

|          | 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)

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)

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

**180476**  
大根

**387**  
生芋こんにゃく

**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



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



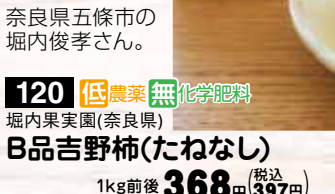
今季初  
**118** 低農薬 無化学肥料  
津軽産直組合(青森県)  
**青森のりんご(ジョナゴールド)**  
900g以上 **660**円(税込) **713**円  
青森県南津軽郡浪岡町。ゴールデンデリシヤス×紅玉。きれいな丸い形と濃い赤は紅玉ゆずり。

### 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  
**119** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(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



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

### 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



山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

**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

### 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



山形県鶴岡市の稲泉勇さん。

**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  
**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

### 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。

室温に置いて、香りが出て軸の近くがしわしわになったら食べごろです



**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。



**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  
おきたま興農舎(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  
おきたま興農舎(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  
おきたま興農舎(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せん。



**139** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(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。



**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。



**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。



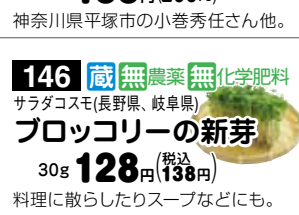
**143** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **235**円(税込) **254**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



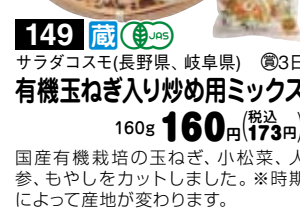
**148** 蔵 無農薬 無化学肥料  
石室もやし店(海老名市) ◎2日  
**もやし**  
250g **50**円(税込) **54**円  
中国産またはミャンマー産緑豆使用。



**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。

**149** 蔵 有機 JAS  
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月に入つての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。



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。



煮物の芋やシチュー、カレーライ  
スなどの煮込み料理に向きます  
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♪**



神奈川産  
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おう 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。  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA〜農楽〜(愛川町)  
**千葉さんのにんじん**  
400g **230円**(税込248円)  
**157**  
**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。

今季最終 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。  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA〜農楽〜(愛川町)  
**葉付きにんじん**  
450g **230円**(税込248円)  
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  
あります  
※イメ  
ージ  
無農薬 無化学肥料  
沃士会(埼玉県)  
**かぶ**  
3〜6玉(500g) **235円**(税込254円)  
埼玉県深谷市の金井修巳さん他。

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。冷涼な高原地帯でゆっくり育つため、小ぶりの場合がありますが葉まで美味しく食べられます。サラダはもちろ、炒めものやスープ、漬物などに。  
低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**大根**  
1本 **215円**(税込232円)  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

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。

神奈川産  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA〜農楽〜(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。

神奈川産  
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。

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。

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。

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〕

今季初  
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。

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。

**丸ごと玉ねぎを入れておでん種に♪**  
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。  
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)

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。

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。

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。

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。

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。  
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)

新  
茨城県石岡市の坂下定雄さん。  
※葉の部分はカットしてお送りする予定です。葉もお届けとなることもあるかもしれません  
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)

神奈川産  
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。

鍋や煮物にした時の甘みは抜群です  
今季初  
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。  
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)

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。

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。  
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。  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ニラ**  
100g **168円**(税込181円)

無農薬 低化学肥料  
みやもへのんにく。(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。

神奈川産  
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。

JAS  
四万十生産グループ(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  
の少品目野菜セット  
神奈川産  
※実際の量は写真とは異なるのでご了承ください  
※セット内容例  
**178 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA〜農楽〜(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  
ほとんどが在来種です  
※セット内容例  
**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  
一見ぶなしめじとよく似ており、「オイスターマッシュルーム」として世界的にも人気のきのこです。ぶなしめじに比べて栽培が難しく現在は生産者が減り、希少価値の高いことなっています。苦みがなく旨みがたっぷりのきのこで、味にクセがないのでどんな料理にもあいます。  
汁物、鍋物、炊き込みご飯、天ぷら、揚げたてなど  
**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。

蔵 無農薬  
茨田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込246円)  
北海道厚岸郡深部町の茨田潤介さん。

蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
**ぶなしめじ**  
100g **125円**(税込135円) (放)不検出<3.7<3.1  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

蔵 無農薬  
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。

蔵 無農薬  
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。

蔵 無農薬  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きくらげ**  
50g **178円**(税込192円) (放)不検出<2.5<2.7  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

蔵 無農薬  
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。

蔵 無農薬  
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。

蔵 無農薬  
割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175円**(税込189円)  
新潟県津南町の小林一男さん。

蔵 無農薬  
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"

**特**



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

凍不使用 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)

191 徳用 50g×4 通常本体 970円 (税込)

鮮度の良いメバチマダ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

**特**



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

192 凍不使用 マストミ ◎90日/卵・豆・麦

まぐろつみれ 10個(200g) 通常本体 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わ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)

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)

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)

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)

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 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)

国産真サバを厳選した調味料で、浅めの許じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



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)

国産真サバを厳選した調味料で、浅めの許じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



200 凍 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)

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)

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)

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)

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。



204 凍 調味料 共和水産 ◎180日/豆・麦・米

おらが造った宮古の磯井 50g×2 415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)

北海道厚岸港に水揚げされる160g以上の大型サンマを選別しました。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

2~3尾 440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

まくろほほ肉 200g 520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)

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

北海道産塩鯖切身 2切(120g) 320円 (税込)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鯖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

もったいない紅鯖切身 3切(150g) 560円 (税込)

ロシア産紅鯖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 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)

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



214 凍 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)

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)



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)



フライパンで焼けるいか一夜干し



215 凍 共和水産 ◎180日以上

いか一夜干しカット 180g 410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)

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)

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)

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)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。[放] 不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)



220 凍 ヤイチ ◎30日以上

いわしの丸干し 4本(約160g) 398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)

貴重な北海道産ししゃものオス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 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)

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 不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

タチウオミリン干し 3枚 570円 (税込)

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、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 (タチウオ)



### 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 **真たこやわらか煮**

80g **740**円(税込) **799**円

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

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。

### 山椒のピリツ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

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(419円)

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

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

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

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海産 ◎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

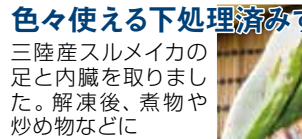
パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**232** 凍 パプアニューギニア海産 ◎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

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

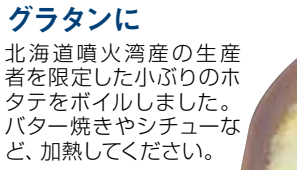
三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに



**234** 凍 札幌中一 ◎90日 **ベビー帆立加熱用**

150g **380**円(税込) **410**円

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。



**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

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

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、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

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

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

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬にしました。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

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



**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

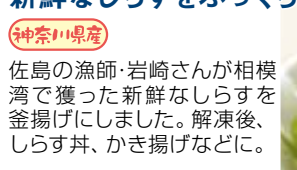
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



**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

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

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 **八戸前沖銀鱈焼**

1切(約60g) **278**円(税込) **300**円

八戸前沖銀鱈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

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

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

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。



**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

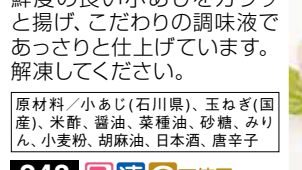
鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。



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



原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩



**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(430円)

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。



**250** 凍 パプアニューギニア海産 ◎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

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。



**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

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。



**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

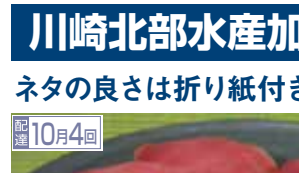
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。



**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

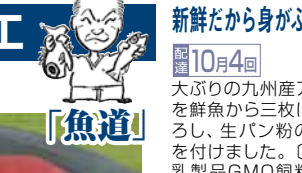
新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



