

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/9	10	11	12	13
商品配達	11/16	17	18	19	20
特別企画商品配達	11/23	24	25	26	27

2020年
11月3回34号



今宵は
ワインと
一緒に

お豆腐 de ピンチョス

国産ヒノキのピック

日本の木を適正に有効に使うことで山を守り、海を守り、そして食と職を守る QuantoBastaの国産材・無添加木製品シリーズ。漂白剤、防カビ剤等の薬剤不使用の静岡県天竜産ヒノキで作った木製ピックです。

限定10

183005

クアントバスタ

国産ヒノキのピック(動物と図形)
4本セット (1.8×5.8×0.3cm) **600円(税込)**

限定10

183017

クアントバスタ

国産ヒノキのピック(クアントバスタロゴ)
4本セット (1.8×5.8×0.3cm) **600円(税込)**

巷では11月19日(木)のボジョレー・ヌーヴォーの解禁でいろいろにぎわっています。やまゆり生協でもおいしいワインをご案内してます。今回は、ワイン等のおつまみとしてだけでなく、パンやご飯にもおすすめのピンチョスを作ってみました。丸和食品さんの押し豆腐を台にシンプルに仕上げてみました。お塩とオリーブオイルをかけて是非召し上がれ♪

おまとの 特価

399 **蔵** 不使用
丸和食品 21日/豆
押し豆腐 **2個**
220g 通常本体 **438円** **420円(税込)** (454円)

564 **8**
海の子
海の精 やきしお
詰め替え用
60g **238円(税込)** (257円)

特

572 **品**
ムソー 2年
有機EXバージン
オリーブ油
通常本体 180g **830円** **815円(税込)** (880円)



127 澤村さんのミニトマト
128 きゅうり
468 **特** よつ葉カマンベールチーズ
205 北海道さけ スモークサーモン



234 パプア産 天然 むきえび
173 大原さんの長ねぎ
155 長いも
177 大葉



159 千葉さんの にんじん
315 鶏レバー 甘辛焼き
170 カット かぼちゃ
162 川島さんの れんこん

金沢の伝統的な佃煮や惣菜をお届けする 金沢錦の能登がきマリネ

5 ページ

昔ながらの製法で一つ一つ丁寧に仕上げた、濃厚な牡蠣の旨みとタレの爽やかな酸味が良く合う一品です。お酒や白ワインの肴におすすめです。



様々なお料理のお助けアイテムの スパイス各種ご案内♪

14 ページ

お料理やお菓子作りなどにおすすめの香辛料です。煮込み料理はじめソテーやマリネなど活躍の場が多い5種類をご案内しています。

やまゆり生協おすすめの 美味しいワイン各種

13-16 ページ

酸化防止剤を使っていない ワインをご案内しています



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

赤いだけがりんごじゃない！
酸味と甘みのバランスの良い品種です
ネオニコチノイド系の農薬不使用
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)
113
900g以上 **698円**(税込) **754円**
114 2.5kg **1650円**(税込) **1782円**
長野県松川町の宮下彰さん。

甘柿の王様とよばれ、ジュシーな甘さで、一度口にする
とクセになるおいしさです
今季初
119 **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) **286円**
熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。

甘みと酸味の絶妙なバランスがもたらすさわやかな味わい
口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです
今季初
117 **低農薬 無化学肥料**
堀内果実園(奈良県)
A品吉野柿(富有)
1kg前後 **688円**(税込) **743円**
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

神奈川産 **酸味もしっかりあるコクのある美味しさ**
網と箱の回収にご協力をお願いします
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
120 2.5kg **950円**(税込) **1026円**
121 5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

神奈川産
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) **362円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
〔放〕不検出 <1.6<1.8

おきたま興農舎、本田さん達のりんごぶじが美味しい季節になりました
今季初
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(ふじ)
115
3~5玉 (900g以上) **638円**(税込) **689円**
180634 5kg箱 **2800円**(税込) **3024円**
山形県高島町の本田達義さんほか。化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

118 **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**
山形県高島町の木村明男さん他。

118 **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**
山形県高島町の木村明男さん他。

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

125 **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) **378円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

片平さんの王林は別物
酸味のない旨〜いりんご
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)
116
3~4玉 (900g以上) **610円**(税込) **659円**
180622 2.5kg **1480円**(税込) **1598円**
山形県南陽市の片平文男さん他。

124 **無農薬 無化学肥料**
富士ぶどう園(愛知県)
キウイフルーツ(レッド)
480g **460円**(税込) **497円**
神奈川県産

124 **無農薬 無化学肥料**
富士ぶどう園(愛知県)
キウイフルーツ(レッド)
480g **460円**(税込) **497円**
神奈川県産

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

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) **194円**
鹿児島県肝属郡の永野敏郎さん他。大隅半島の温暖な気候を生かした無加温ハウス栽培です。ネオニコチノイド系農薬不使用。

126 **無農薬 無化学肥料**
村上農園(北海道)・中家農園(岐阜県)
トマト
400g前後 **455円**(税込) **491円**
北海道美瑛町の村上和男さん他。又は岐阜県高山市の中家重彦さん。

127 **無農薬 無化学肥料**
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのミニトマト
150g前後 **300円**(税込) **324円**
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

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) **430円**
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

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 **345円**(税込) **373円**
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

131 **無農薬 無化学肥料**
赤坂農園(秦野市)
タアサイ
1株 **198円**(税込) **214円**
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

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

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

133 **無農薬 無化学肥料**
おきたま興農舎(山形県)
山形赤根ほうれん草
250g **440円**(税込) **475円**
山形の在来種。赤い根と肉厚の葉は甘みがあり、味が濃く香りも豊かです。病気に強く農薬不使用は貴重。

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

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) **194円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

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

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) **216円**
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

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) **216円**
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

138 **無農薬 無化学肥料**
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
ブロッコリー
1個 **378円**(税込) **408円**
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

181705 **低農薬 無化学肥料**
くらぶち草の会(群馬県)
レタス
1個 **240円**(税込) **259円**
群馬県高崎市の佐藤茂さん他。

139 **無農薬 無化学肥料**
NO-RA~農薬~(愛川町)
美味タス(ミニレタス)
1個 **200円**(税込) **216円**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

140 **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) **214円**
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

141 **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) **270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。

142 **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) **184円**
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

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

144 **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) **200円**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。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。

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

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

149 **蔵** **神奈川産**
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円**(税込) **54円**
中国産またはミャンマー産緑豆使用。

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

147 **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**
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。

144 **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) **200円**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。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。

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

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

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

担当おすすめレシピ
牛肉とクレソンのピラフ風炒めご飯
材料(2人分)
ごはん(300~400g)、牛薄切り肉(75g)、クレソン(1束半)、にんにく(半かけ)、玉ねぎ(25g)、ウスターソース(大さじ1)、トマトケチャップ(大さじ1)、塩・こしょう・油(適宜)
作り方
①牛肉は食べやすい大きさに切ったら塩・こしょう各少々ふる。クレソンは根本の堅い部分を切り、2~3cmに切る。にんにくと玉ねぎはみじん切りにする。
②フライパンに油を熱し、牛肉を炒め、肉の色が変わったらクレソンを加える。サッと炒めて軽く塩・こしょうを降り、取り出しておく。
③フライパンに、にんにくと玉ねぎをいれて香り良く炒める。ごはんを加えて炒め、②の具を戻し、ソース、ケチャップ、塩・こしょうをふり、全体を混ぜる。

