

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/16	17	18	19	20
商品配達	11/23	24	25	26	27
特別企画商品配達	11/30 ^{12/}	1	2	3	4

2020年
11月4回35号



お家でも作れる絶品 あさりのかき揚げ天丼

めんつゆで
簡単丼たれ

【材料(2人分)】
めんつゆ(大1)、酒(大2)、みりん(大2)、砂糖(小2)

【作り方】
小鍋に材料を全部入れ弱火で2~3分アルコールを飛ばし煮きって出来上がりです。

国産原料と手剥きにこだわった貴重品



九州産、愛知産、千葉産、の季節とあさりの状態が一番良いと思われる産地より厳選して買い付けたあさりや、手作業で選別した後、一粒一粒丁寧に手剥きし急速冷凍で仕上げています。サッと水洗いをし半解凍の状態でご利用ください。

●あさりと生姜の佃煮風

238 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身
100g **480円**(税込) **518円**



何年前に、大阪・茨木西高校の生徒が書いた作文「てんぷら」が、己の欲望に素直すぎて逆に好感が持てるとSNSで話題になりました。「アツアツの天ぷらが食べたい」ただそれだけの内容ですが、気持ちはよくわかります。「天ぷら」とが「天丼」って「あー、食べたい!」と思うことがありますよね!今回は、桜井食品さんの「お米を使った天ぷら粉」を使い、野菜天ぷらとかき揚げを揚げて天丼を作ってみました。「アツアツのかきあげ天丼」が、食べたくなってきませんか?是非お試しください。

小麦を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収は約60%カット



岐阜県関市で減農薬・減化学肥料でお米の栽培を始めて30年の片岡さん。有機物等を有効に活用した土づくりと、化学肥料・化学合成農薬の使用を減らして、環境にやさしい農業をしています。そんな片岡さんの手間ひまかけたおいしいお米を主原料にした天ぷら粉です。

●てんぷら粉の使用方法

- ①天ぷら粉100gに対し、水180ccを滑らかになるまで混ぜ合わせます。
- ②揚げる温度は170℃~180℃(油に落とすころもが中間まで沈み、すぐ浮き上がってくる程度)が適温です。
- ③よく水気を切った具材にころもをつけて揚げます。
- ④ころもが固まり、泡が小さくなれば出来上がりです。



628 不使用
桜井食品 ◎1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g **320円**(税込) **298円**(税込)



庄内協同ファームのお菓子

12 ページ
庄内の生産者が丹誠こめて育てたお米で作った、どこか懐かしさを感じるお菓子。お子様から大人まで幅広い年代が安心して食べられる、やまゆりのロングセラーです。

NON-GMO(非遺伝子組換え)菜種にこだわる 「平田産業のなたね油」

14 ページ
平田産業では、天ぷら油からドレッシング等に使用される多様なニーズに合わせて、科学的な検査とともに、人の味覚による官能検査を行っています。製造においては、原料から最終製品に至るまで品質管理において細かく検査を行っています。



お正月・クリスマスの特別チラシ 来週(12月1回)配布します!

Otento 特別号
2021 お正月特集
2020 クリスマス特集

2020年もいよいよ残り約1ヶ月。今年もOtento素材で明るく美味しい年末、年越しをどうぞ。ご注文書は2週間お受けしますので、カタログのカレンダーをご確認ください。



おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している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

あま〜いキウイ 神奈川県産

今季初 神奈川県産



細長いので同じ大きさのスライスが沢山できます。

113 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(香緑)
500g **350**円(税込) **378**円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

114 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。

今季初



※5℃以上で保存してください

115 無農薬 有機認証
アメリカ有機認証
カラボ社/ベストプロデュース社
アボカド
1個 **325**円(税込) **351**円

メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

不知火海岸からの特有の潮風にあたってコクのある美味しい味に!

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。

116 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

糖度の高いみかんほど傷みやすいので、届きましたらすぐに袋から出してご確認をお願いいたします。見えない傷であってもその部分から徐々に腐り始めてしまうことがあります。傷があった場合は早めにお召し上がりください。

今季初

117 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) **1026**円

180520 5kg箱 **1850**円(税込) **1998**円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

ネットと箱の回収にご協力をお願いいたします

無農薬 低化学肥料

秋澤マルミ農園(小田原市)

118 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

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

へたの周りがやわらかくなったら食べごろです。やわらかくなったら冷蔵庫へ入れて保存してください。

今季最終

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

120 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(ラ・フランス)
2玉(500g) **575**円(税込) **621**円

長野県松川町の宮下彰さん。

今季初

119 無農薬 無化学肥料
神鳥農園(大分県)
ゆず
3個 **298**円(税込) **322**円

大分県杵築市の神鳥一さん。※擦り傷が入っていることがあります。

濃厚な富有柿の甘みと食感をお楽しみください!

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

※今回はB品をお届けします

121 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

今季最終



122 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298**円(税込) **322**円

ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

たっぷりとした甘さの中に程よい酸味

山形県高畠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。蜜入りもあります。

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)
3~5玉(1kg前後) **638**円(税込) **689**円

123 3~5玉(1kg前後) **638**円(税込) **689**円

180506 5kg箱 約5kg箱 **2800**円(税込) **3024**円

山形県南陽市の片平文男さん他。

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) **659**円

124 3~4玉(900g以上) **610**円(税込) **659**円

180518 2.5kg 約2.5kg **1480**円(税込) **1598**円

今季最終

片平さんの王林は別物

酸味のない甘〜いりんご

山形県南陽市の片平文男さん他。

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) **659**円

124 3~4玉(900g以上) **610**円(税込) **659**円

180518 2.5kg 約2.5kg **1480**円(税込) **1598**円

沖縄やアジア圏ではポピュラーな野菜 今回限定

千切りにして豚肉炒めに!

炒め物、かき揚げ、手羽元のトマト煮、カレー、漬物などにどうぞ。タンパク質をやわらかくする「パパイ」という酵素が豊富に含まれているので、肉を使った料理もおすすめ。

担当者おすすめ レシピ

青パパイアの炒め煮

材料
青パパイア150g、にんじん1本、豚バラ50g、塩少々、鷹の爪適量、油大1、和風だし100ml、醤油・みりん各大さじ1

作り方
①青パパイア、にんじん、を千切りにする。豚バラは細く切って、塩をふる。鷹の爪は細かく刻む。
②フライパンに油と①の材料をすべて入れ、中火で時々混ぜながら炒める。
③野菜がしんなりしてきたら、だし・醤油・みりんを加えて、やや強火にしてひと混ぜして、沸騰したら火をとめる。

125 低農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
青パパイア
700g前後 **650**円(税込) **702**円

高知県幡多郡大月町の大森行彦さん。追熟せず青いまま野菜としてお召し上がりください。

※写真は1kg以上

調理の前に

切ると出てくる乳液状の果汁は、手に付くとかぶれることがあります。皮膚の弱い方は、水で洗い流しながら調理するか、ゴム手袋を使うことをお勧めします。

切り方と下ごしらえ

①種を取り除く。ヘタを切り落とす。縦に切って皮をむく。

②ピーラーで皮をむく。

③お好みの大きさに千切りにする。うと便利器具を使う。

④10分ほど水にさらしてアクをぬく。

126 無農薬 無化学肥料
中家農園(岐阜県)
中家さんのトマト
400g前後 **398**円(税込) **430**円

岐阜県高山市の中家重彦さん。

127 無農薬 無化学肥料
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのミニトマト
150g前後 **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。

冬が旬の小松菜

●小松菜としめじのにんにく醤油炒め

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。

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。

今季初

131 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。

今季初

132 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ほうれん草
200g **215**円(税込) **232**円

茨城県行方市の長島昌裕さんまたは小林保雄さん。

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。病気に弱く農薬不使用は貴重。

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

134 低農薬 低化学肥料
長谷川正義(新潟県)
チンゲン菜
1袋(2~3株) **258**円(税込) **279**円

新潟県新潟市の長谷川正義さん。

135 無農薬 無化学肥料
瀬山農園(埼玉県)
春菊
150g **215**円(税込) **232**円

埼玉県本庄市の瀬山明さん。葉は柔らかく爽やかで、茎は甘みがあります。鍋はもちろん生食でサラダも美味。

136 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。

137 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。

138 低農薬 低化学肥料
長谷川正義(新潟県)
サラダ菜
1個 **198**円(税込) **214**円

新潟県新潟市の長谷川正義さん。

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) **184**円

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~農薬~(愛知県)
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。

