

どこか懐かしい郷土料理 いも煮



赤身の美味しさにこだわる 秋川牧園の牛肉

黒毛和牛は、肉質で最上級といわれ「霜降り牛肉」として重宝されていますが、秋川牧園では、自然な旨みがあり、赤身と脂身のバランスのとれた牛肉を目指しています。牛が若い時は、放牧場に放ち一部自給飼料である稲ワラや牧草をしっかりと与え、体格を作ります。遺伝子組み換えや収穫後の農薬散布の心配がない分別流通管理したトウモロコシや大豆、大麦などをメインにブレンドした、秋川独自の飼料で健康的に肥育します。成長期には自然の中で適度に運動をさせ、肥育期にはゆとりのある牛舎スペースでのびのび過ごさせ、肥育を目的としたホルモン剤を投与せずに、約30ヶ月の長期飼育を行っています。

東北地方特に山形県や宮城県には、秋の風物詩となっている「芋煮会」があります。歴史は古く300年程前から庶民の味として親しまれてきたそうです。河川敷などの野外にグループで集まり、里いもを使った鍋料理などを作って食べ、親睦を深める行事として盛んに行われています。地域により材料や味付けなどが違うようですが、今回は、しょうゆをベースに牛肉を用いる山形県の内陸風のいも煮を作ってみました。ご家庭でも大なべを囲み、楽しみませんか？ 因みに、庄内地方は豚肉でみそ仕立てにするそうです。



255 凍
秋川牧園
黒毛和牛小間切れ
150g 980円(税込1058円) ◎45日以上

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



無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
神奈川産
里いも(土垂)
149 500g 350円(税込378円)
150 徳用 2kg 1260円(税込1361円)
神奈川産愛川町の千葉康伸さん。



豊かな自然環境を大切に 庄内協同ファームのお米とおもち

11・15
ページ

山形県庄内地域の大自然の中、有機認証システムを導入して本格的な有機栽培に取り組み、大切に育てたお米と、自慢のもち米「でわのもち」の、もち米本来の甘みやコシ、滑らかさが楽しめる杵つき製法のおもちです。



お祝い事やプチギフトにも使える お菓子特集

16
ページ

新商品の琥珀羹やナチュラルさんの焼き菓子セットなど、自分へのご褒美や七五三のお祝い、ちょっとしたプレゼントに使えるお菓子をご案内しています。



お世話になった方への年末のお礼やご挨拶として贈る「冬のギフト」は、次回よりのご案内になります。

予告

やまゆり
冬のギフト
2020



おいしく、たのしく、こころよく。

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



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

この季節だけの芳醇な香りと、とろけるような食感



113 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) 山形県高島町の木村明男さん他。

今季最終

114 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) 長野県松川町の宮下彰さん。

今季初 115 無農薬 無化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) キウイフルーツ 500g 350円(税込) 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

果肉の赤い品種「紅姫(こうひ)」のお届けです



116 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) 神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。

くどくなく、さっぱりとした甘さで、こちらも人気のたねなし柿



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) 山形県鶴岡市の対馬啓太さん他。

今季最終

118 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) 奈良県五條市の堀内俊孝さん。

芳醇な香りで、エキス分は豊富です。果実酒、砂糖漬け、蜂蜜付けに



今季初 119 無農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野本かりん 1kg 720円(税込) 奈良県五條市の堀内俊孝さん。

120 低農薬 無化学肥料 不知火ファーマーズ(熊本県) 早生みかん 500g 265円(税込) 熊本県宇城市の平野俊久さん他。

今季初 121 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんのみかん 2.5kg 950円(税込) 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

ネットと箱の回収にご協力お願いします

122 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) 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

123 有機バナナ 450g以上 298円(税込) ペルー、エクアドル、メキシコ

124 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(王林) 3~4玉(900g以上) 610円(税込) 山形県南陽市の片平文男さん他。

今季初 125 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) 山形県南陽市の尾倉庄造さん他。

今季最終 126 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) りんご(シナノゴールド) 900g以上 698円(税込) 長野県松川町の宮下彰さん。

今季初 127 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) 岐阜県高山市の中家重彦さん。

128 低農薬 低化学肥料 ヘルシー深谷(埼玉県) きゅうり 3本 398円(税込) 埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

129 低農薬 無化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) ピーマン 150g 180円(税込) 鹿児島県肝属郡の永野敏郎さん他。

130 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 390円(税込) 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

131 農民連奈良産直センター(奈良県) チンゲン菜 200g 214円(税込) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

132 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) 奈良県宇陀市の石本淳史さん。

133 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) 山形県高島町の伊藤邦彦さん他。

134 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) 山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。

135 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) 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

136 農民連奈良産直センター(奈良県) 春菊 100g 214円(税込) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

137 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) 奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

138 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) フリルレタス 1個 198円(税込) 茨城県つくば市の山本昌宏さん。

139 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) 山本さんの水菜 150g 170円(税込) 茨城県つくば市の山本昌宏さん。

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

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

142 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) クレソン 50g 185円(税込) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

143 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) 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

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

145 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) 中国産有機緑豆使用。

146 石室もやし店(海老名市) もやし 250g 50円(税込) 中国産またはミャンマー産緑豆使用。

147 有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g 160円(税込) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカット。

148 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) クレソン 50g 185円(税込) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

149 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) からし菜・わさび菜セット 170g 250円(税込) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

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

151 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) 中国産有機緑豆使用。

152 石室もやし店(海老名市) もやし 250g 50円(税込) 中国産またはミャンマー産緑豆使用。

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

めりりのないホクホクの里芋です

千葉さんの親芋は、固くてコクがあります

今季初
神奈川産

148 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(セレベス・親芋)
800g **350円**(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

