

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----------|-------|----|----|----|----|
| 注文書回収 | 10/12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 商品配達 | 10/19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 特別企画商品配達 | 10/26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

2020年
10月3回30号

別所蒲鉾店が厳選素材で作った
おでん種セット

新商品
お試し
特価

181250
出雲のおでん種セット小
7種8個 通常本体 560円 **520円** (税込)
ダン付

セット内容/ちくわ1個、魚魚ウィンナー2個、白つみれ1個、おじいちゃんの天ぷら1個、あらめボール1個、魚ぎよっと骨入りバーグ1個、魚屋のおでんだし1個

新商品
お試し
特価

181249
出雲のおでん種セット大
9種16個 通常本体 850円 **800円** (税込)
ダン・だしパック付

セット内容/ちくわ1個、魚魚ウィンナー2個、魚ぎよっと骨入りバーグ2個、あらめボール天2個、おじいちゃんの天ぷら2個、ささがきごぼう天2個、ベジタボールかぼち2個、ほうれん草つみれ1個、むすび昆布2個、だしパック1袋、魚屋のおでんだし1袋

大には
だしパック
付き

おじいちゃんの天ぷら

ちくわ

魚ぎよっと骨入りバーグ

あらめボール天

むすび昆布

ほうれん草つみれ

ベジタボールかぼち

魚魚ウィンナー

ささがきごぼう天

頑固な社長が作ったこだわりの練り製品 別所蒲鉾店



出雲大社のお膝元、出雲市大社町で、地元で揚がった「前浜」の魚をふんだんに使い、無添加にこだわった練り製品を製造する別所蒲鉾店は、創業60年を超える老舗です。三代目社長の竹並一人さんは、「自分の子供たちに自信をもって口に入れてやれる安全な練り製品を作りたい」という思いから、添加物を使わない製品作りにチャレンジしました。いくつもの試練を乗り越えながら、原材料を徹底的に調べあげ、吟味し、一からの製造を行い、「工場に添加物を持って入らない」という当初の目標を達成することができたそうです。

181262
いか天

181274
ちくわ磯辺揚げ

181286
魚っ子ウィンナープレーン

181298
魚旨

10月も半ばを過ぎ、昼間は多少暑く感じる時もありますが、朝夜は肌寒く、温かい食事が恋しくなってきました。今回は、新商品の「出雲のおでん種セット大」を使って、みんなが大好きなおでんを作ってみました。別所蒲鉾店の練り物は、前浜の魚を加工したすり身を基本に無リンすり身使用、遺伝子組み換え原料は不使用。揚げ油は圧搾抽出なたね油を使うなど素材を厳選し、ていねいに仕上げた練り製品です。おでん種セット大には、練り製品の他、むすび昆布とだしのきいた濃縮だしとだしパックがついています。下準備した大根や卵、ちくわぶなどを加えれば、おいしいおでんが作れます。お好みの具を加えて「我が家のおでん」を作ってみませんか？

美味しいおでんの作り方

- ① 鍋に水900mlと添付だしパックを入れて火に掛けます。沸騰後中火で8分煮出した後、だしパックを取り出し添付の液体濃縮だしを入れます。
- ② ①が沸騰後、下処理した具材(結び昆布・大根・こんにゃく・ゆで卵等)を入れ、中火で30分ほど煮込みます。(強火で煮込むと、だし汁が濁り、風味が落ちます)
- ③ 練り物を冷凍のまま②の鍋に入れ、沸騰後中火で30分程煮込み全ての具材がやわらかくなった所で火を止めます。(冷める過程で具材に味が浸み込みます)

※出汁の濃度は「水」で調整してください。

103
産直たまご

405
丸和の厚揚げ

383
ちくわぶ

387
生芋こんにゃく

180476
大根

389
小結しらたき

煮込み料理やおでんにおすすめ♪ 興農ファームの国産熟成牛スジ

6ページ

煮込むほどに美味しい牛すじです。カレーやシチューにもおすすめです。

人気の揚物のお得なセット♪ 茅ヶ崎市大豆屋の揚物3種セット

9ページ

がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げが各2個入ったおでんにぴったりなセットです。

ナチュランドのハロウィン

16ページ

ナチュランド自慢のお菓子を囲んでハロウィンを思いっきり楽しんで!!

現在では、宗教的な祭事としてよりも、子供から大人まで仮装をして楽しむイベントという位置づけになっているハロウィン。ナチュランドでは、ハロウィンのシンボルとなっている「かぼちゃ」を使ったお菓子をご用意しました。



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

果肉の赤い品種「紅姫(こうひ)」のお届けです



※7~9玉でお届けします

<キウイの食べごろ>諏訪部さんのキウイは冷蔵状態でお届けします。食べる時は袋の中にキウイと一緒に必ずりんごやバナナを入れて常温で追熟してください。*バナナやりんごの数を増やすと追熟期間を短くすることができます。

113 無農薬 無化学肥料
富士ぶどう園(愛川町)
キウイフルーツ(レッド)
480g **460**円(税込) **497**円
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。*常温での追熟が必要です。

皮まで安心して使えます♪



※早い時期のレモンは緑色です。レモンの皮の色は熟度に関係がなく、市販のものはエチレンによって黄色く着色されています。色は緑・黄色など生育状況によります。

114 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335**円(税込) **362**円
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
[放] 不検出 <1.6<1.8



115 低農薬 低化学肥料
緒方カボス(大分県)
かぼす
300g **218**円(税込) **235**円
大分県竹田市の添田節子さん他。しっかりとした酸味が季節を感じさせます。皮もすりおろして美味に。



116 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
極早生みかん
500g **310**円(税込) **335**円
熊本県宇城市の平野俊久さん他、または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。

酸味は弱く、たっぷりとした甘味と果汁が多い品種。甘いりんご好きにおすすめです



今季初
ネオニコチノイド系の農薬不使用
117 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノスイート)
900g前後 **715**円(税込) **772**円
180440 5kg
5kg箱 **3450**円(税込) **3726**円
長野県松川町の宮下彰さん。

しゃりしゃりとした食感が魅力的なちょっと酸味のあるりんご



今季初
118 低農薬 無化学肥料
津軽産直組合(青森県)
青森のりんご(ジョナゴールド)
900g以上 **660**円(税込) **713**円
青森県南津軽郡浪岡町。ゴールデンデリシヤス×紅玉。きれいな丸い形と濃い赤は紅玉ゆずり。

黒に近い濃い紅色に色づく秋映は甘味と酸味のバランスがよく人気上昇中



今季最終
人気の理由です
119 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
おきたまのりんご(秋映)
3~4玉 **648**円(税込) **700**円
(900g以上)
180695
2.5kg前後 **1500**円(税込) **1620**円
山形県南陽市の尾着庄造さん他。

甘みをじっくり蓄えた、奈良県生まれの刀根柿または樹齢100年以上の木から収穫される味わい深い平たね柿



奈良県五條市の堀内俊孝さん。
120 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
B品吉野柿(たねなし)
1kg前後 **368**円(税込) **397**円

パリッとした果皮と自然な甘み、芳醇なマスカット香をお楽しみください



今季最終
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。
121 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)
1kg箱 **2000**円(税込) **2160**円

日本最古鎌倉時代から伝わる歴史のある品種。酸味が適度でさっぱりとした味です。種のまわりに若干渋みがあります



今季最終
山形県鶴岡市の稲泉勇さん。
122 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(甲州)
1kg箱 **1730**円(税込) **1868**円

甘さ、果汁、歯ざわりなど一級品でさらに日持ちが非常によいことも特徴です



長野県松川町の宮下彰さん。
ネオニコチノイド系の農薬不使用
123 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(南水)
2玉(約700g) **665**円(税込) **718**円

甘みと酸味の絶妙なバランスがもたらすさわやかな味わい口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです



長野県松川町の宮下彰さん他。
ネオニコチノイド系の農薬不使用
124 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(バラード)
2個(約600g) **620**円(税込) **670**円



125 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298**円(税込) **322**円
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア-マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。



180907 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ピーマン
150g **145**円(税込) **157**円
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



126 無農薬 無化学肥料
中家農園(岐阜県)
中家さんのトマト
400g前後 **398**円(税込) **430**円
岐阜県高山市の中家重彦さん。



127 無農薬 無化学肥料
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのミニトマト
150g前後 **298**円(税込) **322**円
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。



128 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
きゅうり
300g **200**円(税込) **216**円
茨城県行方市の長島昌裕さん。



129 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
いんげん
100g **345**円(税込) **373**円
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



130 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
有機ほうれん草
200g **260**円(税込) **281**円
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



131 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **214**円(税込) **231**円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。



今季初
132 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180**円(税込) **194**円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。



134 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214**円(税込) **231**円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。



135 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
食用菊(もってのほか)
100g **240**円(税込) **259**円
山形県高島町の長谷川英一さん。茹でてお醤油やポン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒におひたしにするのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。



今季初
136 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
カリフラワー
1個 **320**円(税込) **346**円
山形県南陽市の寺島一朗さん他。*虫害のひどい場合のみ、有機 JAS 認証農薬を最多3回まで使用します。



137 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
ブロッコリー
1個 **288**円(税込) **311**円
北海道真狩村の佐々木伸さん他。



138 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200**円(税込) **216**円
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



133 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
仙台雪菜(せんだいゆきな)
250g **275**円(税込) **297**円
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。

山形の隣、仙台で育てられてきた在来種で、アブラナ科の小松菜の仲間。無農薬、有機肥料のみで育てました。聞きなれない野菜だと思えますが、品種改良された小松菜にはない甘味と香りがあります。



