

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/21	22	23	24	25
商品配達	2020/12/28	29	30	2021/1/7	8
特別企画商品配達	1/11	12	13	14	15

2021年
1月1回41号

今年も 献立に悩んだら

カレーライス



新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、楽しみにしていたふるさとへの帰省や旅行、外出を控え、ステイホームが多い年末年始になりそうですね! 家族と過ごす時間が増えたのは喜ばしいですが、その分家事も増えます。三度の食事の献立を考えるのも一苦労です。献立に悩んだら手軽に作れるカレーをおすすめします。今回は、いつものカレーをお正月バージョンで盛り付けてみました。黒米を炊き込んだご飯を富士山に見立て、卵白の薄焼きを雪に、卵黄を初日に…。ちょっとしたアイデアですが参考にしてください。

中辛&甘口の2種類あります
家族みんなで楽しめる味わい

自然派 Style カレールゥは、「コクがあるのに脂っこくない」と好評。その理由のひとつは牛脂の一部に使用した『プレミアム牛脂』（産地トレースが可能な国産牛を使用）にあります。「甘口」は牛脂と北海道産小麦粉をベースに、16種類のスパイス・ハーブ、りんご果汁、自然派 Style 特選丸大豆醤油「豊稜の恵」を使った粉末しょうゆ、魚醤等を使ってコクのある味わいに仕上げました。化学調味料はもちろん、乳化剤・カラメル色素・香料などは不使用。塩分は一般的な市販品が1皿分の食塩相当量 2.1~2.3g なのに対して、1.5g のやさしい口あたりです。

不使用
せいふてい ①180日/豆・麦・米

カレールゥ

581 甘口

582 中辛

150g 通常本体 270円 税込 270円

特



259 千野さんの豚
ロースしゃぶしゃぶ

特



263 千野さんの豚
バラスライス



155 川真田さんの
玉ねぎ

149 じゃがいも(男爵)



157 千葉さんのにんじん

アントシアニンが気軽に摂れます



新商品
お試し
特価

使いやすい
分包入

188852 創健社 ③360日/米
黒米(スティック分包)

18g×15包 通常本体 920円 税込 972円

米の古代種に近く、炊くと濃い紫色でモチモチした良い風味。白米に混ぜて炊いてください。

原材料/黒米(もち・玄米(国内産))

黒米は炊くとモチモチした食感で、紫色になる事から別名「紫黒米」や「紫米」とも呼ばれます。研いたお米に軽くすすいだ黒米を混ぜ水加減を少し多めに1〜2時間水に漬けて普通のご飯を炊くのと同様に炊けばできあがりです。

伝統の技と京の味を伝える 京都やま六の漬魚

5
ページ



製造工程での衛生管理や原料から出荷までの品質管理をさらに充実させ、原材料を含む食品安全性情報管理体制を整え、常に安全で美味しい製品作りを行っています。

寒い時期のお茶のお供におすすめ!



太陽のめぐみで、甘みがギュッと濃縮されてねっとり食感の「干し芋」や「干し柿」と若返りのビタミンといわれているビタミンEが含まれている「落花生」をご案内しています。

12
ページ

福袋& 手前味噌作りに



今年も各メーカーにご協力いただき福袋をご用意しました。ぜひ、体に優しく美味しい福袋で胃袋も満足してください。



おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



113 低農薬 化学肥料
竹村 慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品200g **480円**(税込518円)
180014 (箱入り)
A品200g×4P **1840円**(税込1987円)
ネオニコチノイド系の農薬を使っています
茨城県かすみがうら市の竹村 慎一さん。

今年もよろしくお祈りします
いつもやまゆり生協の農産物を買っていただき感謝申し上げます
昨年はお陰様で農産物をお届けする環境を更に整えることができました。今年もどのような気候になるのかわかりませんが、品質に気をつけながらお届けしてまいります。農薬不使用の農産物の特徴ですが、傷み始めたものは、温度管理もむなしくお届け時には食べられない状態になるなど、信じられないスピードで傷みが進むことがわかりました。食べられないものがございましたら、対応いたしますのでご連絡ください。



ネオニコチノイド系の農薬を使っています
118 低農薬 化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(ふじ)
900g以上 **740円**(税込799円)
(3~4玉)
長野県松川町の宮下彰さん。



120 低農薬 化学肥料
津軽産直組合(青森県)
りんご(王林)
900g以上 **755円**(税込815円)
青森県青森市の斎藤武雄さん他。

たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があります



119 低農薬 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 **2800円**(税込3024円)
山形県高島町の本田孝博さん他。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。

神奈川県 小田原市 秋澤マルミ農園

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ
・今年は全体的にサイズが小ぶりとなっています。
・1月からのみかんは、多少しわのあるものが入ることがあります。これは消毒や防腐剤不使用のみかんの特徴です。自然と皮の気孔が閉じて、乾燥を防ぎ中をジューシーのまま保つ作用があります。
・固めのみかんは、固くなりすぎる前にお早目にお召し上がりください。外皮をむく時に薄皮も一緒にむけてしまうことがあります。

無農薬 化学肥料 B
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのみかん
121 1kg **460円**(税込497円)
122 2.5kg **950円**(税込1026円)
180038
5kg箱 **1850円**(税込1998円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。小田原沼代のみかん山で農薬を使用せずに栽培した早生みかん。多少の果皮の汚れは食味に影響ありません。
網と箱の回収にご協力お願いいたします



神奈川県
114 無農薬 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。



神奈川県 今季最終
115 無農薬 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。細長く糖度が高い品種です。



新
※イメージ
123 無農薬 化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
スイートスプリング
1kg **530円**(税込572円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。くし形カットして食べるのがおすすめ。

熊本県水俣市 福島柑橋園
ネオニコチノイド系の農薬を使いません

スイートスプリング…温州みかんとハッサクをかけあわせた品種。甘みと酸味のバランスが良く上品な味。
ネーブルオレンジ…頭と尻をカットし、6~8等分の縦切りスマイルカットにすると食べやすい。



124 無農薬 化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
福島さんのネーブルオレンジ
1kg **745円**(税込805円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。



※1~3個で届くと なります
125 低農薬 化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
瀬戸田のレモン
300g **290円**(税込313円)
広島県尾道市の長光徹弥さん他。慣行栽培では農薬を16回かけますが、このレモンは、最高でも8回です。



116 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、メキシコのチヨニータ農園よりお届け。農薬不使用。



USDA ORGANIC
アメリカ有機認証
117
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。



126 無農薬 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。



127 無農薬 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。

煮物の彩りに♪
沖縄県南城南の大城憲幸さん他。

128 有機 JAS
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
有機いんげん
90g **315円**(税込340円)

春を告げる菜花で心も体も温まりそう♪



132 無農薬 化学肥料
マザーアスクラブ(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。

133 無農薬 化学肥料
マザーアスクラブ(静岡県)
紅菜苔(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。



神奈川県
129 無農薬 化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
鈴木さんのほうれん草
200g **220円**(税込238円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



神奈川県
130 無農薬 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。

地元の春菊で鍋物、おひたし、味噌汁などに♪

神奈川県
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。サラダや鍋物などに。
131 無農薬 化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
小巻さんの春菊
100g **198円**(税込214円)

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。



神奈川県
そのまま食べても、お鍋、漬物、おひたしにも♪
カロテンが一般のからし菜より多く含まれています
からし菜・わさび菜の辛味は、大根の辛味成分と同じですので
・消化酵素が含まれています。
・体を温める作用が期待できます。
・加熱することで辛味がやわらぎます。
138 無農薬 化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
からし菜・わさび菜セット
170g **250円**(税込270円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