【里芋(セレベス)】…インドネシアのセレベス島(現在のスラウェシ島)から伝わったとされる、芽が出る部分が赤いのが特徴の里芋です。他の品種と異なり、めりりがなく、ホクホクとしているため調理もしやすく、煮物はもちろん、じゃがいも代わりに! グラタン、マッシュしたり、みそ汁の具…などでお使いいただけます。

神奈川産

無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
149 500g 350円(税込378円)
150 徳用2kg 1260円(税込1361円)
2kg
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
151 800g 230円(税込248円)
152 徳用5kg 1480円(税込1598円)
5kg箱
北海道土幌町の渡部信一さん。

無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
153 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。

神奈川産

154 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。

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

160 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。

161 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〕

れんこんは蓮の根の肥大したもので、泥の中で親、子、孫と連なっています。親や子などの太く大きいものは煮物や炒めもの、揚げ物に向きます。細かったり小さめの子、孫は酢の物、きんぴら、サラダなどに。

親

子

孫

162 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、茶色があったり肌の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

156 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。

157 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g **270円**(税込292円)
北海道新十津川町の川真田修さん。

滑らかで緻密なにんじんは浅漬け、糠漬けに最適♪

神奈川産

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
158 400g 230円(税込248円)
180452 徳用2kg 998円(税込1078円)
2kg

神奈川産

※イメージ 実際は数本でお届け

159 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。

※2本ぐらいでお届けします

163 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。

※イメージ

164 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
かぶ
400g **225円**(税込243円)
千葉県山武市の石橋明さん他。

茨城県行方市の長島昌裕さん。

180464 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)

神奈川産

新

※イメージ

180476 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
三太郎大根
1本 **158円**(税込171円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

165 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) **630円**(税込680円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。

166 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
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。

167 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。

銅や煮物にした時の甘みは抜群です

今年最終

山形県高島町の高橋弘道さん。

在来種

180440 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)

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も。

168 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。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。

169 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)

神奈川産

新

※イメージ

170 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ミニ白菜
1玉 **315円**(税込340円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

青森の土地に代々受け継がれているにんにく

おじいさんから受け継いだにんにくを、農薬・除草剤・堆肥を使用せずに大切に育てています

171 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265円**(税込286円)

青森県田子町の宮村祐貴さん。

172 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。

神奈川産

神奈川県中井町の大原好文さん。

171 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265円**(税込286円)

神奈川産

172 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。

173 有機青ねぎ(葉ねぎ)
大地と自然の恵み(高知県)
100g **168円**(税込181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

175 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。

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

今季初

176 低農薬 低化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **125円**(税込135円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。

神奈川産

177 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。

178 低農薬 低化学肥料
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。

みやむへのにんにく。(青森県)

179 無農薬 低化学肥料
みやむへのにんにく。(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。

京都で育った野菜です

・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
※セット例

180 京都野菜セット
3種 **750円**(税込810円)
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

“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

※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

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

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

ほとんどが在来種です

※セット内容例

182 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。

183 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸郡深川町の浪田潤介さん。

186 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。

※静岡産をお届けとさせていただきます

189 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)
岡山県瀬戸市内の片岡信之さん。

184 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。

187 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。

190 蔵無農薬
宮野龍之(広島県)
宮野さんの原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
広島県庄原市の宮野龍之さん。(放)不検出<10.0<10.0

185 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。

188 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。

191 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)
生椎茸(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。



京の白味噌西京漬

【特徴】西京味噌は塩分濃度が5%しかなく、最も低塩な味噌のため、素材の味を活かします(仙台みそ、信州みそ、八丁みそは10%前後)。その半面、米麹による糖度が高い米みそです。

◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶妙な風味を味わっていたものです。◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。◆選り抜かれた魚に味噌の旨みが生じ、とろりとしみて豊かな風味が創り出されます。◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

225 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込950円)

アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

ほんのり甘い味噌の風味と真だらの旨み



原材料/マダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

226 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込680円)

アメリカ産真だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



原材料/からすかれい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい山椒みそ漬 2切(140g) 570円(税込616円)

デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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 凍 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 ◎15日以上/米 無添加明太子(上切) 180g 880円(税込950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。



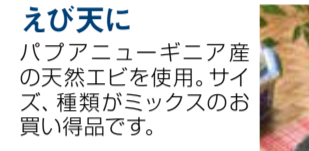
230 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加たらこ(切子込) 60g 358円(税込387円)

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。



233 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか 180g 368円(税込397円)

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。

煮付けや炒め物などに 八戸産のスルメイカの肝とゲソを取りました。

原材料/スルメイカ(青森県)

234 凍 五戸水産 ◎60日以上 するめいか(つぼ抜き) 通常本体 180g 398円 388円(税込419円)

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



235 凍 札幌中一 ◎90日/え 北海道のシーフードミックス 200g 680円(税込734円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



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 徳用青森県産大和しじみ(冷凍) 400g 750円(税込810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。



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。



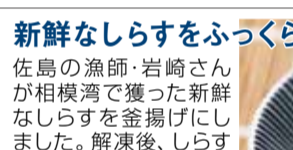
239 蔵 武田食品冷凍 ◎30日以上 淡路島由良の天然塩蔵わかめ 150g 398円(税込430円)

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



240 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、釜炊きにしました。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。



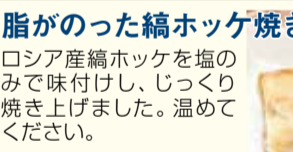
242 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 315円(税込340円)

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 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 680円(税込734円)

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



244 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切 通常本体 (約120g) 498円 488円(税込527円)

ロシア産縞ホッケ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。



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 ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本(100g) 298円(税込322円)

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



247 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 388円(税込419円)

