



生姜と油揚げの炊き込みご飯

生姜たっぷりさば水煮缶のスープ

からだの
芯から
ポカポカ

生姜パワーが主役の献立

生姜は、すりおろしや千切りにして薬味に、煮物や炒め物の臭み取りに、甘酢漬けや紅生姜など、料理を一段とおいしくしてくれる名わき役です。にんにくやわさびと並ぶ薬味根菜として身近な食材として親しまれていますが、実はさまざまな健康パワーを秘めており、昔から漢方薬や薬用ハーブとして重宝されてきました。寒さが厳しいこの時季には、生姜パワーを上手に取り入れ、新陳代謝を促進して体を芯から温めましょう。

ここが
すごい **生姜パワー** 生姜に含まれる、ジンゲロール、ジンゲロン、ショウガオール、精油(芳香)成分の4つが重要です。

ジンゲロールは生姜の代表的な成分

免疫細胞を活性化、殺菌作用、胆汁分泌の促進、抗炎症作用、吐き気・頭痛を抑える作用、老化を防ぐなどの効果があるとされています。

加熱することで発生するジンゲロン

ジンゲロンは、血行を促進する効果や血圧の安定化、新陳代謝の向上、脂肪の燃焼を促進、発汗作用などの効果・効能があるとされています。

加熱することで発生するショウガオール

ショウガオールはジンゲロールよりも、体を温める作用が強く、殺菌作用、ガン細胞の増殖を抑制、活性酸素の除去、中枢神経系の調整作用などの効果があるとされています。

スパイシーさを感じる精油(芳香)

精油は食品としてよりもスパイシーさを感じる香りで、シャキッとした香りからやる気アップやストレス対策に利用される他、体を温める・消化機能を高める働きも期待されています。

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

176 無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜 100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の石蔵さん他。

油揚げと生姜の相性は抜群 あると便利な 油揚げ

この季節のおすすめは、油揚げと生姜の千切りをたっぷり入れた炊き込みご飯。シンプルだからこそ材料の良さが際立ちます。様々な料理に使える便利な素材「油揚げ」をどうぞ!



9
ページ

お料理の幅が広がる缶詰 さば水煮缶

そのまま食べても美味しい缶詰ですが、お料理の素材としても大活躍。さば水煮缶の汁ごと使ったスープに、お好みの具とみじん切り生姜をたっぷり入れるだけで、体をポカポカと温めてくれるスープが出来あがります。



15
ページ



おいしいもの大集合 九州特集

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

ビタミンCたっぷり さっぱり朝フルーツ



113 **無農薬** **無化学肥料**
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。

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っていません
昨年の7月の長雨で、雨に流される生物農薬が設置できず、今年は完全に農薬不使用となっております。ただ、その影響で虫が多く発生しました。今年はポンカンが不作でのご案内ができません。スイートスプリングは量が少なく、ネーブルオレンジはなんとか例年通りお届けできる予定です。



114 **無農薬** **無化学肥料**
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。

レモンティーに♪



117 **低農薬** **無化学肥料**
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。

さわやかな甘み♪



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません
118 **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 **480円**(税込) **518円**
181390 徳用(箱入り)
A品200g×4P **1840円**(税込) **1987円**
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざまで、9g以上であればA品となります。

ビタミンCと食物繊維がたっぷり



神奈川小田原市の秋澤雅美さん。
119 **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**
120 **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)
900g以上(3~4玉) **740円**(税込) **799円**
長野県松川町の宮下彰さん。

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



115 **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
1kg **460円**(税込) **497円**
116 **無農薬** **低化学肥料**
2.5kg **950円**(税込) **1026円**
180609 **無農薬** **低化学肥料**
5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果皮が比較的薄くなめらかで、果実は大きめで、かなり甘めなみかんですが、甘さと酸っぱさのバランスがよく、風味はとて濃厚です。

網と箱の回収にご協力をお願いいたします



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

アメリカ有機認証



123 **有機**
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。

今季最終



121 **低農薬** **無化学肥料**
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雄雄さん他。
181444 **低農薬** **無化学肥料**
おきたま農舎(山形県)
おきたまのりんご(ふじ)箱
約5kg **2800円**(税込) **3024円**
山形県高畠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。

南国沖縄より

露地&無加温ハウスの有機野菜

ハウス栽培のものも重油を使わないエコな無加温栽培です。

今季初

沖縄県中城町の仲村直子さん他。



125 **有機**
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
有機塩セロリ
180g~200g **258円**(税込) **279円**

有機ピーマン



124 **有機**
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
有機ピーマン
150g **310円**(税込) **335円**
沖縄県南城市の山崎聡さん他。

有機いんげん



126 **有機**
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**
沖縄県南城市の大城憲幸さん他。