春の七草のうちの一つせりをお粥に♪



新
神奈川県
セリの下処理…ボウルの中で茎のつけ根にある泥を楊枝などを使って丁寧に落とし、その後流水で洗ってください。やわらかく香りがよい根の部分は、捨てずに手で磨くように洗ってください
139 無農薬 化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
セリ
120g **298円**(税込322円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。



神奈川県
140 無農薬 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。



有機 JAS
有機ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。



神奈川県
141 無農薬 化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g **185円**(税込200円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。



無農薬 化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
144 蔵
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。



無農薬 化学肥料
山本昌宏(茨城県)
145 蔵
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。



無農薬 化学肥料
山本昌宏(茨城県)
146 蔵
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。

無農薬 化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
147 蔵
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。

定番のじゃがいも入りカレー♪

担当者おすすめ **レソピ** **カレーハン**



沢山作ってカレーをリメイク！これならお弁当にも持ってらっしゃー！

じゃがいもを入れると

- 味がマイルドになります。
- 煮崩れやすい男爵を使うと溶けて小さくなるので、作りやすくなります。

カレーチャーハンにリメイクすることを前提にカレーを作る場合、具材を小さめに切ったり、肉もチャーハンにしやすいものを選んで作ることをおすすめします。

ねっとりなのにホクホクしている不思議なじゃがいも♪

神奈川産 今季初

肉じゃがやカレーにとっても



2回限定

148 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **じゃがいも(レッドムーン)** 400g **250円**(税込270円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道) **じゃがいも(男爵)** 800g **230円**(税込248円) **180040 徳用** 5kg箱 **1480円**(税込1598円) 北海道土幌町の渡部信一さん。

無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道) **じゃがいも(メイクイン)** 800g **250円**(税込270円) **151 徳用** 3kg **980円**(税込1058円) 北海道土幌町の渡部信一さん。

大根を最後に大量投入して雪見鍋に♪

大根1/2本で2人分の鍋に!

水分が多い食品は身体を冷やしやす傾向があります。しかし、大根には辛味成分がふくまれ、糖質の消化を進める消化酵素が多く含まれているのでエネルギーを多く発生させて身体を温めることができると言われています。辛味成分のアリインチオアネートは加熱することで辛味が低下し、逆に甘みが増します。

神奈川産

165 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) **三太郎大根** 1本 **180円**(税込194円) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん。肉質は緻密で、辛味も少ない短形だいこんです。栽培期間中動物性肥料は不使用。

神奈川産

164 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

152 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

153 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) **里いも(やいち)** 500g **330円**(税込356円) 品種は「やいち」。ねっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすめです。

154 JAS おかげさま農場(千葉県) **さつまいも** 700g **380円**(税込410円) 千葉県成田市高柳功さん。

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

神奈川産 今季最終

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、ソテーや煮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。

166 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **紅くるり大根** 1本 **250円**(税込270円)

神奈川産

167 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。

神奈川産

156 無農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) **嘉一さんのにんじん** 1kg **368円**(税込397円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川産

無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんのにんじん** 400g **230円**(税込248円) **158 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 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。

神奈川産

浅漬けに♪

163 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。

169 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 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。

特

160 無農薬 無化学肥料 水の子会(熊本県) **備中れんこん** 1kg前後 **940円**(税込1015円) 熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がか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。

161 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。

162 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〕

170 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)

神奈川産

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。

171 無農薬 無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) **ミニ白菜** 1玉 **335円**(税込362円) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。日本の在来種。

177 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。

神奈川産

172 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) **下仁田ねぎ** 500g **298円**(税込322円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川産

神奈川県中井町の大原好文さん。

173 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)

174 JAS 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。

176 JAS 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。

178 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。

185 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。

神奈川産

179 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。

京都で育った野菜です

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

※セット例



神奈川産

酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット

※白菜はハーフカットになります

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、からし菜、わさび菜などの中から5品

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

183 蔵 無農薬 浜田産業(北海道) **舞茸** 100g **228円**(税込246円) 北海道厚保郡の浜田潤介さん。

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

187 蔵 無農薬 南国きのご苑(鹿児島県) **生きくらげ** 50g **178円**(税込192円) 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

180 JAS 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) 高知県四万十町の太森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

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

188 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) 新潟県津南町の小林一男さん。

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。

今回限定 **新**

190 蔵 無農薬 アップル工房(長野県) **菌床椎茸** 100g **230円**(税込248円) 長野県飯田市の今村忠弘さん。

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。

マストミのまぐろ

キハダまぐろの旨みを味わってください
酸化防止剤不使用



おまとも 特価

特製タレ付

原材料/まぐろ【キハダマグロ(太平洋)、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

キハダまぐろのたたき丼セット

192 📅 40g×2 368円(税込) 397円(税込)

193 徳用 📅 40g×4 通常本体 736円(税込) 700円(税込) 756円(税込)

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。

鮮度が良く、色鮮やかで
目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

194 📅 凍

マストミ ◎15日

メバチマグロ短冊

100g 528円(税込) 570円(税込)

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

柔らかい身質



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

195 📅 凍

マストミ ◎7日以上

ピンチョウマグロ(スライス)

50g×2 400円(税込) 432円(税込)

太平洋産の船上凍結したピンチョウマグロをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。



196 📅 凍 G不使用

マストミ ◎15日/豆・麦・米

かつお味噌漬

80g×2 500円(税込) 540円(税込)

太平洋産のカツオに、鯉節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダシを合わせました。解凍後、どんぶりに。



197 📅 凍

◎90日以上

おろし本わさび

5g×6袋 378円(税込) 408円(税込)

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。

塩焼きやバター焼きなどに

太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。



198 📅 凍

マストミ ◎15日以上

増量メバチまぐろのカマぶつ切

400g 400円(税込) 432円(税込)

原材料/メバチマグロ(太平洋)

鮮度抜群!

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままてたたきにしました。解凍してください。

180139 富士ゆずぼん酢

199 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

かつおたたき

250g前後 880円(税込) 950円(税込)

原材料/カツオ(熊野灘)



200 📅 凍

五島水産 ◎180日

あじのたたき

80g 389円(税込) 420円(税込)

長崎県五島で水揚げされた真あじをすぐにたたきにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



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(税込)

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

ヤイチ ◎45日以上/米

お刺身風めさんま

2枚(90g) 350円(税込) 378円(税込)

八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。



203 📅 凍

やまた水産食品 ◎180日以上/米

きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g 320円(税込) 346円(税込)

鹿児島県久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



208 📅 凍

秋元商店 ◎45日以上

厚岸のさんま

5尾 650円(税込) 702円(税込)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



204 📅 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(税込)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



205 📅 凍

札幌中一 ◎180日

函館産いかソーメン

100g 500円(税込) 540円(税込)

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。



206 📅 凍

松木商店 ◎90日

網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g 580円(税込) 626円(税込)

原材料/ホタテ(北海道網走)



お刺身やバター焼きなどに

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。



207 📅 凍

札幌中一 ◎90日

北海道産塩いくら

40g 680円(税込) 734円(税込)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



213 📅 凍

村田漁業 ◎180日

国産めかじき切身

2切(160g) 420円(税込) 454円(税込)

宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。



209 📅 凍

ヤイチ ◎45日以上

八戸産いわし(下処理済)

4本 358円(税込) 387円(税込)

