

	月	火	水	木	金
注文書回収 12/	7	8	9	10	11
商品配達 12/	14	15	16	17	18
特別企画商品配達 12/	21	22	23	24	25

2020年  
12月3回38号

Xmasは  
これで  
決まり♪



# グリーン サラダ



Merry  
Christmas

## 赤ワインビネガーで作る 粒マスタードドレッシング



サラダの他に肉料理(ローストビーフやグリルチキンなど)や魚料理(カルパッチョやマリネなど)にもよく合います。

### 材料

赤ワインビネガー..... 大さじ5  
オリーブオイル..... 大さじ5  
粒マスタード..... 大さじ1.5  
ハーブソルト..... 小さじ1/2  
塩・こしょう..... 適宜  
※塩味はお好みで調整してください

### 作り方

- ①器(ボウルなど)に材料をすべて入れます。
- ②泡だて器などでよく混ぜ合わせ、粒マスタードが溶けて乳化するまでしっかりと混ぜて出来上がり♪

**561** 8  
風水プロジェクト ◎18ヶ月以上  
オーガニック  
赤ワインビネガー  
通常本体 580円 **560円** (税込 605円)

新商品  
お試し  
特価



## かわいいサンタと スノーマン

### 共通材料

じゃがいもを茹で皮をむきつぶし、マヨネーズ(適宜)と塩・白コショウ(適宜)を合わせて、ポテトサラダを作ります。



### 作り方

- ①ミニトマトのヘタを取り平らになるように少量カットします。(転がり防止)
- ②上から1/3あたりで皮を少し残すように横にカットします。
- ③②の間に丸めたポテトサラダをはさみ、目は胡麻、ほほはケチャップで紅くします。

### 作り方

- ①大きさの違う球をポテトサラダで作って、大きい方を下にして重ねます。
- ②胡麻で目と口をつけ、豆やキノコ、野菜などで帽子をのせます。



**159**  
じゃがいも(男爵)

**123**  
澤村さんのミニトマト

## Xmas に大活躍

### 創健社のオーガニック粒マスタード

ソーセージやサンドイッチの他、肉料理やサラダ、ドレッシング作りなど、使い道はいろいろです。



**182060** 8  
創健社 ◎270日以上  
オーガニック粒マスタード  
通常本体 450円 **440円** (税込 475円)



## パンで楽しむ Xmas 特集



毎年好評のハウミューレのシュトーレンとグリッシーニは今回と次回12月4回でもご紹介いたします。

10  
ページ



## ワインに 美味しい チーズ

Xmasにおすすめのチーズ。お酒のおつまみの他、お料理のアクセントとしてもお楽しみください。

11  
ページ



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

いちごの季節が  
やってきました♪



**113** 低農薬 低化学肥料  
竹村 慎一(茨城県)  
竹村さんのいちご  
A品200g **680円**(税込) **734円**  
品種は「とちおとめ」。香りがよく程よい酸味があります。



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません  
**114** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
さんさんりんご(ふじ)  
1kg前後(3~4玉) **740円**(税込) **799円**  
長野県松川町の宮下彰さん。



**115** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
おきたまのりんご(ふじ)箱  
約5kg箱 **2800円**(税込) **3024円**  
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。

諏訪部さんの鮮やかな  
絶品キウイをお届けします



今年も赤いキウイが豊作です!  
今年限定  
「カラフルなキウイで  
テーブルを彩り豊かに♪」  
**116** 無農薬 無化学肥料  
富士どう園(愛知県)  
キウイフルーツ(イエロー)  
480g **460円**(税込) **497円**

神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要です。



今回限定  
神奈川産  
※写真は通常の500gです。中玉サイズが多めに入ります。  
**117** 無農薬 無化学肥料  
富士どう園(愛知県)  
増量キウイフルーツ(レッド)  
480g+50g **460円**(税込) **497円**  
自然追熟をお願いします  
エチレンガスでの追熟処理をしていません。りんごやバナナ(できればりんご)と一緒に袋に入れて追熟してください。1年間かけて育てたキウイに、組合員様にも最後のひと手間をかけていただき、育てることに参加していただけたら、との思いからです。

神奈川産  
鮮やかな赤色が美しい  
“有機”金時みかん



**118** 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**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。  
**119** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
洋梨(ル・レクチェ)  
1個(約360g) **355円**(税込) **383円**  
長野県松川町の宮下彰さん他。

鮮やかな赤色が美しい  
“有機”金時みかん



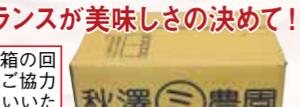
今回限定  
香川県の三大金時みかん♪  
宮下農園(香川県)  
金時みかん(小原紅早生)  
**120**  
約500g **480円**(税込) **518円**  
**180026** 3kg箱  
3kg箱 **2400円**(税込) **2592円**  
香川県坂出市の宮下泰典さん

今季最終  
早生みかん

**121** 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。

神奈川産 甘みと酸味のバランスが美味しさの決めて!

ネットと箱の回収にご協力をお願いいたします  
**122** 無農薬 低化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
秋澤さんのみかん  
2.5kg **950円**(税込) **1026円**  
5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。  
\*消毒していることのある市販のみかんと違ってデリケートです。届きましたら、すぐに開けて傷みがないか確認をお願いします。



秋澤 農園

神奈川産  
冬至にゆずをどうぞ♪

**123** 無農薬 低化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
秋澤さんの本レモン  
500g **335円**(税込) **362円**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。  
(放) 不検出 <1.6<1.8

はちみつとお湯で  
冬のホットドリンク

高知県高岡郡の  
高瀬保喜さん他。  
**124** 無農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
ゆず  
3個 **275円**(税込) **297円**



有機バナナ

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

良質な油分が豊富なアボカド  
この時期は熱を加えた料理もおすすめ

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。  
**126** アメリカ 有機認証 USDA ORGANIC  
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**  
作り方:アボカドをくり抜き、果肉とお好みの野菜やシーフードミックスをマヨネーズで和え、皮の器に盛り焼くだけ。お好みでチーズをトッピングしてもOK!



アボカドグラタン

澤村さんのトマト

**127** 無農薬 無化学肥料  
肥後あゆみの会(熊本県)  
澤村さんのトマト  
400g前後 **498円**(税込) **538円**  
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

澤村さんのミニトマト

**128** 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。

きゅうり

**129** 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。

ピーマン

**130** 低農薬 無化学肥料  
マルサンファーム(鹿児島県)  
ピーマン  
100g **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。

いんげん

**131** 低農薬 低化学肥料  
マルサンファーム(鹿児島県)  
いんげん  
100g **390円**(税込) **421円**  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

チンゲン菜

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

小松菜

**133** 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。

ほうれん草

**181171** 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。

春菊

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

今季初  
紅葉苔(こうさいたい)

**181160** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
紅葉苔(こうさいたい)  
150g **180円**(税込) **194円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

菜花

**135** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
菜花  
150g **180円**(税込) **194円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

ラディッシュ

**136** 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。

長島さんのブロッコリー

**137** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
長島さんのブロッコリー  
1個 **290円**(税込) **313円**  
茨城県行方市の長島昌裕さんと沼田富夫さん。

レタスセット

今回限定  
神奈川産  
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。4色のフリルレタスのうち2種をお届け。  
**181547** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
レタスセット  
400g **300円**(税込) **324円**

レタス

**138** 低農薬 無化学肥料  
沃土会(埼玉県)  
レタス  
1個 **358円**(税込) **387円**  
埼玉県深谷市の矢内克志さん他。

石川さんのクレソン

**141** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
石川さんのクレソン  
50g **130円**(税込) **140円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

ルッコラ

**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。

レタスマックス

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

山本さんの水菜

**144** 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。

サニーレタス

**139** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
サニーレタス  
1個 **215円**(税込) **232円**  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

フリルレタス

**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。

今回限定  
赤ラディッシュの新芽

**145** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
赤ラディッシュの新芽  
30g **128円**(税込) **138円**  
サラダの彩りに最適な薄いピンク色。ほのかな辛味が味のアクセントにもなります。

ブロッコリーの新芽

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

緑豆もやし

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

もやし

神奈川産  
**148** 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。

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

**181869** 蔵 有機 JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス  
160g **160円**(税込) **173円**  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

楽しいサラダに♪



**雪の結晶形れんこんと 星形にんじんのピクルス♪**



**149 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。



**152 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。



**153 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)



**クリスマス料理の トッピングに♪**

作り方  
①お好みの大根2~3種類を5mm角に切る。  
②塩をまぶし水気を軽く絞る。  
③レモン汁・オリーブオイルで和える。

**赤い刻み大根**



**150 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〕



**151 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。細身で節の間に長く、茶色がかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。



**155 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのかぶ**  
400g **250円**(税込270円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。 ※葉をカットしてお届けする場合があります。



**182084 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。



**154 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。

**182321 無農薬 低化学肥料**  
赤坂農園(秦野市)  
**赤い大根セット**  
2本 **218円**(税込235円)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。サラダ大根と赤根大根(かぶの一種)のセットです。 ※赤根大根が2本となる場合もあります。