**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

1~4月に採れる広島県産カキを使い、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】



**255** 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 **サクッとジューシーなカキフライ**

1~4月に採れる広島県産カキを使い、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】



**256** 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 **サクッとジューシーなカキフライ**

1~4月に採れる広島県産カキを使い、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**



**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**



**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  
通常本体 **550円** **540円**(税込) **583円**



**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**

**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**



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



**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**



**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**



**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**



**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**



**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**



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



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



**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**



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



**265** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚小間切れ&挽き肉  
150g×2 **610円**(税込) **659円**

**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**



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



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

**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**



**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**



**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**



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



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



**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**



**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**



**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**



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



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



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

**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** **1500円**(税込) **1620円**



**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**



**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**

**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**



**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**



**291** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g **998円**(税込) **1078円**



**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**



**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**



**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**



**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**



**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**



**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**





**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〕



**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〕



**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〕



**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**  
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〕



**306** **冷蔵** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米  
**千野さんの豚みぞ漬け厚切り**  
2枚(200g) **560円**(税込) **594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ぞだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔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**



**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**

**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**

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**

**自家製ローストダレに漬け込みふっくら柔らかく焼き上げました**

**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**

**手軽においしい焼き鳥をコリコリの食感**

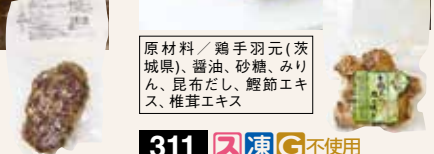
**312** **冷蔵** **G調味料**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鶏の焼きつくね**  
180g **350円**(税込) **367円**  
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



**314** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**鶏レバー甘辛焼き**  
120g **368円**(税込) **397円**  
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**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ぞ漬**  
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ぞ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〕



**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〕

**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!**

**温めてすぐに食べられる便利品**

**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) **368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〕



**315** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**こだわりのチキンナゲット**  
200g **420円**(税込) **454円**  
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**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**

**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) **740円**(税込) **799円**  
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〕

**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**

**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!**

**温めてすぐに食べられる便利品**

**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) **358円**(税込) **387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**

**318** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
4個×2 通常本体(280g) **428円** **420円**(税込) **454円**

**319** **徳用** **G不使用**  
4個×4 通常本体(560g) **856円** **780円**(税込) **842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〕



**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〕

**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〕

**322** **冷蔵** **G不使用**  
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**



**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〕

**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(ヨコヅナフーズ) ◎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**(税込) **540円**  
特  
国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

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(善掛冷蔵) ◎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(善掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米  
**A mom 焼いて簡単ピザ焼きイタリアン**  
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  
トップヒル ◎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(善掛冷蔵) ◎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**  
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。

**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  
**ふわふわもちもちりゅうどん**  
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** 凍  
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**  
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  
**日本の中華麵 塩**  
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**  
コシと滑らかさのある平打ち麺と、塩味のスープとの相性が抜群です  
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シー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**  
ほんの甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。

**359** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎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  
かじかわ農場食品 ◎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。

**御用蔵・ヤマキ醸造**

**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。

**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。

**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**  
すけそう麩の身をほぐし、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。

**364** 調味料  
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。

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

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

**367** 不使用  
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・黒豆**  
110g **165円**(税込) **178円**

**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。

**368** 不使用  
南部フーズ ◎10日以上  
**釜あげうぐいす**  
170g **175円**(税込) **189円**



**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、こんにやく、鰹だし、ピートグラニュー糖、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** **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、こんにやく、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** **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** **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〕



**372** **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** **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** **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** **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** **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** **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** **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** **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** **G** 不使用  
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** **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** **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** **G** 不使用  
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** **G** 不使用  
いわて屋 90日  
**生芋こんにやく**  
250g **230円**(税込) (248円)  
生のこんにや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** **G** 不使用  
いわて屋 90日  
**生芋しらたき**  
250g **268円**(税込) (289円)  
一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



**389** **G** 不使用  
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。



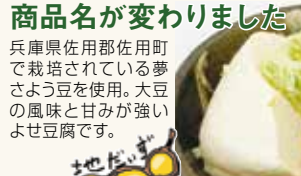
**390** **G** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **278円**(税込) (300円) (放) 不検出 <2.1<2.3



**391** **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** **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)



**398** **G** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**もち大豆よせ豆腐(夢さよう)**  
330g **360円**(税込) (389円)



**393** **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** **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** **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)



**399** **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。

**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**



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  
**404** **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** **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。



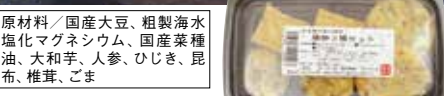
**397** **G** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 青大豆おぼろ**  
300g **430円**(税込) (443円)  
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