141 無農薬 無化学肥料
湘南農取酵素農研究会(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。

142 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。

143 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128**円(税込) **138**円

料理に散らしたりスープなどにも。

144 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **80**円(税込) **86**円

小大豆を使用した豆もやしです。

145 蔵
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 蔵
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。

お鍋にはもってこいの春菊です

135 無農薬 無化学肥料
瀬山農園(埼玉県)
春菊
150g **215**円(税込) **232**円

埼玉県本庄市の瀬山明さん。葉は柔らかく爽やかで、茎は甘みがあります。鍋はもちろん生食でサラダも美味。

今季初

136 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。

137 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。

138 低農薬 低化学肥料
長谷川正義(新潟県)
サラダ菜
1個 **198**円(税込) **214**円

新潟県新潟市の長谷川正義さん。

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) **184**円

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~農薬~(愛知県)
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。

141 無農薬 無化学肥料
湘南農取酵素農研究会(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。

142 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。

143 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128**円(税込) **138**円

料理に散らしたりスープなどにも。

144 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **80**円(税込) **86**円

小大豆を使用した豆もやしです。

145 蔵
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 蔵
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。

日本各地の在来種セットです

畑には10種類の在来種のからし菜があり、その中から2~4種類を選んでお届けします。

めが漬、おひたし、浅漬け、みそ汁、おひたし

※小田原からし菜(高菜系統も混じっています)

180737 無農薬 無化学肥料
湘南農取酵素農研究会(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。

147 無農薬 無化学肥料
由木農場(東京都)
銀杏
100g **200**円(税込) **216**円

東京都日野市の由木勉さん。

炒った銀杏は炊き込みご飯などにも

今季初

炒り銀杏の作り方
ベンチや金槌で殻に割れ目をいれ、塩と一緒に中火で7~8分空炒りします。香りがたったら殻をむいてできあがり。

※不定期でご案内します

今季初

147 無農薬 無化学肥料
由木農場(東京都)
銀杏
100g **200**円(税込) **216**円

東京都日野市の由木勉さん。

炒った銀杏は炊き込みご飯などにも

今季初

炒り銀杏の作り方
ベンチや金槌で殻に割れ目をいれ、塩と一緒に中火で7~8分空炒りします。香りがたったら殻をむいてできあがり。

※不定期でご案内します

香り豊かな野菜で作る炒め物は格別。熱を通すと甘みが増します♪



無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
148 800g 270円(税込292円)
180671 4kg 1300円(税込1404円)
北海道新十津川町の川真田修さん。

やわらかく甘みがあります



神奈川産
180750 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
149 400g 230円(税込248円)
180543 徳用2kg 998円(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

滑らかで緻密になんじんは浅漬け、糠漬けに最適♪



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
149 400g 230円(税込248円)
180543 徳用2kg 998円(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

千葉県の在来種 大浦太ごぼうの季節がやってきた



神奈川産
150 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)
※在来種で細いものができる場合もあり、お届けしたごぼうで写真のような調理ができるかは限りませんのでご了承ください



※サイズは不揃いで2~4本でお届け予定です
151 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。



155 無農薬 無化学肥料
波部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
800g 230円(税込248円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



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

ぬめりの少ない里いもでホクホクの甘い煮物♪

神奈川産 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

157 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(セレベス・子芋)
500g 350円(税込378円)
生産者より「できるだけ地産地消!」というかたには、北海道のじゃがいもの代わりに、ホクホクのセレベスがおすすめ。グラタン、コロッケ、カレー、マッシュサトイモ...に最適です♪



神奈川産
158 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
500g 350円(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



159 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貢さん。



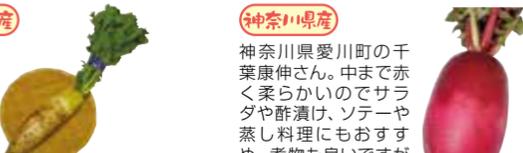
神奈川産
160 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(紅はるか)
500g 398円(税込430円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



180683 無農薬 無化学肥料
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。安納芋、紅はるか、シルクスイートのおまかせミックス。お徳な増量。



神奈川産
161 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川産
162 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。



163 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



164 無農薬 無化学肥料
一心生産組合(北海道)
かぼちゃ(栗系)
900g以上 560円(税込605円)
北海道空知郡の村上多麻夫さん。又は斜里郡の谷沢新一さん。くりゆたか、くり將軍など栗系のお届け。



165 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
500g前後 530円(税込572円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。



166 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。



神奈川産
167 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
1玉(2kg以上) 385円(税込416円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※小玉は2玉でお届けいたします。



神奈川産
168 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)



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



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



173 有機
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。



174 無農薬 低化学肥料
みやむへのんにく。(青森県)
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。



169 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。

“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



177 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



178 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取野菜研究会(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。

179 蔵 無農薬
舞茸
100g 228円(税込246円)
北海道厚保郡厚保町の渡田潤介さん。

180 蔵 無農薬
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。

183 蔵 無農薬
株とりなめこ
150g 145円(税込157円)
長野県木島平町の浦山長治さん。

185 蔵 無農薬
ブラウンマッシュルーム
100g 228円(税込246円)
山形県舟形町の長澤光芳さん。

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

176 無農薬 無化学肥料
四万十の根生姜
100g 198円(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

181 蔵 無農薬
きのこセット(小)
3種 378円(税込408円)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

186 蔵 無農薬
大粒丹波しめじ
90g 208円(税込225円)
京都府京丹波町の島健一さん。

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

187 蔵 無農薬
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

秋のラストミフェア 最終回

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



原材料/本マグロ(地中海) ◎15日
188 凍 天然本まぐろ中トロ
 マストミ
 100g 通常本体 **1680円** (税込1814円)
 1800円
 地中海で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの中トロです。解凍後、お刺身などに。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油] ◎15日
189 凍 不使用 キハダまぐろたたき身
 マストミ
 40g×2 通常本体 **298円** (税込322円)
 315円
190 徳用 40g×4 通常本体 **568円** (税込613円)
 630円
 あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料 ◎15日以上/豆・麦・米
191 凍 不使用 まぐろ漬け丼(びん長)
 マストミ
 80g×2 通常本体 **450円** (税込486円)
 500円
 鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

鉄火丼や漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋) ◎15日
192 凍 マストミ めばちまぐろ切り落としスライス
 100g 通常本体 **438円** (税込473円)
 480円
 太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

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

◎90日以上
194 凍 マル井 おろし本わさび
 5g×6袋 **378円** (税込408円)
 長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

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

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

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

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

たっぷりの旨味と弾力のある食感の真だこをお刺身で
 ◎30日以上
199 凍 丸友しまか ポイルタコ(真だこ)
 200g **600円** (税込648円)
 岩手県産の真だこを蒸気釜でボイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

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

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

◎15日以上
202 凍 伊豆中 金目鯛(下処理済)
 1尾(240g) **680円** (税込734円)
 宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

◎180日以上
203 凍 近藤水産 焼津メバチマグロホホ肉
 250g **690円** (税込745円)
 インド洋で漁獲され、焼津に水揚げされたメバチマグロの貴重なホホ肉です。塩焼き、煮つけなどでどうぞ。

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12月2回
 ◎30日以上
214 凍 両浦 とび魚すりみ
 170g **500円** (税込540円)
 新潟県佐渡産のとび魚をすり身にしました。汁物や鍋物、伊達巻などに。

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

◎30日以上/卵・豆・麦・米
216 凍 不使用 伊豆中 さばメンチ
 35g×5 通常本体 **380円** (税込410円)
 398円
 伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)

コクのあるおいしさ 香り豊かな「昔仕込本味醂」使用



原材料/マイワシ(富山県水見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物 ◎90日以上/米
217 凍 不使用 中村海産 水見産まいわしみりん干し
 80g 通常本体 **315円** (税込340円)
 328円
 水見の定置網で獲れた真いわしをみりんとれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

◎60日以上
218 凍 不使用 ダイマツ ふっくら開きあじ
 3枚(240g) **398円** (税込430円)
 山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水蒸気蒸成後乾燥。解凍後、焼いてください。

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

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

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

◎30日
222 凍 鳴門魚類 真イワシ丸干し(大)
 3尾(300g) **380円** (税込410円)
 千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

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

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

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

岩手県陸前高田・タイム缶詰 — 吟味された魚と調味料を使いました —

カマは旨みと脂がたっぷり
ふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

226 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
まぐろカマ煮付け

250g(固形200g) **398円**(税込430円)
気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

尾肉のまわりはコラーゲンたっぷり
ふっくら仕上がっています



原材料/メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

227 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
めかじき尾肉煮付け

200g **388円**(税込419円)
気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉を厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