**156 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。



**157 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。



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



**159 無農薬 無化学肥料**  
渡部農場(北海道)  
**じゃがいも(男爵)**  
800g **230円**(税込248円)  
**180075 徳用**  
5kg箱 **1480円**(税込1598円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



**160 無農薬 無化学肥料**  
渡部農場(北海道)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **250円**(税込270円)  
**180087 徳用**  
3kg **980円**(税込1058円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



**161 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)  
**180099 徳用2kg**  
2kg **1260円**(税込1361円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**162 無農薬 無化学肥料**  
いかす(千葉県)  
**いかすのさつまいも**  
500g **398円**(税込430円)  
千葉県成田市の畑よりシルクスイート又は紅はるかをお届け。神奈川県平塚市の内田達也さん他。



**163 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。



**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 無化学肥料**  
南州農園(鹿児島県)  
**カットかぼちゃ(栗系)**  
600g前後 **540円**(税込583円)  
鹿児島県大崎町の新村千恵子さん。



**166 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの万次郎かぼちゃ(カット)**  
500g **270円**(税込292円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**167 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**長島さんのキャベツ**  
1個 **288円**(税込311円)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。



**168 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。



**181183 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。



**169 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。



**170 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。

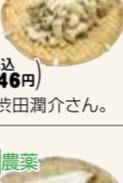


**今週の 茸**



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

**183 蔵無農薬**  
えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **130円**(税込140円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。



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



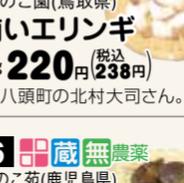
**174 低農薬 低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **138円**(税込149円)  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



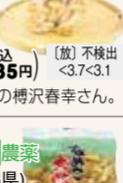
**176 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180円**(税込194円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



**184 蔵無農薬**  
北村きのご園(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。



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



**滋養があるおつまみ♪**

**178 無農薬 無化学肥料**  
高生連(高知県)  
**銀杏**  
100g **200円**(税込216円)  
高知県大豊町の小笠原啓哲さん他。



**おろしたては 香りも味も格別!**

**179 蔵無農薬 無化学肥料**  
JA西いわみ(島根県)  
**島根のわさび**  
1本20g以上 **500円**(税込540円)  
島根県で農薬・化学肥料不使用栽培されたわさびです。



**“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**

**180 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。

**175 無農薬 低化学肥料**  
みやむへのんにく。(青森県)  
**にんにく(バラ)**  
80g前後 **278円**(税込300円)  
青森県田子町の宮村祐貴さん。

**177 有機**  
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。

**176 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。

**174 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。

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

**171 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。

**181 無農薬 無化学肥料**  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取野菜セット5品**  
5品 **1250円**(税込1350円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

**セット内容**  
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソンなどの中から5品

**※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**

**※白菜はハーフカットになります**

**セット内容**  
小松菜、水菜、春菊、レタスマックス、美味タス、こかぶ、大根、紅くるり大根、茎ブロッコリー、ケール、人参、カリフラワーなどの中から3品

**188 蔵無農薬**  
チャイルドワッズ(茨城県)  
**ひらたけしめじ**  
100g **208円**(税込225円)  
茨城県つくば市の山田大輔さん。

**189 蔵無農薬**  
三蔵農林(岡山県)  
**マッシュルーム**  
100g **265円**(税込286円)  
岡山県瀬戸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。

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

**191 蔵無農薬**  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット**  
5種 **578円**(税込624円)  
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

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

**187 蔵無農薬**  
割野きのご苑(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175円**(税込189円)  
新潟県津南町的小林一男さん。



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

**183 蔵無農薬**  
えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **130円**(税込140円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**184 蔵無農薬**  
北村きのご園(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。

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

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

**187 蔵無農薬**  
割野きのご苑(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175円**(税込189円)  
新潟県津南町的小林一男さん。

**188 蔵無農薬**  
チャイルドワッズ(茨城県)  
**ひらたけしめじ**  
100g **208円**(税込225円)  
茨城県つくば市の山田大輔さん。

**189 蔵無農薬**  
三蔵農林(岡山県)  
**マッシュルーム**  
100g **265円**(税込286円)  
岡山県瀬戸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。

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

**191 蔵無農薬**  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット**  
5種 **578円**(税込624円)  
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。



あっさりとした味わいのキハダマグロ  
手軽に解凍できます!



原材料/キハダマグロ(太平洋)

**192** 📅凍 G不使用  
マストミ ◎15日  
**刺身用キハダマグロ角切り**  
150g **515**円(税込)  
540円(556円)  
太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。

ぷりぷりの食感がたまらない  
"つぶつぶまぐろ丼" **おまとも 特価**



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 G不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
**つぶつぶまぐろ丼セット**  
50g×2 **560**円(税込)  
タレ付 605円  
**193** 📅 50g×4 通常本体 **1000**円(税込)  
タレ付 **1120**円(1134円)  
**194** 徳用 📅 50g×4 通常本体 **1000**円(税込)  
タレ付 **1120**円(1134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。

程よく脂がのったメバチ  
チマグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)

**195** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ中トロ**  
180g **1080**円(税込)  
1050円(1134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。



**196** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ柵**  
180g **645**円(税込)  
697円  
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



**197** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
**きはだまぐろ切落とし**  
80g **288**円(税込)  
311円  
キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。



**198** 📅凍 G調味料  
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**びんちょうまぐろ漬け**  
60g×3 **498**円(税込)  
538円  
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**199** 📅凍  
マル井 ◎90日以上  
**おろしほわさび**  
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。



**200** 📅凍 G調味料  
ヤイチ ◎45日以上  
**八戸前沖鯖しめ鯖**  
半身1枚 (130g以上) **568**円(税込)  
613円  
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



**201** 📅凍  
武田食品冷凍 ◎15日以上/米  
**淡路職人のしめさば**  
半身2枚(約120g) **500**円(税込)  
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。



**202** 📅凍 G調味料  
ヤイチ ◎45日以上/米  
**八戸産いわしマリネ**  
通常本体 **340**円(税込)  
330円(356円)  
130g



**203** 📅凍  
松岡水産 ◎180日  
**北海道さけスモークサーモン**  
40g×2 **480**円(税込)  
518円



**204** 📅凍  
札幌中一 ◎180日  
**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。

もったいない!から生まれた逸品  
鮮度は抜群です

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。



**205** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
**訳あり帆立貝柱**  
200g **700**円(税込)  
756円

岩手県・宮古で評判の店『漁場料理  
割烹 魚元』で人気の三陸の味

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製タレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。



**206** 📅凍 G調味料  
共和水産 ◎180日/豆・麦・米  
**おらが造った宮古の磯丼**  
50g×2 **415**円(税込)  
448円



**207** 📅凍  
秋元商店 ◎45日以上  
**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。



**208** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上  
**芦浜アジ(中)**  
2~3尾 **440**円(税込)  
475円  
熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。  
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)



**209** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
**まぐろほほ肉**  
200g **520**円(税込)  
562円  
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



**210** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
**もったいないマス切身(無塩)**  
6切(420g) **650**円(税込)  
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。



**211** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
**北海道産塩鯖切身**  
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鯖を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



**212** 📅凍  
塩屋 ◎30日以上  
**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  
三米商店 ◎30日以上  
**気仙沼メカジキ切身**  
2切(120g) **398**円(税込)  
430円  
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



**216** 📅凍 G調味料  
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か  
**海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)**  
3種各4個 (156g) **360**円(税込)  
389円  
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。〔GMO飼料不分別〕



**213** 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
**真だら切身**  
3切(180g) **430**円(税込)  
464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。



**215** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
**もったいないナメタカレイ**  
250g **398**円(税込)  
430円

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。



**217** 📅凍  
東北トクスイ ◎180日以上  
**パクッと真ほっけ一夜干し**  
220g **398**円(税込)  
430円

やわらかく、脂がのっています



北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**218** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**芦浜アジ開き**  
4~6枚 **580**円(税込)  
626円  
熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)



**219** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**カマス開き**  
2~3枚 **670**円(税込)  
724円  
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (カマス)



**220** 📅凍  
ヤイチ ◎45日以上  
**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。



**221** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
**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。



**222** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
**いわしの丸干し**  
4本(約160g) **398**円(税込)  
430円  
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。



**223** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
**北海道産ししゃも(オス・メス)**  
オス5尾メス5尾 **700**円(税込)  
756円  
貴重な北海道産ししゃものおす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。



**224** 📅凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**イワシミリン干し**  
4~6枚 **460**円(税込)  
497円  
熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



**225** 📅凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**タチウオミリン干し**  
3枚 **570**円(税込)  
616円  
熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬けてみりん干しに仕上げました。解凍後、焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

旨みが強く、濃厚な味わい

身はやわらかく、甘味があります

シーフードカレーに

本格ブイオンが美味しさの決め手

**新**



原材料/ヒゲナガエビ(熊野灘)