北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



248 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 298円(税込322円)

国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

カレー風味に ぷりぷりのイカの食感



249 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚 通常本体 (200g) 430円 420円(税込454円)

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

甘味とプリプリした 食感が特長です



250 凍 パプアニューギニア海産 ◎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。

本格バイオンが 美味しさの決め手



251 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 980円(税込1058円)

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工 昆布の味わい深い 上品な仕上がり



252 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 手造りしめ鯖昆布締め 1枚(約130g) 680円(税込734円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂ののっているサバを米酢と北海道産昆布で軽く締めました。お刺身や押し寿司などに。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



253 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 480円(税込518円)

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

サクッとジューシーなカキフライ



254 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ 150g(5~6個) 498円(税込538円)

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)

健康な餌を食べ、
ストレスのない環境で、
のびのびと
過ごしてもらおう。
僕の仕事はあくまでも
そのお手伝いです。



生産者の佐伯伴章さん

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

256 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
通常本体 200g 590円 **580円** (税込 626円)

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

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

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

267 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ローススライス
200g **513円** (税込 554円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

268 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
400g **1025円** (税込 1107円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

255 凍 秋川牧園 ◎45日以上
黒毛和牛小間切れ
150g **980円** (税込 1058円)

福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛肉を使用。

秋川牧園の飼育のこだわり
秋川牧園の黒毛和牛は、あくまで「健康に育てること」を大切にしています。飼料原料は全て非遺伝子組み換えのものに限定。当たり前ですが、狂牛病でも問題となった、牛が自然界では口にすることが無い、肉骨粉、油脂など動物性飼料は与えません。また、肥育のためのホルモン剤も投与しないなど、安心して牛肉を食べてもらえるよう取り組んでいます。

258 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。

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** **500円** (税込 540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。

ちやし炒め

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

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

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

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

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

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

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロカツ用
150g×2 **550円** **540円** (税込 583円)

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

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚スペアリブ
300g **580円** (税込 626円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

271 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
200g **310円** (税込 335円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

264 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、小分けしています。1.5~2mm厚。

265 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。

266 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)

脂が少なくヘルシーな小間切れと挽き肉をセットにしました。

277 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。

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円** **860円** (税込 929円)

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いやすい分だけ取り出しやすいです。

279 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

272 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。

チキンステーキ

273 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。

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

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

クリームシチュー

281 凍 秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)
350g **630円** (税込 680円)

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

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

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

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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

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

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **440円** (税込 475円)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **330円** (税込 356円)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **358円** **340円** (税込 367円)

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚 通常本体 (170g) 1980円 **1880円** (税込 2030円)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

ステーキ丼

286 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円** (税込 1210円)

もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g 通常本体 1060円 **1000円** (税込 1080円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

ビーフカレー

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **840円** (税込 907円)

煮込み料理に最適な角切りです。

287 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。

288 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。

289 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。

292 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。

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

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚合挽肉
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。



295 **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〕



296 **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

丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



297 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込)
497円

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〕

**独自の製法で仕上げた
伝統の逸品**

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〕

298 **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

原材料/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



301 **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〕



302 **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〕



303 **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〕



304 **蔵** **G**不使用
中津ミート ◎7日
ミニフランク
160g(4本) **375円**(税込)
405円

豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕

**焼くだけ簡単!
スパイシーなポークステーキ**

299 **凍**
中津ミート ◎180日/麦
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **500円**(税込)
530円(540円)

丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー**

300 **蔵**
中津ミート ◎7日
徳用皮なしビーウインナー
240g **560円**(税込)
605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も食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



305 **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〕



306 **蔵** **G**不使用
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込)
697円

山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



307 **凍** **G**不使用
高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **560円**(税込)
605円

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



308 **凍** **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

ハンバーガーのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕
〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



309 **凍** **G**不使用
中津ミート ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込)
356円

原材料/豚レバー、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト



310 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎180日/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込)
626円

うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

フライパンで揚げるだけの簡単調理

丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

311 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎180日/卵・麦
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込)
626円

短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕



312 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎180日/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ
120g 通常本体 **460円**(税込)
398円(430円)

豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

**滋味深い短角牛の
ぜいたくな味わい**

313 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎180日
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円**(税込)
646円

鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



314 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
秋川牧園フライドチキン
300g 通常本体 **830円**(税込)
800円(864円)

秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

塩麴で柔らかさと旨みに加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感

315 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦・米
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込)
778円

秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



316 **凍** **G**調味料
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本 **630円**(税込)
680円

焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



317 **凍**
秋川牧園 ◎1年
とりがらスープ
50g×5 **420円**(税込)
454円

新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
のどをツルンと通りすぎる
食感が格別です**

318 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マストミ マグロの塩麴竜田
150g 通常本体 **415円**(税込)
398円(430円)

ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

319 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g 通常本体 **398円**(税込)
388円(419円)

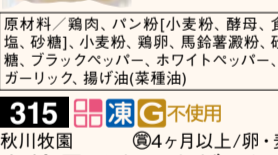
豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

秋のマストミフェア 第5弾

下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました

320 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
鳴門金時芋のお弁当コロッケ
120g 通常本体 **315円**(税込)
300円(324円)

鳴門金時芋のホクホクもちもちとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕



321 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとりに南蛮
200g 通常本体 **368円**(税込)
358円(387円)

神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



322 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) 通常本体 **760円**(税込)
750円(810円)

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〕



323 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込)
518円

飛鳥食品の人気商品

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〕

324 **凍** **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
12個(180g) **380円**(税込)
410円

325 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込)
567円

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円**(税込)
430円

しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込)
430円

甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕



328 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マストミ マグロの塩麴竜田
150g 通常本体 **415円**(税込)
398円(430円)

ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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〕



329 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g 通常本体 **398円**(税込)
388円(419円)

豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕



330 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マストミ マグロの塩麴竜田
150g 通常本体 **415円**(税込)
398円(430円)

ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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〕



331 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとりに南蛮
200g 通常本体 **368円**(税込)
358円(387円)

神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



332 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込)
567円

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



333 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円**(税込)
430円

しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



334 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込)
430円

甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



原材料/だし汁[鰹節、宗田節、鰹節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩

370 冷蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **530円**(税込) (572円)
国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした、職人の技が生きています



内容/さつま揚げ38g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚33g×1、ぼたんちくわ35g×2、ソフトはんぺん50g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

371 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品(380g) **780円**(税込) (842円)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]



372 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **810円**(税込) (875円)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



373 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **300円**(税込) (324円)
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコーン使用]



374 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **275円**(税込) (297円)
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコーン使用]



375 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **310円**(税込) (335円)
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



376 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **310円**(税込) (335円)
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



377 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **310円**(税込) (335円)
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



378 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
いわしつみれ
10個 **200円**(税込) (216円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコーン使用]



379 凍結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。



380 凍結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]



381 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚げ
100g **340円**(税込) (367円)
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



382 凍結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。



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



387 冷蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいた(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。



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

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

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]

383 凍結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)

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]

冷蔵調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま

384
6本(約85g) **198円**(税込) (214円)
385 2パック
6本(約85g) 通常本体×2 **368円**(税込) (397円) **おまとも 特価**

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

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

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

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

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

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

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

401 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **230円**(税込) (248円)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。

402 冷蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **310円**(税込) (335円)
木綿豆腐をしっかり水をしきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田菜、焼き物、和え物などに。 (放) 不検出 <2.1<2.3

濃厚な胡麻の風味

原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、有機JAS黒ごまペースト(ポリビア産)
399 凍結G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g **278円**(税込) (300円)
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

原材料/国産大豆(越後娘)、海精にがり
400 凍結G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **360円**(税込) (389円)
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

鍋物に欠かせない具のお買い得セット

内容/もち入りきんちゃく(30g×2)、ひじき入り京がんも(20g×2)、えび入り京がんも(20g×2)
406 凍結G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個(3種各2個) **380円**(税込) (410円)
ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。

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

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

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

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。
407 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込) (194円)

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。
408 冷蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
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。
409 冷蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **398円**(税込) (430円)

おからが入ったヘルシーがんも

おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したおいしく、ヘルシーながんもです。
410 凍結G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おから入り野菜炒めがんも
5個(100g) **228円**(税込) (246円)

2袋規格のお買得なお惣菜♪ おまとも 特価

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。
411 凍結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 通常本体 **380円**(税込) (410円) (420円)

煮物のほかそのままサラダでも♪

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。
412 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込) (170円)



仕込む日の朝に大豆をひき割りに仕上げています

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、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)

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

おまとも 特価

413 **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)**
タレ・カラシ付 **214円**

414 **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 **208円(税込)**
タレ・カラシ付 **225円**

415 **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)**

416 **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)**

417 **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 **158円(税込)**
タレ・カラシ付 **171円**

418 **W規格** **G不使用**
30g×2×2 通常本体
タレ・カラシ付 **316円(税込)**
298円(322円)

419 **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

420 **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

421 **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

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。

422 **蔵**
デンシツハウス ◎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 **蔵**
デンシツハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円(税込)**
322円

424 **蔵** **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 **蔵** **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** **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

427 **蔵**
デンシツハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込)**
432円

428 **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

429 **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



旬のリンゴを使ったラインアップ

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ(卵GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

435 **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)**
576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

長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり

原材料/小麦粉(北海道、九州)、アップルプレザープ(りんご、グラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー [乳製品GMO飼料不分別]

437 **蔵** **G不使用**
デンシツハウス ◎4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g **490円(税込)**
529円

ほんのりとシナモンの香りのりんごプレザープを、特製シュガーバターを折り込んだデンシツタイプの生地巻き込み焼き上げました。

コーヒーとシナモンの香りが相性抜群

原材料/小麦粉(九州他)、アップルプレザープ(りんご、グラニュー糖、レモン果汁)、加塩バター、コーヒーシュガーバター(無塩バター、砂糖、インスタントコーヒー)、ホシノ酵母、砂糖、無塩バター、食塩、シナモンパウダー [乳製品GMO飼料不分別]

438 **蔵** **G不使用**
デンシツハウス ◎3日/乳・麦・米
りんごのデンシツ
1個(約80g) **260円(税込)**
281円

バターたっぷりのデンシツ生地にコーヒーシュガーバターを塗り、アップルプレザープを巻き込み焼き上げました。

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円(税込)**
324円

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

433 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円(税込)**
400円

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

434 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円(税込)**
380円

国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

430 **蔵** **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

431 **蔵**
デンシツハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 通常本体 **415円(税込)**
448円

436 **蔵**
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
紅茶オレンジ
1個 **190円(税込)**
205円

小麦粉(北海道)、オレンジピール(スペイン)、レモンピール(スペイン)、天然酵母、砂糖、紅茶、食塩

439 **蔵**
デンシツハウス ◎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]

440 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
小倉あんぱん
1個 **195円(税込)**
211円

小倉あん(十勝産小豆、甘しょ糖)、国産小麦粉、バター、甘しょ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済) [乳製品GMO飼料不分別]

441 **蔵**
創健社 ◎15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
3個 **390円(税込)**
421円

小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

442 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎15日以上/麦・米
あん入り玄米パン
3個 **410円(税込)**
443円

粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

443 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
天然酵母パン3種セットB
3種(各1個) **430円(税込)**
464円