炒めても美味しい♪
●ルッコラとトマトのガーリック炒め **神奈川産**
しっかりと炒めるとトマトの水分がスープのように仕上がります

表皮は白く、果肉は鮮やかな紫色。紫芋では珍しく甘みがあるホクホクとした食感の品種

今季初
鹿児島県西表市の長野勝さん他。

151 無農薬 無化学肥料
種子島あけぼの会(鹿児島県)
さつまいも(種子島紫)
700g **460**円(税込497円)



里芋といえば柔らかいネっとり感、土垂はとっても美味しい品種です

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)

153 500g **350**円(税込378円)
180683 徳用
2kg **1260**円(税込1361円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(セレベス・親芋)

154 800g **350**円(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長いも

500g **430**円(税込464円)
茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田貴さん。



神奈川産
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。



無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)

156 800g **230**円(税込248円)
180658 徳用5kg箱
5kg箱 **1480**円(税込1598円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



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)

157 800g **250**円(税込270円)
180713 徳用3kg
3kg **980**円(税込1058円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん

159 400g **230**円(税込248円)
180671 2kg
2kg **998**円(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川産
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。



神奈川産
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用さつまいも2kg

2kg **1300**円(税込1404円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。おまかせミックス。



無農薬 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]



無農薬 無化学肥料
水の子会(熊本県)
備中れんこん

1kg前後 **975**円(税込1053円)
熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかつ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。



神奈川産
今季初
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう

250g以上 **235**円(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。



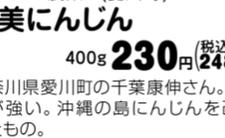
神奈川産
無農薬 低化学肥料
丸園芸組合(宮崎県)
ごぼう

300g **238**円(税込257円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



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



神奈川産
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。



神奈川産
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]



神奈川産
今季初
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう

250g以上 **235**円(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。



神奈川産
今季初
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう

250g以上 **235**円(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。



神奈川産
無農薬 低化学肥料
丸園芸組合(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。



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



神奈川産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根

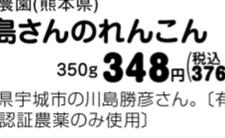
1本 **270**円(税込292円)



神奈川産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

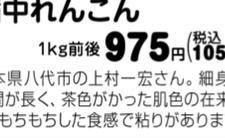
167 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根

1本 **250**円(税込270円)



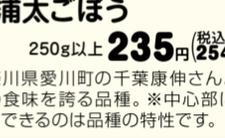
神奈川産
無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
三太郎大根

1本 **180**円(税込194円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。肉質は緻密で、辛味も少ない短形だいこんです。栽培期間中動物性肥料は不使用。



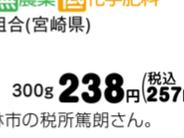
神奈川産
今季初
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう

250g以上 **235**円(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。

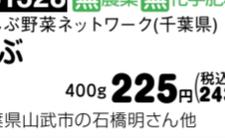


無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ

500g前後 **530**円(税込572円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗お届け予定です。



今年はお穴戸さんのかぼちゃの生育が悪く、さらに追い打ちで傷みが早く進んでしまったためお届けができなくなりました。大きなかぼちゃをカットしたものは、引き続きお届けできる予定です。



神奈川産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根

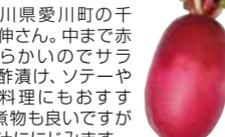
1本 **270**円(税込292円)



神奈川産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

167 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根

1本 **250**円(税込270円)



神奈川産
無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
三太郎大根

1本 **180**円(税込194円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。肉質は緻密で、辛味も少ない短形だいこんです。栽培期間中動物性肥料は不使用。



神奈川産
今季初
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう

250g以上 **235**円(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。

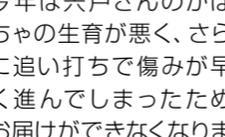


無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ

500g前後 **530**円(税込572円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗お届け予定です。



今年はお穴戸さんのかぼちゃの生育が悪く、さらに追い打ちで傷みが早く進んでしまったためお届けができなくなりました。大きなかぼちゃをカットしたものは、引き続きお届けできる予定です。



神奈川産
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。



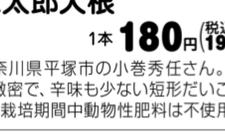
神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニ白菜

1玉(500g以上) **270**円(税込292円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。食べきりサイズのミニサイズです。



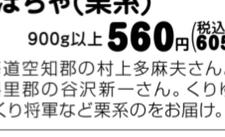
神奈川産
無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ

500g **265**円(税込286円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



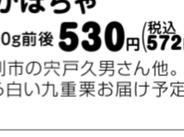
神奈川産
低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ

500g **298**円(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



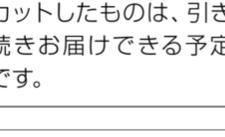
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

175 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。

176 有機ニラ
100g **168**円(税込181円)



神奈川産
無農薬 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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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
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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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。



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。

175 有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168**円(税込181円)



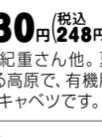
高知県香美市の小田々智徳さん他。

176 有機ニラ
100g **168**円(税込181円)



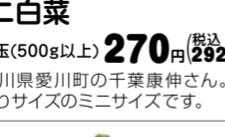
神奈川産
無農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉

10枚 **138**円(税込149円)
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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
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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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。



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。

175 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。

176 有機ニラ
100g **168**円(税込181円)



神奈川産
無農薬 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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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
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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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。



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。

175 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。

176 有機ニラ
100g **168**円(税込181円)



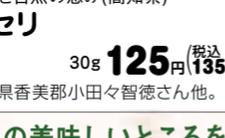
神奈川産
無農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉

10枚 **138**円(税込149円)
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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
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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
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。



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。

175 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。

176 有機ニラ
100g **168**円(税込181円)



アヒージョに♪

181 無農薬 低化学肥料
みやむのになにく。(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。



“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

神奈川産
無農薬 無化学肥料
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
酵素農で育った
湘南鷹取野菜セット

※セット内容例
※実際の量は写真とは異なり、少なめとなる場合がございます

183 無農薬 無化学肥料
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。



今週の 茸

神奈川産
無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ

150g **220**円(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ

100g **125**円(税込135円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ

100g **125**円(税込135円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



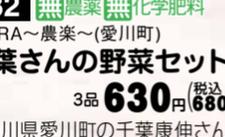
神奈川産
無農薬 低化学肥料
みやむのになにく。(青森県)
にんにく(バラ)

80g前後 **278**円(税込300円)
青森県田子町の宮村祐貴さん。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ

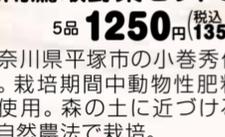
30g **125**円(税込135円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。



神奈川産
酵素農で育った
湘南鷹取野菜セット

※セット内容例
※実際の量は写真とは異なり、少なめとなる場合がございます

183 無農薬 無化学肥料
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。



神奈川産
無農薬 無化学肥料
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム

100g **265**円(税込286円)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



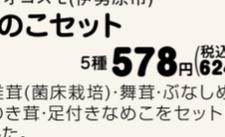
神奈川産
無農薬 無化学肥料
宮野龍之(広島県)
原木生しいたけ

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



神奈川産
無農薬 無化学肥料
宮野龍之(広島県)
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



秋のマストミフェア 第7弾

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です

特

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼"

特



原材料/南マグロ(インド洋)