139 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
レタス
1玉 **368**円(税込) **397**円
山形県南陽市の渡部基司さん。*虫害のひどい場合のみ、有機 JAS 認証農薬を最多3回まで使用します。



141 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
水菜
150g **230**円(税込) **248**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



142 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紫水菜
150g **230**円(税込) **248**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



143 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
100g **235**円(税込) **254**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



140 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 **215**円(税込) **232**円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。



144 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188**円(税込) **203**円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



145 無農薬 無化学肥料
湘南直取野菜農研研究会(平塚市)
クレソン
50g **185**円(税込) **200**円
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。



146 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128**円(税込) **138**円
料理に散らしたりスープなどにも。

147 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78**円(税込) **84**円
中国産有機緑豆使用。

148 蔵 無農薬 無化学肥料
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50**円(税込) **54**円
中国産またはミャンマー産緑豆使用。

149 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160**円(税込) **173**円
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。*時期によって産地が変わります。

北海道の渡部さんより

9月に入ってから猛暑と台風が影響した長雨。年々複雑多様化する気象により収穫期は散々な目に合っています。春先から雨が少なく、本格的な雨が降ったのは9月に入ってからです。産地全体に言えることですが、男爵など平年の6割程度の収穫量に落ち込みました。コロナといい、天候といい、まったく先の読めない状況に四苦八苦です。



じゃがいも(男爵) 粘りの少ないホクホクとした肉質は、3回ツケやポテトサラダ、じゃがバターに適しています。



煮ものやシチュー、カレーライなどの煮込み料理に向きます。

150 無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道) **じゃがいも(男爵)** 800g **230円**(税込248円) **180464** 徳用5kg箱 5kg箱 **1480円**(税込1598円) 北海道土幌町の渡部信一さん。

151 無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道) **じゃがいも(メークイン)** 800g **250円**(税込270円) 北海道土幌町の渡部信一さん。

おでんや豚汁の具に♪



※産地変更となる可能性が有ります。

152 無農薬 無化学肥料 赤坂農園(秦野市) **里いも** 500g **330円**(税込356円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

にんじんが苦手な方でも食べてしまう 大人気の千葉さんのにんじん♪

9月下旬の時点で生育は順調です。今年は遅配欠品なくお届けできるのではと、期待が高まっています。



※産地変更となる可能性が有ります。

157 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんのにんじん** 400g **230円**(税込248円) **180452** 徳用2kg 2kg **998円**(税込1078円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

今年最終 にんじんの“葉”をお召し上がりください。



神奈川県愛川町の千葉康伸さん。葉が柔らかい小さいサイズのうちに収穫します。

158 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **葉付きにんじん** 450g **230円**(税込248円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

にんじんそのものは、写真より小さくなることもあるかもしれません。



※産地変更となる可能性が有ります。

160 無農薬 低化学肥料 丸忠園芸組合(宮崎県) **ごぼう** 300g **238円**(税込257円) 宮崎県小林市の税所篤朗さん。



153 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **さつまいも(紅はるか)** 500g **398円**(税込430円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



154 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) **嘉一さんのさつまいも** 500g **298円**(税込322円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。川越金時または、紅はるかをお届けします。



155 低農薬 低化学肥料 折口生産組合(鹿児島県) **さつまいも(安納芋)** 500g **330円**(税込356円) 鹿児島県西之表市の折口好喜さん。



161 低農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) **高柳さんのれんこん** 400g **470円**(税込508円) 茨城県行方市の高柳民一さん。



162 低農薬 無化学肥料 川島農園(熊本県) **川島さんのれんこん** 350g **348円**(税込376円) 熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕



163 無農薬 無化学肥料 水の子会(熊本県) **備中れんこん** 1kg前後 **975円**(税込1053円) 熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。



180660 無農薬 無化学肥料 木造町有機栽培研究会(青森県) **長いも** 300g **430円**(税込464円) 青森県木造町の乳井源蔵さん他。



156 無農薬 無化学肥料 オニオンファームカワマタ(北海道) **川真田さんの玉ねぎ** 800g **270円**(税込292円) 北海道新十津川町の川真田修さん。今年産地の雨量も例年ほどで、順調にお届けできる予定です。



164 無農薬 低化学肥料 三栄アグリ(北海道) **かぼちゃ(九重栗)** 1個(1kg前後) **525円**(税込567円) 北海道士別市の穴戸久男さん他。九重栗または白い九重栗が届きます。



165 無農薬 低化学肥料 三栄アグリ(北海道) **カットかぼちゃ** 500g前後 **418円**(税込451円) 北海道士別市の穴戸久男さん他。



166 無農薬 低化学肥料 三栄アグリ(北海道) **ミニかぼちゃ(栗坊)** 1個350g **250円**(税込270円) 北海道士別市の穴戸久男さん他。



167 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) **キャベツ** 1玉 **230円**(税込248円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある高原で、有機肥料のみでゆっくり育ったキャベツです。



168 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) **白菜** 1玉 **398円**(税込430円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどに。



169 無農薬 低化学肥料 JAやさと有機栽培部会(茨城県) **長ねぎ** 350g以上 **345円**(税込373円) 茨城県石岡市の坂下定雄さん。※葉の部分はカットしてお届けする予定です。葉もお届けとなることもありますがありません。



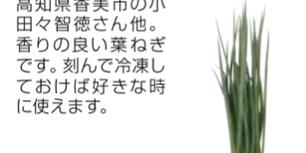
170 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) **下仁田ねぎ** 500g **298円**(税込322円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



171 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **赤ねぎ** 500g **335円**(税込362円) 山形県川西町の和田憲夫さん。加熱すると辛味が抜けます。柔らかい食感と風味の良いねぎです。



172 低農薬 低化学肥料 あゆみの会(千葉県) **大葉** 10枚 **138円**(税込149円) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



173 無農薬 低化学肥料 大地と自然の恵み(高知県) **有機青ねぎ(葉ねぎ)** 100g **168円**(税込181円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。



174 無農薬 低化学肥料 大地と自然の恵み(高知県) **有機ニラ** 100g **168円**(税込181円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。



175 無農薬 低化学肥料 みやむへのんにく(青森県) **にんにく(バラ)** 80g前後 **278円**(税込300円) 青森県田子町の宮村祐貴さん。



176 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) **大原さんの根しょうが(洗い)** 100g **180円**(税込194円) 神奈川県中井町の大原好文さん。



177 無農薬 無化学肥料 四方十生産グループ(高知県) **黄金虚空蔵しょうが** 100g **275円**(税込297円) 高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめ少品目野菜セット



178 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんの野菜セット** 3品 **630円**(税込680円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット



179 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) **湘南鷹取野菜セット5品** 5品 **1250円**(税込1350円) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

うまみの強さとしっかりとした歯ごたえがあります



186 無農薬 無化学肥料 チャイルドウッド(茨城県) **ひらたけしめじ** 100g **208円**(税込225円) 茨城県つくば市の山田大輔さん。

舞茸



180 無農薬 無化学肥料 浜田産業(北海道) **舞茸** 100g **228円**(税込246円) 北海道厚保郡部町の浜田潤介さん。

えのき茸



181 無農薬 無化学肥料 えのきボーヤ(長野県) **えのき茸** 200g **130円**(税込140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。

不揃いエリンギ



182 無農薬 無化学肥料 北村きのこ園(鳥取県) **不揃いエリンギ** 150g **220円**(税込238円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。

マッシュルーム

187 無農薬 無化学肥料 三蔵農林(岡山県) **マッシュルーム** 100g **265円**(税込286円) 岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

原木生しいたけ

188 無農薬 無化学肥料 山口椎茸園(愛知県) **原木生しいたけ** 100g **268円**(税込289円) 愛知県豊川市の山口貴鋭さん。

きのこセット

189 無農薬 無化学肥料 バイオコスモ(伊勢原市) **きのこセット** 5種 **578円**(税込624円) 生茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

秋のマストミフェア 第3弾

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼"



原材料 / つぶつぶまぐろ [メバチマグロ、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用
マストミ ◎15日 / 豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット

190 📦 50g×2 通常本体 560円 (税込) 510円 (税込)

191 徳用 📦 50g×4 通常本体 1120円 (税込) 970円 (税込)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

つぶつぶまぐろを作るときに出るスジを使った「もったいない!」から生まれた旨い逸品



原材料 / メバチマグロ (台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜

192 📦 凍 G不使用
マストミ ◎90日 / 卵・豆・麦

まぐろつみれ

10個 (200g) 通常本体 378円 (税込) 358円 (税込)

旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上がっています。[GMO飼料不使用]



193 📦 凍
共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ中トロ柵

180g 1080円 (税込) 1166円 (税込)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



194 📦 凍
共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ柵

180g 645円 (税込) 697円 (税込)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



195 📦 凍
共和食品 ◎15日以上

きはだまぐろ切落とし

80g 288円 (税込) 311円 (税込)

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。



197 📦 凍
マル井 ◎90日以上

おろしほわさび

5g×6袋 378円 (税込) 408円 (税込)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

刺身や棒寿司などに

八戸前沖鯖を許締めにしました。青森産昆布使用。



原材料 / 真サバ (青森県)、酢、砂糖、食塩、酵母エキス

198 📦 凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上

八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 通常本体 568円 (税込) 550円 (税込)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

199 📦 凍
武田食品冷凍 ◎15日以上 / 米

淡路職人のしめさば

半身2枚 (約120g) 500円 (税込) 540円 (税込)

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



200 📦 凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上 / 米

八戸産いわしマリネ

130g 340円 (税込) 367円 (税込)

