

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/19	20	21	22	23
商品配達	10/26	27	28	29	30
特別企画商品配達	11/2	3	4	5	6

2020年
10月4回31号

担当者おすすめ

レシピ 揚げないかぼちゃコロッケ

作り方

- ①かぼちゃを大きめにカットし、少量の水で蒸し茹でにし柔らかくなったらずぶし、バター(適宜)と塩、こしょうで味付けします。
- ②フライパンに少量のオイルを入れ、スパゲティを揚げ折ります。同様にパン粉は少量のオイルでカリッと炒めます。
- ③①の粗熱が取れたら、ラップを使い真ん中にチェダーチーズ(大きめのさいの目)を入れ丸めます。
- ④③に、水で溶いた薄力粉(適宜)と②をまぶし衣をつけます。
- ⑤オーブントースターで5~10分焼いて出来上がり♪

チーズと海苔で
目をつけたら
「お化けコロッケ」



ハロウィンには

かぼちゃを使って何を作る?

ハロウィンと言えば「かぼちゃ」ですが、実は、正式には「カブ」を使っていたそうです。ハロウィンは古代ケルト人の「万聖節」という宗教的な行事が発祥とされています。ケルト人にとって10月31日は一年の終わりの日であり、秋の収穫祭の日であり、祖先の霊と悪霊がやってくる日でした。この悪霊を払う為に、魔除けとして使われたのが「カブ」です。ケルト人はハロウィンの日には「カブ」をくり抜いて焚き火を焚いたり、仮面を作ったりして悪霊から身を守っていたそうです。キリスト教が文化圏に広がった際、「カブ」に馴染みの少ない文化圏では、収穫量の多い「かぼちゃ」を代わりに使うようになったことから「ハロウィン=かぼちゃ」が定着したそうです。今回は、ハロウィンパーティーを意識して、焼かないかぼちゃコロッケとケチャップライスでかぼちゃを作ってみました。

緑黄色野菜の代表

「かぼちゃ」

かぼちゃに多く含まれる、抗発ガン作用や免疫賦活作用で知られているβカロテンは、体内でビタミンAに変換され、髪・健康維持や、視力維持、粘膜や皮膚の健康維持、そして、喉や肺など呼吸器系統を守る働きがあるといわれています。そして、ナトリウム(塩分)を排泄する役割があり、高血圧に効果があるといわれているカリウムもたくさん含まれています。そのうえ、ビタミン類や食物繊維も豊富に含まれていますので、便秘の予防や改善などアンチエイジング効果も期待できます。



北海道士別市・三栄アグリのお戸久男さん他

161
かぼちゃ
(九重栗)
1個(1kg前後) **525** (税込567円)

162
カット
かぼちゃ
500g前後 **418** (税込451円)

163
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個350g **250** (税込270円)

469
よつ葉
チェダーチーズ
100g **298** (税込322円)

594
やまゆりの
トマトケチャップ
300g **315** (税込340円)

やまゆりのケチャップをたっぷりかけて ニッコーのミニアメリカンドッグ

国産小麦粉を使用したニッコーオリジナルのミックス粉で作ったミニタイプのアメリカンドッグは、パーティーやお弁当、おやつにぴったりです。



8
ページ

卵や牛乳の香りがお口いっぱいひろがる 木次乳業の牧場のカスタードプリン

自然の中で育った平地飼育精卵と奥出雲地域の新鮮な生乳から作られたパスチャライズ牛乳をたっぷり使用し、香料不使用で仕上げられています。



11
ページ

ホッとしたいときや自分へのご褒美に 創健社のチョコレート



カカオポリフェノールは、体内にとどめておけないので、必要な分を毎日少しずつ摂り続けることが大切なんです。だから、毎日のおやつにおすすめ♪

12
ページ

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

ちょっと酸味のある
おいしいりんごです



今季最終

※りんごの大幅な高騰により今回
値上げせざるを得なくなりました

113 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 **780円**(税込) **842円**(税別)
青森県南津軽郡浪岡町。ゴール
デンデリシャス×紅玉。きれ
いな丸い形と濃い赤は紅玉ゆ
ずり。

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



今季最終



114 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**(税別)
ネオニコチノイド系の農薬不使用
長野県松川町の宮下彰さん。

おきたま興農舎のりんご
甘みと酸味のバランスの良い品種
きれいな紅色でシャキッとした食感も魅力的



今季初



115 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(陽光)

3~4玉(900g以上) **610円**(税込) **659円**(税別)
5kg箱 **2650円**(税込) **2862円**(税別)
2回
限定
山形県南陽市の尾箸庄造さん他。

焼かないのに固まる
簡単 柿プリン



材料

完熟した柿、牛乳(柿の重量
の半分くらい)

作り方

①熟れた柿と牛乳をミキ
サーなどで混ぜる。
②器に入れて冷蔵庫に3時間
ぐらのおくと固まります。

牛乳のタンパク質と柿のペ
クチンが反応して不思議な
ことに固まります。



116 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**(税別)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

今季初

117 低農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
庄内柿(平核無)

1kg **630円**(税込) **680円**(税別)
山形県鶴岡市の対馬啓太さん他。焼
耐脱渋とガス脱渋のどちらかで渋抜
きをしてお届けします。



118 有機バナナ
ペルー、エクアドル、メキシコ

450g以上 **298円**(税込) **322円**(税別)
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
チョコータ農園よりお届け。農薬不使用。



ネオニコチノイド系の農薬不使用
119 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**(税別)
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
120 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(パレード)

2個(約600g) **620円**(税込) **670円**(税別)
長野県松川町の宮下彰さん他。



今季初
121 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
洋梨(ラ・フランス)

4玉 **790円**(税込) **853円**(税別)
山形県高島町の木村明男さん他。



122 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**(税別)
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。



今季最終
181225 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**(税別)
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。皮もすりおろして薬味に。



123 無農薬 低化学肥料
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**(税別)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
〔放〕不検出 <1.6<1.8



124 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**(税別)
岐阜県高山市の中家重彦さん。



180543 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 **300円**(税込) **324円**(税別)
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。



180634 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**(税別)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



125 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**(税別)
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



126 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**(税別)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



180646 有機ほうれん草
農民連奈良産直センター(奈良県)

200g **260円**(税込) **281円**(税別)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



127 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
日本ほうれん草

250g **350円**(税込) **378円**(税別)
山形県高島町の伊藤邦彦さん他。



128 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
仙台雪菜(せんたいゆきな)

250g **275円**(税込) **297円**(税別)
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。山形
の在来品種で味の濃いアブラナの一
種。小松菜と同じように食べられます。



129 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**(税別)
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。



130 無農薬 無化学肥料
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**(税別)
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。



131 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊

100g **214円**(税込) **231円**(税別)
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。



132 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**(税別)
山形県高島町の長谷川英一さん。茹でたお醤油やボ
ン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜な
どの青菜と一緒に茹で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。



133 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**(税別)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



180555 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ブロッコリー

1個 **338円**(税込) **365円**(税別)
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。



180567 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**(税別)
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。



134 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
レタス

1玉 **380円**(税込) **410円**(税別)
山形県南陽市の渡部基司さん。※虫
害がひどい場合のみ、有機JAS認
証農薬を最多3回まで使用します。



135 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**(税別)
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。

料理の彩りに最適です



136 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**(税別)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のア
ントシアニン。水溶性のためサラダ
などの生食がおすすめです。



137 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
水菜

150g **230円**(税込) **248円**(税別)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サ
ラダでもスープや鍋でもおいしいシャ
キシャキ感。



138 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研研究会(平塚市)
クレモン

50g **185円**(税込) **200円**(税別)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。



140 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**(税別)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

里いも いもいも

やいち...白くねっとりし
たうま味のある芋。神奈
川県に昔からある品種
土垂...ぬめりと粘りが一
番の特徴
セレベス...ぬめりがなく
ホクホクとした食感が特
徴



145 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**(税別)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



141 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**(税別)
辛味が少ないので食べやすくシャキ
シャキした歯ごたえです。料理に散ら
したりスープなどにも。



142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

160g **160円**(税込) **173円**(税別)
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。



143 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) /豆
子大豆もやし

200g **80円**(税込) **86円**(税別)
小大豆を使用した豆もやしです。



180592 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用里いも(土垂)

2kg **1260円**(税込) **1361円**(税別)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季初
146 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(セレベス・子芋)

500g **350円**(税込) **378円**(税別)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**寒くなったら
ほっかほかのお芋!**

紅はるか…食感がなめらかで、糖度も高い
川越金時…ホクホク系で、程よい甘さ
安納芋…ねっとりとした食感で糖度が高い

神奈川県

147 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。

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)
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。