194 📅 凍

マストミ

ふぞろいの天然南マグロ中トロ

2冊(130g) 通常本体 **1050円** (税込 **1026円**)

天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋



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

凍 📅 不使用

マストミ

つぶつぶまぐろ丼セット

50g×2 通常本体 **560円** (税込 **540円**)

50g×4 通常本体 **970円** (税込 **1048円**)

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



197 📅 凍

共和食品

メバチまぐろ中トロ柵

180g **1080円** (税込 **1166円**)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

お刺身に

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。

198 📅 凍

共和食品

メバチまぐろ柵

180g **645円** (税込 **697円**)



刺身や棒寿司などに

八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。



原材料/真サバ(青森県)、酢、砂糖、食塩、酵母エキス

202 📅 凍 📅 調味料

ヤイチ

八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 通常本体 **568円** (税込 **550円**) (130g以上) **550円** (税込 **594円**)

特



203 📅 凍

武田食品冷凍

淡路職人のしめさば

半身2枚(約120g) **500円** (税込 **540円**)

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



204 📅 凍 📅 調味料

ヤイチ

八戸産いわしマリネ

130g **340円** (税込 **367円**)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍後、そのままお刺身に。

サラダやマリネなどに

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。



205 📅 凍

松岡水産

北海道さけスモークサーモン

40g×2 **480円** (税込 **518円**)

原材料/秋鮭(北海道)、食塩



206 📅 凍

芦浜産直出荷組合

芦浜真イカ

2杯(350g) **450円** (税込 **488円**)

熊野灘産スルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



207 📅 凍

札幌中一

函館産いかソーメン

100g **500円** (税込 **540円**)

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



208 📅 凍

札幌中一

訳あり帆立貝柱

200g **700円** (税込 **756円**)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



209 📅 凍

秋元商店

日帰り船の大サンマ

3尾 **630円** (税込 **680円**)

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

まぐろステーキに

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。サイズ不選別の徳用です。解凍後、焼き物や煮物などに。



特

原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)

210 📅 凍

共和食品

無選別まぐろほほ肉

300g **748円** (税込 **700円**) (756円)



211 📅 凍

札幌中一

もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) **650円** (税込 **702円**)

北海道産カラフトマスが無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



212 📅 凍

札幌中一

北海道産塩鮭切身

2切(120g) **320円** (税込 **346円**)

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



213 📅 凍

塩屋

もったいない紅鮭切身

3切(150g) **560円** (税込 **605円**)

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



214 📅 凍 📅 不使用

東北トクスイ

塩紅鮭カマ

3~5切(300g) **500円** (税込 **540円**)

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。

クセがなく、程よい脂のり

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



215 📅 凍

東北トクスイ

真だら切身

3切(180g) **430円** (税込 **464円**)

原材料/マダラ(国産)

切身にして塩焼きや竜田揚げなどに

熊野灘産のサワラを三枚におろしました。



原材料/サワラ(熊野灘)

216 📅 凍 📅 不使用

芦浜産直出荷組合

本サワラ半身

200g **750円** (税込 **810円**)

もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)

217 📅 凍

札幌中一

もったいないナメタカレイ

250g **398円** (税込 **430円**)

素材の旨みと食感を楽しめるつみれです

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



218 📅 凍 📅 調味料

大新

蟹と海老のやわらかしんじょ

6個(180g) **398円** (税込 **430円**)

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

国産丸大豆醤油、三河みりん、粗糖で仕上げた
シンプルかつ贅沢な干物



原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖

219 📅 凍 📅 不使用

熊野灘産直出荷組合

イカみりん干し

200g **500円** (税込 **540円**)

芦浜産直出荷組合

📅 14日/豆・麦・米



220 📅 凍

芦浜産直出荷組合

芦浜アジ開き

4~6枚 **580円** (税込 **626円**)

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



221 📅 凍

芦浜産直出荷組合

サバ開き

1~2枚 **340円** (税込 **367円**)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



222 📅 凍

ヤイチ

さんま開昆布干

2切(90g) **258円** (税込 **279円**)

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



223 📅 凍

ヤイチ

しまほっけ一夜干し

1枚(約140g) **645円** (税込 **697円**)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

いわしの旨みを凝縮

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



特

原材料/真いわし(八戸)、食塩

224 📅 凍

ヤイチ

いわしの丸干し

4本 通常本体 **398円** (税込 **388円**) (約160g) **388円** (税込 **419円**)



225 📅 凍

札幌中一

北海道産ししゃも(オス・メス)

オス5尾メス5尾 **700円** (税込 **756円**)

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



226 📅 凍 📅 不使用

芦浜産直出荷組合

サンマミリン干し

3枚 **460円** (税込 **497円**)

北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

武田食品冷凍

真だこの旨みが口の中に広がります



原材料/真タコ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

227 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
真たこやわらか煮

80g **740円**(税込799円)
瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。

口の中で"ほろっ"とほぐれる美味しさです



原材料/真サバ(徳島県、長崎県)、醤油、砂糖、練り梅(梅干、梅酢、赤しそ)、清酒

228 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
さば梅煮

2~4切(130g) **360円**(税込389円)
脂のりが良い寒サバを料理酒と練り梅を使い、しっかりと味付けしました。

もったいない部位を有効活用しました。くせになる美味しさです



原材料/ぶり(長崎県)、醤油、砂糖、清酒、みりん

229 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
ぶりあら炊き

200g **380円**(税込410円)
長崎県産天然寒がりのカマと頭部分を、醤油や粗糖などで炊き上げました。湯煎してください。

天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み



原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩

230 冷蔵
武田食品冷凍
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。

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

231 冷蔵 G不使用
東北トクスイ
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。

湊水産のたらこ&明太子

粒がしっかりした味わい深い明太子



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)

232 冷蔵 G調味料
湊水産
無添加明太子(切子込)

60g **368円**(税込397円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

魚醬と鰹節、昆布の風味をお楽しみください



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布

233 冷蔵 G調味料
湊水産
無添加たらこ(切子込)

60g **358円**(税込367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。



234 冷蔵
パパニューギニア海産
パパア産天然むきえび

120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)
パパ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、そのまま料理に使用できます。



235 冷蔵
パパニューギニア海産
パパア産天然えび(殻付き)

200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パパ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。



236 冷蔵
札幌中一
ベビー帆立加熱用

150g **380円**(税込410円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



237 冷蔵
タイセイフーズ
大粒シーフードミックス

340g **880円**(税込950円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。

ひじきと大豆はおいしさも栄養も相性抜群

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。



241 冷蔵
芦浜産直出荷組合
釜炊ひじき

150g **288円**(税込311円)
原材料/ひじき(三重県)



242 冷蔵
山茂丸水産
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。



243 冷蔵
芦浜産直出荷組合
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。



244 冷蔵
札幌中一
焼鮭弁当用

5枚(150g) **550円**(税込594円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



245 冷蔵
ヤイチ
八戸前沖銀鯖焼

1切(約60g) **278円**(税込300円)
八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。

うな丼やひつまぶしなどに

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。



原材料/うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ(醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉)、添付たれ(醤油、みりん、砂糖)、山椒(国産)

246 冷蔵 G調味料
おおさき町製加工組合
鹿児島県産うなぎ刻み

50g x 2 **1350円**(税込1404円)
原材料/ひじき(三重県)



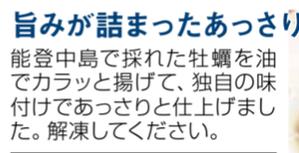
247 冷蔵 G不使用
ヤイチ
さんまやわらか煮

2本(100g) **335円**(税込362円)
青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。