甘辛いタレがふっくら煮付けたカレイによく合います



原材料/ムシガレイ(日本海)、砂糖(粗製糖)、小麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

228 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
かれい煮付け

200g(固形量130g) **430円**(税込464円)
日本海で漁獲されたカレイを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

手軽にフライパンで調理
バジルとにんにくのいい香り



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

229 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
サーモンバジルオリーブ

4切(240g) **498円**(税込538円)
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



230 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
香ばし味噌のフリ切身

5~6切(170g) **598円**(税込646円)
長崎県産天然フリ切身を、ゴマ油を加えた特製味噌に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

231 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバ西京漬け

2枚(約180g) **460円**(税込497円)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬けてみました。解凍後、焼いてください。



232 凍
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温造りたらこ(切子)

90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



233 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温熟成辛子明太子(切子)

90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



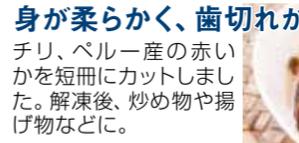
234 凍
東北トクスイ ◎180日/え
天然むきえび(大)

160g **480円**(税込518円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすくバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



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

200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



236 凍
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上
いろいろ使える柔らかイカ切身

300g **398円**(税込430円)
原材料/アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)



237 凍
カネキ水産 ◎365日/え
エビ・イカミックス

180g **378円**(税込408円)
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



238 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身

100g **480円**(税込518円)
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



239 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。



240 凍
塩屋 ◎30日
青森県産大和しじみ(冷凍)

180g **360円**(税込389円)
青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



241 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ

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



242 凍 G不使用
リアス ◎90日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ

10g **300円**(税込324円)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)

243 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす

100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

244 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の釜揚げしらす

100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



246 凍
塩屋 ◎15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん

60g **330円**(税込356円)
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



247 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎90日
鮭フレーク

100g **500円**(税込540円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



248 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼

50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

ふっくらやわらかい食感
甘辛い味付け



原材料/サバ(三陸北部沖)、醤油、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒

249 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上/豆・麦・米
さばの蒲焼き

120g **420円**(税込454円)
三陸産のサバを特製たれで焼き上げました。温めるか、解凍してそのまま召し上がってください。

油揚げ不要。あたたまるだけの真だらフライ



原材料/真だら(岩手県)、衣[パン粉、小麦粉]、菜種油、食塩

253 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上/麦
真だらのフライ

2切(80g) **450円**(税込486円)
宮古産真だらの切身に下味を付け、衣を付けて油で揚げました。温めてください。

衣はサクッと中はやわらか



原材料/スルメイカ(国産)、衣[パン粉、小麦粉、食塩]

254 凍 G調味料
共和水産 ◎365日/麦
国産いかリングフライ

200g **580円**(税込626円)
国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を手軽に楽しめます



原材料/カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうたら切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ(味噌、みりん、チキンガラスープ、砂糖)

255 凍 G調味料
東北トクスイ ◎180日/豆・米
かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)

480g **1280円**(税込1382円)
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 「魚道」

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



256 凍
川崎北部水産加工 ◎60日/米
あじ昆布み

4~6枚 **630円**(税込680円)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感



257 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え
天然大エビフライ

5本 **900円**(税込972円)

258 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ

4個(約150g) **600円**(税込648円)
自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

担当者おすすめ レシピ



豚バラ肉と根菜の味噌煮込み

材料(2人分)

- 豚バラスライス 150g
 - 大根 10cm
 - にんじん 100g
 - ごぼう 100g
 - こんにゃく 1/2枚
 - 小ねぎ 適宜
- 【A】
- 味噌 大1と1/2
 - 砂糖 大2
 - 酒 大1
 - 醤油 大1/2
 - めんつゆ 小1
 - みりん 大1と1/2
 - 水 50ml

作り方

- ①こんにゃくは、一口大にちぎる。大根、にんじんは1cm厚にスライスする。ごぼうは斜め切りにし水でさらす。豚バラスライスは2~3cm幅に切る。
- ②熱した鍋に、こんにゃくを入れて炒め、豚肉、にんじん、ごぼう、大根を加えて炒める。
- ③豚肉の色が変わってきたら火を止め、Aを加えて味噌を溶かしながら混ぜる。
- ④鍋を火にかけて、煮立ってきたら中火にしてフタをし、時々混ぜながら5分ほど煮る。
- ⑤煮汁がほとんどなくなってきたら火を止め、器に盛り付けて刻んだ小ねぎをかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)



特

259 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースブロック
500g 通常本体 1360円 (税込) **1290円** (税込) **1393円** (税込)



260 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース薄切り
200g **580円** (税込) **626円** (税込)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



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

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



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

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



261 **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** (税込)

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。



262 **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** (税込)

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。



豚肉のから揚げ



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

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



263 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常本体 560円 (税込) **550円** (税込) **594円** (税込)

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



264 **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** (税込)

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。



265 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常本体 520円 (税込) **520円** (税込) **562円** (税込)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



266 **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** (税込)

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。



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

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。



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

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



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

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。



268 **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** (税込)

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。



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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



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

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。



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

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。



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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



275 **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** (税込)

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。



レバニラ炒め



276 **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** (税込)

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。



283 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
500g **790円** (税込) **853円** (税込)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



骨付きももソテー



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

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



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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



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

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。



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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。



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

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



286 **凍** 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝
200g **265円** (税込) **286円** (税込)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。



287 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏丸体
2.3kg **2100円** (税込) **2268円** (税込)

秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



288 **蔵** 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g 通常本体 1150円 (税込) **1100円** (税込) **1188円** (税込)

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



焼肉



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

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛 (北海道)



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

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



ハヤシライス



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

スープやシチューに。



290 **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** (税込)

ヒレ、ロースを除く全部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。



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

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。



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

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。



295 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 1030円 (税込) **1000円** (税込) **1080円** (税込)

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。



296 **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** (税込)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



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

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。



298 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ロースハムスライス
120g **465円**(税込) **502円**(税込)
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルにこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(税込)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



300 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ポレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

職人の技が美味しさの秘密

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〕



原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)
303 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(税込)



304 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**(税込)
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕

規格外品なのでお買い得!



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロブ、ローレル]

301 **冷蔵**
中津ミート **◎180日**
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**(税込)
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく



原材料/豚腸、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト

302 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎20日以上/豆・麦・米**
もつ煮込み(味噌味)
250g **378円**(税込) **408円**(税込)
豚のモツを味噌と醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕



305 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦**
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込) **416円**(税込)
近藤醸造の国産大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕
306 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税込)



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



308 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加パロニアソーセージ
130g **415円**(税込) **448円**(税込)
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕

少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください

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〕



309 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎12日**
無添加ベーコンブロック
240g **1150円**(税込) **1242円**(税込)
原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、三温糖



310 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**(税込)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



311 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込) **518円**(税込)
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります

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



312 **冷蔵**
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**
千野さんの豚小間塩麴漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税込)
原材料/豚ウデ肉(山梨県)、米麴、食塩



313 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**
中津豚小間味噌漬
200g **420円**(税込) **454円**(税込)
豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌タレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



314 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(税込)
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ。鶏がらをベースにした醤油スープ付き



原材料/鶏肉、つくね[鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩]、スープ[チキンスープ、醤油、鰹だし、清酒、砂糖、食塩]

317 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **980円**(税込) **1058円**(税込)
若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

タルタルソースを作って、本格チキン南蛮に



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵、パン粉、小麦粉]、揚げ油[菜種油]、ソース[砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト]

318 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込) **330円**(税込) **356円**(税込)
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



319 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鳥天
170g **415円**(税込) **448円**(税込)
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

温めてご飯にのせたら出来上がり!