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



201 📦 凍
松岡水産 ◎180日

北海道さけスモークサーモン

40g×2 480円 (税込) 518円 (税込)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



202 📦 凍
札幌中一 ◎180日

函館産いかソーメン

100g 500円 (税込) 540円 (税込)

北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。



203 📦 凍
札幌中一 ◎45日以上

訳あり帆立貝柱

200g 700円 (税込) 756円 (税込)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製ダレに漬けてみました。解凍後、ご飯にかかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

204 📦 凍 G調味料
共和水産 ◎180日 / 豆・麦・米

おらが造った宮古の磯丼

50g×2 415円 (税込) 448円 (税込)

原材料 / スルメイカ (三陸)、めかぶ (三陸)、いくら (三陸)、漬け込みタレ [糖類 (砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水飴)、丸大豆醤油、発酵調味料、昆布エキス、魚醤、食塩、魚介エキス、酵母エキス、麦芽エキス]



205 📦 凍
秋元商店 ◎45日以上

日帰り船の大サンマ

3尾 630円 (税込) 680円 (税込)

北海道厚岸港に水揚げされる160g以上の大型サンマを厳選しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 📦 凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上

芦浜アジ (中)

2~3尾 440円 (税込) 475円 (税込)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



207 📦 凍
共和食品 ◎15日以上

まぐろほほ肉

200g 520円 (税込) 562円 (税込)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



208 📦 凍
札幌中一 ◎45日以上

もったいないマス切身 (無塩)

6切 (420g) 650円 (税込) 702円 (税込)

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



209 📦 凍
札幌中一 ◎90日

北海道産塩鮭切身

2切 (120g) 320円 (税込) 346円 (税込)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



210 📦 凍
塩屋 ◎30日以上

もったいない紅鮭切身

3切 (150g) 560円 (税込) 605円 (税込)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



211 📦 凍 G不使用
東北トクスイ ◎30日以上

塩紅鮭カマ

3~5切 (300g) 500円 (税込) 540円 (税込)

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。

素材の旨みと食感を楽しめる
つみれです



原材料 / カニ、イトヨリダイ、エビ、玉ねぎ、卵白、とろろ [長いも、大和芋]、小麦粉、食塩、砂糖、植物油

214 📦 凍 G調味料
大新 ◎90日以上 / 卵・麦・え・か

蟹と海老のやわらかしんじょ

6個 (180g) 通常本体 398円 (税込) 388円 (税込)

蟹と海老のすり身などを合わせ、手作り風に仕上げました。汁物や揚げ物などに。[GMO飼料不分別]

鮮度抜群!お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。



原材料 / 天然ハマチ (熊野灘)

212 📦 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

天然ハマチ

半身 (200~250g) 380円 (税込) 410円 (税込)

もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



原材料 / ナメタカレイ (北海道稚内)

213 📦 凍
札幌中一 ◎90日

もったいないナメタカレイ

250g 398円 (税込) 430円 (税込)

フライパンで焼けるいか一夜干し



原材料 / スルメイカ (三陸)、食塩

215 📦 凍
共和水産 ◎180日以上

いか一夜干しカット

180g 410円 (税込) 443円 (税込)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



216 📦 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

芦浜アジ開き

4~6枚 580円 (税込) 626円 (税込)

熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



217 📦 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

カマス開き

2~3枚 670円 (税込) 724円 (税込)

熊野灘産の獲れたアジで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (カマス)



218 📦 凍
ヤイチ ◎45日以上

さんま開昆布干

2切 (90g) 258円 (税込) 279円 (税込)

八戸産のさんまを開いて切身にして、昆布入りの塩汁に漬けて、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。



219 📦 凍
ヤイチ ◎30日以上

しまほっけ一夜干し

1枚 通常本体 645円 (税込) 630円 (税込)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 📦 凍
ヤイチ ◎30日以上

いわしの丸干し

4本 (約160g) 398円 (税込) 430円 (税込)

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



221 📦 凍
札幌中一 ◎90日

北海道産ししゃも (オス・メス)

オス5尾メス5尾 700円 (税込) 756円 (税込)

貴重な北海道産ししゃものおすとメスを一夜干しにしました。解凍後、焼いたり、フライなどに。



222 📦 凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / 豆・麦・米

イワシミリン干し

4~6枚 460円 (税込) 497円 (税込)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



223 📦 凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / 豆・麦・米

たちうオミリン干し

3枚 570円 (税込) 616円 (税込)

熊野灘産たちうオを醤油ベースのタレに漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.4<0.4 (たちうオ)

武田食品冷凍

真だこの旨みが口の中に広がります まろやかな甘みと旨み



原材料/真タコ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

224 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米
真だこやわらか煮

80g **740円**(税込) **799円**(税込)

瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。



原材料/真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖、米味噌、みりん、清酒

225 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米
さば味噌煮

2~4切(130g) **380円**(税込) **410円**(税込)

徳島県沖または、長崎県沖の旬の寒サバを、白味噌や醤油などでじっくり炊き上げました。軽く湯煎してください。

山椒のピリッとした辛みと香りがアクセント



原材料/しらす(瀬戸内海)、醤油、山椒、清酒、みりん

226 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
ちりめん山椒煮

50g **490円**(税込) **529円**(税込)

風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召上がりください。

ほどよく脂ののった金華さばと特製タレがよく合います



原材料/サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)

227 冷蔵 G調味料
東北トクスイ ◎85日以上/豆・麦・米
金華さば旨味醤油漬

3切 通常本体 (180g) **398円**(税込) **388円**(税込) **419円**(税込)

石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

228 冷蔵 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬

3切(150g) **480円**(税込) **518円**(税込)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



229 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切子込)

60g **368円**(税込) **397円**(税込)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



230 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)

60g **358円**(税込) **387円**(税込)

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



231 凍
パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび

120g(約10~15尾) **646円**(税込) **698円**(税込)

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



232 凍
パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)

200g(10~15尾) **778円**(税込) **840円**(税込)

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。



233 凍
共和水産 ◎180日以上
三陸産するめいかつば抜き

3~6尾(230g) **398円**(税込) **430円**(税込)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに

グラタンに

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



234 凍
札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用

150g **380円**(税込) **410円**(税込)

原材料/ホタテ(噴火湾)



235 凍
タイセイフーズ ◎180日/え
大粒シーフードミックス

340g **880円**(税込) **950円**(税込)

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



236 凍
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり

200g **378円**(税込) **408円**(税込)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



237 凍
塩屋 ◎30日
徳用沼産大和しじみ(冷凍)

500g **750円**(税込) **810円**(税込)

茨城県沼産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



238 凍
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝

150g **450円**(税込) **486円**(税込)

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



239 冷蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ

150g **398円**(税込) **430円**(税込)

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



240 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき

150g **298円**(税込) **322円**(税込)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。
〔注〕不検出 <0.5<0.4 (ひじき)



新鮮なしらすをふっくら炊き上げました

〔神奈川県〕
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

241 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす

100g **500円**(税込) **540円**(税込)



242 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん

50g **315円**(税込) **340円**(税込)

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



243 凍
札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用

5枚(150g) **550円**(税込) **594円**(税込)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



244 凍
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼

1切(約60g) **278円**(税込) **300円**(税込)

八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



245 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込) **1458円**(税込)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



246 凍 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮

2本(100g) **335円**(税込) **362円**(税込)

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。



247 凍 G調味料
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒーゴ

100g **298円**(税込) **322円**(税込)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



旨みの詰まったさっぱりマリネ!

鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。

原材料/小あじ(石川県)、玉ねぎ(国産)、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、胡麻油、日本酒、唐辛子

248 凍 G不使用
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ

140g **430円**(税込) **464円**(税込)

身が厚いのにやわらか少ない油でも



249 凍 G不使用
フードサービスアサヒ ◎180日/麦
イカフライ

5枚 通常本体 (200g) **420円**(税込) **398円**(税込) **430円**(税込)

ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



250 凍
パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) **700円**(税込) **756円**(税込)

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

海の幸たっぷりのお鍋作りに



251 凍
札幌中一 ◎45日以上/え・か
海鮮寄せ鍋セット

4種(600g) **1700円**(税込) **1836円**(税込)

タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

川崎北部水産加工



252 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
旬のおまかせ寿司種セット

5種(各4切) **1650円**(税込) **1782円**(税込)

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦
生から造ったアジフライ

半身4枚 **480円**(税込) **518円**(税込)

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

サクッとジューシーなカキフライ



254 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
広島産カキフライ

150g(5~6個) **498円**(税込) **538円**(税込)

1~4月に採れる広島産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



担当者おすすめ レシピ
塩バターコーンの肉じゃが

材料

じゃがいも..... 小2
玉ねぎ..... 1/4
豚バラスライス..... 100g
コーン..... 1/2カップ
バター..... 大1/3
コショウ..... 少々
油..... 大1

[A]
塩..... 小1/3
酒..... 大1

[B]
だし汁..... 1/2カップ
塩..... 小1/3

作り方

①じゃがいもは1個を8等分に切り、水にさらす。玉ねぎは1cm幅に切ってほぐす。豚肉は4cm長さに切りAを揉み込む。

②鍋に油を入れ、豚肉を入れ炒め、じゃがいもと玉ねぎを入れて炒める。

③Bを入れ、じゃがいもが柔らかくなったらコーンを入れて、仕上げにバターとコショウを入れる。

千野さんの豚肉 (山梨県)

255 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **590円**(税込) **637円**

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

256 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **570円**(税込) **616円**

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

266 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
200g **452円**(税込) **488円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

267 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435円**(税込) **470円**

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

257 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **550円**(税込) **540円** **583円**

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

258 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **510円**(税込) **551円**

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

268 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
400g **900円**(税込) **972円**