八戸産いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



210 📅 凍

札幌中一 ◎90日

生鮭切身5切

5切(400g) 798円(税込) 862円(税込)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



211 📅 凍

東北トクスイ ◎90日以上

ロシア産紅鮭切身

3切(165g) 480円(税込) 518円(税込)

原材料/紅鮭(ロシア)、食塩



212 📅 凍

桃屋食品 ◎90日

オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) 500円(税込) 540円(税込)

北海道産のカラフトマスステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



217 📅 凍

大新 ◎90日

とれとれいわしタタキ身

150g×2 398円(税込) 430円(税込)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



226 📅 凍 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米

イカみりん干し

200g 500円(税込) 540円(税込)

原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖



214 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

天然ぶりあら

250g 420円(税込) 454円(税込)

原材料/ぶり(熊野灘)



215 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

塩サバ(大)

1枚(180~200g) 298円(税込) 322円(税込)

熊野灘産の大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、焼いてください。



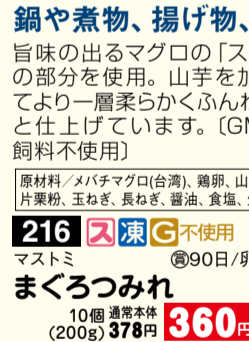
220 📅 凍

羽野シーフーズ ◎45日以上

赤魚切身干し

4枚(250g) 438円(税込) 473円(税込)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



221 📅 凍

五戸水産 ◎60日以上

大目まとうだい干物

2切 通常本体 448円(税込) 480円(税込) 378円(税込) 389円(税込)

原材料/オオメマトウダイ(天皇海山海域)、食塩



222 📅 凍

ヤイチ ◎90日以上

いか一夜干し

1枚(約120g) 645円(税込) 697円(税込)

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



225 📅 凍 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

サバみりん干し

2枚 368円(税込) 397円(税込)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。(放) 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



218 📅 凍

羽野シーフーズ ◎90日

国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) 380円(税込) 410円(税込)

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



219 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

サンマ開き

2枚 440円(税込) 475円(税込)

脂ののった北海道産のサンマを、薄塩の天日干しで仕上げました。解凍後、強火でさっと焼いてください。(放) 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



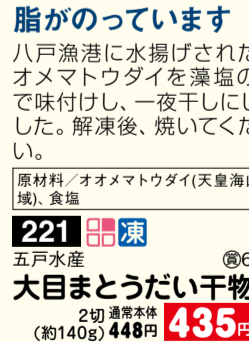
224 📅 凍

五戸水産 ◎60日以上

生から作ったタラー一夜干し

200g(20~23尾) 395円(税込) 427円(税込)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、薄塩のみの一夜干しです。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(税込)

原材料/ししゃも(北海道)



224 📅 凍

五戸水産 ◎60日以上

生から作ったタラー一夜干し

200g(20~23尾) 395円(税込) 427円(税込)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、薄塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。



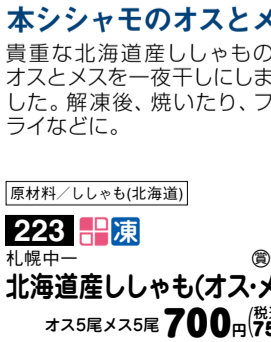
225 📅 凍 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

サバみりん干し

2枚 368円(税込) 397円(税込)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。(放) 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



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



226 📅 凍 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米

イカみりん干し

200g 500円(税込) 540円(税込)

原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖



227 📅 凍

大新 ◎90日

とれとれいわしタタキ身

150g×2 398円(税込) 430円(税込)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



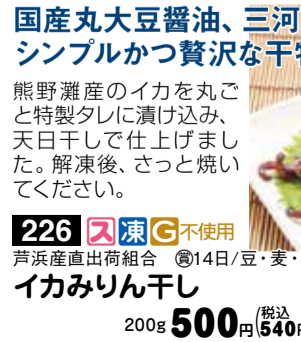
228 📅 凍

秋元商店 ◎45日以上

厚岸のさんま

5尾 650円(税込) 702円(税込)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



229 📅 凍

桃屋食品 ◎90日

オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) 500円(税込) 540円(税込)

北海道産のカラフトマスステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



230 📅 凍

村田漁業 ◎180日

国産めかじき切身

2切(160g) 420円(税込) 454円(税込)

宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。

西京漬とともに歩み続けて八十余年

京の白味噌西京漬

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

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

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

227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米・米

やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) **880円**(税込950円)

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

口当たりのやわらかい酒粕の香り

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

227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米・米

やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) **880円**(税込950円)

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

ほんのり甘い味噌の風味と真だらの旨み

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

228 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米

やま六 真だら西京漬

2切(160g) **630円**(税込680円)

柚子の香りとすっきりとした辛さ

ロシア・カナダ産のからすかれいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

229 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米

やま六 かわいい柚子こしょう味噌漬

2切(140g) **570円**(税込616円)

ほどよく脂ののった金華さばと特製タレがよく合います

原材料/サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)

230 凍 G調味料 東北トクスイ ◎85日以上/豆・米

金華さば旨味醤油漬

3切 通常本体(180g) **398円** **380円**(税込410円)

塩麹が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています

原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

231 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米

紅鮭塩麹漬

3切(150g) **480円**(税込518円)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹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。

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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。

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

232 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米

無添加明太子(上切)

180g **880円**(税込950円)

無添加たらこ(切子込)

233 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米

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。

パプア産天然むきえび

234 凍 ◎3ヶ月以上/え

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。

パプア産天然えび(殻付き)

235 凍 ◎3ヶ月以上/え

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。

産地一回凍結小いか

236 凍 ◎60日以上

180g **368円**(税込397円)

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

するめいか(つば抜き)

237 凍 ◎60日以上

180g **398円**(税込430円)

八戸産のスルメイカの肝とゲソを取りました。解凍後、煮付けや炒め物などに。

北海道のシーフードミックス

238 凍 ◎45日以上/え

200g **680円**(税込734円)

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

国内産冷凍あさり

239 凍 ◎15日以上

200g **378円**(税込408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

徳用青森県産大和しじみ(冷凍)

240 凍 ◎30日

400g **750円**(税込810円)

しじみをたっぷり入れたしじみ汁に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。

原材料/ヤマトシジミ(青森県)

網走湖特産砂出ししじみ貝

241 凍 ◎45日以上

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。

淡路島由良の天然塩蔵わかめ

242 蔵 ◎30日以上

150g **398円**(税込430円)

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

釜炊ひじき

243 蔵 ◎7日以上

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)

岩崎さんの釜揚げしらす

244 凍 ◎30日以上

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。

釜揚げちりめん

245 凍 ◎7日以上/え・か

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。

手ほくし紅鮭

246 凍 ◎90日

100g **680円**(税込734円)

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

そぼろご飯やおにぎりなどに

247 凍 G調味料 平庄商店 ◎180日以上/豆・米

110g **298円**(税込322円)

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。

原材料/さんま(北海道)、ごぼう(国産)、にんじん(国産)、醤油、砂糖、ごま、清酒、発酵調味料

しまほっけ焼

248 凍 ◎30日以上

2切(約120g) **498円**(税込538円)

ロシア産鱈ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。

鹿児島県産うなぎ刻み

249 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・米

50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込1458円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

いわし生姜煮

250 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・米

2本(100g) 通常本体 **283円** (税込306円)

ごはんによく合います。八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

藻塩で焼いた真いか軟骨

251 凍 ◎60日以上

150g(20~25個) **388円**(税込419円)