神奈川県

148 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。

149 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。

152 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **340円**(税込367円)
北海道芽室町の久世透さん他。

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)
180579 徳用4kg
4kg箱 **1300円**(税込1404円)
北海道新十津川町の川真田修さん。

あえて斜めに植えなおしストレスをかけることで、柔らかく、甘みが増す伝統的な栽培方法
収穫前には立っています
火を通すだけでOK!もっちり生でも!
在来種
●ねぎま鍋風煮物
今季初
167 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
曲がりねぎ
500g **440円**(税込475円)
山形県高島町の高橋弘道さん。

神奈川県

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)
180580 徳用2kg
2kg **998円**(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

新
※イメージ 実際は数本でお届け
155 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
金美にんじん
400g **230円**(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い、沖縄の島にんじんを改良したもの。

156 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。

お届けのサイズ
一番太い部分の直径が1.5~3cm、先端部分は0.4cmを目安に切り落とし、先端部を切り落とさない場合はその部分は目方に含めないこととなっています。農薬不使用のためいろいろなサイズのものがあります。大小込みにすることで価格をおさえてお届けすることができます。価格は上がりますが今まで写真でご案内しているサイズの整ったごぼうの規格も今後検討してまいります。

168 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。
169 JAS
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)

157 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。

158 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〕

159 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。

茨城県行方市の長島昌裕さん。
160 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
大根
1本 **260円**(税込281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。
170 JAS
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。
171 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円**(税込181円)

かぼちゃの豆知識 **日本のかぼちゃ=Pumpkin (パンプキン) ではない**
欧米の方々は日本のかぼちゃを Squash (スクワッシュ) と呼んでいます。かぼちゃの総称は Squash で、その分類の中に Pumpkin があり、日本のかぼちゃがあります。日本のかぼちゃは、Kabocha Squash 又は Winter Squash と訳されています。Pumpkin は Summer Squash と呼ばれる部類のオレンジ色の果皮をしたハロウィンに使われるかぼちゃのみです。かぼちゃを見て「Squash (スクワッシュ)」となかなか出てこないと思いますが、外国の方が「Squash」と言っていたら、この豆知識を思い出していただけたらと思います。

パンプキンと呼ばれるのはこの品種のみ

161 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。

162 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。

163 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。

164 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。

165 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。

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
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。

今季初
166 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ミニ白菜
1玉(600g以上) **385円**(税込416円)
山形県南陽市の渡部基司さん。※有機認証許容農薬のみ使用

174 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
近江しょうが
100g **180円**(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

175 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の大石種さん他。

“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
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

※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
セット内容
葉付き人参、いんげん、小松菜、水菜、空芯菜、ツルムラサキ、おから、シカクマメ、生姜などのから3品
176 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。
177 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。

丈の長めの舞茸で作ると作りやすいです。バターで焼いて、塩・こしょうで味付け。パスタを刺してできあがり。
魔女のほづきになりました!
178 蔵 無農薬
淡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢町の淡田潤介さん。

179 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。バター炒めやサラダ、和え物などに。

182 蔵 無農薬
浦山きのこサプライ(長野県)
株とりなめこ
150g **145円**(税込157円)
長野県木島平村の浦山長治さん。
184 蔵 無農薬
舟形マッシュルーム(山形県)
ブラウンマッシュルーム
100g **228円**(税込246円)
山形県舟形町の長澤光芳さん。

180 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378円**(税込408円)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

183 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198円**(税込214円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。
185 蔵 無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **208円**(税込225円)
京都府京丹波町の大島健一さん。

181 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込235円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

186 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貞さん。

秋のマストミフェア 第4弾

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



187 凍 マストミ ◎10日
天然本まぐろ中トロ
100g **1800円** (税込 **1814円**)
地中海で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの中トロです。解凍後、お刺身などに。

炭火焼きの香ばしさを お楽しみください

キハダマグロをあっさりとお楽しみください。炭火焼でタタキ用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

188 凍 マストミ ◎15日以上
炭火焼まぐろタタキ
140g **528円** (税込 **540円**)

鉄火丼や漬け丼などにも

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

189 凍 マストミ ◎15日
めばちまぐろ切り落としとスライス
100g **480円** (税込 **470円**)

あっさりとした クセのない味わい



原材料/まぐろ [キハダマグロ (太平洋)、菜種油]

190 凍 G不使用 マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身
40g×2 **315円** (税込 **324円**)

191 徳用 ◎15日
キハダまぐろたたき身
40g×4 **630円** (税込 **605円**)
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

簡単に新鮮なまぐろの 漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ (太平洋)、醤油、発酵調味料

192 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **540円** (税込 **518円**)
鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



193 凍 ◎14日
近藤水産
焼津バチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **630円** (税込 **680円**)
焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。



194 凍 ◎90日以上
マル井
おろし本わさび
5g×6袋 **378円** (税込 **408円**)
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。



195 凍 G調味料 ◎90日/米
ディメール
鮭屋のしめさば
1枚(80~100g) **350円** (税込 **378円**)
国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



196 凍 G調味料 ◎90日以上/米
日本マリンフーズ
のどぐろ柚子甘酢漬け
120g **340円** (税込 **367円**)
山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



197 凍 ◎180日
松岡水産
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480円** (税込 **518円**)
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



198 凍 ◎90日以上
共和水産
やわらかイカのお造り
100g **420円** (税込 **454円**)
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

上品な甘みと瑞々しい 柔らかさの水だこをお 刺身で



原材料/ミズタコ(岩手県宮古)

199 凍 ◎30日以上
丸友しまか
ポイルタコ
約150g **530円** (税込 **572円**)
岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします



原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

203 凍 ◎30日以上
丸友しまか
島香の切り身魚セット
3種類 **880円** (税込 **950円**)
岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。



200 凍 ◎30日
雄武漁業協同組合
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600円** (税込 **648円**)
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



201 凍 G調味料 ◎180日以上/豆・麦・米
佐井村漁業協同組合
いくら醤油漬
40g **650円** (税込 **702円**)
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

煮付けが美味しい金目鯛 手頃なサイズと価格でご案内します

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

原材料/キンメダイ(宮城県)
202 凍 ◎15日以上
伊豆中
金目鯛(下処理済)
1尾(240g) **680円** (税込 **650円**)



204 凍 ◎45日以上
千倉水産加工販売
塩さんま
85g×3尾 **398円** (税込 **430円**)
北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



205 凍 ◎30日
鳴門魚類
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **570円** (税込 **616円**)
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



206 凍 ◎30日
鳴門魚類
熟成塩蔵さけ切身(山漬け)
2切(140g) **398円** (税込 **430円**)
北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。



207 凍 ◎60日以上
ダイヤモンド
塩紅鮭切身
2切(120g) **500円** (税込 **540円**)
ロシア産紅鮭を切り身にして、甘口仕上げました。解凍後、焼いてください。



208 凍 ◎30日
鳴門魚類
さわら切身(無塩)
2切 **540円** (税込 **583円**)
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



209 凍 ◎365日
近藤水産
浅羽カレイ切身
3切(300g) **800円** (税込 **864円**)
北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



210 凍 ◎365日
近藤水産
マダラ切身
3切(240g) **750円** (税込 **810円**)
北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。



211 凍 ◎15日以上
近藤水産
メカジキ端切
300g **648円** (税込 **700円**)
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



212 凍 ◎30日
鳴門魚類
甘塩サバフィーレ
2枚(200g) **390円** (税込 **421円**)
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



213 凍 ◎90日以上
千倉水産加工販売
千葉県産真あじ三枚おろし
7~16枚(170g) **398円** (税込 **430円**)
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



214 凍 G調味料 ◎90日/麦
大新
あじごぼうつみれ
160g **330円** (税込 **356円**)
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



215 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
伊豆中
さばメンチ
35g×5 **398円** (税込 **430円**)
伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)

脂のりがよく しっとりとした食感



原材料/ニンシ(ノルウェー)、食塩
216 凍 ◎90日以上
東北トクスイ
にしん一汐干し
4枚(200g) **368円** (税込 **397円**)
ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

水温製法でふっくら仕上げました

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水温製法で乾燥させました。解凍後、焼いてください。

217 凍 G不使用 ◎60日以上
ダイヤモンド
ふっくら開きあじ
4枚(260g) **380円** (税込 **410円**)

脂がのっています

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

221 凍 ◎30日
鳴門魚類
真イワシ丸干し(大)
3尾(300g) **380円** (税込 **410円**)



218 凍 ◎30日以上
伊豆中
骨取りあじの干物
4枚(100g) **428円** (税込 **462円**)
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