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

269 **凍**
中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530円**(税込) **572円**

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

259 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **510円**(税込) **551円**

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

260 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 **630円**(税込) **680円**

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

261 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
150g×2 **630円**(税込) **680円**

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

262 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **550円**(税込) **594円**

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

269 **凍**
中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530円**(税込) **572円**

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

270 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
200g **360円**(税込) **389円**

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

263 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **580円**(税込) **626円**

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

264 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520円**(税込) **510円** **551円**

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

265 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **610円**(税込) **659円**

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

266 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **590円**(税込) **637円**

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

276 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円**(税込) **430円**

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

277 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円**(税込) **850円** **918円**

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたいだけ取り出し便利です。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

271 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円**(税込) **700円**

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

272 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円**(税込) **484円**

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

279 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **740円**(税込) **799円**

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

278 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **330円**(税込) **356円**

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

280 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **480円**(税込) **518円**

手羽中を食べやすいように半分にかットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

273 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) **572円**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

273 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) **572円**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

274 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430円**(税込) **464円**

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

275 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉(小間切れ)
300g **455円**(税込) **491円**

エコかざ鶏のムネ肉を、使いやすい小間切りにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。

281 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **350円**(税込) **378円**

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

282 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **358円**(税込) **387円**

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

283 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **710円**(税込) **670円** **724円**

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

284 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚 通常本体(110g) **1580円**(税込) **1500円** **1620円**

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

285 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890円**(税込) **2041円**

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

286 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円**(税込) **1024円**

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

287 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円**(税込) **732円**

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

国産熟成牛 (北海道)

289 **凍**
知床興農ファーム ◎90日以上
国産熟成牛サガリ焼肉用
200g **820円**(税込) **886円**

国産熟成牛の横隔膜です。柔らかく、塩コショウがおすすめです。

290 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **500円**(税込) **540円**

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

286 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円**(税込) **1024円**

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

287 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円**(税込) **732円**

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

288 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **550円**(税込) **594円**

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

291 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 **1030円**(税込) **998円** **1078円**

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

292 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **825円**(税込) **891円**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

293 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **725円**(税込) **783円**

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



294 冷蔵
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ロースハムスライス
80g **520円** (税込562円)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



295 冷蔵
中津ミート ◎7日
中津ボンレスハムスライス
120g **412円** (税込445円)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



296 冷蔵
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円** (税込497円)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



299 冷蔵
ハム工房ジロー ◎3日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円** (税込578円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



300 冷蔵
ハム工房ジロー ◎3日以上/乳
無添加チーズウインナー
100g **425円** (税込459円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



301 冷蔵
中津ミート ◎7日
粗挽きウインナー
160g **384円** (税込415円)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



302 冷蔵
中津ミート ◎7日
皮なしベビーウインナー
160g **378円** (税込408円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんにも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



303 冷蔵
中津ミート ◎90日
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円** (税込356円)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



304 冷蔵
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円** (税込572円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

豆腐を加えるだけの 本格麻婆豆腐



原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油
297 冷蔵 G調味料
中津ミート ◎8日以上/豆・麦
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **378円** (税込408円)
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)
298 冷蔵
中津ミート ◎90日
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円** (税込340円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!

バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚 GMO飼料不使用〕
〔卵・乳製品 GMO飼料不分別〕



307 冷蔵 G不使用
中津ミート ◎90日/卵・乳・麦
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円** (税込454円)

原材料/豚肉(愛知県)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ

備長炭でじっくりと焼き上げました

国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



305 冷蔵 G不使用
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚バラブロック
120g **795円** (税込859円)

味噌の焼ける香りが 食欲をかきたてます

豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

306 冷蔵 G不使用
高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **550円** (税込594円)

秋川牧園のお惣菜

やわらかいつくねの中に コリコリの食感



原材料/鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、玉ねぎ(国産)、鶏卵、パン粉、醤油、鶏脂、みりん、砂糖、食塩、山芋パウダー、揚げ油[菜種油]、ソース[醤油、砂糖、みりん、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト]
312 冷蔵 G調味料
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏の焼きつくね
180g **350円** (税込367円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を コリコリの食感



原材料/やきとり串[鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖]、つくね串[鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)]、タレ[砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト]
313 冷蔵 G調味料
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本 **630円** (税込680円)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



308 冷蔵
ウチノ ◎180日以上
サラダチキン(プレーン)
100g **320円** (税込346円)
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉県直サービス

本格派の こだわり鴨ハンバーグ



原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)
309 冷蔵 G不使用
千葉県直サービス ◎180日/豆・麦・米・落
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円** (税込518円)
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

自家製ロースタレに漬け込み ふっくら柔らかく焼き上げました



原材料/鶏肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ
310 冷蔵
千葉県直サービス ◎180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円** (税込486円)
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

筑波鶏の手羽元の照り焼き



原材料/鶏手羽元(茨城県)、醤油、砂糖、みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス
311 冷蔵 G不使用
千葉県直サービス ◎90日以上/豆・麦・米
筑波鶏の手羽元の照り焼き
220g **540円** (税込583円)
つくば鶏の手羽元をオリジナルタレにじっくり漬け込んでから焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

秋のマストミフェア 第3弾

厳選調味料を使った 本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩
316 冷蔵 G不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円** (税込397円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

温めてすぐに 食べられる便利品



原材料/鶏肉(徳島県)、玉ねぎ、醤油、馬鈴薯澱粉、なたね油、発酵調味料、酒、砂糖、にんにく、コンソウ
317 冷蔵 G不使用
マストミ ◎60日/豆・麦・米
神山鶏のやわらか揚げ
200g **369円** (税込377円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかく仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
318 冷蔵
4個×2 通常本体(280g) **428円** (税込454円)
319 徳用
4個×4 通常本体(560g) **856円** (税込892円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかい団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品 おまとめ 特価



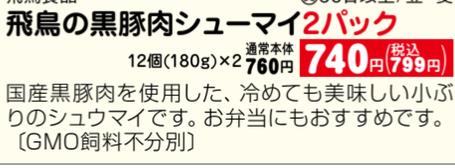
原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮[小麦粉、食塩、菜種油]
320 冷蔵 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円** (税込799円)

のどをつると通りすぎる食感が格別です



国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕
321 冷蔵 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円** (税込518円)

飛鳥の黒豚肉シューマイ



国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕
322 冷蔵 G
飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円** (税込397円)

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕
323 冷蔵 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・え
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円** (税込497円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥の黒豚肉まん



飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
324 冷蔵 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円** (税込486円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥のカレーまん



飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
325 冷蔵 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円** (税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

温めるだけで、おいしい牛丼に
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

326 不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **560円**(税込) **605円**

身はやわらかく、甘辛い味付け
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

327 不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしゅくれ煮
180g **380円**(税込) **410円**

328 不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込) **421円**

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

329 不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込) **480円**

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

330 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円**(税込) **330円**

国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

331 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円**(税込) **443円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

332 不使用
大進食品(ヨコヅナ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個 通常本体(450g) **570円**(税込) **500円**(640円)

原材料/野菜[キャベツ、にんにく、玉ねぎ、ニラ、生姜]、豚肉、パン粉、醤油、ごま油、食塩、砂糖、ポークエキス、コショウ、皮(小麦粉、食塩)

333 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/豆・麦・米
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) **360円**(税込) **389円**

信州産のしめじ、えのき、干し椎茸をたっぷり入れたミニサイズの春巻です。冷凍のまま、油で揚げてください。

334 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5個 **398円**(税込) **430円**

コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

335 不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **398円**(税込) **430円**

国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

336 不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円**(税込) **486円**

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

337 不使用
トップビル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込) **648円**

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

338 調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込) **495円**

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわふわと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

339 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円**(税込) **594円**

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

340 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円**(税込) **322円**

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

341 不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円**(税込) **322円**

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

343 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん
200g×2 **240円**(税込) **259円**

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

344 不使用
山本食品 ◎365日/そ
生冷凍長野産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

345 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円**(税込) **270円**

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

346 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

冷凍野菜

342 不使用
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円**(税込) **308円**

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

少し使いたいときに便利です
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

347 不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉麵油そば
140g×2 スープ付 **380円**(税込) **410円**

全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

348 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

349 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円**(税込) **397円**

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイスなソースをつけました。

350 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円**(税込) **227円**

やまゆりや金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

351 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込) **322円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

356 不使用
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの小梅干し
120g **450円**(税込) **486円**

小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた小梅を「あらしお」を使って漬け込みました。

357 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) **440円**(税込) **475円**

埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

358 不使用
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ
140g **250円**(税込) **270円**

原材料/ごま、甘藷でん粉、葛でん粉

359 不使用
かじか農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円**(税込) **308円**

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

360 不使用
かじか農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g **290円**(税込) **313円**

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

352 不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円**(税込) **540円**

特別栽培大根を靴あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

353 不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円**(税込) **518円**

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

354 不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円**(税込) **430円**

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

361 不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円**(税込) **430円**

すけそう鱈の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

362 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込) **378円**

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

363 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦
味付メンマ
90g **248円**(税込) **268円**

歯ざわりの良い上質の塩メンマを国産丸大豆醤油、洗双糖、かつおだし、塩、ごま油、胡椒、唐辛子で味付けしました。

355 不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円**(税込) **518円**

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

356 不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **150円**(税込) **162円**

煮豆・きんととき豆

357 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g **380円**(税込) **410円**

国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

364 不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込) **178円**

煮豆・黒豆

365 不使用
ヤマキ醸造 ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**

釜あげうぐいす

366 不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円**(税込) **162円**

煮豆・こんぶ豆

**昆布と鯉の風味をきかせた
自家製つゆ使用**



原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ビートグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚醤油、焼酎/水酸化カルシウム