丹沢高原豚と玉ねぎを使い、醤油などで味付けしました。湯煎して、ご飯にかけてください。〔GMO飼料不使用〕



原材料/豚肉、玉ねぎ、醤油、純米酒、粗糖、発酵調味料、生姜ペースト
315 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦・米**
豚丼の具
135g **287円**(税込) **273円**(税込) **295円**(税込)



316 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎6日以上**
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込) **562円**(税込)
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。

韓国伝統料理「サムゲタン」を国産鶏を使って再現しました



325 **冷蔵**
カラミノフーズ **◎180日以上/米**
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)
1.4kg **2860円**(税込) **3089円**(税込)
丸鶏にもち米や栗、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋に開けて40分程温めてください。〔GMO飼料不分別〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



326 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込) **598円**(税込)
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

秋のラストミフェア 最終回

お好みの野菜と合わせて、簡単南蛮漬



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、酢、砂糖、醤油、衣[馬鈴薯澱粉、液卵、小麦粉]、菜種油、米発酵調味料、魚醤、食塩、昆布、生姜、ニンニク、コショウ

321 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
マグロの南蛮漬
175g **385円**(税込) **365円**(税込) **394円**(税込)
まぐろを揚げて、特製南蛮漬のタレに漬けました。解凍後、玉ねぎや人参などと一緒炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

温めるだけの竜田揚げ。塩麴効果でふっくらやわらかい食感



原材料/鶏肉(徳島県)、塩麴、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、コショウ、食塩

322 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麴竜田
150g **360円**(税込) **335円**(税込) **362円**(税込)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を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〕



323 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込) **570円**(税込) **616円**(税込)
香川県産の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



324 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込) **370円**(税込) **400円**(税込)
天然エビに鶏ガラスープやチリソースなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



327 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
コリアンチヂミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込) **540円**(税込) **500円**(税込) **540円**(税込)
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感に、コクのある甘辛味



328 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込) **646円**(税込)
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



329 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**(税込)
ナムルは種類ごとに、味、歯ごたえ、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

今回限定いつもの徳用北京餃子が2倍入っています(通常規格は270gで430円)



原材料 / 野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コショウ、皮(小麦粉、食塩)

330 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子増量
540g **739円**(税込) **798円**(税別)
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

お弁当にも便利な徳用シューマイ



原材料 / 野菜(玉ねぎ、生姜)、豚肉、鶏肉、豚脂、砂糖、醤油、オースターソース、コショウ、酒、加工澱粉、皮(小麦粉、食塩)

331 **凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
通常本株 20g×30個 **610円**(税込) **600円**(税別) **648円**(税別)
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



332 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
プチカレーコロッケ
20g×6ヶ **238円**(税込) **257円**(税別)
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



333 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円**(税込) **420円**(税別)
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕



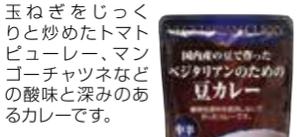
334 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ
エビカツフライ
152g(4個入) **370円**(税込) **400円**(税別)
新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



335 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ
えびにら餃子
18g×10個 **378円**(税込) **408円**(税別)
エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



340 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円**(税込) **430円**(税別)
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



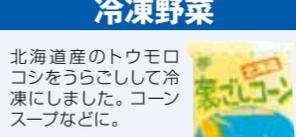
玉ねぎをじっくりと炒めたトマトピューレ、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。
341 **G**不使用
桜井食品 ◎540日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための豆カレー
200g **298円**(税込) **322円**(税別)



342 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円**(税込) **430円**(税別)
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



343 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円**(税込) **410円**(税別)
北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



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



345 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円**(税込) **340円**(税別)
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



349 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円**(税込) **340円**(税別)
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のままで軽く茹でてください。



350 **蔵**
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **200円**(税込) **216円**(税別)
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



351 **凍**
山本食品 ◎365日/麦・そば
生冷凍長野県産八割そば
130g×2 **500円**(税込) **540円**(税別)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



346 **凍**
びえいフーズ ◎2021.01.16
冷凍カットアスパラ
150g **350円**(税込) **378円**(税別)
北海道産のグリーンアスパラを、食べやすい長さにカットし、瞬間凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。



347 **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**(税別)
宮崎県小林市で農薬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。



348 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円**(税込) **495円**(税別)
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



352 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円**(税込) **335円**(税別)
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



藤沢の名店「純米酒料理屋しえんろん」の味をご家庭で
全粒粉なまラーメんに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕
353 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉麵油そば
140g×2 スープ付 **380円**(税込) **410円**(税別)
原材料 / 麵[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]



354 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円**(税込) **248円**(税別)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けて。



355 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円**(税込) **200円**(税別)
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



356 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円**(税込) **194円**(税別)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



361 **G**不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円**(税込) **257円**(税別)
国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



362 **蔵** **G**不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **430円**(税込) **464円**(税別)
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



363 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円**(税込) **810円**(税別)
秦野の恩蔵正一さんが農薬の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。



364 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産あさりご飯の素
150g(2合) **600円**(税込) **648円**(税別)
国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。



365 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込) **367円**(税別)
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。



366 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円**(税込) **486円**(税別)
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

ゆずの香りが食卓によく合います



357 **蔵**
道長 ◎30日/米
ゆず大根
通常本株 150g **298円**(税込) **270円**(税別) **292円**(税別)
大根とゆずの風味が良く合います。すっきりとした味わいのたくあん漬です。

寒干しとぬか漬の風味を生かした甘口たくあん



原材料 / 大根(愛知県)、粗糖、米酢、みりん、食塩、米ぬか(愛知県)
358 **蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g **330円**(税込) **356円**(税別)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。



359 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **390円**(税込) **421円**(税別)
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。



367 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円**(税込) **356円**(税別)
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。



368 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円**(税込) **367円**(税別)
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



369 **蔵** **G**不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道豆昆布
140g **260円**(税込) **281円**(税別)
昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



360 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円**(税込) **378円**(税別)
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。



370 **蔵**
関商店 ◎6日以上
北海道産塩ゆで大福豆
80g **185円**(税込) **200円**(税別)
貴重な北海道産大福豆(インゲン豆)を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



371 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海とら豆(煮豆)
140g **260円**(税込) **281円**(税別)
昔ながらの小釜でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。コクのあるしっかりした味に仕上がりました。



372 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海白花豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)
北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。

6種類のおでんが楽しめます

こだわりの国産食材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕



373 **蔵G**調味料
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
絆おでん
400g **398**円(税込) **430**円

お手ごろで大活躍の練り物です!

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



375 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 **300**円(税込) **324**円



376 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **298**円(税込) **322**円
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



377 **蔵G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
高橋徳治商店のさつま揚げ
185g(5枚) **398**円(税込) **430**円
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。



378 **蔵G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
高橋徳治商店のごぼう揚
117g(3枚) **390**円(税込) **421**円
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。

人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット

いわしはんぺん4枚、うすら卵2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



374 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
おでん種セット
6種13品 **530**円(税込) **572**円

うずら卵とすり身の相性は抜群!

すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめます。おでんやお弁当素材として使えます。〔GMO飼料不使用〕



379 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 **298**円(税込) **322**円



380 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) **270**円(税込) **292**円
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



381 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **260**円(税込) **281**円
プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。



382 **蔵G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ
165g(5個) **310**円(税込) **335**円
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュ玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。



383 **蔵G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **255**円(税込) **275**円
国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



384 **蔵G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(175g) **288**円(税込) **311**円
北海道産スケウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



385 **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
スケウダラのすり身にヨシキリザ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〕



味しみがよく、粘りがあります
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやく精粉を使った板こんにやくです。
388 **蔵G**
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225**円(税込) **243**円



味しみがよく、ねばりと歯ごたえのよさが特徴です
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。
389 **蔵G**
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275**円(税込) **297**円

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました魚肉ソーセージです。



386 **蔵G**不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
50g×5本 **490**円(税込) **529**円

使い勝手が良い水煮の大豆です

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにに入れても美味しいです。



387 **蔵G**不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260**円(税込) **281**円

五つの味と彩をいかして!

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやく精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



390 **蔵G**
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255**円(税込) **275**円

昔ながらの手作り製造のしらたき

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。



391 **蔵G**
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **215**円(税込) **232**円



392 **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



393 **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 **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 **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



396 **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 **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

少し使いたいときに便利なミニサイズ

甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



398 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **180**円(通常) **170**円(税込) **184**円

しその香りが広がる上品な味わい

国産の青じそを丁寧に刻んで豆腐に合わせました。まずは何もつけずに、シソの風味と豆腐の甘みをお楽しみください。



400 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
しそ寄せ豆腐
200g **220**円(税込) **238**円

豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です



価格改定しました
399 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)
330g **375**円(税込) **405**円
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。

崩れにくく味がしみます!



●肉豆腐
401 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のやきとうふ
250g **194**円(税込) **210**円
国産丸大豆・海水にがりを100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!



原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぼう、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり
402 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) **500**円(税込) **540**円
ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット。



403 **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。



おまとも 特価
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
405 **2袋** **蔵G**不使用
3枚×2 **330**円(通常) **298**円(税込) **322**円



価格改定しました
406 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **365**円(税込) **394**円
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



特
407 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚げ
230g **205**円(通常) **195**円(税込) **211**円
国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



408 **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。



409 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 **275**円(税込) **297**円
国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

酢飯に具材をまぜて詰めればおいなりの出来上がり

肉厚でふくらみ柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



410 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **380**円(税込) **410**円

2袋規格のお買得なお惣菜

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



411 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 **420**円(通常) **380**円(税込) **410**円

保存に便利な乾燥おから

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



412 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168**円(税込) **181**円

黒豆の旨みと栄養がたっぷり!