219 凍 ◎30日以上
伊豆中
本かます開き
2枚(約170g) **580円** (税込 **626円**)
佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 凍 ◎30日以上
鳴門魚類
甘塩縞ホッケ開き干し
1尾(約350g) **630円** (税込 **680円**)
アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干しあげました。解凍後、焼いてください。



222 凍 ◎90日以上
千倉水産加工販売
子持ちからふとししやも
7~12尾(150g) **298円** (税込 **322円**)
カラフトししやもを塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



223 凍 G不使用 ◎30日以上/豆・麦・米
伊豆中
骨取り金目鯛味醂干し
3枚(72g) **598円** (税込 **646円**)
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



224 凍 G不使用 ◎30日/豆・麦・米
鳴門魚類
寒サバみりん天日干し
2枚(200g) **420円** (税込 **454円**)
九州産寒サバを、特製みりんタレに漬けてから干しあげました。解凍後、グリルで焼いてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

こだわりの西京味噌に漬けた
料亭の味



225 凍 G不使用
山米 ◎90日/豆・米
山米 さわら西京漬
2切(120g) **630円**(税込680円)
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

調味料を厳選し、絶妙な漬け加減で仕上げています



226 凍 G不使用
山米 ◎90日/豆・麦・米
山米 ほたるいかの沖漬け
100g **368円**(税込397円)

ネバネバ、シャキシャキの歯ごたえ



227 凍
山米 ◎45日以上
山米 アカモク
100g **350円**(税込378円)

ごまの香ばしい風味がアクセントに



原材料/天然ブリ(長崎県)、醤油、砂糖、発酵調味料、みりん、ごま油

228 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日以上/豆・麦・米
香ばしブリの照り焼き
2切(140g) **540円**(税込583円)
長崎県産天然ブリ切身を、ゴマ油を加えた特製たれに軽く漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん
229 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバ西京漬
2枚(約180g) **460円**(税込497円)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



230 凍
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



231 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



232 凍
東北トクスイ ◎180日/え
天然むきえび(大)
160g **480円**(税込518円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



233 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買い得品です。



234 凍
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上
いろいろ使える柔らかイカ切身
300g **398円**(税込430円)
チリ、ペルー産の赤いかを短冊にカットしました。解凍後、炒め物や揚げ物などに。



235 凍
カネキ水産 ◎365日/え
エビ・イカミックス
180g **378円**(税込408円)
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

むき身のあさりがそのまま料理に使えます

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



原材料/アサリ(熊本県、福岡県、愛知県)
236 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身
100g **480円**(税込518円)



237 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。



238 凍
塩屋 ◎30日
青森県産大和しじみ(冷凍)
180g **360円**(税込389円)
青森県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。



239 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円**(税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



240 凍 G不使用
リアス ◎90日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ
10g **300円**(税込324円)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)
241 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



原材料/しらす(駿河湾)、食塩
242 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
243 凍
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



244 凍
塩屋 ◎15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん
60g **330円**(税込356円)
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



245 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎90日
鮭フレーク
100g **500円**(税込540円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

ひと手間かけて、香ばしさを食感を出した煮アナゴです



246 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上/豆・麦・米
しまかの煮アナゴ
110g冷凍 **780円**(税込821円)
宮古港などで水揚げされた真アナゴを蒸しあげてから素焼きし、特製の醤油ダレに漬け込みました。温めてください。
岩手県知事賞受賞
原材料/真アナゴ(岩手県)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

プリプリの食感揚げたてをどうぞ



原材料/カナダマツイカ(アメリカ)、澱粉、醤油、砂糖、みりん
249 凍 G不使用
共和水産 ◎180日以上/豆・麦・米
いかリング竜田揚
200g **398円**(税込430円)
アメリカ産のいかを食べやすくリング状にカットして、下味を付け打ち粉をしました。冷凍のまま、揚げてください。

さんまにナチュラルチーズをサンド



原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料
250 凍 G不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦
さんまチーズサンド
6~8個 通常本体(150g) **388円**(税込419円)
国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を手軽に楽しめます



原材料/カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうら切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ(味噌、みりん、チキンガルスープ、砂糖)
251 凍 G調味料
東北トクスイ ◎180日/豆・米
かきたっぱり海鮮鍋(スープ付)
480g 通常本体 **1250円**(税込1350円)
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 「魚道」



252 凍
川崎北部水産加工 ◎60日/米
あじ昆布ひ
4~6枚 **630円**(税込680円)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感



原材料/天然エビ
253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え
天然大エビフライ
5本 **900円**(税込972円)
254 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ
4個(約150g) **600円**(税込648円)



担当者おすすめ レシピ
鶏のちゃんちゃん焼き

材料(2人分) 作り方

鶏むね肉 160g
 キャベツ 1/8カット
 かぼちゃ 150g
 ぶなしめじ 1/2パック
 油 大1/2

[A]
 にんにく 1片
 味噌 大2
 酒 大1
 みりん 大1

①キャベツはざく切り、かぼちゃは厚さ1cmに切り、しめじは食べやすい大きさにほぐしておく。にんにくはすりおろして、Aと混ぜ合わせておく。
 ②フライパンに油をうすくひき、切り身にした鶏肉を並べる。
 ③②の上に、かぼちゃ・キャベツ・しめじの順に重ねていく。
 ④最後にAで混ぜ合わせたAをまわしかけ、蓋をして10分蒸す。火を止め、さらに10分蒸らして、鶏肉に火を通す。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース薄切り
 200g 通常本体 580円 (税込) **570円 (税込)** (616円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm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。ポーコン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)

265 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚肩ロースブロック
 400g **905円 (税込)** (977円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

266 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚モモスライス
 200g **417円 (税込)** (450円)

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

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)** (594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
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
 200g **560円 (税込)** (605円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

豚ヒレ肉のピカタ

267 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレ一口カツ用
 200g **715円 (税込)** (772円)

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポーコンテーや豚カツなどに適しています。

259 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。

豚しゃぶ

特

260 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g 通常本体 520円 (税込) **510円 (税込)** (551円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

特

261 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 通常本体 630円 (税込) **620円 (税込)** (670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。

268 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚豚用小間切れ
 500g **890円 (税込)** (961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。

269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
 200g **348円 (税込)** (376円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落し
 200g **430円 (税込)** (464円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

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)** (562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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

275 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。

276 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
 500g **870円 (税込)** (940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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

270 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。

唐揚げ

271 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。

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
 500g 通常本体 790円 (税込) **750円 (税込)** (810円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)
 500g **750円 (税込)** (810円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

チキンソテー

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

273 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏レバー(ハツ付)
 300g **400円 (税込)** (432円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

274 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
 300g **460円 (税込)** (497円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
 300g **420円 (税込)** (454円)

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏骨付きもも肉
 2本(740g) **998円 (税込)** (1078円)

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

282 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝スライス
 150g 通常本体 230円 (税込) **218円 (税込)** (235円)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

特

283 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
 180g 通常本体 1150円 (税込) **1080円 (税込)** (1166円)

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

ビーフシチュー

284 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
 180g **948円 (税込)** (1024円)

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

288 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ヒレステーキ用
 100g (2~3枚) **1950円 (税込)** (2106円)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

国産熟成牛 (北海道)

ハンバーグ

289 凍 知床興農ファーム ◎180日
国産熟成牛テール
 400g **1300円 (税込)** (1404円)

スープやシチューに。

285 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。

286 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。

287 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。

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g **1030円 (税込)** (1112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。

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g 通常本体 825円 (税込) **798円 (税込)** (862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。

292 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。



293 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
中津ロースハムスライス
120g **465円**(税込) **502円**(税込)

丹沢高原ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



294 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(税込)

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**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ポルレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)

山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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〕

規格外品なのでお買い得!