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

原材料/いわし(青森県八戸)、醤油、砂糖、水飴、生姜

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

257 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・米

半身4枚 **480円**(税込518円)

生から造ったアジフライ

黒胡椒がピリッときいています

252 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦

3枚(150g) **298円**(税込322円)

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

本格ブイヨンが美味しさの決め手

255 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え

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ヨンを含ませました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

イカフライカレー風味

253 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦

5枚(200g) **430円**(税込464円)

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

川崎北部水産加工 瀬戸内名産の「かき飯」を手軽に美味しく

256 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/豆・米

かきの炊き込みご飯の素

1~4月に採れる広島県産カキに、天然だしを使った調味料を付けました。お米と一緒に炊いてください。

原材料/カキ(広島県)、鰹節布だし、醤油、食塩、酒

1~4月に採れる広島県産カキに、天然だしを使った調味料を付けました。お米と一緒に炊いてください。

かき150g(2合分) **1000円**(税込1080円)

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ

258 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・米

150g **500円**(税込540円)

生から造ったカキフライ

原材料/カキ(広島県)、鰹節布だし、醤油、食塩、酒

甘味とプリプリした食感が特長です

254 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え

約5尾(120g) **700円**(税込756円)

パプア産天然エビフライ(L)

本格ブイヨンが美味しさの決め手

255 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え

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ヨンを含ませました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工 瀬戸内名産の「かき飯」を手軽に美味しく

256 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/豆・米

かきの炊き込みご飯の素

1~4月に採れる広島県産カキに、天然だしを使った調味料を付けました。お米と一緒に炊いてください。

かき150g(2合分) **1000円**(税込1080円)

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ

258 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・米

150g **500円**(税込540円)

生から造ったカキフライ

原材料/カキ(広島県)、鰹節布だし、醤油、食塩、酒

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

257 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・米

半身4枚 **480円**(税込518円)

生から造ったアジフライ



レシピー 豚肉と白菜のチーズ鍋

材料(2人分)
 豚モモ薄切り …… 150g
 白菜 …… 500g
 カマンベールチーズ …… 90g
 塩コショウ …… 少々
 ブラックペッパー …… 適量

作り方
 ①豚肉に塩コショウをふる。白菜は根元に切り込みを入れて芯を取り、鍋の深さ合わせて3~4等分の長さに切る。
 ②Aを合わせる。
 ③鍋の外側から内側に向かって、白菜を敷き詰めるように縦に並べる。白菜の間に豚肉を差しはさむ。
 ④Aを注いでふたをし、強火にかける。沸騰したら弱火にして、約20分煮る。
 ⑤カマンベールチーズを4等分に切って、真ん中に入れ、チーズが温まったらブラックペッパーを適量ふる。

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しゃぶしゃぶ
 200g **580円**(税込) **590円**(通常本体)

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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特 270 **蔵** 中津ミート ◎4日
中津豚ローススライス
 200g **513円**(税込) **554円**(通常本体)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

261 **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**(通常本体)

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。

とんかつ

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

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。

263 **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**(通常本体)

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。

特 265 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロースカツ用
 150g **540円**(税込) **583円**(通常本体)

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。

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

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
千野さんの豚バラ焼肉用
 150g×2 **630円**(税込) **680円**(通常本体)

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。

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

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

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

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

267 **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**(通常本体)

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。

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**(通常本体)

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。

268 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円**(税込) **562円**(通常本体)

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。

281 **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**(通常本体)

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。使い分けだけ取り出しやすいです。

269 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉
 150g×2 **610円**(税込) **659円**(通常本体)

脂が少ないうもも小間切れと挽き肉をセットにしました。

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

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。

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**(通常本体)

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。

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

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。

277 **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**(通常本体)

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。

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

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

278 **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**(通常本体)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

279 **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**(通常本体)

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。

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

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

288 **蔵** 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
 1枚(170g) **1980円**(税込) **2138円**(通常本体)

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

289 **蔵** 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
 180g **1080円**(税込) **1166円**(通常本体)

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

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**(通常本体)

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。

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**(通常本体)

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**(通常本体)

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。

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

歯ごたえと旨みがあるロースです。

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 **1030円**(税込) **1112円**(通常本体)

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。

294 **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**(通常本体)

煮込み料理に最適な角切りです。

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**(通常本体)

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
国産豚合挽肉
 250g **725円**(税込) **783円**(通常本体)

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 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**(税別)
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〕

299 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込) **445円**(税別)
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〕

300 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕

301 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕

304 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**(税別)
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〕

305 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**(税別)
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〕

306 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込) **415円**(税別)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽き肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕

307 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日**
ミニフランク
160g(4本) **375円**(税込) **405円**(税別)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕

308 **冷凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**(税別)
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〕

311 **冷凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **560円**(税込) **605円**(税別)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

312 **冷凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**(税別)
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〕

313 **冷凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込) **356円**(税別)
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜
スパイスがきいた本格派
318 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎90日以上/乳・米**
骨付きタンドリーチキン
500g **630円**(税込) **664円**(税別)
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり
319 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込) **778円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
手軽に本格中華の味を
322 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
まぐろと野菜の甘酢あんかけ
280g **500円**(税込) **540円**(税別)
まぐろの唐揚げと三種の野菜を甘酢ソースに絡めて酢豚風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った本格中華!
323 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる回鍋肉
110g **368円**(税込) **397円**(税別)
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕

324 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のとりに南蛮
200g **368円**(税込) **397円**(税別)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

豆腐を加えるだけの本格麻婆豆腐 **特**
302 **冷蔵** **G調味料**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦**
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **368円**(税込) **378円**(税別) **397円**(税別)
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー
303 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
徳用皮なしビーウインナー
240g **560円**(税込) **605円**(税別)
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でも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚
309 **冷凍** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎30日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込) **697円**(税別)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

トントロ特有の食感をお楽しみください
310 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎60日/豆・麦・米**
中津トントロ焼豚
120g **498円**(税込) **538円**(税別)
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村
良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨みをじっくり味わってください!
314 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎180日/卵・麦**
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込) **626円**(税別)
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい
315 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎180日/乳・麦**
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心
黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます
326 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込) **518円**(税別)
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

のどをつるんと通りすぎる食感が格別です
327 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **760円**(税込) **821円**(税別)
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

329 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込) **567円**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

330 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円**(税込) **430円**(税別)
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

331 **冷凍**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦**
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税別)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

プリプリの海老やペンネにクリーミーなソース



原材料/牛乳、有機マカロニ(イタリア)、ナチュラルチーズ、玉ねぎ、海老(マレーシア)、小麦粉、バター、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、チキンエキス、コショウ

332 凍 G 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンネのグラタン
2個(340g) **550円**(税込) **594円**

オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

丹沢高原豚を使った、まろやかな食感のコロッケ



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

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

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



334 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円**(税込) **389円**

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕



335 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円**(税込) **330円**

国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



336 凍 G 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円**(税込) **378円**

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



337 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円**(税込) **443円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



342 G 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **230円**(税込) **248円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



343 G 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **230円**(税込) **248円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



344 凍 G 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込) **518円**

北海道美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。



345 凍 G 不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円**(税込) **322円**

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



346 凍
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円**(税込) **594円**

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

少し使いたいときに便利です



原材料/ほうれん草(宮崎県)

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**

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。



350 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **240円**(税込) **259円**

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



351 凍
山本食品 ◎365日/そ
生凍長野県産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



352 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円**(税込) **270円**

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



348 凍
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月
冷凍ブルーベリー
100g **514円**(税込) **555円**