**226** 凍 冷蔵不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上/え  
**ヒゲナガエビ**  
200g **900円**(税込972円)  
生食できる貴重な熊野灘産ヒゲナガエビを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や焼き物などに。

**特**



原材料/アカイカ(青森県)

**227** 凍 冷蔵不使用  
タイセイフーズ ◎90日以上  
**やわらかいかステーキカット**  
3枚(220g) **460円**(税込497円)  
青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



原材料/スルメイカ(国産)、ホタテ(国産)、エビ(マレーシア)

**228** 凍 冷蔵不使用  
タイセイフーズ ◎180日/え  
**大粒シーフードミックス**  
340g **880円**(税込950円)  
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



原材料/平目ブイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

**229** 凍 冷蔵不使用  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**シーフードパエリアの素**  
700g(3合用) **980円**(税込1058円)  
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

**塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつやさいい味に仕上がっています**

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。

**230** 凍 冷蔵不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/米  
**紅鮭塩麴漬**  
3切(150g) **480円**(税込518円)  
原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩



**231** 凍 冷蔵調味料  
湊水産 ◎30日/米  
**無添加明太子(切子込)**  
60g **368円**(税込397円)  
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



**232** 凍 冷蔵調味料  
湊水産 ◎30日/米  
**無添加たらこ(切子込)**  
60g **358円**(税込387円)  
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



**233** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然むきえび**  
120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)  
パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**234** 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。

**バター焼きやしチューなどに**

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。

**235** 凍  
札幌中一 ◎90日  
**ベビー帆立加熱用**  
150g **380円**(税込410円)  
原材料/ホタテ(噴火湾)



**236** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
**国内産冷凍あさり**  
200g **378円**(税込408円)  
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



**237** 凍  
塩屋 ◎30日  
**徳用沼産大和しじみ(冷凍)**  
500g **750円**(税込810円)  
茨城県沼産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



**238** 凍  
三浦好商店 ◎45日以上  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**  
150g **450円**(税込486円)  
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



**239** 蔵  
武田食品冷凍 ◎30日以上  
**淡路島由良の天然塩蔵わかめ**  
150g **398円**(税込430円)  
淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



**240** 蔵  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**釜炊ひじき**  
150g **298円**(税込322円)  
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。  
〔注〕不検出 <0.5<0.4 (ひじき)

神奈川県産



**241** 凍  
山丸水産 ◎30日以上  
**岩崎さんの釜揚げしらす**  
100g **500円**(税込540円)  
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



**242** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か  
**釜揚げちりめん**  
50g **315円**(税込340円)  
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



**243** 凍  
札幌中一 ◎90日  
**焼鮭弁当用**  
5枚(150g) **550円**(税込594円)  
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



**244** 凍  
ヤイチ ◎30日以上  
**八戸前沖銀鯖焼**  
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。



**245** 凍 冷蔵不使用  
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦  
**さんまやわらか煮**  
2本(100g) **335円**(税込362円)  
青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。

**関東風に蒸し上げたうなぎを、ふっくら仕上げました**

愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

**246** 凍 冷蔵調味料  
大黒炭水 ◎180日/豆・麦・米  
**愛知産うなぎ蒲焼**  
70g×2 **1980円**(税込2138円)  
(タレ、山椒付)

**うなぎ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。

**247** 凍 冷蔵調味料  
おおさき製菓加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ刻み**  
50g×2 **1350円**(税込1458円)  
(タレ、山椒付)

**パンや野菜をつけたりパスタの具などに**

八戸産いわしをオーリーブオイルとんにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

**248** 凍 冷蔵調味料  
ヤイチ ◎30日以上/米  
**いわしのアヒーゴ**  
100g **298円**(税込311円)  
通常本体

**旨みの詰まったさっぱりマリネ!**

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

**249** 凍 冷蔵不使用  
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米  
**小あじのマリネ**  
140g **420円**(税込454円)  
通常本体

**身が厚いのになんか少ない油でも**

ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

**250** 凍 冷蔵不使用  
フードサービスアサヒ ◎180日/麦  
**イカフライ**  
5枚(200g) **398円**(税込430円)  
通常本体

**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** 凍  
札幌中一 ◎45日以上/え・か  
**海鮮寄せ鍋セット**  
4種(600g) **1700円**(税込1836円)  
タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

**川崎北部水産加工**

**脂がのっている天然ぶりをさっぱりと食べられるしゃぶしゃぶに**



原材料/天然ぶり(九州)、昆布(北海道)

**253** 凍  
川崎北部水産加工 ◎90日  
**天然ぶりしゃぶしゃぶ用**  
200g **1450円**(税込1566円)  
九州産天然ぶりをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。北海道産昆布付き。解凍後、ぶりしゃぶに。

**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**

12月4日

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〕

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

**甘味とプリプリした食感が特長です**

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

**251** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
約5尾(120g) **700円**(税込756円)

**サクッとジューシーなカキフライ**

12月4日

1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

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



**新**

秋川牧園の黒毛和牛で  
**ビーフステーキ**

182011 **凍** 秋川牧園 ◎45日以上  
**黒毛和牛煮込み用**  
150g **830円**(税込) (896円)  
福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛肉を使用。

182072 **凍** フルーツバスケット ◎2年/乳・豆・麦  
**オラッチェ デミグラスソース**  
230g **608円**(税込) (657円)  
岩手産短角牛と国産牛のビーフエクスを使用した、デミグラスソースです。(GMO飼料不使用)

**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 通常本体(200g) **570円** **560円**(税込) (605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 **凍** 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 **凍** 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) (594円)  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

259 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
200g **510円**(税込) (551円)  
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

**どんかつ**

269 **凍** 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。

**特**

260 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモ角切り**  
200g 通常本体 **510円** **500円**(税込) (540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) (680円)  
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

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 **凍** 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。

**特**

265 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚挽き肉**  
100g×3 通常本体 **520円** **510円**(税込) (551円)  
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  
**豚モモ小間切れ&挽き肉**  
150g×2 **610円**(税込) (659円)  
脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

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。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

272 **凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
300g **648円**(税込) (700円)  
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

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。

**チキンカチャトー**

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半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

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)  
モモ、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)  
モモ肉、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。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

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** **1500円**(税込) (1620円)  
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

286 **凍** 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。

**国産熟成牛 (北海道)**

290 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛カレーシチュー用**  
200g **840円**(税込) (907円)  
煮込み料理に最適な角切りです。

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 **凍** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
180g **948円**(税込) (1024円)  
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

288 **凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g **678円**(税込) (732円)  
各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

289 **凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
200g **550円**(税込) (594円)  
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

292 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
250g **1030円**(税込) (1112円)  
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

293 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
250g **825円**(税込) (891円)  
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

294 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
250g 通常本体 **725円** **690円**(税込) (745円)  
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



**295** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
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** **冷蔵**  
中津ミート  
中津ボンレスハムスライス  
120g **412円**(税込445円)  
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加プレスハムスライス  
100g(7枚) **460円**(税込497円)  
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**300** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
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〕

**ジュシーな肉汁の中にチーズの旨み**  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**301** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
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** **冷蔵**  
中津ミート  
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。ジュシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**303** **冷蔵**  
中津ミート  
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** **冷蔵**  
中津ミート  
ポロニアソーセージスライスRB  
120g **330円**(税込356円)  
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕

**焼くだけ簡単!**  
**スパイシーなポークステーキ**



**298** **速凍**  
中津ミート  
豚ロースステーキ香味焼用  
80g×2 **500円**(税込540円)  
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

**豊かな香りとコク**



**299** **速凍**  
中津ミート  
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〕



**308** **速凍** **G不使用**  
中津ミート  
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〕

**こだわりは国産鶏肉の美味しさ!**  
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〕



**309** **速凍**  
ウチノ  
サラダチキン(プレーン)  
100g **320円**(税込346円)  
原材料/国産鶏肉、食塩

**秋川牧園のお惣菜**

**サクサクの衣に、鶏肉のジュシーな旨みたっぷり**



**313** **速凍** **G不使用**  
秋川牧園  
こだわりのチキンナゲット  
200g **420円** (通常本体) **398円**(税込430円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**手軽においしい焼き鳥を**



**314** **速凍** **G調味料**  
秋川牧園  
やきとりセット(加熱済)  
3種×各2本(180g) **630円**(税込680円)  
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**315** **速凍** **G不使用**  
秋川牧園  
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** **速凍** **G調味料**  
秋川牧園  
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、甘いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**温めてすぐに食べられる便利品**



**317** **速凍** **G不使用**  
マストミ  
神山鶏のやわらか揚げ  
200g **369円**(税込399円)  
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**温めるだけのトンカツです お弁当の一品にも**



**318** **速凍** **G不使用**  
マストミ  
放牧豚のひとくちトンカツ  
150g **515円**(税込556円)  
香川県の「自然豚」を一口サイズのトンカツにしました。温めてください。〔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**