金時豆パン、くるみプチパン、とうふ丸パン [乳GMO飼料不分別]

444 **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。

445 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
220g **600円(税込)**
648円

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

446 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
160g **440円(税込)**
475円

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。 [乳製品GMO飼料不分別]

447 **蔵** **G不使用**
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上/乳
いちごバター
140g **500円(税込)**
540円

トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

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

449 **蔵**
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円(税込)**
745円

450 **蔵**
ムソー ◎10ヶ月/米
玄米フレーク・プレーン
150g **360円(税込)**
389円

有機JAS認定玄米

451 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
155g 通常本体 **270円(税込)**
292円

国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まろやかでクリーミーなチャウダー。 [GMO飼料不分別]

452 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **495円(税込)**
535円

淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

453 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **523円(税込)**
565円

岩手県産の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。 [鶏GMO飼料不分別]

454 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
155g 通常本体 **270円(税込)**
292円

455 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
155g 通常本体 **270円(税込)**
292円

456 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
155g 通常本体 **270円(税込)**
292円



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]

- 小幡畜産 /卵 穂の香卵 10個 (MS~LLサイズ) 250円(税込270円) 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 10個 (MS~LLサイズ) 260円(税込281円) 6個 (MS~LLサイズ) 180円(税込194円) (放)不検出 <2.0<2.2



- 秋川牧園 /卵 秋川牧園のたまご 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



- 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 貯蔵 よつ葉牛乳 1ℓ 260円(税込281円) 108 貯蔵 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 268円(税込289円) 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用] (放)不検出 <2.1<2.1



- 木次乳業 ◎7日/乳 109 貯蔵 ブラウンスイス牛乳 500ml 215円(税込232円) 110 貯蔵 山地酪農牛乳 1ℓ 398円(税込430円) 島根県の山地酪農場で、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]



- タカハン乳業 ◎5日/乳 111 貯蔵 那須のおいしい牛乳 1000ml 340円(税込367円) 112 貯蔵 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 454 200ml 105円(税込113円) 455 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]



- 有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県奥出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。[GMO飼料不使用] 木次乳業 ◎8日/乳 456 500ml 180円(税込194円) 457 1ℓ 300円(税込324円)



- 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] 函南東部農協 ◎13日/乳 458 500ml 195円(税込211円) 459 1000ml 330円(税込356円) (放)不検出 <0.8<0.8 (原乳)



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]

- 469 貯蔵 よつ葉シュレッドチーズ 250g 485円(税込524円) ◎3ヶ月/乳 原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ 470 貯蔵 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円(税込389円) ◎90日/乳



464 貯蔵 G不使用 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145円(税込157円) ◎10日以上/乳

- 472 貯蔵 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) 丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]



465 貯蔵 G不使用 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円(税込232円) ◎17日/乳

- 473 貯蔵 よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込329円) ◎180日/乳 十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



466 貯蔵 G不使用 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)

- 467 貯蔵 G不使用 函南東部農協 ◎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) <0.8<0.7 (原乳) 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]



468 貯蔵 G不使用 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)

- 475 貯蔵 函南東部農協 ◎5日/乳 丹那生クリーム 200ml 435円(税込470円) 丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用] (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 479 白米 2kg 1560円(税込1685円) 480 七分胚芽米 2kg 1560円(税込1685円) 481 白米 5kg 3500円(税込3780円) 482 七分胚芽米 5kg 3500円(税込3780円) 483 玄米 5kg 3250円(税込3510円) 484 白米 5kg 2850円(税込3078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 476 白米 2kg 950円(税込1026円) 477 白米 5kg 2300円(税込2484円) 478 玄米 5kg 2200円(税込2376円) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 (放)不検出 <0.5<0.4

高知県 高生連 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料 491 白米 5kg 3400円(税込3672円) 492 玄米 5kg 3280円(税込3542円) 高知県南国市の金田善充さん他。 高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料 493 白米 5kg 2660円(税込2873円) 494 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)。

180014 創健社 ◎360日 岩手県産 もちきび 170g 650円(税込702円)

180026 創健社 ◎360日 岩手県産 うるちひえ 170g 530円(税込572円)

180038 ミエハク ◎1年 押麦 800g 510円(税込551円)

180040 無農薬無化学肥料 ライスロッチ大湯 /米 米ぬか 1kg 198円(税込214円)

山形県 庄内協同ファーム 庄内ササニシキ 485 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 486 白米 5kg 2650円(税込2862円) 487 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 488 白米 5kg 2650円(税込2862円) 489 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 490 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 低農薬無化学肥料 495 白米 5kg 2350円(税込2538円) 496 玄米 5kg 2250円(税込2430円) 宮城県米山市の久保勇さん他。

九州 湧水有機生産組合 九州産にこまる 497 白米 2kg 1500円(税込1620円) 498 白米 5kg 3580円(税込3866円) 499 玄米 2kg 1380円(税込1490円) 500 玄米 5kg 3300円(税込3564円) 鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180051 マルアイ食品 ◎1年/米 麴屋甚平熟成ぬか床 1kg 520円(税込562円) 米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。 180063 マルアイ食品 ◎1年/米 補充用熟成ぬか 400g 250円(税込270円) 米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

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。

531 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)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

533 吉川農園
くき茶(緑茶)
100g **476**円(税込514円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

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。

534 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)

有機碾茶の茎を浅煎りした甘い香りが特長のほうじ茶です

535 菱和園
有機碾茶棒ほうじ
100g **400**円(税込408円)
通常本体 **378**円(税込408円)
碾茶とは抹茶を挽く前の状態のもの。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