奈良県五條市産の無農薬・無化学肥料栽培のブルーベリーです。そのままや、アイス、ヨーグルトのトッピングなどに。



349 凍 G 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円**(税込) **648円**

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



353 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鰹醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**

全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕



354 蔵 G 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円**(税込) **376円**

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。



355 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円**(税込) **397円**

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



356 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円**(税込) **227円**

やまゆり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。

カリッと揚がって軽い食感 香ばしく風味豊かな小麦の味わい

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

357 蔵
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
通常本林 10枚 **230円** **220円**(税込) **238円**

特



361 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**

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。



362 蔵
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの梅干し
300g **800円**(税込) **864円**

小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。



363 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



364 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円**(税込) **308円**

ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



365 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦
筑前煮
170g **430円**(税込) **464円**

旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感を残して仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



366 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円**(税込) **259円**

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい本格たくあん



原材料/大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

358 蔵
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **435円**(税込) **470円**

契約栽培の大根を農業不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

まろやかでふくよかな甘味が、カレーライスによく合います

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

359 蔵 G 不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**

契約栽培の野菜を海の精で下漬けし、梅酢、醤油、みりんで作った調味液に、昆布、干しいたけを加えて漬けました。

360 蔵 G 不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 しば漬
80g **498円**(税込) **538円**

沖縄産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



367 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込) **497円**

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。



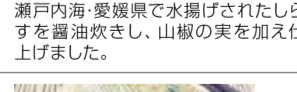
368 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味噌ザーサイ
100g **260円**(税込) **281円**

中国産のザーサイを原料に、かつおだし、魚醤、洗双糖、発酵調味料、食酢、ごま油、天日塩、コショウで味付けしました。



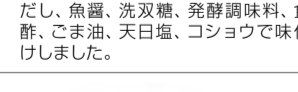
369 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **320円**(税込) **346円**

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペースの味噌からめました。



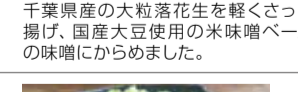
370 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まろやかもずく酢
100g **350円**(税込) **378円**

沖縄産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



371 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **240円**(税込) **259円**

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



372 蔵
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円**(税込) **190円**

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



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

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

魚の香り、旨み、食感の違いを知り、職人の技が生きています



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

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



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



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



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



378 8冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **310円**(税込) (335円)
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



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



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



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



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



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



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



385 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込) (324円)
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



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



390 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。



391 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ん豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケソウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。[GMO飼料不使用]

386 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) (419円)

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]

蔵調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
387 冷蔵G不使用
6本(約85g) **198円**(税込) (214円)

388 2パック 凍結G不使用
6本(約85g) 通常本体×2 **396円** (税込) (397円) **おまとも 特価**



392 冷蔵G不使用
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。



393 冷蔵G不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円**(税込) (194円)
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風仕上げました。アク抜き済みです。



394 冷蔵G不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) (216円)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

濃厚な胡麻の風味



スイーツ感覚でどうぞ

395 凍結G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g **315円**(税込) (340円)
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にかりを使用。消泡剤は不使用。



396 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)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。[放] 不検出 <2.1<2.3



397 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)
甘みの強い「トヨムス」[リュウホウ]を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。



398 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)
北海道産大豆と秋田県白神産大豆100%、天然にかり使用。



402 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。

青大豆の旨みを逃がさず寄せました



原材料/国産青大豆(主に山形)、海水ニガリ

403 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 **213円**(税込) (230円)
国産丸大豆・海水にかり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。



405 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。



406 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)
国産大豆と海水にかりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



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

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!

国産丸大豆と海水にかりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

408 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込) (194円)

焼いても煮ても美味しい生揚げです

北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。

409 冷蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
2個 **150円**(税込) (162円)

鍋物に欠かせない具のお買い得セット

ひじき入り京がんと2個、えび入り京がんと2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。

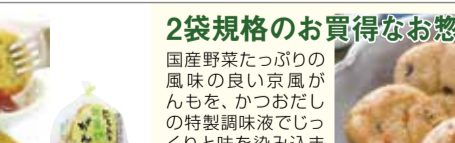
410 凍結G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個(3種各2個) **380円**(税込) (410円)



411 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんと
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。



412 凍結G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おから入り野菜炒めがんと
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、ヘルシーながんとです。



413 凍結G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんととき2袋
8個×2袋 通常本体 **420円** (税込) (376円) **おまとも 特価**



414 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。豆の旨みととろ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。

毎日食べた〜い食品



おまとも
特価

原材料/大豆(北海道産スマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、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)
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
415 30g×3 198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。
416 W規格 30g×3×2 通常本体 396円 580円(税込) 376円

コクがあり、かむほどに
味わい深い納豆



原材料/大豆(茨城県産)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、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)
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
417 30g×3 208円(税込) 225円

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。
419 50g 105円(税込) 113円

仕込む日の朝に
大豆をひき割り
仕上げています



おまとも
特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
420 30g×2 158円(税込) 171円

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火発酵製法)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。
421 W規格 30g×2×2 通常本体 316円 298円(税込) 322円

もっちりとした食感
お好みのカレーとあわせてどうぞ



おまとも
特価

原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油
大進食品 ◎365日/麦
435 3枚(210g) 298円(税込) 322円

北海道産小麦を使い、手のばして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。
436 2袋 3枚(210g)×2 通常本体 596円 580円(税込) 626円



422 4枚(麦・米) 260円(税込) 281円



423 1斤(8枚) 298円(税込) 322円



424 2枚 98円(税込) 106円



425 1.5斤 430円(税込) 464円

昔懐かしい
さつま芋の蒸しパンです



原材料/小麦粉(九州)、さつま芋、スイートポテト餡、砂糖、玄米粉、ホシノ酵母、黒ゴマ、食塩
登喜和食品 ◎3日/麦・米
188815 1個(約90g) 260円(税込) 281円

蒸したさつま芋とスイートポテト餡を包みふっくらと蒸した玄米粉入りの蒸しパン。温めると更に美味しくなります。

シュガーバターとシナモンの香りが
レーズンとの相性ピッタリなデニッシュパン



原材料/国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕
登喜和食品 ◎4日/乳・麦・米
430 1個(約65g) 160円(税込) 173円

デニッシュ生地とデニッシュハウス特製のシュガーバターを塗り、レーズン、シナモンをふって焼き上げました。

長野県産ふじりんごの
美味しさたっぷり



原材料/小麦粉(北海道、九州)、アップルプレザープ(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しよ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しよ糖、食塩、シナモンパウダー〔乳製品GMO飼料不分別〕
登喜和食品 ◎4日/乳・麦・米
431 約320g 490円(税込) 529円

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

デニッシュハウスの
人気パンが入ってる!