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]
296 **冷蔵**
中津ミート ◎180日
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**(税込)

うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく



原材料/豚腸、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト
297 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎20日以上/豆・麦・米
もつ煮込み(味噌味)
250g **358円**(税込) **378円**(税込)

豚のモツを味噌と醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
プチサラミ
80g **315円**(税込) **340円**(税込)

赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
豚スモークレバー
100g **327円**(税込) **353円**(税込)

厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



300 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(税込)

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〕

香辛料を控えめにし、スモークしました

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〕



305 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**(税込)

丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



301 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**(税込)

塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



302 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込) **416円**(税込)

近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



303 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税込)

丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

304 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**(税込)

原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

肩肉でつくった旨み豊かなベーコン

山梨県千野ファームの豚肩ロース肉を、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



原材料/豚肩ロース肉(山梨県)、食塩、砂糖(三温糖)
306 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ショルダーベーコン
120g(6~7枚) **645円**(税込) **697円**(税込)



307 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込) **518円**(税込)

中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷蔵**
高橋(千野ファーム) ◎90日/米
千野さんの豚小間塩漬漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税込)

千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



309 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落
中津豚小間味噌漬
200g **420円**(税込) **454円**(税込)

豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌タレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



310 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎90日以上/卵・乳・麦
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(税込)

丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ
鶏がらをベースにした醤油スープ付き



313 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g)
通常本体 **980円** **950円**(税込) **1026円**(税込)

若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

タルタルソースを作って
本格チキン南蛮に



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵、パン粉、小麦粉]、揚げ油[菜種油]、ソース[砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト]
314 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込) **367円**(税込)

秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



315 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
焼き鳥もも串
5本(150g) **600円**(税込) **648円**(税込)

秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



311 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎8日以上/豆・麦・米
豚丼の具
135g **287円**(税込) **310円**(税込)

丹沢高原豚と玉ねぎを使い、醤油など調味料で。湯煎して、ご飯にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

おつまみやサラダのトッピングなどに
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コシユウ
312 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎6日以上
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込) **562円**(税込)

313 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g)
通常本体 **980円** **950円**(税込) **1026円**(税込)

若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵、パン粉、小麦粉]、揚げ油[菜種油]、ソース[砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト]
314 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込) **367円**(税込)

秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

315 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
焼き鳥もも串
5本(150g) **600円**(税込) **648円**(税込)

秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

一枚一枚手焼きした
韓国風お好み焼き



321 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込) **540円**(税込)
たれ8g×2

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

ナムルと味付け焼肉の
絶妙なハーモニー



322 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日/豆・麦・米
韓国風太骨牛肉ナムルキンパ
8切(300g) **700円**(税込) **756円**(税込)

ナムル3種と焼肉肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



323 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込) **598円**(税込)

ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

秋のマストミフェア 第4弾

夕食のもう一品や
お弁当のおかず



317 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとくちまぐろカツ
150g **440円** **415円**(税込) **448円**(税込)

マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

黒酢の
まるやかな酸味と風味



319 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g **598円** **570円**(税込) **616円**(税込)

香川県産の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

319 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
徳島鶏の塩麹竜田
150g **360円** **335円**(税込) **362円**(税込)

徳島県の銘柄鶏「徳島鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



320 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
130g **380円** **370円**(税込) **400円**(税込)

天然エビに鶏ガラスープやチリウヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

もち米と一緒に煮込んだ
食べるスープ



324 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日/米
食べる参鶏湯スープ
600g(300g×2) **648円**(税込) **700円**(税込)

ほくした国産鶏肉にもち米を加えボリュームたっぷりの、食べるスープに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感に
コクのある甘辛味



325 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込) **646円**(税込)

国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

お手軽ビビンバが楽しめる
ナムルのセット



326 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**(税込)

ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切にし、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

夕食に、お弁当に おすすめコロッケ

丹沢高原豚を使った、まろやかな食感のコロッケ

特

冷めてもおいしい カレー味

特

原材料 / ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コンショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)

327 **凍** **G**調味料
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦
産直ミートコロッケ
通常本体 60g×8個 **498円** (税込) **480円** (518円)

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料 / ジャがいも、玉ねぎ、豚肉、食塩、カレー粉、ポークエキス、生パン粉、水、小麦粉、でん粉、菜種油

328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
ブチカレーコロッケ
通常本体 20g×6ヶ **238円** (税込) **230円** (248円)

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

329 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円** (税込) **420円**

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕

333 **凍** **G**不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
A mom 女性のための餃子
20個(360g) **560円** (税込) **605円**

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

330 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・え
エビカツフライ
152g(4個入) **370円** (税込) **400円**

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

334 **凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **610円** (税込) **659円**

国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

331 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・え
えびにら餃子
18g×10個 **378円** (税込) **408円**

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

335 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうしゅうまい
27g×8個 **350円** (税込) **378円**

国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕

332 **凍** **G**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〕

336 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円** (税込) **400円**

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

337 **凍** **G**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〕

338 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円** (税込) **430円**

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。

339 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込) **430円**

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

340 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円** (税込) **410円**

北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。

341 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円** (税込) **205円**

北海道産のトウモロコシをうろこして冷凍にしました。コーンスープなどに。

342 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円** (税込) **340円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

346 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円** (税込) **340円**

北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のままで軽く茹でてください。

347 **蔵**
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **200円** (税込) **216円**

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

348 **凍**
山本食品 ◎365日/麦・そ
生冷凍長野産八割そば
130g×2 **500円** (税込) **540円**

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。

343 **凍** **特**
びえいフーズ ◎2021.01
冷凍カットアスパラ
150g **350円** (税込) **340円** (367円)

北海道産のグリーンアスパラを、食べやすい長さにカットし、瞬間凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

344 **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**

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。

345 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円** (税込) **495円**

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

349 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円** (税込) **335円**

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

350 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎2週間/豆・麦
日本の中華麺 ちゃんぽん麺
120g×2 スープ付 **350円** (税込) **378円**

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

351 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円** (税込) **248円**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

352 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円** (税込) **200円**

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

353 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円** (税込) **194円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

354 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉 ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円** (税込) **356円**

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

359 **蔵** **G**不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円** (税込) **257円**

国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。

360 **蔵** **G**不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **398円** (税込) **430円**

千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

361 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円** (税込) **810円**

秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

362 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産あさりご飯の素
150g(2合) **600円** (税込) **648円**

炊いた2合のご飯に混ぜるだけの混ぜ込みご飯の素! 国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。

363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円** (税込) **367円**

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

愛知県 漬物本舗 道長

醤油、鯉節、昆布が決め手!

特

手間をかけた分 美味しさが際立っています

原材料 / トマトピューレ、白梅酢、味噌、溜り醤油、白たまり、みりん、りんご、人参、にんにく、唐辛子、粗糖、生姜、鯉節、昆布

355 **蔵** **G**不使用
道長 ◎90日/豆・麦・米
和風キムチ鍋のもと
通常本体 150g **435円** (税込) **398円** (430円)

和風キムチ鍋が簡単に楽しめます。

原材料 / 大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、食塩、なすの葉(愛知県)、柿の皮

356 **蔵**
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
100g **285円** (税込) **308円**

愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

357 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
あとひきだいちゃん
150g **298円** (税込) **322円**

契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。

358 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円** (税込) **378円**

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

364 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円** (税込) **486円**

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

367 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円** (税込) **367円**

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

365 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
青唐辛子のり佃煮
85g **398円** (税込) **430円**

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

368 **蔵** **G**不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道産豆昆布
140g **260円** (税込) **281円**

366 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円** (税込) **356円**

北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

369 **蔵**
関商店 ◎6日以上
北海道産塩ゆで大福豆
80g **185円** (税込) **200円**

370 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海とら豆(煮豆)
140g **260円** (税込) **281円**

371 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海白花豆(煮豆)
125g **260円** (税込) **281円**

カップ入りだから
そのままOK



412 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 208円(税込) (225円)
タレ・カラシ付
茨城県産大豆(農薬不使用)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 **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 **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。

食欲が落ちて納豆があれば... **おまとも 特価**
417 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 143円(税込) (154円)
(タレ、カラシ無)
418 **W**規格 **G**不使用
40g×3×2 通常本付 268円(税込) (289円)
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

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、漁産、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 **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)
タレ・カラシ付
タンパク質と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 **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆
経木納豆(大粒)
80g 170円(税込) (184円)
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

416 **G**不使用
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g 270円(税込) (292円)
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

419 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 141円(税込) (152円)
(タレ、カラシ無)
国産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

420 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 95円(税込) (103円)
(タレ、カラシ無)
国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

421 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 200円(税込) (216円)
(タレ、カラシ無)
北海道産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室で炭火製法でじっくり時間をかけて熟成させました。

リンゴとさつまいもを使った
自家製フィリングがたっぷり! **特**
原材料/国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも【乳製品GMO飼料不分別】(卵GMO飼料不使用)
437 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
リンゴ&おさつパイ
1個 通常本付 533円(税込) 520円(562円)
アップルパイにさつまいもをミックスして、りんごの酸味とさつまいもの甘さを程よくブレンドしました。

422 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎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
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) 298円(税込) (322円)

425 **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)

426 **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)

427 **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)

428 **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)

429 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 230円(税込) (248円)

430 **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】

437 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
リンゴ&おさつパイ
1個 通常本付 533円(税込) 520円(562円)
アップルパイにさつまいもをミックスして、りんごの酸味とさつまいもの甘さを程よくブレンドしました。

小麦全ての栄養価を含んだパン
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】
424 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) 430円(税込) (464円)

432 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個 220円(税込) (238円)
(約180g)

431 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米
玄米食パン1斤
1斤(360g) 450円(税込) (486円)
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

433 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 330円(税込) (356円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

433 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 330円(税込) (356円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