国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。



413 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
黒豆豆乳
200g **200**円(税込) **216**円

**カップ入りだから
そのままOK**



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

416 **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。

417 **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。

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

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁塩、かつおエキス、清酒、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)
414 **G不使用**
登喜和食品 **◎7日/豆・麦・米**
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198円(税込214円)**
タレ・カラシ付
タンパク質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。

418 **G不使用**
登喜和食品 **◎9日/豆**
経木納豆(大粒)
80g **170円(税込184円)**
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

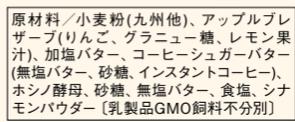
419 **G不使用**
登喜和食品 **◎15日以上/豆・米**
丸大豆テンペ
100g **270円(税込292円)**
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

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

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

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

**コーヒーとシナモンの
香りが相性抜群♪**
**10~12月
限定**



原材料/小麦粉(九州他)、アップルブレザー(りんご、グラニュー糖、レモン果汁)、加塩バター、コーヒースーガーバター(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〕
444 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
りんごのデニッシュ
1個(約80g) **260円(税込281円)**
バターたっぷりのデニッシュ生地、りんご、アップルブレザーを巻き込み焼き上げました。

425 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **260円(税込281円)**
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

426 **G不使用**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) **298円(税込322円)**
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

428 **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)**

430 **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)**

431 **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)**

432 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・麦**
ドッグパン
通常本体 5本 **230円(税込240円)**
222円(税込240円)
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

427 **G不使用**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
石臼挽全粒粉パン
1斤 通常本体 (約360g) **430円(税込454円)**
420円(税込454円)
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

429 **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)**

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

434 **G不使用**
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

**さわやかな酸味と、ほんのり甘い
イチジクがマッチ**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)
436 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330円(税込356円)**

437 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
くるみバター(パン)
1本 **365円(税込394円)**

427 **G不使用**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
石臼挽全粒粉パン
1斤 通常本体 (約360g) **430円(税込454円)**
420円(税込454円)
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

440 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/乳・麦・米**
黒糖ロール
3個(約180g) **220円(税込238円)**
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

441 **G不使用**
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

442 **G不使用**
デニッシュハウス **◎2日/乳・麦・米**
よもぎあんぱん
1個 **200円(税込216円)**
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター〔GMO飼料不分別〕、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩

**ドライフルーツの甘みが
クリームチーズにピッタリ!**
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)
438 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
クランベリー&レーズン
1個 通常本体 **370円(税込389円)**
360円(税込389円)

439 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/卵・乳・麦**
リンゴ&おさつパイ
1個 **533円(税込576円)**

439 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/卵・乳・麦**
リンゴ&おさつパイ
1個 **533円(税込576円)**

443 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/卵・乳・豆・麦・米**
メロンパン
2個 **360円(税込389円)**

445 **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Eセット
3種 **570円(税込616円)**

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ア・レザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**ココのある
クリーミーな滑らかさ**
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕
446 **G不使用**
コスモ食品 **◎6ヶ月**
日向夏マーマレード
200g **500円(税込540円)**
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

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

448 **G不使用**
コスモ食品 **◎12ヶ月**
山ぶどう&ブルーベリージャム
185g **500円(税込540円)**
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

449 **G不使用**
創健社 **◎270日/乳・豆**
ハイプラスマーガリン
180g **285円(税込308円)**
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

452 **G調味料**
創健社 **◎180日以上/乳・麦**
トマトチャウダー(レトルト)
150g 通常本体 **280円(税込292円)**
270円(税込292円)

453 **G不使用**
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **460円(税込497円)**
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

449 **G不使用**
創健社 **◎270日/乳・豆**
ハイプラスマーガリン
180g **285円(税込308円)**
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

450 **G不使用**
山田養蜂場 **◎2年**
アルゼンチン産・百花蜜
450g **970円(税込1048円)**

451 **G不使用**
三育フーズ **◎6ヶ月以上/7麦**
グラノーラ
160g **410円(税込443円)**

454 **G調味料**
明星産業(ハヤシ食品工業) **◎120日以上**
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円(税込322円)**
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

453 **G不使用**
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **460円(税込497円)**
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

453 **G不使用**
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **460円(税込497円)**
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円) (放) 不検出 <1.7<2.0



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。1段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円) (放) 不検出 <2.0<2.2



105 蔵

秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.3<2.5



106 蔵

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 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

108 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秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

110 蔵

山地酪農牛乳

1ℓ 398円 (税込430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須のおいしい牛乳

1000ml 340円 (税込367円)

112 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

よつ葉ミルクコーヒー

200ml 105円 (税込113円)

1000ml 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

109 蔵

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

1ℓ 300円 (税込324円)



函南東部農協 ◎13日/乳

109 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

1000ml 330円 (税込356円)

(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



チェダーとモッツァ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]

109 蔵

よつ葉シュレッドチーズ

250g 485円 (税込524円)

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

109 蔵

よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g 145円 (税込157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

109 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



函南東部農協 ◎12日/乳

109 蔵

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

109 蔵

丹那全乳ヨーグルト

100ml 210円 (税込227円)

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



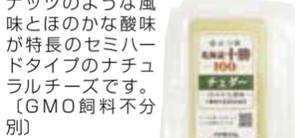
函南東部農協 ◎120日/乳

109 蔵

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g 740円 (税込799円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎90日/乳

109 蔵

よつ葉チェダーチーズ

100g 298円 (税込322円)

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

109 蔵

よつ葉クリームチーズ200g

200g 450円 (税込486円)

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

109 蔵

よつ葉無塩バター

150g 322円 (税込348円)

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

109 蔵

パンにいい発酵バター

100g 285円 (税込308円)

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

109 蔵

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)

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

千葉県 三芳村蛭まい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

477 蔵

白米 5kg 2300円 (税込2484円)

478 蔵

玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

479 蔵

白米 2kg 1050円 (税込1134円)

480 蔵

白米 5kg 2580円 (税込2786円)

481 蔵

玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

新潟県 ゆうぎ



新潟つきあかり 低農薬無化学肥料

498 蔵

白米 5kg 2380円 (税込2570円)

499 蔵

玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS

500 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

501 蔵

七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

502 蔵

玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。 (放) 不検出 <1.0<1.0

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

484 蔵

白米 5kg 2700円 (税込2916円)

485 蔵

五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

486 蔵

玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料



487 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

488 蔵

五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

489 蔵

玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

490 蔵

白米 2kg 1530円 (税込1652円)

491 蔵

白米 5kg 3650円 (税込3942円)

492 蔵

玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

493 蔵

玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

おきたままつや姫 無農薬無化学肥料



494 蔵

白米 2kg 1650円 (税込1782円)

495 蔵

白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)

496 蔵

玄米 2kg 1570円 (税込1696円)

497 蔵

玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米

みよし村発芽玄米

720g 933円 (税込1008円)

180026 JAS

庄内協同ファーム / 米

古代米 白山紫黒

300g 680円 (税込734円)

180038 創健社 ◎360日/米

109 蔵

国産八穀

170g 467円 (税込504円)

180040 創健社 ◎180日以上

109 蔵

愛媛県産 もち麦

300g 430円 (税込464円)

180051 創健社 ◎6ヶ月

109 蔵

アマランス(全粒)

80g 275円 (税込297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

栃木、茨城県で農薬を使わずに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床

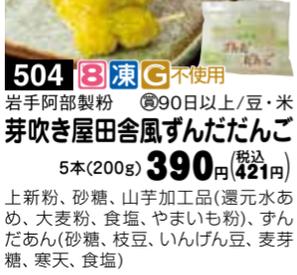
北海道産小豆使用のこしあんをかけた二玉だんご



原材料/上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

503 凍 G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **390円(421円)**
国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。

上品な美味しさ



原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごま油)

504 凍 G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋田舎風ずんだんご
5本(200g) **390円(421円)**
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、ずんだあん(砂糖、枝豆、いんげん豆、麦芽糖、寒天、食塩)

上品な美味しさ



原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごま油)

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

新物が届きました



原材料/落花生(千葉県)、食塩

507 凍 G不使用
東和製菓 ◎180日/豆
干し柿ゼリー
130g **265円(286円)**
水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