登喜和食品 ◎3日/乳・麦・米
432 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〕

どこか懐かしい素朴なパン



原材料/小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩
創健社 ◎15日以上/麦・米
433 3個 通常本体 380円(税込) 410円

国内産小麦粉に玄米粉を加え沖縄産黒糖の風味豊かに蒸し上げたパンです。加熱してお召し上がりください。



原材料/粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩
創健社 ◎15日以上/麦・米
434 3個 通常本体 410円(税込) 432円

国内産小麦粉に北海道産小豆使用の餡を入れ、玄米粉を加え鹿児島産黒糖の風味豊かに蒸し上げたパンです。加熱してお召し上がりください。

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



原材料/植物油(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)
創健社 ◎240日/豆
440 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。



無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
437 220g 600円(税込) 648円

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

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。
山田養蜂場 ◎2年
441 1000g 1850円(税込) 1998円



創健社 ◎180日/乳・豆
438 160g 440円(税込) 475円

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

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
442 250g 690円(税込) 745円



フルーツバスケット ◎6ヶ月以上/乳
439 140g 500円(税込) 540円

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

◎10ヶ月/米
443 150g 360円(税込) 389円

温めるだけでスープを
お楽しみいただけます



創健社 ◎180日以上/乳・麦
444 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〕



創健社 ◎180日以上/豆・麦
445 6g×4食 495円(税込) 535円

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

創健社 ◎150日以上/豆・麦
446 10g×4食 523円(税込) 565円



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込270円)

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



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)

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



105 秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)

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



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 **495**円 (税込535円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 約つ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

108 約つ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

109 ブラウンスイス牛乳

500ml **215**円 (税込232円)

110 山地酪農牛乳

1ℓ **398**円 (税込430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 那須の美味しい牛乳

1000ml **340**円 (税込367円)

112 美味しい低脂肪乳

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

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

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)



チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕

107 約つ葉ナチュラルチーズ

250g **485**円 (税込524円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

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

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

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

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〕
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390**円 (税込421円)

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉バター(加塩)

150g **305**円 (税込329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 **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〕



函南東部農協 ◎5日/乳

丹那生クリーム

200ml **435**円 (税込470円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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

469	白米	2kg	950 円 (税込1026円)
470	白米	5kg	2300 円 (税込2484円)
471	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。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

472	白米	2kg	1560 円 (税込1685円)
473	七分胚芽米	2kg	1560 円 (税込1685円)
474	白米	5kg	3500 円 (税込3780円)
475	七分胚芽米	5kg	3500 円 (税込3780円)
476	玄米	5kg	3250 円 (税込3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

岩手県産 もちきび

創健社 ◎360日

170g **650**円 (税込702円)

岩手県産 うるちひえ

創健社 ◎360日

170g **530**円 (税込572円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

478	白米	5kg	2900 円 (税込3132円)
479	玄米	5kg	2660 円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS 低農薬無化学肥料

480	玄米	2kg	1500 円 (税込1620円)
-----	----	-----	-------------------------

山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

481	白米	5kg	2650 円 (税込2862円)
482	玄米	5kg	2430 円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

高知県 高生連

あきたこまち 除草剤無化学肥料

477	白米	5kg	2850 円 (税込3078円)
-----	----	-----	-------------------------

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

486	白米	5kg	3400 円 (税込3672円)
487	玄米	5kg	3280 円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

188864	白米	5kg	2660 円 (税込2873円)
188876	玄米	5kg	2430 円 (税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

188270 ミエハク ◎1年 押麦

800g **510**円 (税込551円)

188281 無農薬無化学肥料 ライスロッヂ大湯 / 米 米ぬか

1kg **198**円 (税込214円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

483	白米	5kg	2650 円 (税込2862円)
484	玄米	5kg	2430 円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

485	もち米	2kg	1100 円 (税込1188円)
-----	-----	-----	-------------------------

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

488	白米	2kg	1500 円 (税込1620円)
489	白米	5kg	3580 円 (税込3866円)
490	玄米	2kg	1380 円 (税込1490円)
491	玄米	5kg	3300 円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

188293 マルアイ食品 ◎1年/米 麴屋甚平熟成ぬか床

1kg **520**円 (税込562円)

188300 マルアイ食品 ◎1年/米 補充用熟成ぬか

400g **250**円 (税込270円)

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

188311 **凍** **G**調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上
芽吹き屋餡入り抹茶だんご
4本(180g) **450円**(税込486円)
上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

188323 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円**(税込410円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

大人気のチョコレート
食べ応えのあるBIGサイズ
BIG ALMOND CHOCO
原材料/結晶パラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油(パーム、シヤ)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然バナナ) [乳製品GMO飼料不分別]

504 **凍** **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ミルクチョコレート
70g **305円**(税込329円)
結晶パラチノース、ココアバター、植物油(パーム油、ひまわり油、シア油)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽水飴、クリームパウダー、香料(天然バナナ香料) [乳製品GMO飼料不分別]

ふんわり、しっとりした食感でおやつに最適です
特
原材料/小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹 [卵GMO飼料不分別]

494 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **328円**(税込354円)
砂糖、鶏卵 [GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

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

493 **G**不使用
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え
小魚スナック
55g **240円**(税込259円)
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒すりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

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

505 **凍** **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ダイスチョコ抹茶
120g **480円**(税込518円)
ココアバター、粗製糖、全粉乳、抹茶、植物レシチン

506 **凍** **G**不使用
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米
黒糖入りパンケーキ
通常本体 6個 **390円** **378円**(税込408円)
国産小麦の小麦粉、青森県産の卵、喜界島産の粗糖、国産蜂蜜、沖縄県産黒糖を使用した黒糖風味のシンプルなパンケーキ。2枚合わせて個包装しています。

495 **凍** **G**調味料
古谷農産 ◎180日/豆・麦・米
黒米入り玄米煎餅
5枚 **352円**(税込380円)
うるち米、黒米、丸大豆醤油、てんさい糖、本みりん、海苔

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です
496 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込354円)
天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

ローストすることで引き立つアーモンドの食感や香ばしさ
498 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込484円)
CCOF認定のノンパレー種のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。

497 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **510円**(税込551円)
ブルーベリー(アメリカ海外認証)

499 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **468円**(税込505円)
中国産松の実

素材そのままの美味しさ

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です
500 **凍** **G**不使用
石崎 幸寛 ◎20日以上
干しいも(栃木県・石崎)
150g **550円**(税込594円)
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(へにはるか)を生産者本人が加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

日本海からの北風とおひさまが庄内柿の甘みをギュッと凝縮!
501 **蔵**
庄内協同ファーム ◎100日
庄内産干し柿
180g(4~6個) **640円**(税込691円)
庄内柿部会の生産者が、有機肥料を使用し、農薬の散布回数もできるだけ抑え、丹精込めて育てた平核無柿を干柿にしました。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です
502 **蔵**
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんのから付落花生
200g **960円**(税込1037円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

とうがらしの辛みがアクセントグルテンフリーのおやつです
507 **凍** **G**不使用
おかべや ◎60日/豆・米
雪花菜(おから)チップ・ピリ辛
60g **350円**(税込378円)
北海道産大豆のおからをたっぷり使用してサクサクした食感が楽しめるピリ辛のチップスにしました。

508 **凍** **G**不使用
おかべや ◎60日/豆・米
雪花菜(おから)チップ・プレーン
60g **350円**(税込378円)
おから(国産)、コーンスターチ(国産)、米粉(国産)、馬鈴薯でんぷん、粗糖、黒ごま、食塩、パーム油

原料はすべて国内産生姜の風味がいきています
509 **凍** **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円**(税込378円)
古くから体を温めるといわれている「生姜」をピリッときかせ、はちみつと黒糖でやさしい甘さに仕上げました。

大地から届いた深い味わい げんきタウン

ざっくりとした食感のハードクッキー
511 **凍** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
シリアル・バー
10枚 **362円**(税込391円)
国産小麦をベースに、全粒粉、玄米を加えたハードクッキーです。甘味をおさえ、噛み締めるほどに穀物の香ばしい味が広がります。

甘酸っぱいドライフルーツと、レモンの香りが活きたハードクッキー
513 **凍** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦
フルーツ・バー
10枚 **362円**(税込391円)
国産小麦をベースに、レーズン、カレンツと国産有機レモンを加え、ハードに焼き上げました。