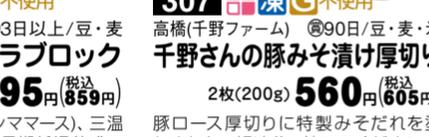
**319** **速凍** **G不使用**  
マストミ  
まぐろ団子甘酢ソース  
4個×2(280g) **428円**(税込462円)  
**320** **徳用** **G不使用**  
4個×4 通常本体(560g) **800円**(税込864円)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



**305** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加ベーコンスライス  
100g(6~7枚) **530円**(税込572円)  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**306** **冷蔵** **G不使用**  
ハム工房ジロー  
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〕



**307** **速凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム)  
千野さんの豚みそ漬け厚切り  
2枚(200g) **560円**(税込605円)  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**千葉県直サービス**

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**



**310** **速凍**  
千葉県直サービス  
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〕

**美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!**



**311** **速凍** **G不使用**  
千葉県直サービス  
エコかざ鶏の手作りつくね  
150g **368円**(税込397円)  
エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕

**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** **速凍** **G不使用**  
千葉県直サービス  
房総もち豚の落花みそ漬  
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〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**飛鳥食品の人気商品** **おまとめ 特価**



**321** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック  
12個(180g)×2 **760円** (通常本体) **740円**(税込799円)  
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

**帆立の旨みが口いっぱいに広がります**



**322** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
飛鳥のホタテシューマイ  
12個(180g) **368円**(税込397円)

**のどをツルンと通りすぎる食感が格別です**



**323** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
飛鳥の黒豚水餃子  
15個(250g) **480円**(税込518円)



**324** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
飛鳥の中華春巻  
5本(180g) **460円**(税込497円)  
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



**325** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
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〕



**326** **速凍** **G不使用**  
飛鳥食品  
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〕

**まろやかでコクのある トマトクリームソース**



**327** 凍 G不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え  
**ペンネのトマトソースグラタン**  
2個 通常本 550円 (税込) **535円 (678円)**  
340g  
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

**パリッと春巻きの食感と、とろーりチーズとトマトが絶妙です**



**328** 凍 G不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米  
**A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン**  
通常本 398円 (税込) **388円 (419円)**  
40g×5個  
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**近江牛のこだわり牛丼**

**329** 蔵 G不使用  
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米  
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〕

**近江牛のしゅれ煮**

**330** 蔵 G不使用  
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米  
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〕

**鶏ごぼうハンバーグ**

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

**大きな豆腐肉団子(タレ付)**

**332** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
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〕

**天津包子 肉まん**

**337** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
5個(275g) **398円 (税込) 430円**  
国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**中華丼の具(醤油味)**

**338** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米  
180g×2 **450円 (税込) 486円**  
鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

**しょう油味たこ焼き**

**339** 凍 G不使用  
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
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〕

**オムライス**

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

**冷凍野菜**

**オーガニック カーネルコーン**

**341** 凍 G不使用  
ムソー ◎360日以上  
250g **298円 (税込) 322円**  
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

**オーガニックミックスベジタブル**

**342** 凍 G不使用  
ムソー ◎365日以上  
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。

**モチモチした食感のコシの強いうどんです**

国産地粉を使い、水まわしに重点を置いて仕上げました。煮込みうどんなどに。

**345** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**相州中井の里 長ほうとう**  
240g **210円 (税込) 227円**  
原材料/小麦粉(国産)、天塩、加工澱粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)

**ふわふわもちもちうどん**

**346** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**生冷凍長野産十割そば**

**347** 凍  
山本食品 ◎365日/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。

**冷凍カットほうれん草**

**343** 凍  
綾・野菜加工館 ◎1年  
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。

**オーガニックミックスベリー**

**344** 凍 G不使用  
ムソー ◎360日以上  
200g **620円 (税込) 670円**  
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

**全粒粉なまラーメン**

**348** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
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。

**全粒粉なまラーメン 淡麗鶏ガラ醤油**

**349** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
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、丸大豆醤油に鶏ガラをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

**日本の中華麺 塩**

**350** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
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〕

**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**

**351** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
150g×2 **368円 (税込) 397円**  
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

**全粒粉餃子の皮**

**352** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
大判20枚 **210円 (税込) 227円**  
やまゆり®と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。

**全粒粉春巻きの皮**

**353** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
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。

**引き締まった食感とさっぱりとした酸味がたまらない**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

**357** 蔵 G不使用  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**庄内赤かぶ漬け**  
250g **450円 (税込) 486円**  
原材料/赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

**秋澤さんの小梅干し**

**358** 蔵  
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上  
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。

**切干大根煮物**

**360** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
120g **285円 (税込) 308円**  
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

**切り昆布の煮物**

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

**まいたけたっぷりの炊き込みご飯が簡単に出来ます**

**359** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
170g(2合用) **440円 (税込) 475円**  
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

**御用蔵・ヤマキ醸造**

**上品な甘みがくせになる美味しさ**



**354** 蔵  
ヤマキ醸造 ◎45日以上/米  
**御用蔵べったら漬**  
1ヶ **470円 (税込) 508円**  
国産特別栽培大根を米糀のあま酒で漬けた冬季限定のお漬物です。

**干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに**

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

**355** 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**

**パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ**

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。

**356** 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**

**生炊きでんぶ**

**362** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎60日/豆・麦  
60g **398円 (税込) 430円**  
すけそう鱈の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

**細切りしその実昆布**

**363** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
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。

**国産味付ザーサイ**

**364** 蔵 G調味料  
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米  
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。

**煮豆・きんととき豆**

**365** 蔵 G不使用  
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
130g **150円 (税込) 162円**

**煮豆・こんぶ豆**

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

**煮豆・黒豆**

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

**釜あげうぐいす**

**368** 蔵  
南部フーズ ◎10日以上  
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、鯉だし、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、鰻はんぺん、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〕



**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。



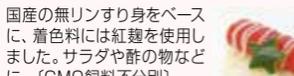
**373** **冷蔵** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**曲がりねぎちりめん揚げ**  
5枚(100g) **298円**(税込) **322円**  
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



**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〕



**379** **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 通常本体 **330円**(税込) **356円**  
(130g) **340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。



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〕  
**蔵** **G**調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
**382** **冷蔵**  
6本(約85g) **198円**(税込) **214円**  
**182059** **2パック**  
6本(約85g) 通常本体 **368円**(税込) **397円**  
×2 **396円**  
おまとも **特価**



ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです  
スケソウダラのすり身にヨシキリ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〕  
**381** **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**



**385** **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き時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



使いやすいの良い  
水煮です  
原材料/たけのこ(静岡県)  
**386** **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しました。煮物や炒め物などに。



**387** **冷蔵**  
いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにゃく**  
250g **230円**(税込) **248円**  
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



**380** **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。



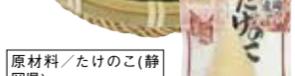
**383** **冷蔵** **G**不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275円**(税込) **297円**  
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鯉だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



**384** **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** **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き時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



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



**388** **冷蔵**  
いわて屋 ◎90日  
**生芋しらたき**  
250g **268円**(税込) **289円**



**390** **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



**391** **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**



**392** **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**



**393** **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



**394** **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**



**395** **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**



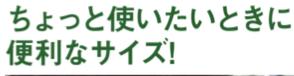
**398** **冷蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 青大豆おぼろ**  
300g **470円**(税込) **508円**



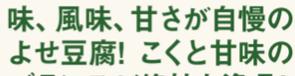
**399** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g **230円**(税込) **248円**



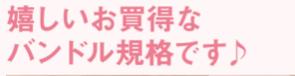
**396** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ミニもめん豆腐**  
150g×2 **180円**(税込) **194円**  
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



ちょっと使いたいときに  
便利なサイズ!  
原材料/国産丸大豆、海水ニガリ  
**397** **冷蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**茨城在来よせ豆腐**  
330g **375円**(税込) **405円**  
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



味、風味、甘さが自慢の  
よせ豆腐! こくと甘味の  
バランスが絶妙な逸品!  
価格改定しました  
原材料/国産大豆(茨城在来種)、海精にがり  
**400** **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 **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。



嬉しいお買得な  
バンドル規格です!  
おまとも **特価**  
●お豆腐 de ビンチョヨス  
原材料/丸大豆(北海道、山形)、にがり



**401** **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。



**402** **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。



**403** **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、細かく刻み切りました。



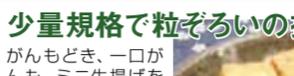
**405** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の厚揚げ**  
2個(約180g) **180円**(税込) **194円**  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。



**406** **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**  
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。



**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**  
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。



**404** **冷蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 揚げ物3種セット**  
3種(各2個) **525円**(税込) **567円**



**407** **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**



**408** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**青大豆入り貝だくさんがんも**  
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貝だくさんのがんもに、山形県産青大豆(農薬不使用)を加えました。



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



**410** **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**  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっとり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。



**410** **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**  
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**



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

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

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

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

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

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
**411** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
30g×3 タレ・カラシ付 **198円(税込214円)**  
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**415** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2 タレ・カラシ付 **158円(税込171円)**  
北海道産トヨホレ大豆を熟成発酵(蒸煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