独特の風味で柔らか♪



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。

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。

油炒めに♪



129 **無農薬** **無化学肥料**
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。

紅菜苔(こうさいたい)



130 **無農薬** **無化学肥料**
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。

今季最終



131 **無農薬** **無化学肥料**
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。

小巻さんの春菊



132 **無農薬** **無化学肥料**
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**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。サラダや鍋物などに。

農業表示について

ネオニコチノイド系農薬の表記の整理がなかなか進まず申し訳ありません。ネオニコチノイド系農薬不使用の記載がないものは2通りの可能性があります。ひとつめは、ネオニコチノイド系農薬を使用している場合。ふたつめはまだ農薬を詳しく調べていない場合です。気になる方はお手数ですが、お問い合わせください。

長谷川さんのチンゲン菜とサラダ菜はどちらもネオニコチノイド系農薬不使用です



133 **低農薬** **低化学肥料**
長谷川正義(新潟県)
チンゲン菜
1袋(2~3株) **258円**(税込) **279円**
新潟県新潟市の長谷川正義さん。
138 **低農薬** **低化学肥料**
長谷川正義(新潟県)
サラダ菜
1個 **198円**(税込) **214円**
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

ほうれん草



134 **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。

フリルレタス



139 **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。

小松菜



135 **無農薬** **無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180円**(税込) **194円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

ケール(カーボロネロ)



140 **無農薬** **無化学肥料**
NO-RA~農薬~(愛川町)
ケール(カーボロネロ)
80g **235円**(税込) **254円**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。トスカーナの特産野菜。主に加熱して食べる日結球のキャベツ。

スティックブロッコリー



136 **無農薬** **低化学肥料**
山本栄子(平塚市)
スティックブロッコリー
150g **250円**(税込) **270円**
神奈川県平塚市の山本栄子さん。

ブロッコリー



137 **無農薬** **無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ブロッコリー
1個 **258円**(税込) **279円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとなる場合があります。

クレソン



142 **無農薬** **無化学肥料**
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g **185円**(税込) **200円**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

ルッコラ



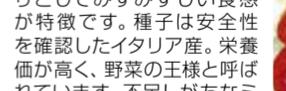
143 **無農薬** **無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込) **203円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

有機ベビーリーフミックス



144 **有機**
オーガニックファーム(茨城県)
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。

サラダにどうぞ♪



こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。栄養価が高く、野菜の王様と呼ばれています。不足しがちなミネラル分がとくに豊富です。
181663 **無農薬** **無化学肥料**
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ
80g **105円**(税込) **113円**

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス



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

種子島から来た『安納黄金』

今回限定

安納芋よりも糖度が高く、ねっとりとしています！
じっくり熱を加えて甘みを感じ、味わってください。

蜜があふれ出ました！



安納黄金 安納芋

外見は安納芋に比べて白く、食べると納豆の味を思い出します。

149 無農薬 無化学肥料
種子島あけぼの会(鹿児島県)
さつまいも(安納黄金)
500g **330**円(税込) ~~356~~円
鹿児島県西表市の長野勝さん他。

地元の無農薬にんじんのパワーで元気になれそう♪

油でβカロテンの吸収率をアップ
にんじんのけんちん汁

材料(2人分)

にんじん(皮つきいちょう切り)1本、里いも(皮をむいて薄切り)1個、油揚げ(短冊切り)1/2枚、ごま油適量、だし汁3カップ、しょうゆ大さじ1、青ねぎ(小口切り)適量

βカロテンは、体内で必要とする量だけビタミンAに変換されます。ビタミンAはのどや鼻などの粘膜を保護してくれると言われています

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
156 400g **230**円(税込) ~~248~~円
180660 2kg **998**円(税込) ~~1078~~円
2kg **998**円(税込) ~~1078~~円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川産
無農薬 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。

すりおろしてチヂミのように焼いても美味!

れんこんのタンニンというポリフェノールの一種が炎症を抑え、喉の痛みや痰を和らげてくれる効果があると言われています

158 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。

川島さんのれんこん

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〕

備中れんこん

水の子会(熊本県)
備中れんこん
1kg前後 **975**円(税込) ~~1053~~円
熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色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。

神奈川産

180956 無農薬 低化学肥料
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。

神奈川産

150 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。

神奈川産

161 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

162 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

163 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。

神奈川産

151 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **340**円(税込) ~~367~~円
北海道芽室町の久世透さん他。

神奈川産

152 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
北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川産

165 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

166 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。

神奈川産

179 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。

神奈川産

181 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378**円(税込) ~~408~~円
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

神奈川産

今季最終

153 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。

神奈川産

154 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
北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川産

お6分※
0に大き
け0カ
し0ッ
いまし
す上し
はで
て半

167 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
キャベツ
1玉 **365**円(税込) ~~394~~円
神奈川県平塚市の内田達也さん。