248 冷蔵 G調味料
ヤイチ
いわしのアヒーゴ

100g **298円**(税込322円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



249 冷蔵 G不使用
金沢錦
能登がきマリネ

140g **525円**(税込567円)
能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。



250 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ
イカフライ

5枚(200g) **420円**(税込454円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

身が厚いのにならわかな少ない油でも



原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩

250 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ
イカフライ

5枚(200g) **420円**(税込454円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料/天然エビ(パパニューギニア海産)、パン粉【小麦粉(岩手県)、生イースト、塩】、小麦粉(岩手県)

251 冷蔵
パパニューギニア海産
パパア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) **700円**(税込756円)
パパニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

海の幸たっぷりのお鍋作りに



原材料/タラバガニ(ロシア)、シロサケ(北海道)、ホタテ(北海道)、ボタンエビ(北海道)

252 冷蔵
札幌中一
海鮮寄せ鍋セット

4種(600g) **1700円**(税込1836円)
タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

川崎北部水産加工

ネタの良さは折り紙付き!



253 冷蔵
川崎北部水産加工
旬のおまかせ寿司種セット

5種(各4切) **1650円**(税込1782円)
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



254 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工
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〕

255 冷蔵
川崎北部水産加工
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〕

担当者おすすめ レシピ



鶏チリ

材料

鶏むね肉 200g
 酒 大1
 塩コショウ 少々
 片栗粉 大1
 油 大2
 水 100ml
 チキンコンソメ 1袋

[A]

にんにく(すりおろし) ... 小1
 生姜(すりおろし) 小1
 ケチャップ 大3
 砂糖 小1
 一味唐辛子 小1

小ねぎ 適宜

作り方

- 鶏肉は食べやすい大きさに切る。酒、塩コショウをまぶし下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- フライパンに油を引き、中火で熱し、①を炒める。両面をこんがり焼いて取り出す。
- ②のフライパンにAを入れて中火にかけながら混ぜ合わせる。
- フツフツとしてきたら、水、チキンコンソメを加えて混ぜ合わせる。
- ひと煮立ちしたら②を戻し入れ、よく煮絡める。
- 器に盛り、刻んだ小ねぎをかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)

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
 200g **590円**(税込) (637円)

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

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。

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

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

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) (583円)

通常の豚肩ロースより薄切りにして、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**(税込) (551円)

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかい肉質です。スジ切りにしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

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

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

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

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

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 **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。

262 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) (670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。

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

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

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

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

271 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。

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に、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)

脂が少ないモモの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**(税込) (970円)

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

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)

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。

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。

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

手羽中を食べやすいように半分カットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

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、使いやすい小間切りにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。

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

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
 500g **710円**(税込) (767円)

ムネ肉をミンチにしました。

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

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

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

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

290 凍 知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛モモブロック
 500g **2400円**(税込) (2592円)

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

291 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産牛ミックスホルモン
 300g **930円**(税込) (1004円)

国産熟成牛の小腸、大腸、胃袋、心臓のミックスホルモンです。焼肉や野菜炒めなどに。

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 通常本体 **825円**(税込) (864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。



むね肉のひとロソテー (梅肉・わさび)



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
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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〕



300 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〕



301 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**
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、香辛料[ホワイトペッパー、ナツメグ、メース]、ナチュラルチーズ(北海道)



302 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〕



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



304 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〕



298 凍
中津ミート 90日
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



299 蔵 G調味料
中津ミート 8日以上/豆・麦
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **360円**(税込) **389円**
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕



307 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**
バーガーパン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〕



308 凍 G不使用
中津ミート 90日/卵・麦
中津一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込) **518円**
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



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



305 蔵 G不使用
ハム工房ジロー 3日以上/豆・麦
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



306 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) **550円**(税込) **594円**
味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます。豚ロース厚切りに特製み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〕

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



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

手軽においしい焼き鳥を



314 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 通常本体(180g) **600円**(税込) **648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〕



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



316 凍 G調味料
秋川牧園 9ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏の焼きつくね
180g **350円**(税込) **378円**
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

千葉産直サービス

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



310 凍
千葉産直サービス 180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込) **486円**
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています



311 凍 G不使用
千葉産直サービス 90日以上/豆・麦
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **480円**(税込) **518円**
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けて、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



312 凍 G不使用
千葉産直サービス 180日/豆・麦・米・落
房総もち豚の落花みぞ漬
180g **480円**(税込) **518円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

秋のマストミフェア 第7弾

お弁当の定番品



317 凍 G不使用
マストミ 60日/卵・豆・麦・米
神山鶏のから揚げ
200g **420円**(税込) **398円**(税込) **430円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った本格中華!



318 凍 G不使用
マストミ 30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込) **368円**(税込) **397円**
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



319 凍 G不使用
マストミ 90日/卵・豆・麦・米
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 通常本体(280g) **428円**(税込) **408円**(税込) **441円**
320 徳用 G不使用
4個×4 通常本体(560g) **856円**(税込) **770円**(税込) **832円**
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

肉汁たっぷりの餡を、張りのある皮で包みました



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

飛鳥食品の手作り本格点心



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

本格スパイスが効いた、大人の味



324 凍 G不使用
飛鳥食品 60日以上/麦・米
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込) **397円**
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の人気商品



323 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2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込) **730円**(税込) **788円**
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

フライパンでキーマ春巻



326 凍 G不使用
飛鳥食品 60日以上/麦・米
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込) **387円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

デリカ横綱

温めるだけで
おいしい牛丼に



原材料 / 近江牛(滋賀県)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

327 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **560円**(税込) **605円**
近江牛の切り落としを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。[GMO飼料不分別]

身はやわらかく
甘辛い味付け



原材料 / 近江牛(滋賀県)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

328 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしぐれ煮
180g **380円**(税込) **410円**
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。[GMO飼料不分別]



329 **冷凍** **G**不使用
ニッコウ ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込) **421円**
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不分別]



330 **冷凍** **G**不使用
ニッコウ ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込) **480円**
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]



331 **冷凍** **G**調味料
ニッコウ ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円**(税込) **330円**
国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。[GMO飼料不分別]



332 **冷凍** **G**不使用
ニッコウ ◎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飼料不分別]



337 **冷凍** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込) **648円**
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]



338 **冷凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込) **495円**
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]



339 **冷蔵** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
パンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円**(税込) **594円**
原材料 / 有機マカロニ(イタリア)、玉ねぎ、鶏肉、ナチュラルチーズ、トマトペースト、牛乳、海老、いか、バター、チキンエキス、菜種油、にんにく、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩



340 **冷凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円**(税込) **322円**
原材料 / 有機スイートコーン(スペイン)



343 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **240円**(税込) **259円**
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



344 **冷凍**
山本食品 ◎365日/そ
生凍長野県産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



345 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円**(税込) **270円**
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



346 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]



341 **冷凍** **G**不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円**(税込) **322円**
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



342 **冷凍**
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。



347 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]



348 **冷蔵** **G**不使用
ニッコウ ◎180日以上/卵・豆・麦・米・え
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円**(税込) **408円**
お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコウの冷凍麺シリーズ
コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。[卵、豚GMO飼料不分別]