新物が届きました



原材料/落花生(千葉県)

508 凍 G不使用
東和製菓 ◎180日/豆
完熟梅ゼリー
130g **350円(378円)**
水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

新物が届きました



原材料/落花生(千葉県)、食塩

509 蔵
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落
千葉の落花生(煎りざや)
200g **885円(927円)**
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテコタカ)を煎りたてでパックしました。

芳ばしいバターしょうゆが人気です



馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品、GMO飼料不分別)

511 凍 G不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円(178円)**

たっぷりの胡麻を練り合わせ



原材料/粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、発酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹[GMO飼料不分別]

512 凍 G不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特裁米あやひめ使用
15枚 **318円(343円)**

粒あんをたっぷりサンド



原材料/粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、発酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹[GMO飼料不分別]

517 凍 G不使用
たんばや ◎30日/卵・豆・麦・米
どら焼き
3個 **380円(410円)**
北海道産小麦(きたほなみ)、山形県産鶏卵を使用しふっくらと焼き上げた生地に北海道産小豆をじっくり炊き上げた粒あんを挟みました。

良質の小豆にこだわりました



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

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

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



原材料/白ごらめ、小豆(北海道)、塩

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

昔ながらのヘルシーで



卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

513 凍 G不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
抹茶かすてら
7個 **380円(410円)**

たっぴりの胡麻を練り合わせ



小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

514 凍 G不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **180円(194円)**

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



原材料/あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

519 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライフルーツミックス
100g **390円(338円(365円))**
あんず、カレンツ、洋なしを独自にブレンドしたオリジナルミックスフルーツ。



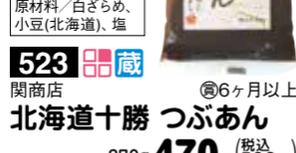
原材料/いちじく(米国)

520 蔵
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **430円(464円)**
米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。



そのまはもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます

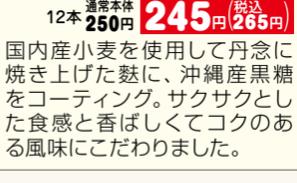
521 蔵
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円(529円)**
クコの実(中国)



原材料/小豆(北海道)、塩

522 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円(464円)**
カシューナッツ(インド)

山形県 庄内協同ファーム



うるち米、砂糖(てんさい糖)

525 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **285円(308円)**
原料の米は栽培期間中に化学合成農薬・化学肥料を使用しないで栽培した米を使用しています。

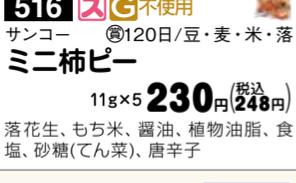
山形県 庄内協同ファーム



うるち米、砂糖(てんさい糖)

526 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボンちゃん
100g **290円(313円)**

山形県 庄内協同ファーム



もち米(国産)、食塩

528 凍 G不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **280円(302円)**

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い歯ざわりが楽しめます



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

527 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **390円(421円)**
昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

ここのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です



原材料/もち米(国産)、菜種油、食塩

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

素材の美味しさをそのままあられにしました。田舎の香ばしさを楽しんでください



原材料/卵、牛乳、栗、砂糖、小麦粉、バター、クリーム、小麦でん粉、有機チョコレート、なたね油、麦芽水あめ、食塩(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

531 凍 G不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
栗のハーモニー
80g×4個 **1420円(1534円)**
ほっくり甘い栗と自家製カスタードクリームがスポンジと層になって優しいハーモニーを奏でます。

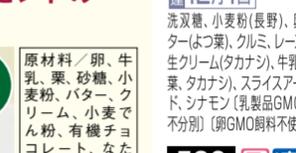
ナチュラル本舗



原材料/卵、牛乳、栗、砂糖、小麦粉、バター、クリーム、小麦でん粉、有機チョコレート、なたね油、麦芽水あめ、食塩(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

530 凍
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
木の実のパウンド
170g **760円(821円)**

ナチュラル本舗



卵、小麦粉、バター、洗双糖糖、食塩[乳製品GMO飼料不分別](卵GMO飼料不使用)

532 凍
ナチュラル本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦
マドレーヌ5個
30g×5 **640円(691円)**

ナチュラル本舗



洗双糖、小麦粉(長野)、卵、バター(はつ葉)、クミ、レーズン、生クリーム(タカナシ)、牛乳(はつ葉、タカナシ)、スライスアーモンド、シナモン(乳製品GMO飼料不分別)(卵GMO飼料不使用)

530 凍
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
木の実のパウンド
170g **760円(821円)**

完全無農薬茶
吉村茶園

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

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

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を選んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

533 **吉村茶園 松露**
100g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉末茶です。

535 **吉村茶園 上粉茶**
300g **1540**円(税込) **1663**円

酸味が控えてめで豊かなあまみ特徴のカフェインレスコーヒーです

新

原材料/コーヒー生豆(ペルー、ウガンダ、ドミニカ共和国)

オルタートレードジャパン **1年以上**
インスタント珈琲カフェインレス
547 **詰替**
60g **880**円(税込) **950**円

180135
75g **1230**円(税込) **1328**円

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

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

国産有機のしょうがを100%使用。本葛、甜菜糖、節れんこん粉末を配合。

秋澤さんのみかんを搾った100%ストリート果汁ジュースです。

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

国産トマトがぎゅっと詰まったすっきりした味わい

原材料/トマト(国産)

高橋ソース **3ヶ月以上**
トマトジュース
554 350ml **380**円(税込) **410**円

180105 **箱**
350ml×12 **4440**円(税込) **4795**円

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

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

アイスでもホットでも簡単・手軽にチャイが楽しめます

543 **プレスオールターナティブ** **6ヶ月**
林農園烏龍茶
70g **868**円(税込) **937**円

544 **プレスオールターナティブ** **1年**
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込) **734**円

川原製粉所 **6ヶ月以上**
むぎ茶パック
10g×20P **260**円(税込) **281**円

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

537 **安田農場** **12ヶ月/そ**
北海道産韃靼そば茶
120g **880**円(税込) **950**円

北海道産農薬不使用栽培韃靼そばを焙煎しました。お茶としてもサラダやカレーのトッピングにも。

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

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

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

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

原材料/紅茶(インド※海外認証)、香辛料(スリランカ※有機JASシナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ)

540 **プレスオールターナティブ** **チャイパック**
3g×12包 **419**円(税込) **453**円

インド産紅茶(海外認証)とスリランカ産香辛料(有機JAS)を一杯分ずつパックに詰めました。

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

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

546 **豆**
200g **860**円(税込) **929**円

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

ムソー **2年半**
OGインスタント珈琲
548 **100g** **1143**円(税込) **1234**円

549 **詰替用**
85g **885**円(税込) **956**円

550 **三里塚物産** **150日以上/米**
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込) **862**円

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

551 **三里塚物産** **しそドリンク3P**
120g×3 **555**円(税込) **599**円

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

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180099 **高橋ソース** **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **3300**円(税込) **3564**円

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180117 **光食品** **ヒカリアップルサイダー+レモン**
250ml×30缶 **3900**円(税込) **4212**円

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。

箱得
創健社 **緑茶**
555 500ml **138**円(税込) **149**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

180130 **凍** **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。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ロックがおすすめ。しそジュース、うめドリンクに合わせてアレンジも

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを自然発酵させます。

長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒
180154 **赤(中辛)**
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180166 **白(辛口)**
720ml **1400**円(税込) **1540**円

アルコール14%未満。

まとめ得
180178 **ヤッホーブルーイング** **3本よなよなエール**
350ml×3 **745**円(税込) **820**円

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

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

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

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。

557 **G不使用** **マルサンアイ** **豆ジャン(豆乳飲料)**
1000ml **300**円(税込) **324**円

アメリカ産の有機大豆だけを使った、無調整の豆乳飲料です。

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

原材料/さつまいも(鹿児島)、米麹(国内)

180142 **小正醸造** **本格焼酎 赤猿**
900ml **933**円(税込) **1026**円

希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

まとめ得
180180 **ヤッホーブルーイング** **3本サンサンオーガニックビール**
350ml×3 **750**円(税込) **825**円

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

180191 **エコ・グリーン**
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込) **198**円

動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

180208 **自然丸**
自然丸の粉石けん
3kg **880**円(税込) **968**円

180233 **ミヨシ石鹸**
暮らしのクエン酸
330g **310**円(税込) **341**円

180210 **ミヨシ石鹸**
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
1ℓ **420**円(税込) **462**円

180221 **自然丸**
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込) **187**円

180336 **エコ・グリーン**
美馬油(ミマーユ)
57g **1700**円(税込) **1870**円

180245 **ミヨシ石鹸**
ミヨシせっけん専用リンス
350ml **520**円(税込) **572**円

180257 **ミヨシ石鹸**
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込) **473**円

180282 **ミヨシ石鹸**
泡のボディソープ・詰替用
450ml **390**円(税込) **429**円

180385 **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

粘着付と剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

180300 **ミヨシ石鹸**
ベビーせっけん固形
80g **175**円(税込) **193**円

皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180270 **ミヨシ石鹸**
泡の洗顔せっけんボトル
200ml **540**円(税込) **594**円

180269 **エコ・グリーン**
ノーマルアレッポの石鹸
200g **630**円(税込) **693**円

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

180312 **ミヨシ石鹸**
泡で出てくるベビーせっけん
250ml **440**円(税込) **484**円

180324 **詰替用**
220ml **260**円(税込) **286**円

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん歯みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

180294 **ハイム化粧品**
石けんはみがき
140g **440**円(税込) **484**円

180348 **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

180350 **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

180361 **丸富製紙**
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

180373 **丸富製紙**
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円



ホッとする一杯!