神奈川産

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。

神奈川産

180 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **138**円(税込) ~~149~~円
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

神奈川産

182 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218**円(税込) ~~235~~円
鳥取県八頭町の北村大司さん。

神奈川産

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

180658 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
徳用玉ねぎ4kg
4kg箱 **1300**円(税込) ~~1404~~円
北海道新十津川町の川真田修さん。

神奈川産

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

神奈川産

170 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265**円(税込) ~~286~~円
神奈川県中井町の大原好文さん。

神奈川産

184 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198**円(税込) ~~214~~円
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

神奈川産

186 蔵 無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **208**円(税込) ~~225~~円
京都府京丹波町の大島健一さん。

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

高知県香美市の小田々智徳さん他。

171 蔵 無農薬
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

172 蔵 無農薬
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168**円(税込) ~~181~~円

173 蔵 無農薬
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **125**円(税込) ~~135~~円
高知県香美郡小田々智徳さん他。

174 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。

栄養の宝庫と呼ばれるきのこです♪

免疫力を高めるβ-グルカンやアンチエイジング・美白などに効果があると言われるエルゴチオネインが多く含まれています。

天ぷら、鍋料理、すき焼き、パスタなどに黄色を活かした料理におすすめです。

※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、わび菜などの中から5品

178 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。

189 蔵 無農薬
キノコ村(長野県)
たもぎ茸
70g **215**円(税込) ~~232~~円
長野県須坂市の荒井将尋さん。

神奈川産

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

神奈川産

176 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198**円(税込) ~~214~~円
高知県四万十町の大石稔さん他。

神奈川産

177 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。

胡麻の濃厚な風味が
まぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

190 凍 不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **480円**(税込) **500円**(税込)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

定番の「つぶつぶ鮪」
タレはお好みで



凍 不使用
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身

191 凍 不使用
50g×2 **450円**(税込) **500円**(税込)
192 徳用
50g×4 **870円**(税込) **1000円**(税込)

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。

天然南マグロのならではの
上品な甘みは絶品です



原材料/天然南
マグロ(インド洋)

193 凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **495円**(税込) **535円**(税込)

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



194 凍
マストミ ◎10日以上
まぐろ腹身切身(焼物用)
2切(170g) **370円**(税込) **400円**(税込)

太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。



195 凍
近藤水産 ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **980円**(税込) **1058円**(税込)

太平洋で漁獲されたメバチマグロの中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



196 凍
近藤水産 ◎14日
焼津メバチマグロ赤身冊
150g **710円**(税込) **767円**(税込)

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。



197 凍
マル井 ◎90日以上
おろしほわさび
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。



198 凍
長福丸水産 ◎10日以上
かつお刺身スライス
150g **540円**(税込) **583円**(税込)

日本船が太平洋で一本釣りのかつおを刺身にスライスしました。解凍してください。

さば寿司やサラダの具に
国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。解凍してください。

199 凍 調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/麦・米
しめさば
2枚(210g) **498円**(税込) **480円**(税込)

原材料/真さば(国産)、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油



200 凍 調味料
日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬け
100g **298円**(税込) **322円**(税込)

山口県産きだいのを使い、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



201 凍
松岡水産 ◎180日
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480円**(税込) **518円**(税込)

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



202 凍
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込) **475円**(税込)

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。

上品な甘みと瑞々しい柔らかさの水たごをお刺身で

岩手県宮古産の水たごを蒸気釜でボイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。



203 蔵
丸友しまか ◎2日
ポイルタコ(冷蔵)
約150g **530円**(税込) **572円**(税込)

原材料/ミズタコ(岩手県宮古)



206 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **570円**(税込) **616円**(税込)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



204 凍
雄武漁業協同組合 ◎30日
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600円**(税込) **648円**(税込)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

島香さんが目利きした
旬の鮮魚を味わえます



鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット



205 蔵
丸友しまか ◎2日
島香の鮮魚セット(冷蔵)
2~3種 **1200円**(税込) **1296円**(税込)



207 凍 不使用
ダイヤモンド ◎60日以上
水温塩秋鮭切身
3切(180g) **480円**(税込) **518円**(税込)

北海道産秋鮭を塩水に漬け、水温熱成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



208 凍
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1500円**(税込) **1620円**(税込)

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



209 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然ブリ切身
3切(210g) **630円**(税込) **680円**(税込)

照焼きや煮物などに
長崎産の天然ブリを切身にしました。



原材料/天然ブリ(長崎県)



210 凍
近藤水産 ◎365日
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円**(税込) **1443円**(税込)

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



211 凍
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648円**(税込) **700円**(税込)

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



212 凍
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380円**(税込) **410円**(税込)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

天然えびのプリプリの食感と味わい深い旨み
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。
[GMO飼料不使用]