体の芯まで温まる、しょうがたっぷりの葛湯

価格改定しました

538 ムソー
しょうが湯
20g×5袋 **300**円(税込324円)
国産有機のしょうがをたっぷり使い、粗糖、黒糖、本くず、レンコン粉末で仕上げました。

180324 ジャフマック
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890**円(税込2041円)
ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

180336 ナガノトマト
信州生まれのおいしいトマト低塩
190g×30缶 **3200**円(税込3456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。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

539 ネオファーム
アールグレイティー
2.2g×25パック **498**円(税込538円)
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

547 長野興農
濃い飲みごちブルー
160g×6缶 **900**円(税込972円)
さらりとしたブルー果汁になめらかなビューレを加えて果肉感を出すことでとろっとした飲み口に仕上げました。生の果実から加工、搾汁しています。

東京都八王子市 珈琲実験室

540 珈琲実験室
有機の紅茶ダーズリン
50g **365**円(税込394円)

541 珈琲実験室
有機の紅茶アッサム
50g **350**円(税込378円)

536 ミエハク
麦茶52ティーバッグ
8g×52袋 **460**円(税込497円)
国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

537 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飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

546 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。

549 ゴールドバック
食べるキャロットジュース
160g×6缶 **908**円(税込981円)
千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしさ100%ジュースです。

543 珈琲実験室
ソフトブレンドコーヒー粉
200g **540**円(税込583円)

544 珈琲実験室
ソフトブレンドコーヒー豆
200g **540**円(税込583円)

542 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のあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

180348 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)
国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

548 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800**円(税込864円)
さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

550 ゴールドバック
食べるベジタブルジュース
160g×6缶 **908**円(税込981円)
国産の野菜を厳選使用した野菜のおいしさ100%ジュースです。

545 珈琲実験室
コーヒー用無漂白ペーパー101
1~2人用(100枚) **250**円(税込275円)

544 珈琲実験室
ソフトブレンドコーヒー豆
200g **540**円(税込583円)

542 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のあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

180348 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

548 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800**円(税込864円)

550 ゴールドバック
食べるベジタブルジュース
160g×6缶 **908**円(税込981円)

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

180350 光食品
ヒカリ オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込4298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。

551 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイトニックスポーツ飲料です。

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

180099 林農園
五ーブランド 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)
長野県木曾三岳村三尾地区で生産された紅梅と梅酒に最適な白加賀を自社ブランドで浸漬し、浸漬液をそのまま壺詰しました。ストレートやロック、炭酸水などを加えてお召し上がりください。

180105 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

180117 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

180361 木次乳業
しろうさぎの豆乳
125ml×18 **2450**円(税込2646円)
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

180312 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。

180099 林農園
五ーブランド 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)

180129 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858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。

180130 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな緑色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

米ぬかが原料の石けん

180142 ボーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960**円(税込1056円)
脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

浴室・洗面所などに、泡のスピーーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシでこすって水拭きでふき取りをしてください。

180154 ボーソー油脂
カビ取り泡スプレー
300ml **870**円(税込957円)

180270 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452**円(税込497円)
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

180178 海の精
ソルトで歯みがき
25g **657**円(税込723円)

180191 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)

180233 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋 **593**円(税込652円)
65×80cm(厚さ0.02mm)。

180221 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

180245 ティーブランニング
結べますよ半透明ゴミ袋45L
50袋 **643**円(税込707円)

180294 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

分別収集に最適です。たて54cm×よこ30cm。

180257 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600**円(税込660円)

180300 宇部フィルム
ポリラップ30cm×20m
30cm×20m **143**円(税込157円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180099 林農園
五ーブランド 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)

180105 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

180117 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

180099 林農園
五ーブランド 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)

180129 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858円)

180130 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)

180233 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋 **593**円(税込652円)

180245 ティーブランニング
結べますよ半透明ゴミ袋45L
50袋 **643**円(税込707円)

180257 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600**円(税込660円)

180221 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

180294 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

180300 宇部フィルム
ポリラップ30cm×20m
30cm×20m **143**円(税込157円)

甘みの中にもアクセントのぎいた豊かな味わい

愛知県産大豆を使用した味噌です。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

557 **8**歳 **G**不使用
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530**円(税込) **572**円

558 **8**歳 **G**不使用
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420**円(税込) **454**円

559 **8**歳 **G**不使用
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360**円(税込) **389**円

555 **8**歳 **G**不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込) **1037**円

556 **8**歳 **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込) **594**円

554 **8**歳 **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

568 **8**歳 **G**不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

560 **8**歳 **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込) **540**円

561 **8**歳 **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
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。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

562 **8**歳 **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440**円(税込) **475**円

563 **8**歳 **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

566 **8**歳 **G**不使用
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込) **302**円

567 **8**歳 **G**不使用
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込) **535**円

573 **8**歳 **G**不使用
白扇酒造 ◎1年/米
福来純三年熟成本みりん
500ml **850**円(税込) **935**円

574 **8**歳 **G**不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

575 **8**歳 **G**不使用
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

かつお節のうま味だけで作ったつゆ
昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

564 **8**歳 **G**不使用
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867**円(税込) **936**円

必要な量だけ使える♪
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。

565 **8**歳 **G**不使用
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(税込) **475**円

576 **8**歳 **G**不使用
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

577 **8**歳 **G**不使用
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

578 **8**歳 **G**不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
600g **430**円(税込) **464**円

579 **8**歳 **G**不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。 淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

571 **8**歳 **G**不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

572 **8**歳 **G**不使用
青い海
海の華(やしお)
300g **200**円(税込) **216**円

570 **8**歳 **G**不使用
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867**円(税込) **936**円