435 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバター(パン)
1本 365円(税込) (394円)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

438 **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
バター(フランスパン)
1本 320円(税込) (346円)
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

オーブントースターで温めると外はカリッと中はフワッと
国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩【乳製品GMO飼料不分別】(卵GMO飼料不使用)
440 **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・乳・豆・麦・米
メロンパン
2個 360円(税込) (389円)

食べ応えのある昔懐かしいパン
小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩【乳製品GMO飼料不分別】
441 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 195円(税込) (211円)

434 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
クランベリー&レーズン
1個 370円(税込) (400円)
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

434 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
クランベリー&レーズン
1個 370円(税込) (400円)
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

435 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバター(パン)
1本 365円(税込) (394円)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

436 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ベーグル
70g×3個 通常本付 300円 290円(税込) (313円)
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩

軽く温めて香ばしく、素材なスコーン♪
10~12月限定
小麦粉(九州)、牛乳、大麦粉、砂糖、卵、無塩バター(よつ葉)、ホシノ酵母、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】
442 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎5日/卵・乳・麦・米
大麦粉入リスコーン3ヶ
1個(約54g) 398円(税込) (430円)

デンニッシュハウスの人気パンが入ってる!
酵母クロワッサン2個、パン・オノ・レーズン1個、シナモンレーズン【乳製品GMO飼料不分別】
443 **G**不使用
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デンニッシュハウスEセット
3種 570円(税込) (616円)

439 **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
いちじくカンパーニュ
1個 380円(税込) (410円)
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

ココのある
クリーミーな滑らかさ
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン【乳製品GMO飼料不分別】
447 **G**不使用
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g 285円(税込) (308円)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】

444 **G**不使用
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g 500円(税込) (540円)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

445 **G**不使用
コスモ食品 ◎12ヶ月
焼きりんごジャム
200g 500円(税込) (540円)
青森県産りんごをスライスし、オープンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

446 **G**不使用
コスモ食品 ◎12ヶ月
カシスジャム
185g 500円(税込) (540円)
カシスの実をたっぷり使い、マスカハニーを加えました。

ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!
原材料/調味わかめ(徳島県)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス、昆布、カタクチイワシ
450 **G**不使用
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 460円(税込) (497円)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。【GMO飼料不分別】

がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ。1袋で約6杯分です
原材料/調味わかめ(徳島県)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス、昆布、カタクチイワシ
451 **G**調味料
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g 298円(税込) (322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。【GMO飼料不分別】

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン【乳製品GMO飼料不分別】
447 **G**不使用
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g 285円(税込) (308円)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】

自然が作り出した豊富な
栄養素がたっぷり♪
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。
448 **G**不使用
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
450g 970円(税込) (1048円)

ナッツ類と穀物の食べやすいシリアル♪
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しさ栄養が活かされたシリアルです。
449 **G**不使用
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦
グラノーラ
160g 410円(税込) (443円)

449 **G**不使用
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦
グラノーラ
160g 410円(税込) (443円)

原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全粉乳、脱脂乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うきみ(バセリ)
450 **G**不使用
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 460円(税込) (497円)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。【GMO飼料不分別】

原材料/調味わかめ(徳島県)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス、昆布、カタクチイワシ
451 **G**調味料
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g 298円(税込) (322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。【GMO飼料不分別】



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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]

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込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]

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込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

平飼い有精卵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。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秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。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

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。[乳製品 GMO飼料不分別]



木次乳業 ◎8日/乳

105 木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

1ℓ 300円 (税込324円)

有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。[GMO飼料不使用]



西南東部農協 ◎13日/乳

106 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)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]



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]

107 よつ葉ナチュラルチーズ

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

108 よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス

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飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎17日/乳

109 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ビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



西南東部農協 ◎12日/乳

110 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

111 木次カステードプリン

100ml 210円 (税込227円)

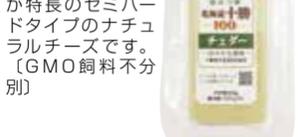
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

112 よつ葉シェレッドチーズ

250g 485円 (税込524円)



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

113 よつ葉クリームチーズ200g

200g 450円 (税込486円)

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

114 よつ葉無塩バター

150g 322円 (税込348円)

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

115 よつ葉パンに美味しい発酵バター

100g 285円 (税込308円)

ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

116 よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)

乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

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

474 白米 5kg 2300円 (税込2484円)

475 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 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

476 白米 2kg 1050円 (税込1134円)

477 白米 5kg 2580円 (税込2786円)

478 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

481 白米 5kg 2700円 (税込2916円)

482 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

483 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

484 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

485 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

486 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

長野県 あずみ野モック



長野夢ごっこ 除草剤低化学肥料

495 白米 5kg 2500円 (税込2700円)

496 玄米 5kg 2350円 (税込2538円)

長野県松本市の百瀬卓雄さん。 (放) 不検出 <1.0<1.0

山形県 おきたま興農舎



おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

487 白米 2kg 1650円 (税込1782円)

488 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)

489 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)

490 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

491 白米 2kg 1530円 (税込1652円)

492 白米 5kg 3650円 (税込3942円)

493 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

494 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS

497 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

498 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

499 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。 (放) 不検出 <1.0<1.0

180804 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米
みよし村発芽玄米
720g 933円 (税込1008円)

180816 JAS

庄内協同ファーム / 米
古代米 白山紫黒
300g 680円 (税込734円)

180828

創健社 ◎360日/米
国産八穀
170g 467円 (税込504円)

180830

創健社 ◎180日以上
愛媛県産 もち麦
300g 430円 (税込464円)

180841

ネオファーム ◎6ヶ月
アマランス(全粒)
80g 275円 (税込297円)

180853

大豆工房おらが ◎30日以上/米
うれしいぬか床 (小)
500g 750円 (税込810円)

180865

1kg 1380円 (税込1490円)
(放) 不検出 <0.7<0.8
栃木、茨城県で農業を営む、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

契約栽培の岩手県産黒ひら豆を練り込んで、粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

500 **8**凍 **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **400円(432円)**
北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。



501 **8**凍 **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **390円(421円)**
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん



502 **8**凍 **G**不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **360円(389円)**
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

今季初 大人気のチョコが再開!



原材料/結晶パラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油(パーム油、シア)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然バニラ) [乳製品GMO飼料不分別]

507 **8**凍 **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ビッグアーモンドチョコレート
400g **1350円(1458円)**
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。



原材料/結晶パラチノース、ココアバター、植物油(パーム油、ひまわり油、シア)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽水飴、クリームパウダー、香料(天然バニラ) [乳製品GMO飼料不分別]

508 **8**凍 **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ミルクチョコレート
70g **305円(329円)**
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。



503 **8**凍 **G**不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円(178円)**
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳 [乳製品GMO飼料不分別]



504 **8**凍 **G**不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特裁米あやひめ使用
15枚 **318円(343円)**
玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

香料・着色料は使用せず、抹茶本来のほろ苦い風味を活かしています



原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶 [卵GMO飼料不分別]

505 **8**凍 **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
抹茶かすてら
7個 **380円(410円)**
全て国産原材料を使用しています。食べやすいサイズにスライスし、個包装してあるので手軽にお召し上がりいただけます。

実りの秋

風味豊かでもっちりとした食感の干し芋です



原材料/さつまいも(栃木県)

513 **8**凍 **G**不使用
石崎 幸寛
干しいも(栃木県・石崎)
150g **550円(581円)**
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者本人が加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

514 **8**凍 **G**不使用
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円(583円)**
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。



506 **8**凍 **G**不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
90g **180円(194円)**
小麦粉(岐阜)、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))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



509 **8**凍 **G**不使用
ノースカラズ ◎90日以上/乳・麦・米
特選牛乳ビスケット
100g **220円(238円)**
小麦粉、砂糖、牛乳、植物性油脂、米粉、食塩、パン酵母 [乳製品GMO飼料不分別]

貴重な国内産有機とうもろこしを使用。おやつを楽しく手づくり!