**パスタにも納豆♪**  
Image of pasta with natto sauce.

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

**昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆**  
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。  
**419** **蔵** **G不使用**  
野呂食品 ©10日/豆  
**鎌倉山 手づくり小粒納豆**  
80g **170円(税込184円)**  
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**ドライフルーツとナッツがたっぷり  
入ったボリュームのあるドイツ菓子**  
本場ドイツで修業したシェフが、手作業で仕上げた本格シュトーレン。クリスマスまでの間ゆっくりと食べていく伝統的なお菓子です。  
**182047** **蔵** **G不使用**  
サンタハウス ©30日/卵・乳・麦  
**ハウミュレのシュトーレン(小)**  
1本 **1500円(税込1620円)**

**天然酵母でじっくり発酵させて  
焼き上げました**  
**中をくり抜いて  
チーズや  
ポテトサラダなどを  
詰込んで♪**  
**420** **蔵**  
おかべや天然パン工房 ©4日/麦・米  
**バターロール(フランスパン)**  
1本 通常本粒 **320円** **310円(税込335円)**  
国産小麦粉と天日塩で、シンプルな味に仕上げたバターロール(フランスパン)です。もちろん天然酵母でじっくり発酵させて、焼き上げました。

**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)**

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

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

**サーモンときゅうりをおしゃれに巻いて...**  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、なたね油、天日塩、洗双糖、国産金ゴマ、天然酵母  
**182035** **蔵** **G不使用**  
サンタハウス ©10日/麦  
**グリッシーニ**  
100g **390円(税込421円)**

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

**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)**

**ひとつひとつ  
愛情こめて  
焼き上げます**  
サンタハウス  
ご主人の守屋さん  
**431** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
**プレーンバターロール**  
1本 **290円(税込313円)**  
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**429** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/乳・豆・麦  
**北海道産小麦のスライス食パン**  
2枚 **98円(税込106円)**  
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 ©3日/乳・麦・米  
**クルミブレッド**  
1個 **450円(税込486円)**  
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘じょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘じょ糖、天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**435** **蔵** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 ©4日/乳・豆・麦・米  
**チーズロール**  
2個 **310円(税込335円)**  
小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ)、バター、粗糖、天然酵母、食塩、豆乳(乳製品GMO飼料不分別)

**436** **蔵**  
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**シナモンレーズン**  
1個 通常本粒 (約65g) **160円** **152円(税込164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、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**437** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ©3日/豆・麦・米  
**玄米粉入り蒸しパン(五穀館)**  
1個(約85g) **230円(税込248円)**  
五穀館、小麦粉(九州)、玄米粉(長野県)、ホシノ酵母、砂糖、食塩

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ(卵GMO飼料不分別)(乳製品GMO飼料不分別)  
**434** **蔵**  
サンタハウス ©6日/卵・乳・麦  
**サンタハウスのアップルパイ**  
13cm×1枚 **533円(税込576円)**  
低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、一つ一つ丹念に作りました

**432** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
**白いちじく(パン)**  
1個 **352円(税込380円)**

**437** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ©3日/豆・麦・米  
**玄米粉入り蒸しパン(五穀館)**  
1個(約85g) **230円(税込248円)**  
五穀館、小麦粉(九州)、玄米粉(長野県)、ホシノ酵母、砂糖、食塩

**438** **蔵** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 ©4日/卵・豆・麦  
**ヘルシーなおから甘食**  
3個 **420円(税込454円)**  
小麦粉(北海道)、粗糖、おかべやのおから、卵、太白ごま油、麦芽水飴、豆乳、ベーキングパウダー、重曹(卵GMO飼料不分別)

**439** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスCセット**  
3種 **590円(税込637円)**  
麦のかをり(石臼挽全粒粉)3枚、黒ゴマモンスターデニッシュ1個、レーズンクリームチーズノア1個(乳製品飼料不分別)

**440** **蔵** **G不使用**  
大進食品 ©365日/麦  
**ママンのモチモチ手のぼしナン2袋**  
3枚(210g) 通常本粒 ×2 **596円** **580円(税込626円)**  
小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

**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**  
**441** **蔵** **G不使用**  
創健社 ©240日/豆  
**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **285円(税込308円)**  
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**セサミンとカルシウムがたっぷり入ってます**  
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。  
**442** **蔵** **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)**

**アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます**  
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**443** **蔵** **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 **440円(税込475円)**

**446** **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や栄養が活かされたシリアルです。

**温めるだけでスープをお楽しみいただけます**  
**447** **蔵** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ©180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **280円(税込302円)**  
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**448** **蔵** **G不使用**  
創健社 ©180日以上/卵・豆・麦  
**五穀大黒スープ**  
8g×4食 **523円(税込565円)**  
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。〔鶏卵GMO飼料不分別〕

原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)  
**444** **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)**

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。  
**445** **蔵**  
平田産業 ©1年以上  
**ナチュラル・メーブルシロップアンバー**  
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

**449** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ©180日以上/乳・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なり、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕

**449** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ©180日以上/乳・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なり、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕

**449** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ©180日以上/乳・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なり、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕

**449** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ©180日以上/乳・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なり、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**

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)  
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**

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)  
6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円)  
〔放〕不検出 <2.0<2.2



105 蔵

**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〕  
〔放〕不検出 <2.3<2.5



106 蔵

**百姓屋敷じろむ/すぎな舎 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〕  
〔放〕不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

**よつ葉牛乳**

1ℓ **260** (税込 281円)

**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

**ブラウンスイス牛乳**

500ml **215** (税込 232円)

**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〕



タカハン乳業 ◎5日/乳

**那須の美味しい牛乳**

1000ml **340** (税込 367円)

**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〕

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

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

**よつ葉のむヨーグルトプレーン**

250g **160** (税込 173円)

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

木次乳業 ◎8日/乳

**木次カフェオレ**

500ml **180** (税込 194円)  
1ℓ **300** (税込 324円)

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

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

函南東部農協 ◎13日/乳

**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)

**とろっとなめらかヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

**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

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485** (税込 524円)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン**

80g **145** (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

**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ス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎12日/乳

**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)

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

**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〕



よつ葉乳業 ◎90日/乳

**よつ葉スライスチェダー**

100g **360** (税込 389円)



函南東部農協 ◎35日/乳

**南箱根のモッツアレラチーズ**

100g **585** (税込 632円)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

**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

**よつ葉バター(加塩)2箱**

150g×2 **610** (税込 646円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **355** (税込 383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〕



函南東部農協 ◎5日/乳

**丹那生クリーム**

200ml **435** (税込 470円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕

**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)。

**九州 湧水有機生産組合**

九州産にこまる JAS

493	白米	2kg	1500	(税込 1620円)
494	白米	5kg	3580	(税込 3866円)
495	玄米	2kg	1380	(税込 1490円)
496	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。

181559 蔵 G不使用  
マゴメ ◎180日以上/豆・米  
**国内産十五穀米**  
300g **980** (税込 1058円)

181560 蔵 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産押麦**  
300g **398** (税込 430円)

181572 蔵 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産もちあわ**  
100g **540** (税込 583円)

181584 蔵 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産もちきび**  
150g **540** (税込 583円)

181596 蔵 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産たかきび**  
150g **540** (税込 583円)

181602 蔵 無農薬無化学肥料  
マゴメ  
**国内産ひえ**  
150g **540** (税込 583円)

181614 蔵 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)

**497** **凍** **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)

**499** **凍** **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)

**182023** **凍** **不使用**  
キング製菓 ◎60日以上/麦・米  
**ブランクッキー**  
80g **200円**(税込216円)

**181936** **調味料**  
ザンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・小麦  
**ミニバウムクーヘン**  
6個 **360円**(税込389円)

**498** **凍** **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**  
通常本体 60g **165円** **158円**(税込171円)

**500** **凍** **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)

**楽しい時間に**  
ちょっぴりビターな味わい。かわい  
いひとろサイズのチョコレートです

**新**

原材料/砂糖(てん菜・北海道)、カカオマス、ココアバター、全粉乳、乳化剤(乳製品GMO飼料不分別)

**501** **凍** **不使用**  
サンコー ◎6ヶ月/乳・豆  
**くまチョコ**  
50g **280円**(税込302円)  
(個包装紙込)

クーベルチュールチョコレートにくまの形にした、便利な個包装タイプのチョコレートです。大豆由来の乳化剤使用。無香料、無着色です。

**ネオファームの**  
**ドライフルーツ&ナッツ**

栄養素がぎゅっと詰まった  
素材が自慢のナッツです

**特**

原材料/オーガニック  
クルミ(米国、チリ)

**502** **凍** **不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**500g殻むきクルミ**  
通常本体 500g **2800円** **2599円**(税込2807円)

海外認定原料の割れくるみです。家庭でのパン作りや和えものなどくるみを使った料理にご利用ください。

**503** **凍** **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)

**505** **凍** **不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ミックスナッツ**  
60g **460円**(税込497円)

ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

**504** **凍** **不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干あんず**  
60g **465円**(税込502円)

あんず(カリフォルニア州)