**399** **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。



**400** **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)



**404** **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。



**401** **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** **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** **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、細かく刻み切りました。

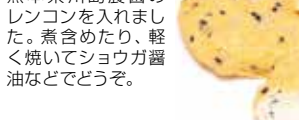


**405** **G** 不使用  
丸和食品 5日/豆  
**丸和の厚揚げ**  
2個(約180g) **180円**(税込) (194円)



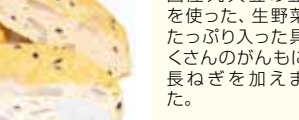
**406** **G** 不使用  
おかべや 4日/豆  
**お一人様もめん生揚げ**  
2個 **150円**(税込) (162円)

**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。  
**407** **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)

**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。  
**408** **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)

**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。  
**409** **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 **380円**(税込) (410円)

**煮物のほかそのままサラダでも♪**



国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっと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。  
**410** **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)

**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。  
**410** **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)



**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  
**登喜和造作ひきわり納豆**  
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(南のめくみ)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)

**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(海塩)

**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)

**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(海塩の精)、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(海塩の精)、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(海塩)

**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)

**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)

**446** **G**  
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。

**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]

**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]

**444** **G**  
山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
1000g **1850円(税込1998円)**

**445** **G**  
平田産業 ©1年以上  
**ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー**  
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

**446** **G**  
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。

**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]

**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]

**449** **G不使用**  
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。



**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  
**よつ葉牛乳**  
1ℓ **260**円 (税込281円)

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

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

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

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

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

**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

**112** ◎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)

**110** ◎8日/乳  
**木次カフェオレ**  
500ml **180**円 (税込194円)  
1ℓ **300**円 (税込324円)

**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)

**112** ◎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** ◎6日/乳  
**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

**108** ◎6日/乳  
**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

**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]

**110** ◎7日/乳  
**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]

**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]

**112** ◎5日/乳  
**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** ◎10日以上/乳  
**よつ葉のむヨーグルトプレーン**  
250g **160**円 (税込173円)

**112** ◎10日以上/乳  
**よつ葉のむヨーグルトプレーン**  
250g **160**円 (税込173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)  
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

**112** ◎16日/乳  
**よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **245**円 (税込265円)  
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

**よつ葉乳業** ◎18日/乳  
**とろっとなめらかヨーグルト**  
400g **245**円 (税込265円)

**112** ◎18日/乳  
**とろっとなめらかヨーグルト**  
400g **245**円 (税込265円)

**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)  
原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

**112** ◎3ヶ月/乳  
**よつ葉シュレッドチーズ**  
250g **485**円 (税込524円)  
原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

**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)  
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不使用]

**112** ◎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)  
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不使用]

**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)  
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックピフィス菌Bb-12入り。[GMO飼料不使用]

**112** ◎17日/乳  
**よつ葉のヨーグルト**  
90g×3個 **215**円 (税込232円)  
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックピフィス菌Bb-12入り。[GMO飼料不使用]

**よつ葉乳業** ◎8日/卵・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)

**112** ◎8日/卵・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)

**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)

**112** ◎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)

**木次乳業** ◎2日以上/卵・乳  
**牧場のカスタードプリン**  
100ml **210**円 (税込227円)  
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

**112** ◎2日以上/卵・乳  
**牧場のカスタードプリン**  
100ml **210**円 (税込227円)  
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

**よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかなクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不使用]**

**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)

**112** ◎60日以上/乳  
**なめらかクリームチーズ**  
100g **250**円 (税込270円)

**よつ葉乳業** ◎90日/乳  
**よつ葉スライスチェダー**  
100g **360**円 (税込389円)  
4枚

**112** ◎90日/乳  
**よつ葉スライスチェダー**  
100g **360**円 (税込389円)  
4枚

**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)

**112** ◎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)

**よつ葉乳業** ◎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飼料不使用]

**112** ◎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飼料不使用]

**よつ葉乳業** ◎9日/乳  
**よつ葉生クリーム**  
200ml **362**円 (税込391円)

**112** ◎9日/乳  
**よつ葉生クリーム**  
200ml **362**円 (税込391円)

**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)

**112** ◎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)

**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)  
千葉県南房総市の久安康廣さん他。 [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** 除草剤無化学肥料  
マゴメ ◎180日以上/豆・米  
**国内産十五穀米**  
300g **980**円 (税込1058円)