559  **蔵**  **不使用**
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

560  **蔵**  **不使用**
ヤマキ醸造 ①1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) **1004**円

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

 **不使用**
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
564  **360**ml **270**円(税込) **292**円

565  **1**ℓ **500**円(税込) **540**円

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

566  **蔵**  **不使用**
ヤマヒサ ⑥6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(税込) **1404**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

おすすすめ
天つゆとしても

原材料 / 本醸造醤油、砂糖、発酵調味料、かつおぶし

567  **蔵**  **不使用**
近藤醸造 ③360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

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

609  **蔵**  **不使用**
日東醸造 ③360日/豆・麦・米
チゲ鍋つゆ
600g **620**円(税込) **670**円

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

610  **蔵**  **不使用**
日東醸造 ③360日/麦・米
寄せ鍋つゆ
600g **530**円(税込) **572**円

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

栽培期間中農業不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

561  **蔵**  **不使用**
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(税込) **1078**円

562  **蔵**  **不使用**
やさか共同農場(島根県) ①150日/豆・米
やさか白みそ
500g **560**円(税込) **605**円

563  **蔵**  **不使用**
やさか共同農場(島根県) ②240日/豆・米
やさかみそ甘口
750g **700**円(税込) **756**円

568  **蔵**  **不使用**
日東醸造 ⑥6ヶ月/麦・米
三河白だし
400ml **960**円(税込) **1037**円

569  **蔵**  **不使用**
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

570  **蔵**  **不使用**
創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込) **410**円

571  **蔵**  **不使用**
創健社 ③360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) **540**円

みりんの旨みとお酒の風味を併せ持っています

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。

576  **蔵**  **不使用**
澤田酒造 ③365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

味の母(醗酵調味料)

味の一醸造 ①1年/米

720ml **780**円(税込) **842**円

原材料 / 米、米こうじ、食塩

572  **蔵**  **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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

573  **蔵**  **不使用**
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **380**円(税込) **410**円

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

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

575  **蔵**  **不使用**
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

577  **蔵**  **不使用**
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

589  **蔵**  **不使用**
丸新商会 ⑥60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) **702**円

青森県産にんにくを香ばしく揚げました。サラダやパスタにトッピング、チャーハンや麺類にもどうぞ。

606  **蔵**  **不使用**
光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(税込) **248**円

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

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。

579  **蔵**  **不使用**
平田産業 ⑥270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

原材料 / なたね(オーストラリア)

582  **蔵**  **不使用**
せいふてい ①12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

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

丸新商会の調味料

585  **蔵**  **不使用**
丸新商会 ⑥540日/豆・米
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円

587  **蔵**  **不使用**
丸新商会 ⑥365日/豆・米
蕃椒醤(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

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

580  **蔵**  **不使用**
松本製油 ②2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円

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

581  **蔵**  **不使用**
ファームランドトレーディング ①18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

583  **蔵**  **不使用**
TAC21 ⑦730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) **605**円

584  **蔵**  **不使用**
TAC21 ⑧8ヶ月以上
本格かつおだし顆粒
70g **650**円(税込) **702**円

586  **蔵**  **不使用**
丸新商会 ⑥365日/豆・麦・米
甜麺醤(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

588  **蔵**  **不使用**
丸新商会 ⑥540日
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

607  **蔵**  **不使用**
光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

608  **蔵**  **不使用**
光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **230**円(税込) **248**円

607  **蔵**  **不使用**
光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

608  **蔵**  **不使用**
光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **230**円(税込) **248**円

590  **蔵**  **不使用**
富貴食研 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **580**円(税込) **626**円

純国産の自家製焦がし醤油を使用し、香ばしく深みのある味わいです。フルーツの甘みがお肉の味をより一層引き立てます。

591  **蔵**  **不使用**
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

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

592  **蔵**  **不使用**
高橋ソース ①1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

593  **蔵**  **不使用**
高橋ソース ①1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

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

594  **蔵**  **不使用**
光食品 ①1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**円

595  **蔵**  **不使用**
高橋ソース ⑨9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

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

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

596  **蔵**  **不使用**
光食品 ①1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(税込) **389**円

大分県久住高原の元気な放し飼いの有精卵と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO飼料不使用〕

597  **蔵**  **不使用**
創健社 ⑥6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) **378**円

599  **蔵**  **不使用**
リアス ⑨90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円

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

まるやかで、コクのある味わい

601  **蔵**  **不使用**
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。〔GMO飼料不分別〕

604  **蔵**  **不使用**
コスモ食品 ①12ヶ月/乳・麦
直火焼ビーフシチュー
150g(4皿分) **330**円(税込) **356**円

約15分の短い調理時間で一晩寝かせた深いコクが楽しめます。〔GMO飼料不分別〕

牡蠣の季節の限定品

605  **蔵**  **不使用**
コスモ食品 ⑥6ヶ月/乳・麦
銀のクリームシチュー
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

上品なクリームパウダーや塩にこだわりました。口当たりのまるやかなルーに仕上げています。〔GMO飼料不分別〕

180889  **蔵**  **不使用**
宝食品 ⑨9ヶ月/豆・麦・米
牡蠣めしの素
通常本体 230g **720**円(税込) **778**円

広島県産牡蠣、小豆島産本醸造醤油を使用し牡蠣の旨味を逃さず仕上げた、2合用炊き込みご飯の素です。

原材料 / 牡蠣(広島県)、醤油(粗糖)、発酵調味料、食塩

みよし村の平飼いの有精卵、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〕

598  **蔵**  **不使用**
ななくさの郷 ⑥6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円

600  **蔵**  **不使用**
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。



611 創健社 ◎270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **450円**(税込) **486円**

かたまり肉をパックした贅沢な固形タイプ!

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スバゲティーなどに。



612 創健社 ◎18ヶ月以上
べに花一番オーツナ
90g(固形量70g) **380円**(税込) **410円**



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



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

小麦使用の天ぷら粉と比較すると、衣の油吸収は約60%カット



628 桜井食品 ◎1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g(通常本体320g) **298円**(税込) **322円**
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



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



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



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



618 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g(固形量240g) **180円**(税込) **194円**
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。



619 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g(固形量240g) **180円**(税込) **194円**
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。

刻み油揚げが入ったきつねうどん

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



620 トーエー食品 ◎5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・きつねうどん
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**

どんぶりに入れて熱湯をそそぐ「ノンカップめん」

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



621 トーエー食品 ◎5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・しょう油ラーメン
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんぱく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。



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

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。



625 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**

ホットケーキミックスでオリジナルパンケーキ



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

根強い人気の即席めん

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕



622 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
みそらーめん
101g **140円**(税込) **151円**

油であげてないあっさり味

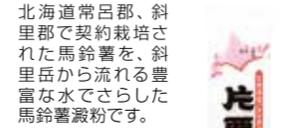
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕



623 桜井食品 ◎180日/卵・豆・麦・米
野菜らーめん(ノンフライ麺)
90g **160円**(税込) **173円**



626 桜井食品 ◎5ヶ月/麦
パン粉
200g **278円**(税込) **300円**
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。



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

国産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。



631 神室のめぐみ ◎180日/麦
にほんのうどん
200g **190円**(税込) **205円**



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



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



637 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
うすきりもち
120g(約12枚) **220円**(税込) **238円**
庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。すき焼き、しゃぶしゃぶなどに。



638 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・うす切り
90g **314円**(税込) **339円**
大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しするだけで、ご利用いただけます。