**506** **凍** **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)

ガルバンゾー(トルコ)

**年末年始のご準備にどうぞ**

香りがよく、うまみがたっぷり  
少しあぶっても格別です

**12月4日**  
いか(北海道)、食塩

**507** **凍** **不使用**  
ネイチャーズファイネスト ◎45日以上  
**素焼あたりめ**  
28g **500円**(税込540円)

かみしめるほど味わい深い  
おつまみの定番です

**12月4日**  
いか(北海道)、砂糖、食塩、清酒

**508** **凍** **不使用**  
ネイチャーズファイネスト ◎30日以上/米  
**黄金さきいか**  
30g **500円**(税込540円)

唐辛子がピリリと効いて  
うま味のアクセントに

**12月4日**  
真イカ(北海道)、砂糖、食塩、清酒、とうがらし

**509** **凍** **不使用**  
ネイチャーズファイネスト ◎30日以上/米  
**芳醇旨辛さきいか**  
30g **500円**(税込540円)

磯の香りが心地よく、おつまみ、  
お茶うけに最適です

**12月4日**  
いわし(国内)、あじ(国内)、えび(国内)、砂糖、食塩、清酒

**510** **凍** **不使用**  
ネイチャーズファイネスト ◎60日/米・そ・え  
**磯の幸小魚あわせ**  
32g **380円**(税込410円)

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

**12月4日**

原材料/ホワイトチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、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)

**514** **凍** **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レートのラスク。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

**12月4日**

原材料/ミルクチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、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)

**515** **凍** **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。

素朴なサラダ味と人気の海老  
サラダ味を詰め合わせました

**12月4日**

原材料/うるち米、米油、海老、塩、昆布、鰹節

**516** **凍** **不使用**  
アリモト ◎60日以上/米・え  
**山田錦煎餅箱入り・詰合**  
30枚 **800円**(税込864円)  
(塩15枚、海老15枚)

幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。

どこかなつかしくてほっとする  
やさしい甘み

**12月4日**

原材料/柿(長野県松川町)

**511** **凍** **不使用**  
さんさんファーム ◎60日  
**市田柿を使った干し柿**  
200g **780円** **775円**(税込837円)

市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りしました。

半熟とろとろ  
自然の甘みが凝縮

柿(奈良県)

**512** **凍** **不使用**  
堀内果実園 ◎14日  
**吉野あんぼ柿3個**  
3個 **540円**(税込583円)

さや無しだから食べやすい!  
あとをひく香ばしさです

神奈川産

落花生(神奈川 県中井町)

**513** **凍** **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 **890円**(税込961円)

**特**

**517** **凍** **不使用**  
道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんと**  
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

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

**519** **凍** **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。

**520** **凍** **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

**518** **凍** **不使用**  
道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんと**  
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)

原材料/生クリーム、卵、ビートグラニュー糖、マスカルポーネ、クリームチーズ、小麦粉、ココアパウダー、牛乳、バター、コーヒ

**521** **凍** **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、氷糖蜜、きな粉、黒ごま

**兵庫県淡路島 弁天堂**

北海道産のマスカルポーネ、クリームチ  
ーズをたっぷり使用。トロトロの口どけ

**12月4日**

原材料/生クリーム、卵、ビートグラニュー糖、マスカルポーネ、クリームチーズ、小麦粉、ココアパウダー、牛乳、バター、コーヒ

**522** **凍** **不使用**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂半熟とろりんティラミス**  
2個 **720円**(税込778円)

こってりとコクのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。包材込みで約95g前後になります。

ふんわりとした  
どこか懐かしいロールケーキです

**12月4日**

原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

**523** **凍** **不使用**  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦  
**黒豆きなこロールケーキ**  
1個(約9cm) **730円**(税込788円)

香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのがやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

むっちりとした柔らかいお餅に爽や  
かなレモン風味のあんが絶妙

**12月4日**

原材料/砂糖(北海道)、もち米(国産)、白生餡(北海道)、レモン(国産)、はちみつ、馬鈴薯澱粉(北海道)

**525** **凍** **不使用**  
菓房はら山 ◎120日/米  
**レモン大福**  
40g×5 **700円**(税込756円)

国産レモンをはちみつと砂糖で煮て混ぜ込んだ白あんを国内産有機もち米を使用した生地にお包みしました。

**クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子**

**12月4日**

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)

**524** **凍** **不使用**  
菓房はら山 ◎180日/乳  
**黄金芋**  
40g×5個 **620円**(税込670円)

**菓房はら山店舗で評判のどら焼の皮**

**12月4日**

砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹(GMO飼料不使用)

**526** **凍** **不使用**  
菓房はら山 ◎60日/卵・麦  
**どら焼皮**  
30g×5個 **450円**(税込486円)

### 静岡県静岡市 吉川農園

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

**527** 吉川農園 深山里(緑茶) 100g **950**円(税込1026円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月

**528** 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g **470**円(税込508円) ◎6ヶ月

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

**529** 吉川農園 抹茶入玄米茶 200g **540**円(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月/米

### からだがじんわり温まる

体にうれしい発酵食品 飲み方のアレンジも楽しんで

**533** 天領酒造 造り酒屋の甘酒のもと 500g **498**円(税込538円) ◎180日/米

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

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

**181626** 箱(12個) **2100**円(税込2268円)

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

農業不使用栽培の小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。

**535** ムソー しょうが湯 20g×5袋 **300**円(税込324円) ◎2年

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。

**531** 庄内協同ファーム むぎちゃん(麦茶) 500g **488**円(税込527円) (放)不検出<1.4<1.7 ◎180日以上

**532** 金沢大地 国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368**円(税込397円) ◎1年

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

**537** ペルーコーヒー 200g **560**円(税込605円)

**538** 豆 200g **560**円(税込605円)

**539** 珈琲実験室 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円) ◎12ヶ月

**545** 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) ◎12ヶ月

### 買い置きにどうぞ

サイダーもこだわって選びたい

**546** 長野興農 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **670**円(税込724円) ◎360日以上

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

**547** 長野興農 信州まるごとブルーングジュース 160g×6缶 **995**円(税込1075円) ◎9ヶ月以上

信州の大地で育ったブルーングを生る果実から自社工場で搾汁してジュースにしました。ブルーング本来の色と香りをお楽しみください。

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

**181870** 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000**円(税込5400円) ◎18ヶ月

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

**181882** 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年以上

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。

**548** 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

**181638** 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

### 特定非営利活動法人 パルシク

**540** パルシク ウバ紅茶(ティーバッグ) 2g×25P **640**円(税込691円) ◎9ヶ月以上

**541** パルシク ウバ紅茶(リーフ) 100g **640**円(税込691円) ◎9ヶ月以上

泡盛の蒸もろみを押って作られた、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酢です。

**181894** ヒカリレモンサイダー 250ml×30缶 **3630**円(税込3920円) ◎1年/麦

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。

信州の大地で育ったブルーングを生る果実から自社工場で搾汁してジュースにしました。ブルーング本来の色と香りをお楽しみください。

**181882** 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年以上

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。

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

**181640** 箱 280ml×24本 **3890**円(税込4201円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

**542** カフェ・ティモール 200g **665**円(税込718円)

**543** 豆 200g **665**円(税込718円)

東ティモールの山の中で有機栽培で育てた豆を手摘みし、日本国内で加工しました。焙煎したての香ばしい豆をお届けします。

**544** カフェ・ティモール ドリップバッグ 10g×10パック **690**円(税込745円) ◎365日

完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

### お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**181900** 琉球もろみ酢 720ml **1700**円(税込1836円) ◎1年6ヶ月/米

**181912** パラオノニ(ストレート) 720ml **3905**円(税込4217円) ◎18ヶ月

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。

**181675** 井筒ワイン 井筒ワイン赤(甘口) 720ml **1245**円(税込1370円)

長野県産のぶどう(ナイアガラ種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の白ワインです。アルコール14%未満。

**181687** 井筒ワイン 井筒ワイン白(甘口) 720ml **1245**円(税込1370円)

**181651** フジワラの青汁 7パック **1100**円(税込1188円) ◎240日

**181663** フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830**円(税込3056円) ◎2年

**550** 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×12 **1000**円(税込1080円) ◎60日以上/豆

マイクロネシア地方の自然の恵みに満ちたパラオ産のニの果実を押した、果汁100%のジュースです。

**181699** 井筒ワイン 井筒ワインロゼ 720ml **1365**円(税込1502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ロゼワインです。アルコール14%未満。

パックスオーリーシャンプールの詰替用。省資源パック。

**181705** エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **780**円(税込858円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