**180713** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産押麦**  
300g **398**円 (税込430円)

**180725** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産もちあわ**  
100g **540**円 (税込583円)

**180737** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産もちきび**  
150g **540**円 (税込583円)

**180749** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産たかきび**  
150g **540**円 (税込583円)

**180750** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産ひえ**  
150g **540**円 (税込583円)

**180762** 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産アマランサス**  
100g **540**円 (税込583円)

**山形県 庄内協同ファーム**

**庄内ササニシキ** 無農薬無化学肥料

**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。





### 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。

**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** **355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。

**もちもちとした食感!**

**503** **凍G**不使用  
ワタロー ◎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。

**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  
ワタロー ◎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。

**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

**どうぶつ**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** **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。

**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)

**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]

**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、糖蜜、加工黒糖 [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

**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)

**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]

**がり**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。

**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。

### 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G**  
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が特徴です。

**カレーやサラダなどに♪**

**517** **凍G**  
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。

**515** **凍G**  
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G**  
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G**  
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)  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

**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。黒ごまきなこ黒みつ付き。

**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**  
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。

**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G**  
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に仕上がっています。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。

### 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。

**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)

**ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん**

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



### 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×10p **498**円(税込538円)

### 特定非営利活動法人 パルシク

**543** パルシク  
**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た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** パルシク  
**カフェティモール**  
200g **665**円(税込718円)

**542** パルシク  
**豆**  
200g **665**円(税込718円)

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

**540** パルシク  
**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。

**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。

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

**180944** 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、麴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。

**546** 創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)

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

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

**180920** 光食品  
**有機野菜飲むならこれ!**  
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)  
1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。〔1缶当り180円〕

**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** 箱  
**280ml×24 3890**円(税込4201円)

**547** 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。

**547** 創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)

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

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

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

### お試し用のミニサイズです

**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。



**G**不**使用** **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
国産丸大豆醤油  
1ℓ **500**円(540円)  
556 **蔵**  
1.8ℓ **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。



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

ネギ油とスパイスが香る 本格中華の鍋の素



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]

甘酒の優しい甘みと 爽やかレモンの鍋の素



原材料/もち米、甘酒、鶏がらスープ、塩レモン、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 **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)  
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]

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

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

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

593 **蔵** **G**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)  
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。

552 **蔵** **G**不**使用**  
核中味噌店 ◎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)

562 **蔵**  
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 **蔵**  
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 **G**  
海の精  
海の精ほししお  
240g **700**円(756円)

565 **G**  
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。

圧搾一番搾りのみ使用した ピュアな油

**G**不**使用**  
平田産業 ◎270日以上  
一番搾り純正なたね油  
571 **蔵**  
1250g **712**円(769円)



572 (小) **蔵**  
600g **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、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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 **蔵**  
味の醸造 ◎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 **蔵**  
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 **蔵**  
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麹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 **蔵**  
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圧搾法で搾油しました。

573 **蔵** **G**不**使用**  
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 **蔵**  
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 **蔵** **G**不**使用**  
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 **蔵** **G**不**使用**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
中濃ソース  
300ml **310**円(335円)



581 **蔵**  
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 **蔵** **G**不**使用**  
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)

圧搾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 **蔵** **G**不**使用**  
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!



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、でんぶ分解物、菜種油

587 **蔵** **G**不**使用**  
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) **380**円  
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の素です。

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

579 **蔵** **G**不**使用**  
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)

価格改定しました  
582 **蔵**  
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 **蔵** **G**不**使用**  
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 **蔵** **G**不**使用**  
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)

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ウです。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 **蔵** **G**不**使用**  
創健社 ◎270日/米  
米粉でつくった本格カレーウ  
135g **368**円(397円)  
フレークタイプ

気軽にシチューを楽しめる 本格派シチュールウ



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 **蔵** **G**不**使用**  
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をお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

人気のチューブタイプ

595 **蔵** **G**不**使用**  
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。

スパイス各種



10月4日  
181225 **蔵**  
アショカ ◎1年  
七味唐辛子  
35g **175**円(189円)