512 **凍** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
玄米・バー
10枚 **362円**(税込391円)
小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩

510 **蔵** **G**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)
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

514 **凍** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦
vegetastickかぼちゃ
10枚 **320円**(税込346円)
小麦粉(国産)、有機南瓜(国産)、洗双糖、菜種油、塩

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり
1月2回
515 **凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂エクレア
2個 **550円**(税込594円)
国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです

1月2回
516 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂・昔ながらのロールケーキ
1個(約9cm) **720円**(税込778円)
卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間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

よもぎの豊かな香りとおひさまの甘さ控えめの餡
1月2回
518 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
草もち
40g×5個 **630円**(税込680円)
国内産もち米、北海道産小豆を使い、つぶし餡をコシのある餅で包みました。自然解凍してください。

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子

1月限定
517 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎90日/卵・米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)
さつまいもの風味とレモンの酸味がよく合います
1月2回
有機さつまいも、砂糖、バター、生クリーム、有機レモン、蜂蜜 [GMO飼料不分別]
519 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎180日/乳
レモンポテト
35g×5個 **750円**(税込810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。

520 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

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

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

523 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)

しょうがでじんわり

527 廣八堂
くず湯(生姜)
23g×5 **543**円(税込586円)
のどしが良くならめらかな舌触りです。甘さ控えめで、生姜の風味を生かしました。

528 廣八堂
くず湯(蓮根)
23g×5 **543**円(税込586円)
蓮根粉末を配合して作り上げたくず湯です。ほのかな蓮根の風味をお楽しみください。

526 ムソー
しょうが湯
20g×5袋 **300**円(税込324円)
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。

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

188591 ゴールドバック
食べるベジタブルジュース
160g×6缶 **908**円(税込981円)
国産の野菜を厳選使用した野菜のおいしさ100%ジュースです。

からだを整えて
有機バナナの自然な甘みで国産有機ケールを美味しく飲める飲料です

538 光食品
箱・有機ケールとバナナ
160g×30缶 **5180**円(税込5594円)
砂糖、食塩を使わず有機バナナの自然な甘さでケールの青臭さを減らしています。1缶にケールを45g使用。香料、酸味料、保存料などは使用していません。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

534 珈琲実験室
リラックスティー・ダーズリン
50g **450**円(税込486円)
有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半〜3分蒸らしてください。

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

酸味が控えて豊かなあまみが特徴のカフェインレスコーヒーです

524 ミエハク
麦茶52ティーバッグ
8g×52袋 **460**円(税込497円)

525 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)

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

530 創健社
ミルクココア
16g×5 **367**円(税込396円)
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

188608 ナガノトマト
信州生まれの美味しいトマト低塩
190g×30缶 **3200**円(税込3456円)

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

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

188232 珈琲実験室
コーヒー用無漂白ペーパー-101
1~2人用(100枚) **250**円(税込275円)

オルタートレードジャパン
531 詰替
インスタント珈琲カフェインレス
60g **880**円(税込950円)
188827 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。

535 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **670**円(税込700円)
信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

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

188610 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

188621 光食品
ヒカリ オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

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

188621 光食品
ヒカリ オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

539 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)
188335 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイトニックスポーツ飲料です。

540 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **168**円(税込181円)
188347 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

そのまま味わうのはもちろん、煮込み料理にもどうぞ。価格もリーズナブルなワインです

188372 井筒ワイン
プレスラン井筒ワイン赤
720ml **880**円(税込968円)
塩尻産ぶどうを100%原料として酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、やや甘口の赤ワインです。プレスランとはいわゆる2番搾りですが皮や種の渋味加わり深みのある仕上がりに。アルコール12.5%

188384 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

188396 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

188359 木次乳業
しろうさぎの豆乳
125ml×18 **2450**円(税込2646円)
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

188360 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。

188402 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。

188414 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

188426 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960**円(税込1056円)

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄性に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

188426 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに、泡のすプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですってから水洗い、ふき取りをしてください。

188438 ポーソー油脂
カビ取り泡スプレー
300ml **870**円(税込957円)
188440 詰替
300ml **720**円(税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

188451 海の精
ソルトで歯みがき
25g **657**円(税込723円)
188463 詰替用
25g **381**円(税込419円)

188517 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円)
65×80cm(厚さ0.02mm)。

強化フィルムを使用。

188529 ティーブランニング
結ばますよ半透明ゴミ袋45L
50袋 **643**円(税込707円)

分別収集に最適です。たて54cm×よこ30cm。

188530 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600**円(税込660円)

188554 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452**円(税込497円)
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

188566 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋小
50枚 **452**円(税込497円)
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

188542 ティーブランニング
とくとくキッチンパック
180枚 **343**円(税込377円)

188487 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)

188475 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)

188505 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

188499 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)

188578 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付と割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。

188580 宇部フィルム
ポリラップ30cm×20m
30cm×20m **143**円(税込157円)

甘みの中にもアクセントのぎいた豊かな味わい

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

545 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円**(税込) **572円**

547 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360円**(税込) **389円**

546 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円**(税込) **454円**

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。

548 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500円**(税込) **540円**

549 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
1.8ℓ **760円**(税込) **821円**

年始には「年明けごはん」がおすすめ♪

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。

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りをとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせた。めんつゆや煮物などに。

552 **8歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867円**(税込) **936円**

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

542 **8歳G不使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898円**(税込) **970円**

543 **8歳G不使用**
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込) **1037円**

544 **8歳G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込) **594円**

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

548 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込) **475円**

551 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765円**(税込) **826円**

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。

553 **8歳G不使用**
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込) **475円**

554 **8歳G不使用**
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込) **302円**

555 **8歳G不使用**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込) **535円**

556 **8歳G不使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350円**(税込) **378円**

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

557 **8歳G不使用**
風と光
喜界島黒糖
110g **380円**(税込) **410円**

558 **8歳G不使用**
風と光
喜界島黒糖
110g **380円**(税込) **410円**

559 **8歳G不使用**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240円**(税込) **259円**

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくる「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

560 **8歳G不使用**
青い海
海の華(やしお)
300g **200円**(税込) **216円**

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

561 **8歳G不使用**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純三年熟成本みりん
500ml **850円**(税込) **935円**

562 **8歳G不使用**
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000円**(税込) **1100円**

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。

563 **8歳G不使用**
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710円**(税込) **767円**

565 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712円**(税込) **769円**

566 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
600g **430円**(税込) **464円**

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。

567 **8歳G不使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) **1544円**

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。

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろなお料理に

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〕

568 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330円**(税込) **356円**

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干しわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、濃粉

571 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310円**(税込) **335円**

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。

575 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315円**(税込) **340円**

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。

577 **8歳G不使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440円**(税込) **475円**

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不分別〕

580 **8歳G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428円**(税込) **462円**

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング

569 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350円**(税込) **378円**

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

570 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350円**(税込) **378円**

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

572 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込) **378円**

573 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350円**(税込) **378円**

574 **8歳G不使用**
光食品 ◎1年/米
有機ピザソース
225g **380円**(税込) **410円**

576 **8歳G不使用**
光食品 ◎2年/米
国産有機トマトケチャップ
200g **580円**(税込) **626円**

578 **8歳G不使用**
雷貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490円**(税込) **529円**

579 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390円**(税込) **421円**

フレーク状になっているから使い易い!