### 年末のお買い得!

**209140** 太陽油脂 詰替用パックス衣類のリンソ 550ml **380**円(税込418円) 特

**209133** 太陽油脂 詰替用パックス洗濯用石けんソフト 1000ml **551**円(税込606円) 特

**209017** 太陽油脂 詰替用ナチュラルお風呂洗剤石けん 450ml **337**円(税込371円) 特

**209092** 太陽油脂 詰替用酸素系漂白剤 500g **396**円(税込436円) 特

**209013** 太陽油脂 詰替用ナチュラルハンドソープ 450ml **508**円(税込559円) 特

**209200** 太陽油脂 パックス200番 800ml **361**円(税込397円) 特

**209047** 太陽油脂 詰替用オーリーシャンプー 500ml **798**円(税込878円) 特

**209051** 太陽油脂 詰替用オーリーボディソープ 500ml **798**円(税込878円) 特

**209007** 太陽油脂 詰替用ナチュラルシャンプー 500ml **618**円(税込680円) 特

**209011** 太陽油脂 詰替用ナチュラルボディソープ 500ml **618**円(税込680円) 特

**209009** 太陽油脂 詰替用ナチュラルリンソ 500ml **618**円(税込680円) 特

**209083** 太陽油脂 詰替用ナチュラル台所のせっけん 450ml **298**円(税込328円) 特

口中を爽快にしなが、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

**209142** ナチュロン ソルティエ石けんはみがき 120g **361**円(税込397円) 特

**181729** 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)

**181730** 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)

**181754** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)

**181766** 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付と剥離などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**181742** マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **430**円(税込473円)

**味噌マヨで野菜スティック♪**

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米みそです。

**551** ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出し生 糎みそ(すりみそ)**  
1kg **648**円(税込) **700**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。

**G** 近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**556** 1ℓ **500**円(税込) **540**円

**557** 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。

**G** 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**

**558** 360ml **440**円(税込) **475**円

**559** 1ℓ **765**円(税込) **826**円

**煮込み料理の隠し味や煮詰めてソースとして♪**

**新商品**  
**お試し 100円**  
**特価**

原材料/有機ぶどう(イタリア)

**561** 風水プロジェクト ◎18ヶ月以上  
**オーガニック赤ワインビネガー**  
250ml **580**円(通常) **560**円(税込) **605**円

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。

**ハーブのさわやかな香りと美味しさをプラス**

**181950** 海の精 ◎2年  
**ハーブソルト詰め替え用**  
55g **320**円(税込) **346**円

**181997** 海の精 ◎1年以上  
**ハーブソルト食卓ピン**  
55g **480**円(税込) **518**円

「海の精やきしお」にオーガニックハーブ4種(バジル、オレガノ、パセリ、タイム)をほど良くブレンドしました。

**552** ヤマク醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898**円(税込) **970**円

**554** ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米  
**無添加白みそ**  
500g **430**円(税込) **464**円

**G** 近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**556** 1ℓ **500**円(税込) **540**円

**557** 1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

**G** 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**

**558** 360ml **440**円(税込) **475**円

**559** 1ℓ **765**円(税込) **826**円

**561** 風水プロジェクト ◎18ヶ月以上  
**オーガニック赤ワインビネガー**  
250ml **580**円(通常) **560**円(税込) **605**円

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。

**181950** 海の精 ◎2年  
**ハーブソルト詰め替え用**  
55g **320**円(税込) **346**円

**181997** 海の精 ◎1年以上  
**ハーブソルト食卓ピン**  
55g **480**円(税込) **518**円

「海の精やきしお」にオーガニックハーブ4種(バジル、オレガノ、パセリ、タイム)をほど良くブレンドしました。

**553** 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

**555** ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米  
**無添加だし入りみそ**  
500g **520**円(税込) **562**円

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

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

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

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

**566** 海の精  
**海の精ほししお**  
240g **700**円(税込) **756**円

**G** 平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**573** 1250g **712**円(税込) **769**円

**574** (小) 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。  
600g **430**円(税込) **464**円

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

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

**565** 青い海  
**青い海あらじお**  
200g **270**円(税込) **292**円

**567** 海の精  
**海の精やきしお食卓ピン**  
60g **410**円(税込) **443**円

**573** 1250g **712**円(税込) **769**円

**574** (小) 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。  
600g **430**円(税込) **464**円

**568** ヤマク食品 ◎6ヶ月/米  
**ヤマクの塩糎**  
160g **380**円(税込) **410**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

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

**569** 甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味醂**  
720ml **1143**円(税込) **1257**円

島根県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。

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**575** 堀内製油 ◎180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**円

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

**576** ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込) **896**円

**568** ヤマク食品 ◎6ヶ月/米  
**ヤマクの塩糎**  
160g **380**円(税込) **410**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

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

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

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

**575** 堀内製油 ◎180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**円

**576** ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込) **896**円

**使い勝手の良い「だしー番」シリーズ**

**577** 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だしー番**  
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]

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

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

**583** 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

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。

**ポテトサラダをXmasバージョンにデコレーション♪**

**586** 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

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]

**特**

**588** 創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(通常) **390**円(税込) **421**円

圧搾製法えごま油を使用し、まる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。

**人気のチューブタイプ♪**

辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

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

**578** 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だしー番**  
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

**581** 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

**584** 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

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)

**586** 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

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]

**587** 光食品 ◎4ヶ月以上/米  
**果実の恵みドレッシング**  
200ml **350**円(税込) **378**円

**598** ムソー ◎8ヶ月  
**旨味本来・生わさび**  
通常本体 **400**円(通常) **300**円(税込) **290**円(税込) **313**円

**579** 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だしー番**  
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

**582** 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

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

**586** 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

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]

**589** 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

**599** 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

**590** 井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円

**582** 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

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

**589** 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

**589** 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

**599** 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

**590** 井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円

**582** 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

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

**589** 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

**589** 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

**181961** アショカ ◎1年  
**ブラックペッパー粒**  
35g **245**円(税込) **265**円

**590** 井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円

**594** 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

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

**595** 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**麻婆鍋の素**  
150g **330**円(税込) **356**円

豆板醤とラー油の辛味に、甜麵醬(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。

**スパイス各種**

**181973** アショカ ◎1年  
**ホワイトペッパー粗挽**  
35g **265**円(税込) **286**円

**181973** アショカ ◎1年  
**ホワイトペッパー粗挽**  
35g **265**円(税込) **286**円

**592** 創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレーウ**  
135g **368**円(税込) **397**円

国内産米粉を使った本格カレーウです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

**593** 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのためのシチュールウ**  
120g **418**円(税込) **451**円

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

**596** 富貴食研 ◎4ヶ月以上/米  
**塩レモン鍋の素**  
150g **330**円(税込) **356**円

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げられています。食べやすい量の2~3人前[鶏GMO飼料不分別]

**181948** アショカ ◎1年  
**七味唐辛子**  
35g **175**円(税込) **189**円

こぼしにくい香りと辛味で味を引き立てます。

**181985** アショカ ◎1年  
**ガーリックパウダー**  
30g **230**円(税込) **248**円

中国産にんにくを細かな粉末状に仕上げました。炒め物にブラックペパーと併用したり、ガーリックトーストに。湿気を防ぐジッパー付小袋。

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

**601** 千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
100g **280円**(税込) **302円**(税別)  
(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。

**602** 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**(税別)  
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

**603** 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**(税別)  
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

**609** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しょう油らーめん**  
99g **140円**(税込) **151円**(税別)  
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ。特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

**あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん**

**604** 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**(税別)

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

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

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

**610** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**液体ソース焼そば**  
114g **150円**(税込) **162円**(税別)  
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〕

原材料 / 油揚げ麺(小麦粉(北海道)植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)  
**611** 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**(税別)  
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

**605** 千葉産直サービス 18ヶ月以上  
**オイルサーディン**  
100g **340円**(税込) **367円**(税別)  
(固形量70g)

**612** 東日本産業 1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円**(税込) **389円**(税別) 〔放〕不検出 <0.7<0.5

**614** 東日本産業 4ヶ月/麦  
**南部小麦全粒粉**  
1kg **390円**(税込) **421円**(税別) 〔放〕不検出 <0.7<0.5

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

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

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

**613** 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) **320円**(税別) **346円**(税別)

**615** マコモ 180日/米  
**国内産米粉**  
500g **530円**(税込) **572円**(税別)

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

**621** 金子製麺 45日以上/麦  
**全粒粉田舎うどん**  
250g **190円**(税込) **205円**(税別)

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

**625** 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) **350円**(税別) **378円**(税別)

**619** 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) **510円**(税別) **551円**(税別)

**620** 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**(税別)

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

**627** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米丸もち**  
500g **650円**(税込) **702円**(税別) (12~13個)

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

原材料 / たら(塩蔵)、鹽節、オキアミ、いか、わかめ(塩蔵)、白胡麻、青のり、鮭、帆立、磯のり  
**650** 創健社 90日以上  
**海の幸せふりかけ**  
25g **320円**(税込) **346円**(税別)  
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。

**しっとり、ふんわり、軽い口溶けのパンケーキミックス**  
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

**628** ライスロッヂ大満 3ヶ月以上/米  
**黒瀬農舎の芽芽玄米餅**  
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税別)

**630** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 さくら麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

**631** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 梅花麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

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

**633** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**車麩**  
16枚 **410円**(税込) **443円**(税別)

**618** 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**(税別)  
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。