原材料 / めん(小麦粉、小麦たんぱく、乾燥卵白、食塩、かんすい)、具[キャベツ、玉ねぎ、もやし、コーン、長ねぎ、人参、豚肉、キクラゲ、さつま揚げ、菜種油、エビ、ちくわ、食塩]、スープ[豚骨白湯、食塩、醤油、砂糖、でん粉、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキス、コショウ、ニンニク]



349 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円**(税込) **397円**
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイスなソースをつけました。



350 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円**(税込) **227円**
やまゆりや金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



351 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込) **322円**
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



356 **冷蔵**
秋澤マルメ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの小梅干し
120g **450円**(税込) **486円**
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた小梅を「あらしお」を使って漬け込みました。



357 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円**(税込) **486円**
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



358 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円**(税込) **308円**
だしがしっかりと浸み、ほどよい食感
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



359 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g **290円**(税込) **313円**
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だしで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



360 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
辛子昆布佃煮
100g **350円**(税込) **378円**
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。



363 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦
味噌メンマ
90g **248円**(税込) **268円**
歯ざわりの良い上質の塩メンマを国産丸大豆醤油、洗双糖、かつおだし、塩、ごま油、胡椒、唐辛子で味付けしました。

御用蔵・ヤマキ醸造



352 **冷蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円**(税込) **540円**
特別栽培大根を糀あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。



原材料 / 有機きゅうり、有機なす、生姜、みょうが、赤しそ、昆布、漬け原材料[発酵調味料、梅酢、昆布だし、醤油、砂糖、醸造酢、食塩]

353 **冷蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円**(税込) **518円**
国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。



354 **冷蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円**(税込) **430円**
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。



361 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円**(税込) **475円**
北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



362 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込) **378円**
旨味があり食感の良い日高産肉厚昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



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



355 **冷蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円**(税込) **518円**
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。



364 **冷蔵** **G**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味噌ザーサイ
100g **380円**(税込) **410円**
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。



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



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



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



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

昆布と鯉の風味をかかせた自家製つゆ使用



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

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

おでんが美味しくなる練り物セット 魚の旨みがギュッとつまっています



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

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



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



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



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



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



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

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます。
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

376 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体×2 **720円** **690円**(税込) **745円**

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました
「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。

377 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込) **324円**



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



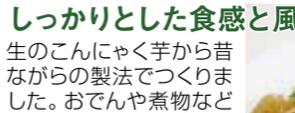
379 **冷蔵**
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込) **138円**
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



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



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



386 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込) **248円**



●こんにゃくとピーマンのピリ辛ニク炒め



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



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



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



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



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



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

価格改定しました
389 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込) **324円** (放) 不検出 <2.1<2.3

390 **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**

価格改定しました
391 **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**

価格改定しました
397 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470円**(税込) **508円**
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。

豆腐職人の技で「まろやか」「まったり」と仕上げました

嬉しいお買得なバンドル規格です!
●豆腐みそ田楽 **おまとも 特価**

価格改定しました
392 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込) **335円** (放) 不検出 <2.1<2.3

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

394 **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 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g 通常本体 **168円** **158円**(税込) **171円**
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

特

399 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円** **420円**(税込) **454円**
調理しやすく水切りをしてある準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!
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。

コクと味のバランスが絶妙な逸品!
埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。

395 **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**

396 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしせ豆腐
330g **375円**(税込) **405円** 価格改定しました

価格改定しました
403 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚物3種セット
3種(各2個) **525円**(税込) **567円**
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。

特

399 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円** **420円**(税込) **454円**

価格改定しました
400 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込) **227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。

401 **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、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

402 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込) **232円**
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

404 **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**

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

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。压榨一番搾りの国産菜種油で揚げました。

価格改定しました
406 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **440円**(税込) **475円**
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

407 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り具だくさんがんも
80g×2枚 **314円**(税込) **339円**
国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農業不使用)を加えました。

408 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 **220円**(税込) **238円**
国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。

ふっくら、じっくり炊き上げたがんもの煮物
がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。
409 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 通常本体 **680円** **630円**(税込) **680円**

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

煮物のほかそのままサラダでも!
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっとり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



413 **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 通常本体 **208円(税込225円)**
タレ・カラシ付
茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

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

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

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

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

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
411 **蔵G不使用**
30g×3 通常本体 **198円(税込214円)**
タレ・カラシ付
412 **W規格**
30g×3×2 通常本体 **396円(税込376円)**
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

416 **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 通常本体 **158円(税込171円)**
タレ・カラシ付
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(蒸煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

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

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

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。

うすくスライスしてお好みの具をのせて♪



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

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) 通常本体 **298円(税込311円)**

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

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

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

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

427 **蔵G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**

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

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

430 **蔵**
デニッシュハウス ◎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

431 **蔵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

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 通常本体 **275円(税込297円)**
国産小麦粉使用の素朴なフランスパンです。

ちょうど良い厚みが嬉しい食パン



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

434 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円(税込380円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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)**
ご主人の守りさん

436 **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(中国産残留農薬検査済) [乳製品GMO飼料不分別]

437 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円(税込205円)**
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドブードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

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

439 **蔵G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 **420円(税込454円)**

440 **蔵G不使用**
デニッシュハウス ◎5日/卵・乳・麦・米
大麦粉入リスコーン3ケ
1袋(約54g×3) **398円(税込430円)**
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)

441 **蔵G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円(税込610円)**
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンキンワールド1個 [乳製品GMO飼料不分別]

442 **凍G不使用**
大進食品 ◎365日/麦
ママンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込322円)**
小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます



443 **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。

栄養満点、でもヘルシーな甘食!



444 **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**

445 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 **440円(税込464円)**

446 **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)**

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

10~12月限定



448 **蔵**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g **410円(税込443円)**
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいしさとお栄養が活かされたシリアルです。

素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープ



449 **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g × 4食 **542円(税込585円)**
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO不分別]

450 **蔵G不使用**
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



443 **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。

セサミンとカルシウムがたっぷり入ってます



444 **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**

445 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 **440円(税込464円)**

446 **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)**

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

アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます



445 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 **440円(税込464円)**

448 **蔵**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g **410円(税込443円)**
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいしさとお栄養が活かされたシリアルです。

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て



449 **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g × 4食 **542円(税込585円)**
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO不分別]

450 **蔵G不使用**
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]



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** (税込 270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) **175** (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** (税込 281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) **180** (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** (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]



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** (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]



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281円)

108 よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳

109 ブラウンスイス牛乳

500ml **215** (税込 232円)

110 山地酪農牛乳

1ℓ **398** (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** (税込 367円)

112 おいしい低脂肪乳

1000ml **300** (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** (税込 113円)

1000ml **270** (税込 292円)

[放] 不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

105 木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194円)

1ℓ **300** (税込 324円)



西南東部農協 ◎13日/乳

106 飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211円)

1000ml **330** (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]



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

107 よつ葉シュレッドチーズ

250g **485** (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 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (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** (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** (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 牧場のカスタードプリン

100ml **210** (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]

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎90日/乳

112 よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360** (税込 389円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

113 よつ葉バター(減塩)

150g **330** (税込 356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

114 パンに美味しいよつ葉バター

100g **260** (税込 281円)

バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程好い塩味とミルクの風味が特長のバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

115 よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391円)



西南東部農協 ◎5日/乳

116 丹那生クリーム

200ml **435** (税込 470円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

秋田県 ライスロッチ大湯



あきたこまち 無農薬無化学肥料

477 白米 2kg **1560** (税込 1685円)

478 七分胚芽米 2kg **1560** (税込 1685円)