369 **冷蔵** **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **920円**(税込994円)
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

**おでんが美味しくなる練り物セット
魚の旨みがギュッとつまっています**



原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エゾ、グチ、その他(徳島県)]、ごぼう、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、紅生姜、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、菜種油

370 **冷蔵** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米
阿波のおでんセット
5種(380g) **950円**(税込1026円)
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料はじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。



371 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330円**(税込356円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



375 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g **350円**(税込378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。



372 **冷蔵** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278円**(税込300円)
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



373 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298円**(税込322円)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



374 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円**(税込340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕



378 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込324円)
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



379 **冷蔵** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込367円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



380 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込419円)
スケソウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



381 **冷蔵** **G**調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込214円)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



382 **冷蔵** **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等を北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



383 **冷蔵**
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



384 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210円**(税込227円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



385 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250円**(税込270円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



386 **冷蔵**
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円**(税込486円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



387 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込248円)
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



388 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込289円)
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



389 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



390 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円**(税込300円) (放) 不検出 <2.1<2.3



391 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **165円**(税込178円)



392 **冷蔵** **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬとうふ
180g **120円**(税込130円)



393 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **289円**(税込312円) (放) 不検出 <2.1<2.3



394 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **180円**(税込194円)



395 **冷蔵** **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめんとうふ
180g **120円**(税込130円)

商品名が変わりました

兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。大豆の風味と甘みが強いよせ豆腐です。

**少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット
煮物やおでんなどに**



404 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種(各2個) **498円**(税込538円)
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。



396 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180円**(税込194円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



397 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **430円**(税込443円) **特**
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



399 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **230円**(税込248円)
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

**嬉しいお買得な
バンドル規格です♪**

調理しやすく水切りをしてある準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

原材料/国産大豆、粗製海水塩化マグネシウム、国産菜種油、大和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま

400 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 **420円**(税込454円)



401 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **198円**(税込214円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



402 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込178円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



403 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込232円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

しっかりとした食感の日常使いの厚揚げ!

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

焼いても煮ても美味しい生揚げです

北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。

**しゃきしゃきのれんこんが
たっぷり入ったがんも**

熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮詰めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

**カリッと焼いて、生姜醤油で
是非どうぞ!**

国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った具だくさんのがんもに、長ねぎを加えました。

2袋規格のお買得なお惣菜♪

国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

煮物のほかそのままサラダでも♪

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

原材料/国産大豆、粗製海水塩化マグネシウム、国産菜種油、大和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま

407 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **398円**(税込430円)

408 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ねぎ入り具だくさんがんも
80g×2枚 **310円**(税込335円)

409 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 **420円**(税込440円)

410 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込170円)

405 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込194円)

406 **冷蔵** **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **150円**(税込162円)

**カップ入りだから
そのままOK**



412 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3
タレ・カラシ付 **208円(税込225円)**
茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

413 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105円(税込113円)**
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

414 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105円(税込113円)**
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

417 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円(税込151円)**
宮城県南の方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

418 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円(税込173円)**
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
411 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198円(税込214円)**
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

415 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2
タレ・カラシ付 **158円(税込171円)**
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(蒸煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



416 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80g
タレ・カラシ付 **210円(税込227円)**
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、蒸煙炭火造りで熟成発酵させました。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。



419 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円(税込184円)**
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**おやつにぴったりな
蒸しパン♪**



原材料/五穀餡、小麦粉(九州)、玄米粉(長野県)、ホシノ酵母、砂糖、食塩
420 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ©3日/豆・麦・米
玄米粉入り蒸しパン(五穀餡)
1個(約85g) **230円(税込251円)**
玄米粉入りの生地に五穀餡(小倉餡をベースに、五穀:あわ・きび・はと麦・うるち米・小豆を入れた餡)を包みふくらと蒸し上げました。軽く温めて頂きますとより一層美味しくいただけます。

421 **蔵**
デニッシュハウス ©4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) **260円(税込281円)**

423 **G不使用**
おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
豆乳角型食パン6枚切
1斤(6枚) **360円(税込389円)**

425 **G不使用**
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込248円)**

422 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円(税込322円)**

424 **G不使用**
おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
山型豆乳食パン6枚切
1斤(6枚) **400円(税込432円)**

426 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

**ほのかな甘みがくせになる
あきのこない味**
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩
427 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ©3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**

428 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円(税込216円)**
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

429 **G不使用**
栄屋製パン ©3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込106円)**
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

434 **蔵**
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円(税込486円)**
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**ひとつひとつ
愛情こめて
焼き上げます**



原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)
433 **蔵**
サンタハウス ©6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円(税込562円)**
低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、一つ一つ丹念に作りました

430 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込362円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

431 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円(税込313円)**
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

435 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ©4日/乳・豆・麦・米
チーズロール
2個 **310円(税込335円)**
小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ)、バター、粗糖、天然酵母、食塩、豆乳(乳製品GMO飼料不分別)

436 **蔵**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **160円(税込173円)**
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

437 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ©4日/乳・豆・麦・米
金時豆ぱん
2個 **350円(税込378円)**
小麦粉(北海道)、金時豆(北海道)、バター(北海道)、天然酵母、砂糖(鹿児島県)、食塩、豆乳(乳製品GMO飼料不分別)

432 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
白いちじく(パン)
1個 **352円(税込369円)**
小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

438 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ©4日/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 **420円(税込454円)**
小麦粉(北海道)、粗糖、おかべやのおから、卵、太白ごま油、麦芽水飴、豆乳、ベーキングパウダー、重曹(卵GMO飼料不分別)

439 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
デニッシュハウスCセット
3種 **590円(税込637円)**

440 **凍** **G不使用**
大進食品 ©365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込322円)**

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)
441 **蔵** **G不使用**
創健社 ©240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **285円(税込308円)**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

442 **G調味料**
三育フーズ ©180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

443 **G不使用**
創健社 ©90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **440円(税込475円)**
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

**フレックタイプにした国産玄米を
グラノーラに加えて軽い食感に**



原材料/小麦粉、玄米フレック(玄米、麦芽エキス)、オーツ麦、食物油脂、砂糖、小麦胚芽、アーモンド、ココナッツ、白ごま、蜂蜜、クルミ、食塩
446 **蔵**
三育フーズ ©6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g **410円(税込443円)**
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいさと栄養が活かされたシリアルです。

**お湯を注ぐだけの有精卵
がふんわりやさしいスープ**



原材料/チキンエキス、食塩、ごま油、デキストリン、醤油、魚介エキス、酵母エキス(パウダー)、濃縮、砂糖、昆布エキス、香辛料、うまみ・具(鶏卵)、もちきび、大麦、乾燥わかめ、もちあわ、ねぎ、はと麦、アマランサス、いり胡麻、乾いたけ(鶏卵GMO飼料不分別)
447 **G不使用**
創健社 ©180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 **523円(税込565円)**
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリースタイルタイプのスープ。[鶏卵GMO飼料不分別]

**具材、だし、味噌それぞれの
香りと旨味の別々仕立て**



原材料/米のみ、ねぎ、食塩、乳糖、ほうれん草、わかめ、酵母エキス、粉、かつお節粉、ぶどう糖、でん粉
448 **G不使用**
マルサンアイ ©180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g 通常本体(3食分) **248円(税込259円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]

たまごは おでんの具 人気No.1♪



白い黄身と米卵ならではの甘み特徴です
茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

101 10個 (税込) **250**円 (270円)
102 6個 (税込) **175**円 (189円)
[放] 不検出 <1.7<2.0

着色していない自然な黄身の色
茨城県茨城町産。1段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

103 10個 (税込) **260**円 (281円)
104 6個 (税込) **180**円 (194円)
[放] 不検出 <2.0<2.2

105 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)
山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.3<2.5

106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの精卵10個
10個 **495**円 (税込535円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの無洗卵。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <1.8<2.0

よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 **よつ葉牛乳**
1ℓ **260**円 (税込281円)

108 **よつ葉ノンホモ牛乳**
1ℓ **268**円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1

木次乳業 ◎7日/乳
109 **ブラウンスイス牛乳**
500ml **215**円 (税込232円)

110 **山地酪農牛乳**
1ℓ **398**円 (税込430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]

タカハシ乳業 ◎5日/乳
111 **那須の美味しい牛乳**
1000ml **340**円 (税込367円)

112 **おいしい低脂肪乳**
1000ml **300**円 (税込324円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉ミルクコーヒー
200ml **105**円 (税込113円)
1000ml **270**円 (税込292円)
[放] 不検出 <0.9<1.0

木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
500ml **180**円 (税込194円)
1ℓ **300**円 (税込324円)

145 函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
500ml **195**円 (税込211円)
1000ml **330**円 (税込356円)
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
250g **485**円 (税込524円)

113 **チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド**
よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。
[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g **145**円 (税込157円)

よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **215**円 (税込232円)

よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
400g **245**円 (税込265円)

146 函南東部農協 ◎10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g **275**円 (税込297円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
なめらかクリームチーズ
100g **250**円 (税込270円)

147 函南東部農協 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362**円 (税込391円)

148 函南東部農協 ◎35日/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
100g **585**円 (税込632円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

149 函南東部農協 ◎180日/乳
よつ葉バター(減塩) 150g **330**円 (税込356円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのままで約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]

150 函南東部農協 ◎5日/乳
丹那生クリーム
200ml **435**円 (税込470円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

151 函南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 **270**円 (税込292円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

152 函南東部農協 ◎2日/乳
牧場のカスタードプリン
100ml **210**円 (税込227円)