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

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

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

**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**(税別)  
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。

**646** 小林海苔店 90日  
**おすすめ焼のり**  
全型 20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

**627** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米丸もち**  
500g **650円**(税込) **702円**(税別) (12~13個)

**628** ライスロッヂ大満 3ヶ月以上/米  
**黒瀬農舎の芽芽玄米餅**  
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税別)

**630** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 さくら麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

**631** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 梅花麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

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

**633** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**車麩**  
16枚 **410円**(税込) **443円**(税別)

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

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

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

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

**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**(税別)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

**650** 創健社 90日以上  
**海の幸せふりかけ**  
25g **320円**(税込) **346円**(税別)  
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。

**618** 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**(税別)  
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。

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

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

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

**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**(税別)  
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。

**646** 小林海苔店 90日  
**おすすめ焼のり**  
全型 20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

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

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

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

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

**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**(税別)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

**650** 創健社 90日以上  
**海の幸せふりかけ**  
25g **320円**(税込) **346円**(税別)  
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。

**627** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米丸もち**  
500g **650円**(税込) **702円**(税別) (12~13個)

**628** ライスロッヂ大満 3ヶ月以上/米  
**黒瀬農舎の芽芽玄米餅**  
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税別)

**630** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 さくら麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

**631** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 梅花麩**  
15g **350円**(税込) **340円**(税別) **367円**(税別)  
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

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

**633** 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**車麩**  
16枚 **410円**(税込) **443円**(税別)

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

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

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

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

**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**(税別)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

**650** 創健社 90日以上  
**海の幸せふりかけ**  
25g **320円**(税込) **346円**(税別)  
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。

**618** 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**(税別)  
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。

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

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

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

**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**(税別)  
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。

**646** 小林海苔店 90日  
**おすすめ焼のり**  
全型 20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

**627** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米丸もち**  
500g **650円**(税込) **702円**(税別) (12~13個)

**628** ライスロッヂ大満



愛媛県松山市 **ISフーズ** / 静岡県三島市 **イースタンフーズ**

鮮度感が残る少量使い切りタイプです アンチョビの風味豊かな逸品です

**182096** 不使用  
ISフーズ  
国産手造りアンチョビ  
45g(固形量30g) 通常本体 500円 (税込) **485円** (税込) (524円)  
◎90日以上

原材料/片口いわし(国内産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

日本近海で漁獲される新鮮な片口いわしを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

**182102** 不使用  
ISフーズ  
あんちょび入りじゃこのオイル漬け  
80g 通常本体 600円 (税込) **585円** (税込) (632円)  
◎180日以上

原材料/食用なたね油、ちりめんじゃこ、食用ごま油、白ごま、にんにく、アンチョビ、食塩、香辛料

アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

京都府京都市 **成見家**

しっかりと出汁がきいた 甘くないふんわりだし巻 九条ねぎと出汁が香る 甘くないふんわりだし巻

**182140** 不使用  
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米  
京の味 だし巻  
6切 **500円** (税込) (540円)

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

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〕

**182151** 不使用  
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米  
京の味 ねぎ入りだし巻  
6切 **540円** (税込) (583円)

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

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〕

**182163** 不使用  
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米  
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〕

**182175** 不使用  
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え  
かしわ入り茶わんむし  
190g **460円** (税込) (497円)

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〕

レモンとみかんの風味と唐辛子の辛味をオリーブオイルが優しく包み込みます

**182114** 不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
レモン&みかん胡椒のオイル漬け  
35g 通常本体 500円 (税込) **485円** (税込) (524円)

原材料/食用オリーブ油(イタリア)、青唐辛子(愛媛県)、食塩(瀬戸内)、レモン(愛媛県)、伊予柑(愛媛県)

愛媛県産のレモン、みかん、青唐辛子を瀬戸内の塩と合わせて、オリーブオイルに漬け込みました。鍋の薬味やカルパッチョなどに。

手軽にイタリアンをお楽しみください

**182126** 不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
国産バーニャカウダ  
50g 通常本体 800円 (税込) **785円** (税込) (848円)

原材料/にんにく(国内産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

手造りアンチョビと国産のんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

ねっとりとした口当たり濃厚な甘み

**182138** 凍  
イースタンフーズ ◎180日以上  
インカのめざめ(冷凍)  
200g 通常本体 398円 (税込) **385円** (税込) (416円)

原材料/馬鈴薯(北海道)

北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。

京都・山科の里 池田屋

ゆずを加え、手間ひまかけた自慢の逸品

**182187** 不使用  
池田屋 ◎5日/豆・麦・米  
京の味 聖護院かぶら  
1ヶ **500円** (税込) (540円)

原材料/聖護院かぶら(京都府)、ゆず皮、米酢、味噌、醤油、砂糖、だし[昆布、鰹節、椎茸]、清酒、食塩

京都産聖護院かぶらを鶯沢に丸ごと、薄塩で漬け込み、水尾産ゆずを加えさっぱりとした味に仕上げました。

**182199** 不使用  
池田屋 ◎5日/米  
京の味 ゆず千枚  
120g **368円** (税込) (397円)

京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、ゆずを加えました。

**182217** 不使用  
池田屋 ◎60日  
京の味 味しば漬  
85g **360円** (税込) (389円)

茄子と大原産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸菌させた香り高いお漬物。

**182205** 不使用  
池田屋 ◎5日/豆・麦・米  
京の味 京みぶ菜  
120g **330円** (税込) (356円)

京都の伝統野菜「みぶ菜」を細かく刻み、うす塩で下漬けし、自家製だしに漬け込みました。

**182229** 不使用  
池田屋 ◎30日/米  
京の味 茄子からし漬  
120g **375円** (税込) (405円)

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。

京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら 金ごまから搾った「金ごま油」

**182230** 不使用  
山田製油 ◎730日  
手付き金ごま油  
120g **900円** (税込) (972円)

原材料/食用胡麻油(トルコ)

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすめです。

**181778** 不使用  
山田製油 ◎150日  
へんこ炒りごま(白)  
50g **250円** (税込) (270円)

**181780** 不使用  
山田製油 ◎150日  
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。

**181791** 不使用  
山田製油 ◎180日  
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。ごまねえなどに。

**181810** 不使用  
山田製油 ◎180日/豆・麦・米  
万能へんこだれ  
180g **550円** (税込) (594円)

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。

島根県雲南市 吉田ふるさと村

あっさりとした甘さともっちりとしたお餅やぶちぶちした雑穀の食感

**182242** 不使用  
吉田ふるさと村 ◎90日以上/豆・米・そば  
雑穀ぜんざい  
150g **300円** (税込) (324円)

原材料/もち米(島根県)、砂糖(甜菜)、小豆(島根県)、十六種雑穀ミックス(もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、はと麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし、食塩)

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

**182254** 不使用  
吉田ふるさと村 ◎90日/米  
杵つき まるこもち  
300g **500円** (税込) (540円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米を使用し、せいろで時間をかけて蒸し、杵で丁寧につきあげました。

**182266** 不使用  
吉田ふるさと村 ◎90日/米  
杵つき 玄米もち  
240g **450円** (税込) (486円)

島根県奥出雲地方で栽培されたもち米を、玄米のままでせいろで蒸し、杵で丁寧につきあげました。

**182280** 不使用  
吉田ふるさと村 ◎365日  
七味とうがらし  
15g **350円** (税込) (378円)

島根県吉田町で採れる七種類の野菜、唐辛子、山椒、柚子、黒胡麻、春菊、人参、ごぼうを使用しています。

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに

**181821** 不使用  
飯尾醸造 ◎2年/米  
純米 富士酢(大)  
900ml **1000円** (税込) (1080円)

原材料/米、米こうじ、酵母

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。

天然のアミノ酸含有量は 100ml当たり約1000mg

**181833** 不使用  
飯尾醸造 ◎3年/米  
富士 玄米黒酢  
500ml **1450円** (税込) (1566円)

原材料/玄米、米こうじ、酵母

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。

ココと旨みのある 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。

**181845** 不使用  
飯尾醸造 ◎1年/米  
富士すし酢  
360ml **545円** (税込) (589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。

**181857** 不使用  
飯尾醸造 ◎365日/米  
富士ピクル酢  
360ml **586円** (税込) (633円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

年末年始におすすめしたい日本酒3選

**182291** 不使用  
大和川酒造店 /米  
純米辛口 弥右衛門  
720ml **1100円** (税込) (1210円)

特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数/15 日本酒度/+7 精米歩合/58%

**182308** 不使用  
仁井田本家 /米  
しぜんしゅ 爛詠  
720ml **1200円** (税込) (1320円)

自然酒を蔵で一年間熟成させた、お燗用のお酒です。アルコール度数/13.8 日本酒度/-10 精米歩合/80%

**182310** 不使用  
青砥酒造 /米  
ほろよい自然酒純米吟醸  
720ml **1800円** (税込) (1980円)

島根県奥出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りました。アルコール度数/17 精米歩合/55%