原材料/とうもろこし(イエローポップ)

510 **8**凍 **G**不使用
やさか共同農場(島根県) ◎60日以上
有機ポップコーン(素材)
100g **330円(356円)**
鍋やフライパンに食用油がバターをひき、コーンをかきながらに入れて中火でふたをし、音がしなくなるまでゆすります。お好みで味付けしてください。



511 **8**凍 **G**不使用
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落
ミニ柿ピー
11g×5 **230円(248円)**
落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子



512 **8**凍 **G**不使用
サンコー ◎120日/米・エ
ミニえびまるせん
10g×4 **250円(270円)**
馬鈴薯澱粉、植物油(米油)、えび、オキアミ、いかに、食塩、アオサ、粗糖

原料はすべて国内産、生姜の風味がいきています



原材料/黒糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、生姜ペースト、生姜パウダー

515 **8**凍 **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円(378円)**
古くから体を温めるといわれている「生姜」をピリッとさせ、はちみつと黒糖でやさしい甘さに仕上げました。

お茶の時間に

良質の小豆にこだわりました 上品な甘さが美味



原材料/大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

516 **8**凍 **G**不使用
鶴間製菓 ◎30日
あずき甘納豆
200g **270円(292円)**
北海道十勝産の大納言小豆を使用しました。素材の特長を生かして作っています。

やさしい甘さで お茶うけに最適です



原材料/金時豆(北海道)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

517 **8**凍 **G**不使用
鶴間製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円(292円)**
お惣菜品として少々のお水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

食塩や油を使用せずに丁寧にローストして仕上げた他にない甘みが自慢です



原材料/カシューナッツ(インド)

520 **8**凍 **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円(464円)**
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。



519 **8**凍 **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円(529円)**
クコの実(中国)



518 **8**凍 **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **390円(421円)**
いちじく(米国)

炒りたてのおいしさをお届けします



原材料/落花生(千葉県)

521 **8**凍 **G**不使用
三里塚物産 ◎2ヶ月/落
千葉の落花生煎りざや
150g **700円(756円)**
千葉県の契約農家の落花生を丹念に煎りバックしました。落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩

522 **8**凍 **G**不使用
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん
270g **470円(508円)**
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

ナチュラル本舗

フルーティーで濃厚 リッチなカットケーキです



原材料/小麦粉、いちじく、バター、国産きび糖、卵、有機アーモンドプードル、杏、ラム酒、赤ワイン、粉糖、食塩 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]

524 **8**凍 **G**不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
いちじくのタルト
2個 **740円(799円)**
いちじくをワイン煮にしてたっぷり使用し、杏ジャムを艶出しに塗りました。贅沢な逸品です。

砂糖控えめでさつまいもの甘味を引き出しました



原材料/さつまいも、国産きび糖、卵、クリーム、牛乳、バター、食塩 [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

523 **8**凍 **G**不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳
スイートポテト
約70g×2 **520円(562円)**

525 **8**凍 **G**不使用
ナチュラル本舗 ◎40日/乳・麦
ブラウンボール
6個 **350円(378円)**

山形県 庄内協同ファーム



原材料/うるち米

526 **8**凍 **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/米
ボンちゃん
100g **290円(313円)**
うるち米、砂糖(てんさい糖)



原材料/うるち米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

527 **8**凍 **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **390円(421円)**

素材の美味しさをそのまま あられにしました



原材料/もち米(国産)、菜種油、食塩

531 **8**凍 **G**不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **295円(319円)**
庄内協同ファームの化学農薬不使用栽培米を、天日塩だけで味付けし菜種油で揚げました。



529 **8**凍 **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
米おこしモロヘイヤ入り
150g **390円(421円)**
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)



530 **8**凍 **G**不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **280円(302円)**
もち米(国産)、食塩

完全無農薬茶
吉村茶園



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

532  **吉村茶園**
吉村茶園 正喜撰
200g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

533  **吉村茶園**
吉村茶園 くき茶(棒茶)
300g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

534  **吉村茶園**
吉村茶園 ほうじ茶
250g **680**円(税込) **734**円

季節の変わり目に
お湯を注いでそのまま飲める生姜入り梅干番茶です

新



原材料/梅肉(奈良県)、醤油(国産)、有機番茶(国産)、有機番茶粉末、有機生姜粉末

545  **無双本舗**
生姜・番茶入り梅醬
250g **1290**円(税込) **1393**円

湯のみに小さじ1～2杯を入れ熱い湯を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。和え物、おひたし等、調味料として醤油ダレ感覚でお料理にもご利用いただけます。

11月1回
飛騨特産酒造好適米「ひだほまれ」を使用し、北アルプスの伏流水で仕込んだ甘酒のもとです。半量または同量の水を加えてください。※アルコール分は含まれていません。

543  **天領酒造**
造り酒屋の甘酒のもと
500g **525**円(税込) **567**円

今季初

544  **G不使用**
かりんしょうが湯
20g×5袋 **325**円(税込) **351**円

国産有機のしょうがを100%使用。本葛、甜菜糖、節れんこん粉末を配合。

11月1回

546  **三里塚物産**
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込) **862**円

千葉県成田市の農薬を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

11月1回

547  **三里塚物産**
うめドリンク3P
120g×3 **675**円(税込) **729**円

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

国産トマトがぎゅっと詰まったすっきりした味わい

箱得

原材料/トマト(国産)

549  **高橋ソース**
トマトジュース
350ml×12 **4440**円(税込) **4795**円

国産の特別栽培の完熟トマトを压榨したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

535  **川原製粉所**
むぎ茶パック
10g×20P **260**円(税込) **281**円

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

536  **ネオファーム**
スリランカ紅茶ネーチャーズ
2g×20パック **368**円(税込) **397**円

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

537  **桜井食品**
OGブラックココア(無糖)
120g **505**円(税込) **545**円

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

542  **ムソー**
OGインスタント珈琲・詰替用
85g **885**円(税込) **956**円

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180907  **高橋ソース**
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300**円(税込) **3564**円

国産ゆこう果汁が不足した場合には、オーガニックレモン果汁を使うこともあります

原材料/天塩、トマト(JAS認証)、セルリー、にんじん(JAS認証)、ピーズ、キャベツ、レタス、クレソン、パセリ、ゆこう果汁(JAS認証)、天塩、香辛料

180890  **光食品**
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220**円(税込) **3478**円

カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

11月1回
台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

538  **プレスオールターナティブ**
林農園烏龍茶
70g **868**円(税込) **937**円

11月1回
無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

539  **プレスオールターナティブ**
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込) **734**円

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180877  **アルプス**
信州りんごジュース
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

11月1回

180889  **G不使用**
信州ももジュース
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

548  **津南高原農産**
秋澤さんのみかんジュース
1ℓ **750**円(税込) **810**円

まとめ得

180993  **ヤッホーブルーイング**
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込) **820**円

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパイルエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

551  **メトロ**
オーガニックカフェグラッセ(無糖)
1000ml **470**円(税込) **508**円

グアテマラのサンタフェリサ農園、ブルボン農園の豆、ブラジルのパウリーニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香り豊かに仕上げました

540  **プレスオールターナティブ**
ブレンドコーヒー
200g **860**円(税込) **929**円

541  **豆**
200g **860**円(税込) **929**円

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。

180920  **光食品**
ヒカリアップルサイダー+レモン
250ml×30缶 **3900**円(税込) **4212**円

180932  **G不使用**
緑茶
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

果実の特徴を最大限に生かして作りました

11月1回

180968  **蒼龍葡萄酒**
野生種ブルーベリーワイン
720ml **1250**円(税込) **1375**円

カナダ産ワイルドブルーベリーを使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

11月1回

長良天然ワイン醸造

180970  **天然葡萄酒**
赤(中辛)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180981  **天然葡萄酒**
白(辛口)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

まとめ得

181006  **ヤッホーブルーイング**
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込) **825**円

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

552  **G不使用**
豆ジャン(豆乳飲料)
1000ml **300**円(税込) **324**円

553  **G不使用**
有機豆乳 無調整
1000ml **298**円(税込) **322**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

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

181018  **エコ・グリーン**
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込) **198**円

181043  **自然丸**
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込) **187**円

181020  **自然丸**
自然丸の粉石けん
3kg **880**円(税込) **968**円

181079  **ミヨシ石鹸**
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込) **473**円

181110  **ハイム化粧品**
石けんはみがき
140g **440**円(税込) **484**円

今回限定! ミニサイズをプレゼント

181031  **ミヨシ石鹸**
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
1ℓ **420**円(税込) **462**円

181055  **ミヨシ石鹸**
暮らしの重曹
600g **310**円(税込) **341**円

181109  **ミヨシ石鹸**
泡のキッチンハンド詰替用
220ml **240**円(税込) **264**円

181067  **安全商品**
固形せっけんシャンプー
750g **800**円(税込) **880**円

181092  **ミヨシ石鹸**
泡のボディソープ詰替用
450ml **390**円(税込) **429**円

181080  **エコ・グリーン**
ノーマルアレッポの石鹸
200g+20g **630**円(税込) **693**円

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

181122  **ミヨシ石鹸**
ベビーせっけん固形
通常本体 80g **172**円(税込) **189**円

181134  **ミヨシ石鹸**
泡で出てくるベビーせっけん詰替用
220ml **260**円(税込) **286**円

181160  **マスコー製紙**
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

181146  **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

181171  **丸富製紙**
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込) **385**円