479 白米 5kg **3500** (税込 3780円)

480 七分胚芽米 5kg **3500** (税込 3780円)

481 玄米 5kg **3250** (税込 3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

482 白米 5kg **2850** (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

山形県 庄内協同ファーム



庄内ササニシキ JAS

483 玄米 2kg **1500** (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

484 白米 5kg **2650** (税込 2862円)

485 玄米 5kg **2430** (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

486 白米 5kg **2650** (税込 2862円)

487 玄米 5kg **2430** (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

488 もち米 2kg **1100** (税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

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 2kg **950** (税込 1026円)

475 白米 5kg **2300** (税込 2484円)

476 玄米 5kg **2200** (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

489 白米 5kg **3400** (税込 3672円)

490 玄米 5kg **3280** (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

491 白米 5kg **2660** (税込 2873円)

492 玄米 5kg **2430** (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)。

宮城県 ライスネット仙台



宮城つや姫 低農薬無化学肥料

493 白米 5kg **2350** (税込 2538円)

494 玄米 5kg **2250** (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 JAS

495 白米 2kg **1500** (税込 1620円)

496 白米 5kg **3580** (税込 3866円)

497 玄米 2kg **1380** (税込 1490円)

498 玄米 5kg **3300** (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。

181468 除草剤無化学肥料

マゴメ ◎180日以上/豆・米

国内産十五穀米

300g **980** (税込 1058円)

181470 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産押麦

300g **398** (税込 430円)

181481 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちあわ

100g **540** (税込 583円)

181493 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちきび

150g **540** (税込 583円)

181500 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産たかきび

150g **540** (税込 583円)

181511 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産ひえ

150g **540** (税込 583円)

181523 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産アマランサス

100g **540** (税込 583円)

おやつに、おつまみに

食塩不使用だから素材の風味がいきています



原材料/馬鈴薯(北海道)、植物油(米油)

503 不使用
深川油脂工業 ◎60日以上/米
ノンソルトポテトチップス
60g **170円**(税込184円)

北海道産馬鈴薯を波型にカットし国内産米で作ったココのある米油で香ばしく揚げました。ディップやサラダのトッピングにもお使いいただけます。

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎゅー!



原材料/ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

510 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g 通常本体 ×3 **1380円** **1138円**(税込1229円)

アーモンド・カシューナッツ・くるみ、人気の3種をミックスしました。ひと粒ひと粒にナッツのあまみと滋養が詰まっています。

一度に茹でて保存すればいつでも



原材料/ガルバンゾー(トルコ)

511 不使用
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **215円**(税込232円)

茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7~8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。



509 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず3袋
60g 通常本体 ×3 **1395円** **1138円**(税込1229円)
あんず(カリフォルニア州)



508 不使用
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込464円)
デーツ(米国産)



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



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



500 不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとろ
100g **288円**(税込311円)
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹



501 不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとろ
100g **288円**(税込311円)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)



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



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



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



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

滋養がたっぷり!

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

512 不使用
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぽ柿3個
3個 **540円**(税込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。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

513 不使用
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんの落花生(むき実)
130g 通常本体 **890円** **885円**(税込956円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



原材料/天草、黒糖、赤えんどう

514 不使用
太洋 ◎90日
豆かんてん
155g **220円**(税込238円)
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。



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



516 不使用
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円**(税込259円)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

ゆったりとした時間に

とろけるショコラのまろやかな口どけをお楽しみください



原材料/ホワイトチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、パナシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁、乳化剤(大豆由来)、香料 [乳製品GMO飼料不分別]

517 不使用
イルローザ ◎30日/乳・豆・麦
ラスクパリジャン・ブランシュ
5枚 **680円**(税込734円)
秋冬限定販売のホワイトチョコのラスク。ラスクを包むなめらかで際立つおいしさのホワイトチョコレートはベルギーのクリーミーなショコラです。

サクサクしたラスクの食感と、とろけるショコラの口どけ



原材料/ミルクチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、パナシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁、乳化剤、香料 [乳製品GMO飼料不分別]

518 不使用
イルローザ ◎30日/乳・豆・麦
ラスクパリジャン・ショコラ
5枚 **680円**(税込734円)
秋冬限定販売のチョコがけのラスク。ラスクをやさしく包み込むセピア色のショコラはベルギーの極上クーベルチュール。濃厚でリッチな味わいです。

まろやかな口どけ



キュービックタイプの一回サイズ

519 不使用
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・スイート
60g **320円**(税込346円)

520 不使用
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・ピター
60g **320円**(税込346円)

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

524 不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **690円**(税込745円)
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました



原材料/卵、小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、パナシロップ [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

525 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームブッセ
3個 **718円**(税込775円)
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

素材がぎゅー 携帯にも便利

サクッと歯ごたえの良い玄米パフとナッツに、ドライフルーツの酸味がクセになる美味しさ。GI値が砂糖よりも極めて低いアガベシロップを使用しています。

甘酸っぱくて爽やかなフレーバー



原材料/有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク)、有機米粉、有機ひまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり

521 不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ザクコ
40g **268円**(税込289円)

レモンオイルのかすかな酸味とココナッツの濃厚な風味



原材料/有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機ひまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料

522 不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ココナッツ
40g **268円**(税込289円)

大粒のアーモンドと、たっぷり入った胡麻と玄米パフのサクサクとした食感



原材料/有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

523 不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー アーモンド
40g **268円**(税込289円)

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん



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

527 不使用
菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦
風の鶏(白餡)
40g×4個 **480円**(税込518円)
平飼有精卵と有機手亡、天然重曹の焼き菓子です。

クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子

有機さつまいも(茨城県)、砂糖、生クリーム、バター、牛乳、蜂蜜、食塩、有機桂皮末 [乳GMO飼料不分別]



526 不使用
菓房 はら山 ◎180日/乳
黄金芋
40g×5個 **600円**(税込648円)

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種類のどら焼きを楽しめます



砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、白隠元、青豌豆、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹 [卵GMO飼料不使用]

528 不使用
菓房 はら山 ◎60日/卵・麦・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **540円**(税込583円)

静岡県静岡市 吉川農園

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

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。

529 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)

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

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

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

531 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)

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

むぎちゃん的美味しさがマイボトルで簡単に!



原材料/大麦(山形県) ティーバッグ材質/オキロン
534 庄内協同ファーム
むぎちゃんティーバッグ
30g×10 **535**円(税込578円)
水筒の場合は熱湯500mlに1パックを入れ1~2時間後に飲み頃。やかんで煮だしてもお楽しみいただけます。
〔放〕不検出<1.6<1.6(大麦)

533 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **488**円(税込527円)
農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。
〔放〕不検出<1.4<1.7

しょうがたっぷり 体の芯まで温まります
536 国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。
20g×5袋 **300**円(税込324円)

じんわり温まる ホットココアを手軽に
537 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クのあるココアです。
16g×5 **367**円(税込396円)

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

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

541 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **498**円(税込538円)

540 豆
200g **750**円(税込810円)

542 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)

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

完全熟した旬のトマトの甘みと香り さらっとした口当たりが特徴です
181730 信州生れのおいしいトマト食塩無添加
190g×20缶 **2200**円(税込2376円)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。
181729 有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

マイルドなうま味と深みのある香り
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。

すっきりした味わいに仕上げた有機JAS認定のお茶
国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

544 1本
500ml **138**円(税込149円)
181535 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