580 **8**歳 **G**不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円

581 **8**歳 **G**不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

582 **8**歳 **G**不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

583 **8**歳 **G**不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

584 **8**歳 **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(税込) **378**円

585 **8**歳 **G**不使用
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

587 **8**歳 **G**不使用
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

588 **8**歳 **G**不使用
光食品 ◎2年/米
国産有機トマトケチャップ
200g **580**円(税込) **626**円

589 **8**歳 **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(税込) **475**円

590 **8**歳 **G**不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

591 **8**歳 **G**不使用
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390**円(税込) **421**円

593 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

594 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

595 **8**歳 **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340**円(税込) **367**円

596 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込) **298**円

597 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280**円(税込) **302**円

592 **8**歳 **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428**円(税込) **462**円

598 **8**歳 **G**不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

599 **8**歳 **G**調味料
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400**円(税込) **432**円

593 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

594 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

595 **8**歳 **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340**円(税込) **367**円

596 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込) **298**円

597 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280**円(税込) **302**円

598 **8**歳 **G**不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

599 **8**歳 **G**調味料
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400**円(税込) **432**円

593 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

594 **8**歳 **G**不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270**円(税込) **292**円

595 **8**歳 **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340**円(税込) **367**円

596 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込) **298**円

597 **8**歳 **G**調味料
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280**円(税込) **302**円

598 **8**歳 **G**不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

599 **8**歳 **G**調味料
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400**円(税込) **432**円

598 **8**歳 **G**不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

599 **8**歳 **G**調味料
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400**円(税込) **432**円

600 伊藤食品 ◎1年半以上
鰯ライトツナフレークオイル無添加
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、沖縄の塩「シママス」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

601 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろろいわし缶(味付)
100g **280**円(税込) (302円)
銚子産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。

602 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦・米
とろろさばみそ煮缶
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

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも 特価**
創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(めん80g) **195**円(税込) (211円)

香り漂うごま風味
創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **145**円(税込) (157円)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまとも 特価**
創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **145**円(税込) (157円)

603 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
とろろさば水煮缶
180g **420**円(税込) (454円)
銚子産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

604 三育フーズ ◎2年/豆・麦
グルテンミート
200g **310**円(税込) (335円)
607 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **298**円(税込) (322円)

605 アグリコンサルベレーガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197**円(税込) (213円)
606 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **180**円(税込) (194円)

609 111g(めん80g) **195**円(税込) (211円)
610 5袋 111g(めん80g) 通常本体×5 **900**円(税込) (972円)
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。
〔鶏GMO飼料不分別〕

原材料/油揚げめん(小麦粉、バーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚ソーダパウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキン、ポーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末
608 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
ごまらーめん
100g **140**円(税込) (151円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。
〔GMO飼料不分別〕

612 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680**円(税込) (734円)
国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
613 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

617 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
614 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
麦の里えべつ強力粉
1kg **440**円(税込) (475円)

615 熊本製粉 ◎8ヶ月/麦
ミネミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **830**円(税込) (896円)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

616 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)
618 ホシノ天然酵母パン種 ◎1年/麦・米
天然酵母パンの種
250g (50g×5袋) **965**円(税込) (1042円)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
619 三木食品 ◎180日/麦
マムのパン粉
230g **198**円(税込) (214円)

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

621 金子製麺 ◎45日以上/米
国産地そば粉
250g **348**円(税込) (376円)
北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。

622 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)
農薬・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。

623 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、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太もんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。
624 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **190**円(税込) (205円)

うどんすきや鍋のみに♪

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。
625 坂利製麺所 ◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358**円(税込) (387円)

629 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米もち
500g(12~13個) **650**円(税込) (702円)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

630 庄内協同ファーム ◎30日以上/米
よもぎもち
500g(12~13個) **680**円(税込) (734円)
山形県庄内産のもち米品種「でわのもち」で作ったもちに、山形県産の野生よもぎを練りこみました。

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、二ガリだけを加えた豆腐で作りました。
631 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **468**円(税込) (505円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。
626 金子製麺 ◎45日以上/麦・米
足柄古式そば(五割そば)
250g **260**円(税込) (281円)

627 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380**円(税込) (410円)
小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

628 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200**円(税込) (216円)
小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

632 坂利製麺所 ◎720日/麦
おつゆの友
100g **180**円(税込) (194円)
手延べそうめんを干す時の種樺にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

厳選した国産小麦を製粉し、一本一本手焼きで焼き上げました。汁もの、すき焼き、和えものなどにお使いください。
633 坂利製麺所 ◎360日/麦
大和の麩
2本(60g) **310**円(税込) (335円)

634 ムソー ◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390**円(税込) (421円)
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

635 金正食品 ◎365日以上
国産はるさめ
100g **230**円(税込) (248円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘露糖のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

636 豊永長六商店 ◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100**円(税込) (1188円)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

637 ムソー ◎1年
無漂白かんぴょう
40g **460**円(税込) (497円)
638 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
13枚 **180**円(税込) (194円)

駿河湾の海産乾物 **カクサ**
641 180日以上
そばだし
120g **380**円(税込) (410円)

639 180日以上
花かつお
30g **190**円(税込) (205円)
640 180日以上
かつお削りパック
30g **200**円(税込) (216円)
643 90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360**円(税込) (389円)

旨みと風味がギュッと凝縮されています
644 90日以上
カクサ
8g×16P **360**円(税込) (389円)
645 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。

有明海の手製自慢 **成清海苔店**
646 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **700**円(税込) (756円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。
647 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼きのり
全型10枚入 **360**円(税込) (389円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。
648 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
5枚(12束) **385**円(税込) (416円)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。

649 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530**円(税込) (572円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿本製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

650 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330**円(税込) (356円)
有明産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

宮城県仙台市 **趙さんの味**

本場韓国のキムチチゲが
このセットで簡単にできます!