153 函南東部農協 ◎8日/乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290**円 (税込313円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

154 函南東部農協 ◎10日/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g **145**円 (税込157円)

155 函南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 **270**円 (税込292円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

156 函南東部農協 ◎8日/乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290**円 (税込313円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

157 函南東部農協 ◎10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g **275**円 (税込297円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

秋田県 ライスロッチ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

475 白米 2kg **1429**円 (税込1543円)
476 七分胚芽米 2kg **1429**円 (税込1543円)
477 白米 5kg **3288**円 (税込3551円)
478 七分胚芽米 5kg **3288**円 (税込3551円)
479 玄米 5kg **2975**円 (税込3213円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

480 白米 5kg **2720**円 (税込2938円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

472 白米 2kg **950**円 (税込1026円)
473 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)
474 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 [放] 不検出 <0.5<0.4

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

487 白米 5kg **3400**円 (税込3672円)
488 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)
高知県南国市の金田善彦さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

489 白米 5kg **2660**円 (税込2873円)
490 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

180701 マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g **980**円 (税込1058円)

180713 マゴメ
国内産押麦
300g **398**円 (税込430円)

180725 マゴメ
国内産もちあわ
100g **540**円 (税込583円)

180737 マゴメ
国内産もちきび
150g **540**円 (税込583円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

481 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

482 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
483 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

484 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
485 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

486 もち米 2kg **1100**円 (税込1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

宮城県 ライスネット仙台

宮城つや姫 除草剤無化学肥料

491 白米 5kg **2350**円 (税込2538円)
492 玄米 5kg **2250**円 (税込2430円)
宮城県米山市の久保勇さん他。

福岡県 きさらぎ農園

福岡夢つくし 無農薬無化学肥料

493 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)
494 白米 5kg **3600**円 (税込3888円)
495 玄米 2kg **1400**円 (税込1512円)
496 玄米 5kg **3400**円 (税込3672円)
福岡県八女市の渡辺洋希さん。

180749 マゴメ
国内産たかきび
150g **540**円 (税込583円)

180750 マゴメ
国内産ひえ
150g **540**円 (税込583円)

180762 マゴメ
国内産アマランサス
100g **540**円 (税込583円)

180770 マゴメ
国内産もちきび
150g **540**円 (税込583円)

180771 マゴメ
国内産もちきび
150g **540**円 (税込583円)



温かいお茶のおともに

499 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円(税込410円)**
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

502 **凍** **G**不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
33g **380円(税込410円)**
生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)

新
国産有機もち米100%、芯までしっかり歯応えのある柿の種です

497 **凍** **G**不使用
精華堂あられ総本舗 ◎80日以上/豆・麦・米
手のし柿の種
38g **270円(税込292円)**
国産有機栽培もち米を「手のし」製法でパリッと食感に焼き上げました。秘伝の自社特製醤油出汁の風味がもち米の旨みと絡まります。

原材料/有機もち米、有機醤油、みりん、唐辛子、有機砂糖、昆布、かつお節

特製醤油出汁で風味良く味付けして仕上げました

498 **凍** **G**不使用
精華堂あられ総本舗 ◎80日以上/豆・麦・米
深川巻
通常本林 38g **360円(税込383円)**
醤油を二度つけて九州産焼海苔で巻いた香ばしい風味。最高級海苔をたっぷり巻いた贅沢なあられです。

原材料/有機もち米(国産)、有機醤油、有機砂糖、海苔、みりん、昆布、かつお節

もちもちとした食感!

503 **凍** **G**不使用
ワター ◎30日以上/豆
国産素材のあん入りきなこひねり
8本 **360円(税込389円)**
国産大豆のきな粉、国産素材の水飴、北海道のてんさい糖、国産小豆のあんこを特製きなこひねりに挟みました。

原材料/大豆(国産)、水飴(馬鈴薯、甘藷)、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、馬鈴薯

大正10年創業東京下町の五家宝専門店「渡藤製菓」の逸品

504 **凍** **G**不使用
ワター ◎30日以上/豆・米
国産素材の一口玄米五家宝
12個 **330円(税込356円)**
おこし種に特別製造した焦がしたきな粉をふんだんに使用し、昔ながらの製法で仕上げました。

原材料/水飴、きな粉、甜菜糖、玄米

500 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **165円(税込178円)**
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

501 **凍** **G**不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特製米あやひめ使用
15枚 **318円(税込343円)**
玄米、醤油、てんさい糖

特
どうぶつ形の形をした可愛いビスケット

509 **凍** **G**不使用
サンコー ◎120日/麦・米
ミニどうぶつビスケット
通常本林 20g×5 **260円(税込281円)**
20g×5 **238円(税込257円)**
国産小麦粉、小麦胚芽を加え、動物の形に焼き上げた、小袋タイプのビスケットです。

原材料/小麦粉、砂糖(三温糖)、ショートニング(パーム油、米油)、小麦胚芽、食塩、膨張剤(重曹)

508 **凍** **G**不使用
サンコー ◎90日
アーモンドじゃこ
7g×5 **260円(税込281円)**
アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)

505 **凍** **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **380円(税込410円)**
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、蜂蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

506 **凍** **G**不使用
キング製菓 ◎60日以上/麦・米
ブランクッキー
20枚 **200円(税込216円)**
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

がりっと堅いつぶ塩味のかりんとう

512 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円(税込311円)**
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、小麦水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

ぽきぽきと歯ざわりの良い黒糖味

513 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円(税込311円)**
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、小麦水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

507 **凍** **G**調味料
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円(税込389円)**
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹) [乳卵GMO飼料不分別]

510 **凍** **G**不使用
ノースカラース ◎1年
北海道はちみつミントのど飴
75g **220円(税込238円)**
てん菜糖、水飴、はちみつ、ハッカオイル

511 **凍** **G**不使用
志村菓生堂 ◎120日/卵・豆
豆乳入りカシューナッツコロロン
85g **255円(税込275円)**
カシューナッツ(インド)、ケニア、タンザニア他)、甜菜糖、卵、豆乳、重曹 [GMO飼料不分別]

512 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円(税込311円)**
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

512 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円(税込311円)**
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

513 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円(税込311円)**
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます

514 **凍**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **390円(税込421円)**
デーツとは「ナツメヤシ」の実です。ミネラルや食物繊維が多く含まれ、黒糖や干し柿に似たコクのある甘み特徴です。

原材料/デーツ(米国産)

カレーやサラダなどに♪

517 **凍**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **215円(税込232円)**
茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7~8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。

原材料/ガルバンゾー(トルコ)

515 **凍**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円(税込502円)**
あんず(カリフォルニア州)

516 **凍**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円(税込497円)**
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

さや無しだから食べやすい!あとをひく香ばしさです

518 **凍**
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円(税込961円)**
神奈川県中井町の落花生をさや煎りし、むき身にしました。

原材料/落花生(神奈川県中井町)

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました

521 **凍** **G**不使用
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円(税込259円)**
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきな粉と黒みつ付き。

原材料/天草、黒砂糖、氷糖蜜、きな粉、黒ごま

520 **凍** **G**不使用
太洋 ◎90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円(税込243円)**
天草、黒糖、きな粉

519 **凍** **G**不使用
太洋 ◎90日
豆かんてん
155g **220円(税込238円)**
天草、黒糖、赤えんどう

兵庫県淡路島 弁天堂

さつま芋のやさしい甘みなめらかな食感が楽しめます

522 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎7日以上/卵・乳
弁天堂スイートポテト
3個 **780円(税込842円)**
徳島県産の鳴門金時を一度焼いて香ばしさを出し、丁寧に裏ごしをしてじっくり焼き色を付けました。冬は常温、夏は冷蔵庫で解凍後お早めにお召し上がりください。

原材料/さつまいも、バター、砂糖、卵黄、蜂蜜、塩 [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります

523 **凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **790円(税込853円)**
シュー生地とクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地仕上がります。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、パニラビーンズエクストラクト [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

甘さ控えめで油っこさもないお饅頭

524 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎120日/卵・麦
カレント饅頭
4個×30g **520円(税込562円)**
黒糖風味のお饅頭を圧搾搾りの菜種油でサクッと揚げました。

原材料/小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油、重曹 [GMO飼料不使用]

甘みの中に国産ほうじ茶のまるやかな苦みが心地よくひろがります

525 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎120日/米
ほうじ茶大福
40g×5 **630円(税込680円)**

砂糖、もち米、白生飴、ほうじ茶パウダー、馬鈴薯澱粉

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

526 **凍**
菓房はら山 ◎150日/卵・乳・麦
風の鶏(白餡)
40g×4個 **480円(税込518円)**

砂糖、有機銀手亡(白いんげん)、国産小麦粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹 [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

527 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

528 吉川農園
ふる里の香(緑茶)
100g **470**円(税込508円)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、宮城の黒澤さんの農業不使用玄米を使用。

529 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

530 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

スペイン産有機レモン果汁に果糖がとう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

180919 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

544 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **670**円(税込724円)
長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

温かい料理を囲んで

しっかりした苦みと柑橘系の香りが入り混じるインパクトのある味わい

180828 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込835円) **759**円(税込814円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

180830 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3 **780**円(税込835円) **759**円(税込814円)

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

180798 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

180841 エチゴビール
箱・こしひかり越後ビール
350ml×24 **5999**円(税込6599円)

麦芽と新潟県産こしひかりを使い、じっくり素材のエキスを抽出。素材本来の風味と旨みを引き出した、喉ごしのよい、キレのある辛口ビール。アルコール約5%。

180804 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

180816 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1365**円(税込1502円)

むぎちゃんの美味しさがマイボトルで簡単に!