181158  **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

まとめ得

181183  **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

粘着付と剤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。

まとめ得

181183  **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

粘着付と剤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。

まとめ得

181183  **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

粘着付と剤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。

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

554 ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**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。

近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
557 360ml **270**円(税込) **292**円

558 1ℓ **500**円(税込) **540**円

農業不使用栽培国産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。

ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(税込) **1404**円

563 創健社 ◎3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込) **410**円

566 創健社 ◎360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) **540**円

マイルドな味わいが特徴のチゲ鍋つゆです

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、トマトピューレ、味噌 [大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩]、鶏スープ、にんにく、本みりん、食塩(海の精)、砂糖(粗糖)、玉ねぎ、生姜、唐辛子、りんご酢

607 日東醸造 ◎360日/豆・麦・米
チゲ鍋つゆ
600g **620**円(税込) **670**円

国産の唐辛子とトマトピューレを使用した旨みのある、どんな素材もおいしくまとめる鍋つゆです。〔鶏GMO飼料不分別〕

自然の旨味とすっきりとした味わい

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、食塩(海の精)、かつお節、本みりん、昆布、砂糖(粗糖)、椎茸

608 日東醸造 ◎360日/麦・米
寄せ鍋つゆ
600g **530**円(税込) **572**円

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊浜産魚醤「しこの露」などを使いました。

555 ヤマキ醸造 ◎1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) **1004**円

556 ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(税込) **1078**円

560 日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

562 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

国産丸大豆醤油をベースに鯉だしと発酵調味料、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

561 近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

564 内堀醸造 ◎1年以上/米
美濃有機玄米酢
360ml **500**円(税込) **540**円

565 内堀醸造 ◎1年以上/米
美濃有機玄米黒酢
360ml **700**円(税込) **756**円

567 内堀醸造 ◎2年
純ワインビネガー
150ml **250**円(税込) **270**円

577 創健社 ◎180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

578 創健社 ◎180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

579 創健社 ◎180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

ぶどうからの一貫生産です。新鮮なぶどうをワインに醸造し、さらにそれを酢に醸造しています。酸化防止剤不使用。

567 内堀醸造 ◎2年
純ワインビネガー
150ml **250**円(税込) **270**円

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

569 ムソー
てんさい含蜜糖
500g **380**円(税込) **410**円

570 青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

575 平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**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。

575 平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。

577 創健社 ◎180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

578 創健社 ◎180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

579 創健社 ◎180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりんに仕上げました。

571 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
有機三州味醂
500ml **1040**円(税込) **1144**円

572 澤田酒造 ◎365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

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

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。

574 味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

576 松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

580 ファームランドトレーディング ◎18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

577 創健社 ◎180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

578 創健社 ◎180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

579 創健社 ◎180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

スープに便利なだしの素

583 富士興産 ◎8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込) **583**円

だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香りには鰹節とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩使用。

582 けんこう舎 ◎730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) **605**円

動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サッと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

丸新商会の調味料

ピリッと辛くて食欲増進♪

中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せます。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。

584 丸新商会 ◎540日/豆・米
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円

原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

589 光食品 ◎18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **605**円

国産野菜(農業不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げられています。

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

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、焼そばなどにもご使用いただけます。

581 せいふてい ◎12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。〔GMO飼料不分別〕

582 けんこう舎 ◎730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) **605**円

動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サッと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

585 丸新商会 ◎365日/豆・麦・米
甜麺醤(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

586 丸新商会 ◎365日/豆・麦・米
蕃椒醤(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

587 丸新商会 ◎540日
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

588 丸新商会 ◎60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) **702**円

593 光食品 ◎1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**円

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

591 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(税込) **378**円

592 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(税込) **378**円

ケチャップ

594 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(税込) **340**円

マヨネーズ

596 創健社 ◎6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) **378**円

クリーミーマヨネーズ+ピリ辛唐辛子+真昆布たっぷり
でバランス抜群の美味しさ

598 リアス ◎90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円

北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。〔卵GMO飼料不分別〕

599 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。

600 創健社 ◎90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **350**円(税込) **378**円

九州久住高原産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

601 コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレールー甘口
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

602 コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレールー中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

光食品の有機惣菜の素

604 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(税込) **248**円

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

605 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

606 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

595 光食品 ◎1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(税込) **389**円

597 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(税込) **475**円

ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに



609 不使用
創健社 不使用
◎270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **450円**(税込) **486円**(税別)
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

610 不使用
創健社 不使用
◎540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g **278円**(税込) **300円**(税別)
(固形量140g)
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

611 不使用
創健社 不使用
◎540日以上
さば水煮缶
190g **268円**(税込) **289円**(税別)
(固形量140g)
西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

612 調味料
ヤマトフーズ 不使用
◎360日以上
ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬
65g(固形量40g) **500円**(税込) **540円**(税別)
広島県産の牡蠣を広島産レモンを使用した塩レモンで味付けしオリーブオイル漬にしました。

613 不使用
伊藤食品 不使用
◎3年/米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円**(税込) **778円**(税別)
太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

組合員さんのご要望で再開しました



614 不使用
創健社 不使用
◎18ヶ月以上
べに花一番オーツナ
90g 通常本体 **380円** **365円**(税込) **394円**(税別)
(固形量70g)
旬にとれたびん長まぐろだけをを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティなどに。

規格変更しました 不使用
三育フーズ 不使用
◎2年/卵・豆・麦
リンケッツ
160g **330円**(税込) **356円**(税別)
(固形量115g12本入)
大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

616 不使用
アリサン 不使用
◎18ヶ月以上
有機スイートコーン缶
125g **178円**(税込) **192円**(税別)
(固形量81g)
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

617 不使用
創健社 不使用
◎6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **180円**(税込) **194円**(税別)
(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。

618 不使用
アグリコンセルベレガ 不使用
◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円**(税込) **213円**(税別)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

619 不使用
トーエー食品 不使用
◎5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・きつねうどん
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**(税別)
北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

620 不使用
トーエー食品 不使用
◎5ヶ月/麦・そば
どんぶり麺・山菜そば
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**(税別)
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

623 不使用
阿部製粉 不使用
◎180日以上/麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **330円**(税込) **356円**(税別)
624 不使用
阿部製粉 不使用
◎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)

625 不使用
エコ・グリーン 不使用
◎1年/麦
すいとん粉
1kg **420円**(税込) **454円**(税別)
626 不使用
桜井食品 不使用
◎5ヶ月/麦
パン粉
200g **278円**(税込) **300円**(税別)

628 不使用
ムソー 不使用
◎3年
無双本葛
110g **530円**(税込) **572円**(税別)
南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のどろみ付けなどにお使いください。

629 不使用
庄内協同ファーム 不使用
◎90日以上/豆
きな粉
130g **220円**(税込) **238円**(税別)
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

621 不使用
桜井食品 不使用
◎6ヶ月/豆・麦・米
みそらーめん
101g **140円**(税込) **151円**(税別)
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

622 不使用
桜井食品 不使用
◎180日/卵・豆・麦・米
野菜らーめん(ノンフライ麺)
90g **160円**(税込) **173円**(税別)
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。
627 不使用
桜井食品 不使用
◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込) **243円**(税別)

637 不使用
庄内協同ファーム 不使用
◎45日以上/米
白丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

638 不使用
三育フーズ 不使用
◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込) **339円**(税別)
大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻して、いろいろなお料理に。

630 不使用
桜井食品 不使用
◎1年/麦
ホットケーキミックス有糖
400g **398円**(税込) **430円**(税別)
岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

631 不使用
神室のめぐみ 不使用
◎180日/麦
にほんのうどん
200g **190円**(税込) **205円**(税別)
632 不使用
通常本体 **950円** **900円**(税込) **972円**(税別)
200g×5袋 **特価**

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。
633 不使用
山本食品 不使用
◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込) **389円**(税別)

そばの風味を活かしつつ、のど越し、歯切れの良いそばです
636 不使用
プレスオールターナティブ 不使用
◎730日/米
玄米ビーフン
40g×3 **420円**(税込) **454円**(税別)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

639 不使用
てんぼ印 不使用
◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込) **281円**(税別)
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

640 不使用
おきたま農舎(山形県) 不使用
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **210円**(税込) **227円**(税別)
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

181213 不使用
せいふてい 不使用
◎90日以上/米
お茶漬梅
39g 通常本体 **328円**(税込) **354円**(税別)
(6.5g×6食)
国産原料95%以上のお茶漬の素です。軽く盛りつけたご飯に本品の中味をふりかけ、お湯やお茶を注いでください。

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。
634 不使用
金子製麺 不使用
◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込) **235円**(税別)