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]
180494 **冷蔵** **G**不使用
 趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチ鍋セット
 4人用 **646円**(税込) **698円**
 キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

発酵過程の味の変化を
お楽しみください



原材料/白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおぶし、ホタテ、純米酢]
180506 **冷蔵**
 趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
 350g **600円**(税込)



伝統製法を守る・伝える「**鯉節**」
高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

11月2回
 丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鯉節は正に職人技の光る逸品です。

180579 **8**
 竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鯉節
 1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円**



11月2回
180580 **8**
 竹内商店 ◎90日
本枯れ鯉節削り節
 40g **398円**(税込) **430円**
 カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

11月2回 **特**
180592 **8**
 竹内商店 ◎90日
鯉削りだし(荒削り)
 400g **1980円**(通常本体) **1900円**(税込) **2052円**
 焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

180518 **冷蔵**
 趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
 200g **368円**(税込) **397円**
 白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

180520 **冷蔵** **G**不使用
 趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
 50g **380円**(税込) **410円**
 アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

手作りキムチ素材
180532 **冷蔵**
 趙さんの味 ◎180日
粉唐辛子(粗)
 100g **315円**(税込) **340円**
 金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

180555 **冷蔵** **G**不使用
 趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
 150g **500円**(税込) **540円**
 味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

180567 **冷蔵** **G**不使用
 趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
 240g **570円**(税込) **616円**
 野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

180544 **冷蔵**
 趙さんの味 ◎180日/え
アミの塩辛
 100g **300円**(税込) **324円**
 瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

11月2回 **8**
180609
 竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
 100g **430円**(税込) **464円**
 宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

11月2回 **8**
180610
 竹内商店 ◎90日
新節削り
 50g **268円**(税込) **289円**
 水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

11月2回 **特**
180622 **8**
 竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
 80g **540円**(通常本体) **525円**(税込) **567円**
 土佐近海の一の釣りで獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

11月2回 **8**
180634
 竹内商店 ◎90日
鯉上粉
 100g **315円**(税込) **340円**
 鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

11月2回 **特**
180646 **8**
 竹内商店 ◎90日
生節
 約270g **528円**(通常本体) **513円**(税込) **554円**
 30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鯉節です。スライスしてそのまま食べられます。

11月2回 **8**
180658
 竹内商店 ◎120日
焼かつお
 約200g **480円**(税込) **518円**
 新鮮な鯉を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鯉の旨味をよじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。

京都桂 胡麻の山田製油
お弁当に便利な 5gずつの袋入り
180660 **冷蔵** **G**不使用
 山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米
あじごま
 5g×6袋 **300円**(税込) **324円**
 二年熟成された国産丸大豆醤油と甜菜糖で甘辛く味付けをした調味液をごまに染み込ませて焼き上げました。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。
180671 **冷蔵**
 山田製油 ◎730日
へんこ一番搾りごま油
 275g **800円**(税込) **864円**

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。
180683 **冷蔵**
 山田製油 ◎365日
ごまら油
 60g **500円**(税込) **540円**

180695 **冷蔵**
 山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
 50g **250円**(税込) **270円**
180701 **冷蔵**
 山田製油 ◎150日
ごますりすり(黒)
 45g **300円**(税込) **324円**

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
180713 **冷蔵**
 山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
 150g **600円**(税込) **648円**

自分へのご褒美に
京都・伏見区 京菓子司 都
 創業以来八十年以上「美味しいを通して、心休まるひとときをお届けする」という変わらぬ思い。琥珀を通して京都の風情をお届けいたします。

ほっくりした大納言小豆と京都の抹茶の風味が上品に広がります
180762 **冷蔵** **G**調味料
 京菓子司 都 ◎10日以上
宇治金時琥珀(コハク)
 3個 **540円**(税込) **583円**
 熟練職人が手作りでひとつひとつ丁寧に仕上げました。外はシャリッと、中はしっとり柔らかい食感が特徴です。
 琥珀とは寒天と砂糖を煮詰め冷やし固めた和菓子で「琥珀羹」や「錦玉羹」とも呼ばれます。

北海道産大納言と手亡豆を贅沢なまでにふんだんに使った琥珀です
180774 **冷蔵** **G**調味料
 京菓子司 都 ◎10日以上
花かずら詰合せ
 3個 **540円**(税込) **583円**
 大納言2個、手亡豆1個を詰合せました。お茶と一緒にどうぞ、より一層美味しく召し上がっていただけます。

京都宮津 飯尾醸造
ゆず&かぼすのダブル果汁!
180725 **冷蔵** **G**不使用
 飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
 360ml **780円**(税込) **842円**
 ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

まるやかな旨みとコクの純米酢
180737 **冷蔵**
 飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
 500ml **630円**(税込) **680円**
 農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げられています。ドレッシング作りにもどうぞ。
180749 **冷蔵**
 飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
 360ml **550円**(税込) **594円**
180750 **冷蔵**
 飯尾醸造 ◎2年/米
紅芋酢(大)
 500ml **2400円**(税込) **2592円**

ナチュラルで人気の焼き菓子を詰合せました
180804 **冷蔵** **G**不使用
 ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ナチュラル焼き菓子セット
 4個(4種各1個) **800円**(税込) **864円**
 レモンケーキ、マドレーヌ、フィナンシェ、フロランタンが1個ずつセットになりました。ちょっとしたプレゼントやお土産にもおすすめです。

お好みのフルーツでアレンジして、ちょっとしたお祝いにも
180786 **冷蔵** **G**不使用
 ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
4号生クリームデコレーション
 4号(12cm) **1750円**(税込) **1890円**

小さくてもクリームたっぷりの本格派!
180798 **冷蔵** **G**不使用
 ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
プチシュークリーム
 95g **600円**(税込) **648円**