531 庄内協同ファーム
むぎちゃんティーバッグ
30g×10 **535**円(税込570円) **528**円(税込563円)

水筒の場合は熱湯500mlに1パックを入れ1~2時間後に飲み頃に。やかんで煮だしてもお楽しみいただけます。
〔放〕不検出<1.6<1.6(大麦)

532 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **488**円(税込518円) **480**円(税込510円)

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。
〔放〕不検出<1.4<1.7

533 金沢大地
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368**円(税込397円)

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

535 珈琲実験室
ペルーコーヒー
200g **560**円(税込605円)

536 珈琲実験室
豆
200g **560**円(税込605円)

534 創健社
ミルクココア
16g×5 **367**円(税込396円)

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

537 珈琲実験室
ヨーロピアンブレンド粉
200g **750**円(税込810円)

538 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10 **498**円(税込538円)

特定非営利活動法人
パルシック

543 パルシック
カフェティモールドリップパック
10g×10パック **690**円(税込745円)

完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

541 パルシック
カフェティモール
200g **665**円(税込718円)

542 パルシック
豆
200g **665**円(税込718円)

539 パルシック
ウバ紅茶(ティーバッグ)
2g×25P **640**円(税込691円)

540 パルシック
ウバ紅茶(リーフ)
100g **640**円(税込691円)

545 長野興農
信州まるごとブルージュース
160g×6缶 **995**円(税込1075円)

信州の大地で育ったブルーを生の果実から自社工場で搾汁してジュースにしました。ブルー本来の色と香りをお楽しみください。

完全熟した旬のトマトの甘みと香りさらっとした口当たりが特徴です

180932 ナガノトマト
信州生れのおいしいトマト食塩無添加
190g×20缶 **2200**円(税込2376円)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

日本人が生み出した伝統的な健康飲料

548 ヤマク食品
無添加甘酒 蔵作り
180g **178**円(税込192円)

180944 ヤマク食品
箱(12個)
箱(12個) **2100**円(税込2268円)

国産米ならではの芳醇な香りと、麹の力で出来た自然な甘味が特徴です。箱は1本あたり3円お得。

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

546 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180774 創健社
箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

547 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **168**円(税込181円)

180786 光食品
箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

549 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×12 **1000**円(税込1080円)

泡盛の蒸留もろみを押して作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。

180970 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

180956 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

180968 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

180981 マルキン忠勇
パラオニ(ストレート)
720ml **3905**円(税込4217円)

お試し用のミニサイズです **特** 今回限定

209007 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650**円(税込715円)

209009 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650**円(税込715円)

209208 太陽油脂
緑茶石けんはみがきミニ
20g **306**円(税込336円) **150**円(税込165円)

緑茶エキス配合で、ムシ歯を防ぎながら口臭を防ぎます。

209133 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580**円(税込638円)

209092 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418**円(税込460円)

209140 太陽油脂
詰替用パックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)

209083 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314**円(税込345円)

209142 太陽油脂
ナチュロンソルティ石けんはみがき
120g **380**円(税込418円)

209011 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650**円(税込715円)

209013 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **535**円(税込589円)

209200 太陽油脂
パックス200番
800ml **380**円(税込418円)

180853 丸富製紙
芯有トレペピュアブラウン8R
ダブル×8ロール **375**円(税込413円)

180865 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 **450**円(税込495円)

209047 太陽油脂
詰替用オリーシャンプー
500ml **840**円(税込924円)

209017 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450ml **355**円(税込391円)

180877 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

180889 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

209049 太陽油脂
詰替用オリーリンス
500ml **840**円(税込924円)

209051 太陽油脂
詰替用オリーボディソープ
500ml **840**円(税込924円)

180890 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付と剥離などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

目先を変えて / 味噌煮込みおでん



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。



550 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糎みそ(すりみそ)
1kg **648**円(700円)

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。



不使用 **B**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
555 **1**ℓ **500**円(540円)
556 **1.8**ℓ **760**円(821円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



不使用 **B**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
557 **360**ml **440**円(475円)
558 **1**ℓ **765**円(826円)

ネギ油とスパイスが香る 本格中華の鍋の素



甘酒の優しい甘みと 爽やかレモンの鍋の素



551 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(970円)

553 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(464円)

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。



559 **光**食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(475円)

560 **粗**精糖(種子島産)
ナチュラルキッチン
1kg **350**円(378円)

原材料/醤油、砂糖、鶏がらスープ、味噌、甜麺醬、ポークエキス、ごま油、清酒、にんにく、しょうが、豆板醬、でん粉、ラー油、香味油、いわしエキス、なたね油、食塩、香辛料(花椒粉、五香粉、こしょう)[鶏・豚GMO飼料不分別]

593 **調味**料
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
麻婆鍋の素
150g **330**円(356円)

原材料/もち米、甘酒、鶏がらスープ、塩、レモン果汁、昆布エキス、煮干エキス、でん粉、イワシエキス

594 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/米
塩レモン鍋の素
150g **330**円(356円)

552 **蔵** **G**不**使用**
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(1037円)

554 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(562円)

561 **高**橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325**円(351円)

566 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **380**円(410円)
低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

豆板醬とラー油の辛味に、甜麺醬(テンメンジャン)のコクを合わせました。食べやすい量の2~3人前。

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げてあります。食べやすい量の2~3人前[鶏GMO飼料不分別]

562 **青**い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(259円)
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

563 **青**い海
青い海あらじお
200g **270**円(292円)
沖縄糸満沖合の海水を濃縮し平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

564 **海**の精
海の精ほししお
240g **700**円(756円)

565 **海**の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410**円(443円)

566 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **380**円(410円)
低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

571 **一**番搾り純正なたね油
1250g **712**円(769円)
572 (小) **600**g **430**円(464円)
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの压榨法で搾りました。

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。



570 **味**の一醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(842円)

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味醂です。



567 **甘**強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味醂
720ml **1143**円(1257円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。



568 **大**和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(1100円)

島根県奥出雲産無農薬米と麴を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。



569 **都**錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(767円)

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。



573 **堀**内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(1544円)

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。



574 **ム**ソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(896円)

使い勝手の良い 「だしー番」シリーズ



575 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **330**円(356円)
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。



578 **高**橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(335円)

581 **高**橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(340円)
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]



584 **な**なくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(475円)

压榨製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。



586 **創**健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **400**円(432円)

1回の調理に1袋 おでん3~4人前! **特**



576 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だしー番
8g×10袋 **350**円(378円)

579 **高**橋ソース ◎1年以上
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350**円(378円)

582 **高**橋ソース ◎18ヶ月/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(518円)

有機柑橘類の果実をふんだんに使い、自然な甘味と酸味をギュッと閉じこめたフレンチタイプのドレッシングです。



585 **光**食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(378円)

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。



181237 **光**食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(512円)

原材料/食塩、砂糖、粉末醤油、小麦発酵調味料、かつお節、昆布パウダー、椎茸エキスパウダー、でん粉分解物、菜種油

587 **東**京フード ◎6ヶ月以上/豆・麦
まろやかおでんの素
66g 通常本体 **370**円(400円)
(16.5g×4袋)
1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんのだしです。

577 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **350**円(378円)

580 **高**橋ソース ◎1年以上/豆・麦
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350**円(378円)

583 **光**食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(346円)

585 **光**食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(378円)

181225 **ア**ンジョカ ◎1年
七味唐辛子
35g **175**円(189円)

598 **海**の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(346円)

香りを引き立てる ガラムマサラ付き



国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。



590 **創**健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g **368**円(397円)
フレークタイプ

592 **せ**いふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(270円)
ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチュールウをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

595 **ム**ソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g 通常本体 **290**円(313円)
辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

596 **ム**ソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(324円)

181183 **ア**ンジョカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **245**円(265円)

588 **甘**口 **589** **中**辛
180g約6皿分 **410**円(443円)
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

国内産小麦粉をベースに、メープルシュガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はまったく不使用のシチュールウです。



591 **桜**井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュールウ
120g **418**円(451円)

原材料/小麦粉(国産)、牛脂(国産)、脱脂粉乳(よつ葉)、全粉乳(よつ葉)、粗精糖、天日塩、酵母エキス

592 **せ**いふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(270円)
ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチュールウをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

597 **ム**ソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(324円)

181195 **ア**ンジョカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265**円(286円)

181201 **ア**ンジョカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(248円)

181213 **ア**ンジョカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g (10皿分) **450**円(486円)

599 伊藤食品 ©1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税別)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

600 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込) **302円**(税別)

銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

601 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420円**(税込) **454円**(税別)

銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背びれが入ることがあります。
[放] 不検出 <1.0<8.0

602 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420円**(税込) **454円**(税別)

銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。
[放] 不検出 <1.0<8.0

608 桜井食品 ©6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税別)

かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。[GMO飼料不分別]

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん

原材料 / 油揚げ(北海道)植物油脂、塩、卵殻カルシウム、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)

610 東洋軒 ©120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(税別)

国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。
[GMO飼料不分別]

603 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込) **378円**(税別)

605 タイム缶詰 ©18ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量45g) **430円**(税込) **464円**(税別)

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

607 タイム缶詰 ©18ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込) **248円**(税別)

国産小豆を茹でました。

606 創健社 ©6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **180円**(税込) **194円**(税別)

イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

609 桜井食品 ©6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(税別)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるさしめんどうぞ。

604 千葉産直サービス ©18ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340円**(税込) **367円**(税別)

611 東日本産業 ©1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込) **389円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

613 東日本産業 ©4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390円**(税込) **421円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

615 三木食品 ©180日/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) **214円**(税別)

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

621 坂利製麺所 ©360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込) **387円**(税別)