545 1本
500ml **150**円(税込162円)
181547 箱
500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。
546 280ml **168**円(税込181円)
181559 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

有果果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。
546 280ml **168**円(税込181円)
181559 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

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

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。
181742 ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

さらりと飲みやすく、体がよるこぼ自然の甘さ
国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

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

547 180g **178**円(税込192円)
181560 箱(12個)
箱(12個) **2100**円(税込2268円)

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

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンクです。
181754 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
181596 寺田本家
五人娘純米酒
720ml **1325**円(税込1458円)

長野県産のぶどう(コンコード種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の赤ワインです。アルコール14%未満。
181602 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

181614 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

181572 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

181584 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

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PA(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。

五人娘は濃厚で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

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PA(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。

181638 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858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。
181572 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。
181584 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンクです。
181754 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

五人娘は濃厚で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

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PA(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。

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

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。
209140 太陽油脂
詰替用パックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)

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

ヤシ油原料の食器洗い石けんです。合成化学物質は無添加なので手肌におだやか。
209200 太陽油脂
パックス200番
800ml **380**円(税込418円)

パックスオリーシャンプーの詰替用。省資源パック。
209047 太陽油脂
詰替用オリーシャンプー
500ml **840**円(税込924円)

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

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

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

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

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

181651 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)

181675 丸富製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

181699 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

ナチュラルシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。
209007 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650**円(税込715円)

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

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

価格改定しました
181687 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

181663 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)

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。



549 不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

550 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

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て、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。



不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

554 不使用
1ℓ **500**円(税込) **540**円

555 不使用
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

天然だしの持つ風味、香りを、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、煮物、おでんなど幅広くご利用いただけます。

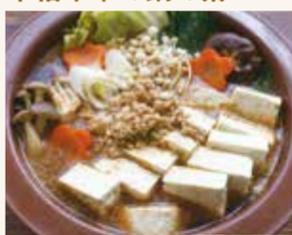


不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ

556 不使用
360ml **440**円(税込) **475**円

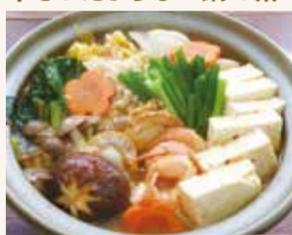
557 不使用
1ℓ **765**円(税込) **826**円

ネギ油とスパイスが香る本格中華の鍋の素



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

魚介の旨みとピリッとした辛さがたまらない鍋の素



原材料/もち米、米みそ、しょうゆ、かつおだし、昆布エキス、食塩、みりん、ごま油、でん粉、にんにく、煮干しエキス、いわしエキス、コチュジャン、キムチ、唐辛子

591 調味料
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
麻婆鍋の素

150g **330**円(税込) **356**円

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

592 不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
キムチ鍋の素

150g **330**円(税込) **356**円

コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。

551 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

553 不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円

552 不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

559 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

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

563 不使用
海の精
海の家あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油



569 不使用
1250g **712**円(税込) **769**円

558 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

560 不使用
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込) **350**円

562 不使用
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(税込) **292**円

564 不使用
海の精
海の家あらしお
60g **238**円(税込) **257**円

570 (小) 不使用
600g **430**円(税込) **464**円

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

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

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

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。

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

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

565 不使用
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酎
720ml **1143**円(税込) **1257**円

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

567 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

568 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

571 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

572 不使用
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
通常本体 180g **830**円 **815**円(税込) **860**円

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

573 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
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

1回の調理に1袋 おでん3~4人前!
原材料/食塩、砂糖、粉末醤油、小麦発酵調味料、かつお節、昆布パウダー、椎茸エキスパウダー、でんぷん分解物、菜種油

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

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したり、まゆりオリジナル商品。

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

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

574 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

576 不使用
東京フード ◎6ヶ月以上/豆・麦
まろやかおでんの素
66g(16.5g×4袋) **380**円(税込) **410**円

577 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

578 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

580 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

583 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

575 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

1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんのだしです。

579 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

581 不使用
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(税込) **518**円

582 不使用
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込) **346**円

585 不使用
光食品 ◎9ヶ月/米
フレンチドレッシング
300ml **520**円(税込) **562**円

香りを引き立てるガラムマサラ付き



不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
587 甘口 **588** 中辛
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

動物性原料不使用のカレールウ



原材料/植物油脂(パーム油(マレーシア)、有機べに花油(アメリカ)、米粉(新潟)、砂糖(鹿児島)、カレー粉(インド他海外)、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、酵母エキス(国内他海外)、りんご果汁(国内産)、トマトパウダー、香辛料
589 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールウ
135gフレックタイプ **368**円(税込) **397**円
国内産米粉を使った本格カレールウです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

気軽にシチューを楽しめる本格派シチュールウ



原材料/小麦粉(国産)、牛脂(国産)、脱脂粉乳(よつ葉)、全粉乳(よつ葉)、粗糖、天日塩、酵母エキス
590 不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円
ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

人気のチューブタイプ

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。
595 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込) **324**円

スパイス各種



596 不使用
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
通常本体 55g **320**円 **310**円(税込) **335**円
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

597 不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) **286**円

593 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

594 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

597 不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

600 不使用
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) **243**円

598 不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

599 不使用
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **400**円(税込) **432**円



601 伊藤食品 ©1年半以上/米
鱈ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込**626円**)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



602 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろいワシ缶(味付)
100g **280円**(税込**302円**)
(固形量70g)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。



603 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420円**(税込**454円**)
銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背びれが入ることがあります。
〔放〕不検出 <1.0<8.0



604 千葉産直サービス ©18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420円**(税込**454円**)
銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。
〔放〕不検出 <1.0<8.0



インスタントでも安全を追究しています



611 桜井食品 ©6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込**162円**)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕



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



607 タイム缶詰 ©18ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量45g) **430円**(税込**464円**)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。



608 創健社 ©6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **180円**(税込**194円**)
(固形量240g)
イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。



609 タイム缶詰 ©18ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込**248円**)
国産小豆を茹でました。

原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦蛋白、食塩)、スープ(食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、漁産パウダー、香料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、帆立エキス、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)
610 桜井食品 ©6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込**151円**)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕



612 東洋軒 ©120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込**322円**)
国内産小麦粉を使用した無かん水種を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕



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



615 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



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



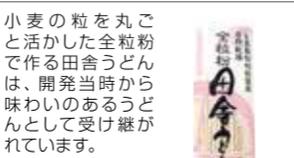
619 庄内協同ファーム ©90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込**432円**)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。



620 よつ葉乳業 ©5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込**562円**)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンブルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕



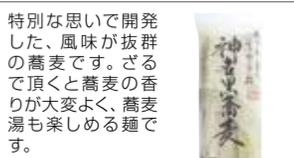
621 よつ葉乳業 ©12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g **330円**(税込**356円**)
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕



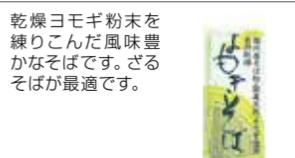
614 阿部製粉 ©180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円**(税込**356円**)



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



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



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



626 創健社 ©270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込**367円**)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)



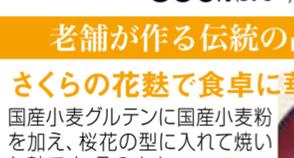
627 コルノマカロニ プロ ©18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込**389円**)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)



622 金子製麺 ©45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込**205円**)
小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。



623 金子製麺 ©45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込**205円**)
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。