カレー

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

581 **8歳G不使用**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレー
150g 通常本体 **270円**(税込) **250円**(税込)

582 **8歳G不使用**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレー
150g 通常本体 **270円**(税込) **250円**(税込)

甘口原材料/国内産牛脂、小麦粉(北海道)、粗製糖、純カレー粉、天日塩、酵母エキス、りんご果汁、醤油、魚醤

中辛原材料/国内産牛脂、小麦粉(北海道)、粗製糖、純カレー粉、天日塩、酵母エキス、りんご果汁、醤油、魚醤、赤唐辛子、黒こしょう、

トマトの旨味たっぷり!

583 **8歳G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340円**(税込) **367円**

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

そのまま使えるストレートタイプ

国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

584 **8歳G不使用**
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276円**(税込) **298円**

野菜が美味しく食べられるストレートタイプの鍋つゆ!

風味豊かな国産鶏からスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げた鍋スープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

585 **8歳G不使用**
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280円**(税込) **302円**

手軽に使えて便利なおろしにんにく♪

国産にんにくだけを使用した本格的なおろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

586 **8歳G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**

ゆずの豊かな香りと、唐辛子のまるやかな辛味が食卓を引き立てます

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬けた唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

587 **8歳G不使用**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400円**(税込) **432円**

580 **8歳G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428円**(税込) **462円**

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング

588  伊藤食品 ◎1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
 70g×3 **580円**(税込626円)
 まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

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

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

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまめ 特価**
酸辣湯麺(サンラータンメン)
 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
597
 111g(めん80g) **195円**(税込211円)
598 **5袋**
 111g(めん80g) 通常本体×5 **900円**(税込972円)
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。
 (鶏GMO飼料不分別)

香り漂うごま風味
596  桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
ごまらーめん
 100g **140円**(税込151円)
 北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。
 (GMO飼料不分別)


植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまめ 特価**
ソース焼きそば
 創健社 ◎45日以上/豆・麦
599
 111.3g(麺90g) **145円**(税込157円)
600 **5袋**
 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込734円)
 国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

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

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

593  アグリコンセルベレーガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
 400g **197円**(税込213円)
594  創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホートマト缶
 400g **180円**(税込194円)
 (固形量240g)

604  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)
606  ホシノ天然酵母パン種 ◎1年/度・米
天然酵母パンの種
 250g **965円**(税込1042円)
 (50g×5袋)

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

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

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
601  東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
 1kg **360円**(税込389円)
 (放) 不検出 <0.7<0.5

605  東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
 1kg **390円**(税込421円)
 (放) 不検出 <0.7<0.5
602  江別製粉 ◎8ヶ月/麦
麦の里えべつ強力粉
 1kg **440円**(税込475円)

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

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

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

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

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

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

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

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

残ったカレーで **カレーうどん**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

駿河湾の海産乾物 **カクサ**

627  カクサ ◎180日以上
花かつお
 30g **190円**(税込205円)
628  カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
 30g **200円**(税込216円)

旨みと風味がギュッと凝縮されています

有明海の家自慢 **成清海苔店**

634  成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 焼きのり
 全型10枚入 **700円**(税込756円)
 有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

635  成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
 全型10枚入 **360円**(税込389円)
 有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

629  カクサ ◎180日以上
そばだし
 120g **380円**(税込410円)
630  カクサ ◎180日以上
老舗のだし
 8g×16P **360円**(税込389円)

631  カクサ ◎90日以上
カクサの無添加煮干し
 150g **360円**(税込389円)
632  カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
 50g **210円**(税込227円)

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

636  成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
 5枚(12束) **385円**(税込416円)
 有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。

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

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

宮城県仙台市 **趙さんの味**

海の幸、山の幸をふんだんに使った
『福』を包んだ趙さんオリジナルのキムチ



原材料/白菜、大根、人参、ホタテ、タコ、イカ、エビ、ラフランス、せり、銀杏、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおふし、ホタテ、純米酢、醤油]

639 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎10日/豆・麦・米・え
趙さんの味 ポッサムキムチ
400g **1000**円(税込1080円)
魚介を醤油と砂糖、にんにくで味付けし煮込んだ後、ヤンニョムで味を付けました。ラフランスを使用。

本場韓国のキムチチゲが
このセットで簡単にできます!



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の薬[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

640 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチ鍋セット
4人用 **646**円(税込698円)
キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。



641 **冷蔵**
趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600**円(税込648円)
丁寧に塩漬けした白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらめりつけた本格キムチです。



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



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



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



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



646 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日
粉唐辛子(粗)
100g **315**円(税込340円)

647 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日/え
アミの塩辛
100g **300**円(税込324円)

新商品
お試し
特価

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。
648 **冷蔵** **G**不使用
山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米
白ごまだれ
165g **630**円(税込648円)

もったいない!
から生まれた逸品

新商品
お試し
特価
原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、香辛料ペースト、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩
650 **冷蔵** **G**不使用
山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米
ごまだれ辛いじゃん
165g **630**円(税込648円)
ごまだれにごまらあ油の製造で残った香辛料を加えました。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。
180088 **冷蔵**
山田製油 ◎730日
へんこ一番搾りごま油
275g **800**円(税込864円)

新商品
お試し
特価

練り黒ごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。
649 **冷蔵** **G**不使用
山田製油 ◎90日以上
黒ごまだれ
165g **630**円(税込648円)

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。
180090 **冷蔵**
山田製油 ◎365日
ごまらあ油
60g **500**円(税込540円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
180103 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250**円(税込270円)



吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。
180176 **冷蔵**
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1200**円(税込1296円)

180188 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **398**円(税込430円)
カビ付け本枯れ節の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

180191 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **1980**円(税込2138円)
焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。

東京葛飾青戸
富士見堂

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味
180276 **冷蔵** **G**不使用
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
小丸揚げせんべい
14枚 **320**円(税込346円)
うるち米(北海道)、米サラダ油、醤油

原材料/うるち米(北海道)、醤油、海苔
180264 **冷蔵** **G**不使用
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米
成清さんの海苔せんべい
12枚 **350**円(税込378円)
有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

180291 **冷蔵** **G**不使用
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え
海老揚げ
50g **220**円(税込238円)
もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖

180288 **冷蔵** **G**不使用
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
荏胡麻せんべい
10枚 **390**円(税込421円)
うるち米(北海道)、荏胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖

180303 **冷蔵** **G**不使用
富士見堂 ◎90日/米
しらす揚げ
50g **220**円(税込238円)
もち米(長野県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、食塩

180203 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **430**円(税込464円)
宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

180215 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **268**円(税込289円)
水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

180227 **冷蔵**
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **540**円(税込583円)
土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

180239 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **315**円(税込340円)
鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

180240 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **528**円(税込570円)

180252 **冷蔵**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **480**円(税込518円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180315 **冷蔵**
寺田本家 /米
醍醐のしずく
720ml **1450**円(税込1595円)
天然乳酸と蔵付き酵母を採り込んだ「そやし」という水をもとにして仕込み、割り水、ろ過は一切行わない甘酸っぱいお酒。アルコール:6.0~17.0%/日本酒度:-40~-70/酸度:6~12/アミノ酸度2~6

千葉県香取郡 寺田本家
180327 **冷蔵**
寺田本家 /米
五人娘 生酒
300ml **486**円(税込535円)
自然の色(琥珀色)と自然のオリもそのまま残した無ろ過の自然酒です。アルコール:15~16%/日本酒度:+6/酸度:2.5/アミノ酸度:1.6

180339 **冷蔵**
寺田本家 /米
五人娘純米酒
720ml **1325**円(税込1458円)
五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3