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

**G**不**使用**  
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
奄美カレー  
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、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

591 **蔵** **G**不**使用**  
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  
120g **418**円(451円)

596 **蔵** **G**不**使用**  
ムソー ◎8ヶ月  
旨味本来・生わさび  
40g **300**円(324円)

10月4日  
181183 **蔵**  
アショカ ◎1年  
ブラックペッパー粒  
35g **245**円(265円)

10月4日  
181201 **蔵**  
アショカ ◎1年  
ガーリックパウダー  
30g **230**円(248円)

10月4日  
181195 **蔵**  
アショカ ◎1年  
ホワイトペッパー粗挽  
35g **265**円(286円)

10月4日  
181213 **蔵**  
アショカ ◎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**  
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**  
(固形量70g)  
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**  
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**  
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**  
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**  
 長崎皿うどん

**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**

**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**  
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**  
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**  
(固形量240g)  
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**  
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〕

**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**  
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〕

**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**  
(固形量70g)

**611** 東日本産業 ◎1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円**(税込) **389円**  
〔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**  
〔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**  
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**  
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、また夏場はざるきしめんどうぞ。

**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**

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

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

**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**

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

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

**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**  
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**  
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**

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

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

**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**

**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**  
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。

**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**  
(12~13個)

**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**  
原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素

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

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

**629** ライスロッヂ大潟 ◎3ヶ月以上/米  
**黒瀬農舎の発芽玄米餅**  
45g×6個 **450円**(税込) **486円**  
幻といわれる高品質のムカゴこんにやく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

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

**635** トレテス ◎730日  
**がるんがあん(乾燥糸こんにやく)**  
25g×10個 **520円**(税込) **562円**  
幻といわれる高品質のムカゴこんにやく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

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

**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**  
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。

**650** 創健社 ◎90日以上  
**海の幸せふりかけ**  
25g **320円**(税込) **346円**  
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・食物繊維たっぷりなふりかけです。

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

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

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

**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**  
千葉県産焼海苔寿司はね  
全型10枚 **380円**(税込) **410円**

**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**  
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。

**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**

**駿河湾の海産乾物 カクサ**  
 カクサ

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

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

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

**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**

**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**  
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特にな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。

**639** カクサ ◎90日以上  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360円**(税込) **389円**

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

**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**  
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**  
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特にな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  
特別  
価格

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 850円(税込)  
タニ付 **800円(税込)**  
864円

**厳選素材で作ったおでんをおいしいだし付きで！二人分にちょうどいいサイズ**



**新商品**  
お試し  
特別  
価格

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 560円(税込)  
タニ付 **520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**



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

添加物や香料を使用せず、魚肉を使って自社製造した「お魚チップス」シリーズ。素材の風味をお楽しみ頂けるよう、塩味をベースにやさしい味に仕上げました。

**お魚の美味しさが詰まったグルテンフリーの-snackです**



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

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**



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**



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**



181286 **凍** G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**魚つ子ウィンナープレーン**  
80g **268円(税込)**  
289円

**魚の旨味たっぷり プリプリとした食感**



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

**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」



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

181389 **品**  
山田製油 ◎180日  
**ごまねりねり(黒)**  
150g **600円(税込)**  
648円

181377 **品**  
山田製油 ◎150日  
**へんこ炒りごま(白)**  
50g **250円(税込)**  
270円

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

181390 **品**  
山田製油 ◎90日以上  
**ごま塩小袋**  
3g×10袋 **300円(税込)**  
324円

**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



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

**蜂蜜入りだから酢飯がしっとり**



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

181444 **品**  
飯尾醸造 ◎365日/米  
**富士ピクル酢**  
360ml **586円(税込)**  
633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」の部分で「子供」に、「人」の部分で「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、育てた人間の人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。



181330 **品**  
青砥酒造 /米  
**ほろよい自然酒純米吟醸**  
720ml **1800円(税込)**  
1980円



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

**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！**



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



181470 **品**  
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



181481 **凍**  
弁天堂 ◎60日/乳・麦  
**冷凍パイシート**  
400g **880円(税込)**  
950円



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

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

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

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 **品** 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



181511 **品** 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



181523 **品** 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



181535 **品** 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