624 金子製麺 ©45日以上/麦・そ
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込**378円**)
特別な思いで開発した、風味が抜群の蕎麦です。ざるで頂くと蕎麦の香りが大変よく、蕎麦湯も楽しめる麺です。



625 金子製麺 ©45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g **278円**(税込**300円**)
乾燥ヨモギ粉末を練りこんだ風味豊かなそばです。ざるそばが最適です。



643 安浦港 佳栄丸 ©1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込**313円**)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。



650 創健社 ©90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込**346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。



630 ムソー ©9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込**346円**)
国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。



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



632 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **250円**(税込**270円**)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。



633 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **410円**(税込**443円**)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。



644 安浦港 佳栄丸 ©1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込**713円**)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。



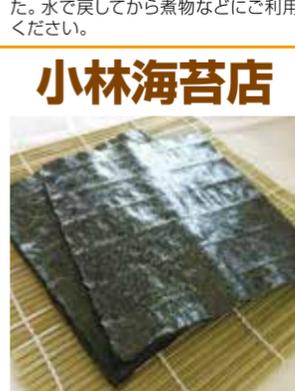
639 カクサ ©90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込**389円**)



641 カクサ ©90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込**538円**)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。



642 カクサ ©180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込**227円**)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。



645 小林海苔店 ©45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込**410円**)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。



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



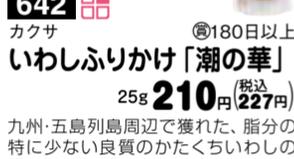
649 小林海苔店 ©90日
アオサ粉
20g **180円**(税込**194円**)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



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



641 カクサ ©90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込**538円**)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。



642 カクサ ©180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込**227円**)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。



645 小林海苔店 ©45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込**410円**)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。



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



649 小林海苔店 ©90日
アオサ粉
20g **180円**(税込**194円**)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



京都・山科の里 京つけもの 池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

千枚漬けを食べやすい扇形に



原材料/聖護院かぶら(京都府)、昆布(北海道)、米酢、みりん、清酒、砂糖(北海道)、食塩(香川県)

京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、北海道産利尻昆布で旨味を閉じ込め、甘酢で仕上げました。

181766 **蔵** **G**不使用
池田屋 **京の味 扇千枚** 100g **368円**(税込) **397円**



京都府京都市 成見家

秋川牧園の卵をいかにするために、化学合成添加物は一切不使用で、昆布やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

出汁をきかせた ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒

秋川牧園のこだわりたまごと鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

181810 **蔵** **G**不使用
成見家 **かしわ入り茶わんむし** 190g **460円**(税込) **497円**

すぐきはカブの仲間。京都伝統の漬物

京都・上賀茂特産の「すぐき」を細かく刻み、適度の酸味に、醤油、みりん等で味付けし食べやすく仕上げました。



181778 **蔵** **G**不使用
池田屋 **京の味 味すzuki** 100g **350円**(税込) **378円**

独特の苦味はごはんとの相性がぴったりです

日野菜そのものの持つほろ苦さで、さっぱりと薄味に漬け込みました。



181780 **蔵** **G**不使用
池田屋 **京の味 日野菜漬** 130g **350円**(税込) **378円**

京都大原で生まれた生しば漬

なすを赤しそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



181791 **蔵**
池田屋 **京の味 生しば漬** 90g **360円**(税込) **389円**

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。



181808 **蔵** **G**不使用
池田屋 **京の味 奈良漬** 80g **500円**(税込) **540円**

口の中でとろける なめらかなのどごし



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布

181821 **蔵** **G**不使用
成見家 **京の味 玉子豆腐** 100g×3 **360円**(税込) **389円**

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままやお吸い物などに。〔GMO飼料不使用〕

しっかりと出汁がきいた 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁(鰹節、鯖節、うるめ節)、醤油、小麦澱粉、清酒

181833 **蔵** **G**不使用
成見家 **京の味 だし巻** 6切 **500円**(税込) **540円**

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

九条ねぎと出汁が香る 甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁(鰹節、鯖節、うるめ節)、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒

181845 **蔵** **G**不使用
成見家 **京の味 ねぎ入りだし巻** 6切 **540円**(税込) **583円**

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



181857 **蔵**
山田製油 **エキストラバージンごま油** 140g **500円**(税込) **540円**

181869 **蔵**
山田製油 **へんこ炒りごま(白)** 50g **250円**(税込) **270円**

181870 **蔵**
山田製油 **ごますりすり(白)** 45g **300円**(税込) **324円**

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

181894 **蔵**
山田製油 **ごま塩小袋** 3g×10袋 **300円**(税込) **324円**

181882 **蔵**
山田製油 **ごまねりねり(黒)** 150g **600円**(税込) **648円**

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

181906 **蔵** **G**不使用
山田製油 **万能へんこだれ** 180g **550円**(税込) **594円**

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

京都府和束町 中井製茶場

京都の茶師が吟選した新感覚もなか



181957 **蔵** **G**不使用
中井製茶場 **柚子あんしっとりもなか** 1個 **190円**(税込) **205円**

有機ゆずを練り込み、北海道産白隠元豆と甜菜糖で作った餡をもなか皮で包みました。

181969 **蔵** **G**不使用
中井製茶場 **宇治抹茶しっとりもなか** 1個 **190円**(税込) **205円**

抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)

181970 **蔵** **G**不使用
中井製茶場 **焙じ茶しっとりもなか** 1個 **190円**(税込) **205円**

焙じ茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機ほうじ茶(京都府)]、もち粉(国産)

181982 **蔵**
中井製茶場 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶** 200g **630円**(税込) **680円**

有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

181994 **蔵**
中井製茶場 **有機京の三年番茶ティーバッグ** 2g×15 **350円**(税込) **378円**

三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから 酢飯がしっとり



181918 **蔵**
飯尾醸造 **富士すし酢** 360ml **545円**(税込) **589円**

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

天然の amino 酸含有量は 100ml 当たり約 1000mg



181921 **蔵**
飯尾醸造 **富士 玄米黒酢** 500ml **1450円**(税込) **1566円**

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

農業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。

181933 **蔵**
飯尾醸造 **純米 富士酢(大)** 900ml **1000円**(税込) **1080円**

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

181945 **蔵**
飯尾醸造 **富士ピクル酢** 360ml **586円**(税込) **633円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

おうちでワインを 楽しもう



フレイヴィンヤードは1980年創業、3世代にわたり家族経営で行っているワイナリーです。全てを有機栽培で行うワイナリーとしてはアメリカでは最大で最古。ぶどうの木の剪定から、ラベル貼りに至るまで全ての工程がフレイヴィンヤードの人々の手で行われています。

渋み、酸味のバランスがとれたフルボディタイプの赤ワイン



182006 **蔵**
フレイヴィンヤード **カベルネソーヴィニオン赤** 750ml **2500円**(税込) **2750円**

有機ぶどうだけを原料に補糖や補酸もせず製造工程中に動物由来の清澄剤不使用のヴィーガンワイン。煮込やグリルした肉料理、フライ等によく合います。

フルーティな香りと心地よくスッキリした味わいの辛口白ワイン



182018 **蔵**
フレイヴィンヤード **フレイ シャルドネ白** 750ml **2300円**(税込) **2530円**

有機ぶどうだけを原料に補糖や補酸もせず製造工程中に動物由来の清澄剤不使用のヴィーガンワイン。クリームソースの料理や刺身・てんぷらなどの和食にも。