635 不使用
横山製粉 不使用
◎3年/麦
北のパスタ
400g **330円**(税込) **356円**(税別)
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

636 不使用
プレスオールターナティブ 不使用
◎730日/米
玄米ビーフン
40g×3 **420円**(税込) **454円**(税別)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

639 不使用
てんぼ印 不使用
◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込) **281円**(税別)
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

640 不使用
おきたま農舎(山形県) 不使用
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **210円**(税込) **227円**(税別)
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

181195 不使用
せいふてい 不使用
◎90日以上/米
お茶漬海苔
36g **281円**(税込) **303円**(税別)
(6g×6食)

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです



641 不使用
節辰商店 不使用
◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**(税別)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

642 不使用
明星産業(瀬川食品) 不使用
◎240日/米
ねば〜る昆布
35g **340円**(税込) **367円**(税別)
天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬け用に細切りにしました。

643 不使用
明星産業(瀬川食品) 不使用
◎180日以上
道南産真昆布切り落とし
80g **368円**(税込) **397円**(税別)
北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

646 不使用
神奈川県漁業協同組合連合会 不使用
◎6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**(税別)
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

644 不使用
明星産業(瀬川食品) 不使用
◎180日以上
房州産ひじき
18g **298円**(税込) **322円**(税別)
房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

645 不使用
明星産業(ハヤシ食品工業) 不使用
◎90日以上
黒磯のり
10g **268円**(税込) **289円**(税別)
熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

647 不使用
神奈川県漁業協同組合連合会 不使用
◎6ヶ月
焼きずり
全型10枚入 **370円**(税込) **400円**(税別)
横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

香りが良く、しっとりとした食感のふりかけです



648 不使用
明星産業(ハヤシ食品工業) 不使用
◎30日以上/米
ひじきふりかけ
30g **295円**(税込) **319円**(税別)
長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

じっくり漬け込んだ風味豊かなしそふりかけです



649 不使用
創健社 不使用
◎1年
しそもみじ
30g **220円**(税込) **238円**(税別)
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬け込んだ、風味豊かなしそふりかけです。

10月は、ノラセットをお休みします



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

紅茶やハーブティーにとてもよく合います



原材料/小麦粉、砂糖(ビートグラニュー糖)、甘夏、鶏卵、バター(加塩) [鶏卵:GMO飼料不使用、バター:GMO飼料不分別]

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵:GMO飼料不使用、バター:GMO飼料不分別〕

181237 不使用
しらたかノラの会
甘夏ケーキ
120g **438**円(税込) **473**円

具の旨みをたっぷり炊き込みご飯に♪

平飼い鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO飼料不使用〕



181249 不使用
しらたかノラの会
鶏五目ご飯の素
170g(3合分) **380**円(税込) **410**円

ピリッとした辛みが食欲を誘います

大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



181250 不使用
しらたかノラの会
ピリ辛大根
100g **278**円(税込) **300**円

パスタソースなどに

完熟トマト、ニンニク、バジル、玉ねぎはすべて地元山形県産。オリーブオイルはフェアトレードのパレスチナ産を使用。



181262 不使用
しらたかノラの会
ノラの会のトマトソース
150g **368**円(税込) **397**円

それぞれの香ばしさ、甘み、旨みを楽しめます

農業不使用栽培の山形県産の大豆「里のほほえみ」、青大豆「秘伝」、黒大豆を煎りました。



181274 不使用
しらたかノラの会
3色煎り豆
75g **298**円(税込) **322**円



一つずつ手作業で製造しています

鳥根県雲南市 吉田ふるさと村

奥出雲の地域資源を生かすことで、地域を守り豊かにすることが私たちの使命です。

あっさりとした甘さともっちりとしたお餅やおもちの食感



鳥根県産の小麦など16種類の国産雑穀が入ってサッパリとしたつこくない甘さのぜんざいです。温めてください。

181353 不使用
吉田ふるさと村
雑穀ぜんざい
150g **300**円(税込) **324**円

柑橘系独特のさわやかな柚子の香りが食欲をそそります

雲南市吉田町産の柚子を使用し、もろみを加えた味噌です。



181365 不使用
吉田ふるさと村
おにぎりみそ 柚子
70g **315**円(税込) **340**円

いつもよりちょっぴり豪華な「とっておき」のおうちの食卓で!

雲南市吉田町産の青唐辛子「オロチの爪」とんにくを使用しました。肉料理やパスタなどに。



181377 不使用
吉田ふるさと村
青とうがらし&ニンニク
60g **350**円(税込) **378**円

大豆本来のうまみを感じられるやさしい味付け

地元の大豆のほか、人参、椎茸、昆布、こんにやくを柔らかく煮込んでいます。温めてください。



181390 不使用
吉田ふるさと村
やわらか野菜のお惣菜五目豆
70g **330**円(税込) **356**円

素材から出るうま味を生かしたやさしい味付け

鳥根県吉田産のたけのこのほか、鶏肉、ごぼう、人参、椎茸を柔らかく煮込んでいます。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



181407 不使用
吉田ふるさと村
やわらか野菜のお惣菜筑前煮
80g **420**円(税込) **454**円

大正2年創業のそば製造専門の老舗 本田商店の奥出雲そば

その昔のそばを実現するための3つのテーマ「本物のそば」「美味しいそば」「食べるそば」で試行を重ね完成させました。五代目日本屋繁

鳥根県奥出雲町 森田醤油店

隠岐のあごにこだわりました。すっきりと上品な味わいを楽しめます



原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、あご(鳥根県産)、昆布(北海道日高)、みりん、粗糖、食塩

181304 不使用
森田醤油
隠岐のあごだし
250ml **650**円(税込) **702**円

国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。

新そばならではの風味豊かな香りをお楽しみください



181286 不使用
本田商店
新そば(つゆなし)
100g×2 **420**円(税込) **454**円

国内産新そばの実を丸ごと挽いた蕎麦粉を使った5割そばです。
原材料/そば粉、小麦粉、食塩

181298 不使用
本田商店
新そば(つゆあり)
麺100g×2 ツユ40g×2 **560**円(税込) **605**円

厳選した調味料を使った、まろやかなつゆです。
原材料/そば粉、小麦粉、食塩、つゆ(醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節り、宗田鰹節り、昆布)



181316 不使用
森田醤油
国産丸大豆生しょうゆ
360ml **480**円(税込) **518**円

鳥根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。



181328 不使用
森田醤油
うすくち醤油
360ml **420**円(税込) **454**円

鳥根県産大豆と鳥根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。



181330 不使用
森田醤油
二段仕込み減塩醤油
360ml **420**円(税込) **454**円

再仕込み醸造法で造り上げ、独自の技術で塩分を8.9%に抑えています。



181341 不使用
森田醤油
手造りぼん酢
360ml **650**円(税込) **702**円

国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとり、徳島産の柑橘を合わせました。

鳥根県雲南市 木次乳業

熱をかけると糸のように伸びるハードチーズ



181419 不使用
木次乳業
木次プロボローネチーズ
380g **2000**円(税込) **2160**円

熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。〔GMO飼料不使用〕

181420 不使用
木次乳業
ピッコロ
100g **520**円(税込) **562**円



181432 不使用
木次乳業
木次イズモ・ラ・ルージュ
180g **1048**円(税込) **1132**円

赤いワックスコートをしたミニゴーダチーズ。熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



181444 不使用
木次乳業
木次黒胡椒ゴーダチーズ
180g **1124**円(税込) **1214**円

奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴーダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



181456 不使用
木次乳業
木次カマンベールチーズ
120g **1000**円(税込) **1080**円

白カビタイプのソフトチーズです。白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。〔GMO飼料不使用〕



181468 不使用
木次乳業
木次ナチュラルスナッカー
70g **450**円(税込) **486**円

さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。〔GMO飼料不使用〕

岐阜県下呂市 天領酒造

米の甘さや華やかな香り、はじけるような口当たりと酸味が特徴



181470 不使用
天領酒造
天領 どぶろく
640ml **1286**円(税込) **1415**円

米、米麹、水のみを発酵させ、もろみを濾さない濁り酒です。

第1回「SAKE selection 2018」スパークリング日本酒部門「シルバー賞」受賞



181481 不使用
天領酒造
スパークリング日本酒「すますま」
250ml **450**円(税込) **495**円

飛騨産酒造好適米のひだほまれを100%用いて醸す純米系のお酒に炭酸ガスを含めたスパークリングの日本酒です。

上品な旨みと酸味・塩味が素材の味を引き立てます



181493 不使用
天領酒造
天領 煎り酒
150ml **750**円(税込) **810**円

飛騨の蔵元「天領 純米酒」を使用し梅干、鰹節、昆布を加えて煮詰めた日本伝統の調味料です。