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分



633 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込) **389円**

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。



634 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込) **235円**



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



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



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



641 ムソー ◎3年
フレーク寒天(無漂白)
30g **500円**(税込) **540円**
フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです



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



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



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



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



648 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日/豆・麦・米
ひじき白和えの素
30g **278円**(税込) **300円**
長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。



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



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

11月は、ノラセットをお休みします



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

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

みその風味とコクを楽しむ お菓子感覚の白鷹町の伝統食です



原材料 / もち米(山形県)、味噌(山形県)、砂糖、エゴマ(山形県)

180816 不使用
しらたかノラの会 30日/豆・米
ノラの会のエゴマ入り味噌餅
400g **680**円(税込) **734**円

白餅にノラの会の味噌と砂糖、エゴマを練り込みました。

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



180828 不使用
しらたかノラの会 30日/豆・米・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375**円(税込) **405**円

ごはんのお供や納豆に混ぜても

ノラの会のメンバーが作った青菜、大根、にんじんを刻んでから醤油漬けしました。



180830 不使用
しらたかノラの会 5日以上/豆・米・米
おみ漬
150g **340**円(税込) **367**円

ピリッとした辛みが食欲を誘います

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



180841 不使用
しらたかノラの会 30日/豆・米・米
ピリ辛大根
100g **278**円(税込) **300**円

手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。



180853 不使用
しらたかノラの会 30日/米
ノラの会の甘酒
180g **368**円(税込) **397**円

長野県松川町 さんさんファーム



さんさんファームでは、黒豚を育て、その堆肥でリンゴやナシなどの果物を育てる。そのリンゴのチップでスモークしたソーセージを作り有畜複合農業を行っています。



黒豚の旨みたっぷり スパイスが利いています



原材料 / 豚肉(長野県)、食塩、粗精糖、香辛料、醤油、酒

180993 不使用
さんさんファーム 30日以上/豆・米・米
黒豚ジャーキー
40g **500**円(税込) **540**円
さんさん黒豚モモ肉をスライスして、香辛料を利かせたタレに漬け込み、じっくり乾燥させました。[GMO飼料不使用]



181006 凍
さんさんファーム 30日以上/豆
黒豚フランクソーセージ
140g **580**円(税込) **626**円
さんさん黒豚肉を粗挽きにして羊腸に詰め、りんごの木のチップでスモークしました。[GMO飼料不使用]



181018 凍
さんさんファーム 30日以上
黒豚チャーリソー
140g **580**円(税込) **626**円
さんさん黒豚のウインナーに唐辛子を加えて、りんごの木のチップでスモークしました。[GMO飼料不使用]

鳥根県雲南市 木次乳業

熱をかけると糸のように伸びるハードチーズ



181020 不使用
木次乳業 3ヶ月/乳
木次プロボローネチーズ
380g **2000**円(税込) **2160**円

181031 不使用
木次乳業 3ヶ月/乳
木次ピッコロ
100g **520**円(税込) **562**円
熱をかけると伸びるバスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。[GMO飼料不使用]



181043 不使用
木次乳業 4ヶ月/乳
木次イズモ・ラ・ルージュ
180g **1048**円(税込) **1132**円
赤いワックスコートをしたミニゴーダチーズ。熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。[GMO飼料不使用]



181067 不使用
木次乳業 4ヶ月/乳
木次カマンベールチーズ
120g **1000**円(税込) **1080**円
白カビタイプのソフトチーズです。白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。[GMO飼料不使用]



181055 不使用
木次乳業 4ヶ月/乳
木次黒胡椒ゴーダチーズ
180g **1124**円(税込) **1214**円
奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴーダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。[GMO飼料不使用]



181079 不使用
木次乳業 40日/乳
木次ナチュラルスナッカー
70g **450**円(税込) **486**円
さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。[GMO飼料不使用]

天ぷら特集

天ぷらづくりに手軽なセット



内容 / アメリカオアカイカ(ペルー)、キス(オーストラリア)、ホワイトエビ(インドネシア)

180907 凍 不使用
トクスイ 90日/え
天ぷらフライ用3品セット
120g 通常本体 **500**円(税込) **518**円 **480**円

イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。

野菜を使った5種類の天ぷらセット



原材料 / 揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉(小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー))、濃縮天つゆ(濃口醤油、粗製糖、味醂、食塩、糖、エキスム口醤油、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布)

180919 凍 不使用
菅原食品販売 120日以上/豆・米・米
天ぷらセット(濃縮天つゆ付)
5種(各2個) **550**円(税込) **594**円

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

温めるだけの冷凍海老天

プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。



180920 凍 不使用
菅原食品販売 120日以上/米・米・え
海老天ぷら
3本 **420**円(税込) **454**円

サクとした衣にいかの旨味

肉厚のイカを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。



180932 凍 不使用
菅原食品販売 120日以上/米・米
いか天ぷら
3本 **420**円(税込) **454**円

長野県千曲市・きのこ王国

“うまみ凝縮”乾燥きのこ

きのこを乾燥させると…
・乾燥により細胞が壊れ出汁が良く出る
・きのこの旨みも強く食感がよくなる

戻す時は…
ひたひたの水に30分(ぬるま湯なら10分)浸けて戻す。戻した水ごとスープに。水気を切って炒め物などに。炊き込みご飯は、乾燥きのこをそのまま醤油・みりん・だしと一緒に炊きます。色々な乾燥きのこを一緒に炊くと更に相乗効果で美味しくなります!



180944 凍
きのこ王国(長野県) 1年
乾燥オイスターマッシュルーム
20g **300**円(税込) **324**円
ひら茸の一種のオイスターマッシュルームを乾燥させました。



180956 凍
きのこ王国(長野県) 180日以上
乾燥たもぎ茸
20g **300**円(税込) **324**円
黄色いひらたけのタモギタケを乾燥しました。



180968 凍
きのこ王国(長野県) 180日以上
乾燥えのき茸
20g **260**円(税込) **281**円
えのき茸を乾燥させました。



180970 凍
きのこ王国(長野県) 180日以上
乾燥山伏茸
20g **300**円(税込) **324**円
山伏茸を乾燥させました。



180981 凍
きのこ王国(長野県) 180日以上
乾燥琥珀茸
20g **260**円(税込) **281**円
琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

2020年、今年も 林農園から新酒が届きました!

「ワインの新酒とはその年に収穫されたぶどうで醸造したもの。熟成されていないので新鮮でみずみずしい香りと爽やかな風味が特徴です。飲み比べも◎この時期ならではの味わいをお楽しみください。」



良いワインは よいぶどう作りから

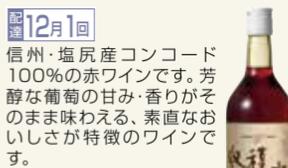
創業者の林 五一により1911年(明治44年)に開園された林農園がワイン醸造を始めたのは1919年(大正8年)、以来ワインづくりの伝統を積み重ねています。

長雨の影響で病害が心配されましたが順調に生育が進みました。皆様にお届けできるのが楽しみです

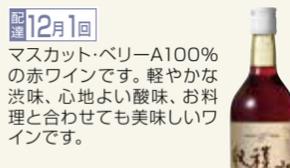


原材料 / セイベル9110(長野県)
180804 凍
林農園 12月1回
五一ワイン収穫の詩セイベル9110
720ml **1260**円(税込) **1386**円

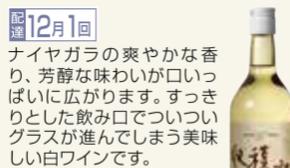
セイベル9110種100%の白ワインです。フルーティーな香りとソフトな口当たりのスッキリとした飲み口のよいワインです。甘さが抑えられていますので、和食などにもよく合います。



信州・塩尻産コンコード100%の赤ワインです。芳醇な葡萄の甘み・香りがそのまま味わえる、素直なおいしさが特徴のワインです。
180786 凍
林農園 12月1回
五一ワイン収穫の詩コンコード
720ml **1260**円(税込) **1386**円



マスカット・ベリー-A100%の赤ワインです。軽やかな渋味、心地よい酸味、お料理と合わせても美味しいワインです。
180792 凍
林農園 12月1回
五一ワイン収穫の詩マスカットベリー-A
720ml **1260**円(税込) **1386**円



ナイヤガラの爽やかな香り、芳醇な味わいが口いっぱいに広がります。すっきりとした飲み口でついついグラスが進んでしまう美味しい白ワインです。
180798 凍
林農園 12月1回
五一ワイン収穫の詩ナイヤガラ
720ml **1260**円(税込) **1386**円