612 阿部製粉 ©180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円**(税込) **356円**(税別)

614 マコメ ©180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込) **572円**(税別)

616 桜井食品 ©6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込) **243円**(税別)

620 金子製麺 ©45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込) **205円**(税別)

622 坂利製麺所 ©720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込) **443円**(税別)

623 金子製麺 ©45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込) **205円**(税別)

618 よつ葉乳業 ©5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込) **562円**(税別)

北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

619 よつ葉乳業 ©12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g **330円**(税込) **356円**(税別)

北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

627 コルノマカロニ プロ。 ©18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込) **389円**(税別)

626 創健社 ©270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(税別)

624 金子製麺 ©45日以上/麦・そば
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込) **378円**(税別)

625 金子製麺 ©45日以上/麦・そば
季穂よもぎそば
240g **278円**(税込) **300円**(税別)

617 庄内協同ファーム ©90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込) **432円**(税別)

農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

独自の乾燥法で弾力とコシがアップ♪
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

グルテンフリーのパスタ
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」になぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

643 安浦港 佳栄丸 ©1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(税別)

横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

644 安浦港 佳栄丸 ©1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(税別)

横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

630 ムソー ©6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込) **421円**(税別)

628 庄内協同ファーム ©45日以上/米
玄米丸もち
500g **650円**(税込) **702円**(税別)

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田
さくらの花麩で食卓に華やかさを!
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

631 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
加賀の麩 さくら麩
15g **350円**(税込) **378円**(税別)

原材料 / 国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素

645 小林海苔店 ©45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込) **410円**(税別)

650 創健社 ©90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税別)

9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりふりかけです。

634 ムソー ©2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税別)

635 トレテス ©730日
がるんがあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込) **562円**(税別)

幻といわれる高品質のムカゴこんにゃく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにゃくです。

632 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **250円**(税込) **270円**(税別)

北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

633 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **410円**(税込) **443円**(税別)

国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

646 小林海苔店 ©90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

648 小林海苔店 ©90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込) **346円**(税別)

駿河湾の海産乾物 カクサ

636 カクサ ©180日以上
花かつお
30g **190円**(税込) **205円**(税別)

637 カクサ ©180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込) **216円**(税別)

638 カクサ ©180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税別)

鯉、宗田鯉、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

小林海苔店

649 小林海苔店 ©90日
アオサ粉
通常本体20g **173円**(税込) **187円**(税別)

647 小林海苔店 ©45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(税別)

成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどにどうぞ。

642 カクサ ©180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(税別)

九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

640 カクサ ©90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込) **227円**(税別)

641 カクサ ©90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込) **538円**(税別)

駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

アオサ粉と削り節で静岡風おでん♪
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

647 小林海苔店 ©45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(税別)

649 小林海苔店 ©90日
アオサ粉
通常本体20g **173円**(税込) **187円**(税別)

647 小林海苔店 ©45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(税別)

成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどにどうぞ。

642 カクサ ©180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(税別)

九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。



島根県出雲市 別所蒲鉾店

創業62年、島根県にある出雲大社のお社のある町、大社町にて親子三代にわたりかまぼこの製造をしております。前浜の魚をふんだんに使用した蒲鉾類を味わってください。

だしがしっかり利いて いる出雲おでん



新商品
**お試し
特価**

原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし[醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖]、だしパック[煮干し、鰹節、昆布、椎茸]

181249 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット大
9種16個 通常本体
タテパック付 **850円** (税込 **864円**)

厳選素材で作ったおでんをおいしい し付きで!二人分にちょうどいいサイズ



新商品
**お試し
特価**

原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、砂糖、玉ねぎ、食用菜種油、蒲鉾、食塩、味噌、人参、ごぼう、魚醤、ねぎ、鰹だし、昆布だし、生姜、味噌、干しあらめ 液体濃縮だし[醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖]

181250 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット小
7種8個 通常本体
タテ付 **560円** (税込 **562円**)

白身のトロと言われる高級魚 「のどぐろ」を魚肉の20%以上使用



原材料/魚肉すり身(タラ(国産)、のどぐろ(アカムツ)(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

181304 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎60日以上
お魚チップスのどぐろ
40g **300円** (税込 **324円**)

お魚の美味しさが詰まった グルテンフリーの snacks です



魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

181316 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎60日以上
お魚チップスプレーン
40g **250円** (税込 **270円**)

おやつやおつまみに最適! 香り豊かな国産あおさ粉入り



魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

181328 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎60日以上
お魚チップスあおさ
40g **250円** (税込 **270円**)

魚肉とイカのうまみがたっぷり! おでんや煮物がおいしく



魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷりと練り込みました。

181262 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
いか天
100g(4枚) **350円** (税込 **378円**)

弾力のある竹輪を カラッと香ばしく



焼ちくわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

181274 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
ちくわ磯辺揚げ
120g **350円** (税込 **378円**)

魚肉の旨味たっぷり ぷりぷり食感



北海道産のタラと山陰九州のアジをミックスした一口サイズの皮なしウインナーです。

181286 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上
魚つ子ウインナープレーン
80g **268円** (税込 **289円**)

魚の旨味たっぷり プリプリとした食感



新鮮な魚肉に昆布や鰹だし等を加えて仕上げたかまぼこです。

181298 **凍** **G**不^{使用}
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
魚旨
75g **330円** (税込 **356円**)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

島根県安来市 青砥酒造

青砥酒造が酒造りに臨むとき、心に留め置くのは「酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉です。「酒」の部分に「子」に、「人」の部分に「親」に置き換えてもいいかもしれません。酒も子供も、見ればどれだけ愛情を注がれたか、育てた人間のひととなり、がどんなものかを、正直に映し出します。青砥酒造では、すべての工程に手を抜かず、子供を育てるように情熱を持って、上質な日本酒を伝えていきます。

10月4日 配
ふくよかな甘みと旨みに加え、改良雄町のフルーティな香りと上品で柔らかな味わい

10月4日 配
軽快な酸味と旨味、絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒となる1本です

原材料/米(島根県)

181330 **凍**
青砥酒造 /米
ほろよい自然酒純米吟醸
720ml **1800円** (税込 **1930円**)

181341 **凍**
青砥酒造 /米
蒼斗七星 特別純米65
720ml **1300円** (税込 **1430円**)

島根県出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に搾りました。精米歩合:55% アルコール度数:17%

島根県出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に搾りました。精米歩合:65% アルコール度数:17~18%

京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

181353 **凍**
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円** (税込 **972円**)

181365 **品** 山田製油 ◎150日 ごますりすり(白)

45g **300円** (税込 **324円**)

181377 **品** 山田製油 ◎150日 へんこ炒りごま(白)

50g **250円** (税込 **270円**)

181390 **品** 山田製油 ◎90日以上 ごま塩小袋

3g×10袋 **300円** (税込 **324円**)

181389 **品** 山田製油 ◎180日 ごまねりねり(黒)

150g **600円** (税込 **648円**)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまねりなどに。

181407 **品** **G**不^{使用} 山田製油 ◎180日/豆・麦・米 万能へんこだれ

180g **550円** (税込 **594円**)

181353 **凍** 山田製油 ◎730日 手付き金ごま油

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

黒ごまに伝統海塩 「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

ハロウィン 生のかぼちゃを蒸して裏ごししたクリームがたっぷり!



原材料/バター、小麦粉、生クリーム、有機かぼちゃ、砂糖、牛乳、卵、小麦でん粉、ビスタチオ、食塩(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

181456 **凍**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
かぼちゃのモンブラン
80g×2 **820円** (税込 **886円**)

181468 **凍** **G**不^{使用} ナチュラルド本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦 かぼちゃのシフォンケーキ

270g **650円** (税込 **702円**)

卵、有機かぼちゃ(国産)、小麦粉(国産)、砂糖、なたね油、低温殺菌牛乳、食塩(卵・乳GMO飼料不分別)

181470 **凍** ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 ハロウィンクッキー

18g×2枚 **420円** (税込 **454円**)

小麦粉(国産)、バター、砂糖、卵、ココアパウダー、粉糖、竹炭(乳製品GMO飼料不分別)(卵GMO飼料不使用)

181481 **凍** 弁天堂 ◎60日/乳・麦 冷凍パイシート

400g **880円** (税込 **950円**)

小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、塩、(乳製品GMO飼料不分別)

181493 **凍** 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦 弁天堂のスポンジケーキ台

6号サイズ 直径約18cm **1190円** (税込 **1285円**)

たむらのPHF卵(GMO飼料不使用)、国産小麦粉、甘しょ糖、よつ葉牛乳(GMO飼料不分別)

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

181419 **品**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円** (税込 **1080円**)

飯尾醸造 蜂蜜入りだから酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181420 **品**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円** (税込 **589円**)

181432 **品** 飯尾醸造 ◎3年/米 富士 玄米黒酢

500ml **1450円** (税込 **1566円**)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスのできる素です。

181444 **品**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円** (税込 **633円**)



こだわりの京のあめ 大文字飴本舗

高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。

181500 **凍** **G**不^{使用} 大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上 梅工キス飴

80g **300円** (税込 **324円**)

砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉工キス(和歌山)

181511 **凍** **G**不^{使用} 大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/米 黒酢飴

80g **300円** (税込 **324円**)

水飴(国産)、砂糖(種子島)、黒糖(沖縄)、黒酢(福岡)

181523 **凍** **G**不^{使用} 大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/豆 丹波黒大豆煮汁飴

80g **300円** (税込 **324円**)

ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁

181535 **凍** **G**不^{使用} 大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上 れんげはちみつ飴

80g **300円** (税込 **324円**)

ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)