213 凍
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
えびしんじょすりみ
150g **430円**(税込) **464円**(税込)



原材料/エビ(インドネシア、マレーシア)、山芋、全卵、食用米油、清酒、長ねぎ、食塩



214 凍 調味料
大新 ◎120日/豆・麦
いわしごぼうつみれ
180g **340円**(税込) **367円**(税込)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

フライパンで焼ける
いか一夜干し



原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

215 凍
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込) **443円**(税込)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



216 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550円**(税込) **594円**(税込)

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



217 凍
伊豆中 ◎15日以上
真あじひもの(小)
4枚 通常本体(140g) **368円**(税込) **387円**(税込)

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



218 凍
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ天日干
3枚 **556円**(税込) **600円**(税込)

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



219 凍 調味料
及川冷蔵 ◎30日以上/豆・麦・米
天日干しさんま(中骨抜き)
4本 **368円**(税込) **397円**(税込)

小さめのサンマを下処理し、特製たれに漬け込んでから天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 凍
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き
1枚(約200g) **698円**(税込) **754円**(税込)

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



221 凍
伊豆中 ◎10日以上
タチウオの干物
2切(約120g) **398円**(税込) **430円**(税込)

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



222 凍
能本水産 ◎90日
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円**(税込) **756円**(税込)

北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



223 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししゃも
7~12尾(150g) **298円**(税込) **322円**(税込)

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



224 凍 不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味醂干し
8切(120g) **458円**(税込) **495円**(税込)

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。



225 凍 不使用
中村海産 ◎30日以上/米
カラフトししゃもみりん干し
60g **330円**(税込) **356円**(税込)

カラフトシしゃもをみりんとれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

山陰浜坂産活さざえを使用!
だしが違います



226 凍 G不使用
山米 ⑨0日/豆・麦・米
さざえ炊き込みご飯の素
390g(2合用) **860円**(税込929円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。

とび魚(アゴ)の旨みを凝縮



227 凍
山米 ⑨0日/米
浜坂のとび魚一夜干し・酒塩
2枚(120g) **410円**(税込443円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。



228 凍
山米 ⑨0日
山米 浜坂の赤いか刺身用
100g **450円**(税込486円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかにを捌取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

手軽にフライパンで調理
バジルとにんにくのいい香り



229 凍
山米 ⑨0日
山米 天然刻みめかぶ
50g×2 **298円**(税込322円)
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。



230 凍
伊豆中 ④45日以上/米
糠さんま
2本(240g) **398円**(税込430円)
北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



231 凍
千倉水産加工販売 ⑨0日以上
サーモンバジルオリーブ
4切(240g) **498円**(税込538円)
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



222 凍 G不使用
山米 ⑨0日/豆・麦・米
さざえ炊き込みご飯の素
390g(2合用) **860円**(税込929円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。



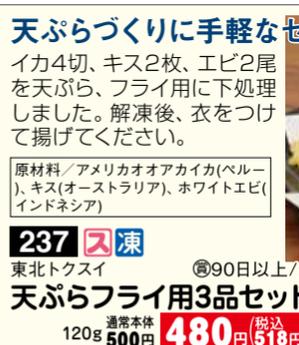
227 凍
山米 ⑨0日/米
浜坂のとび魚一夜干し・酒塩
2枚(120g) **410円**(税込443円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。



229 凍
山米 ⑨0日
山米 天然刻みめかぶ
50g×2 **298円**(税込322円)
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。



231 凍
千倉水産加工販売 ⑨0日以上
サーモンバジルオリーブ
4切(240g) **498円**(税込538円)
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



232 凍 G不使用
山米 ⑨0日/豆・麦・米
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **450円**(税込486円)
南太平洋洋で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



233 凍
ダイマツ ⑨0日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



234 凍 G不使用
ダイマツ ⑨0日以上
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



235 凍
東北トクスイ ①80日/え
天然特大むきえび
160g **540円**(税込583円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



236 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。



237 凍
東北トクスイ ⑨0日以上/え
天ぷらフライ用3品セット
通常本体 120g **500円** **480円**(税込518円) **特**



238 凍
共和水産 ①80日以上
三陸産するめいかつば抜き
3~6尾(230g) **398円**(税込430円)
三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



239 凍
カネキ水産 ③365日/え
エビ・ホタテ・タコミックス
180g **428円**(税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



238 凍
共和水産 ①80日以上
三陸産するめいかつば抜き
3~6尾(230g) **398円**(税込430円)
三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



239 凍
カネキ水産 ③365日/え
エビ・ホタテ・タコミックス
180g **428円**(税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



240 凍
塩屋 ①5日以上
増量・国内産冷凍あさり
200g+20g **378円**(税込408円)



241 凍
塩屋 ③0日
瀬産大和しじみ(冷凍)
200g **360円**(税込389円)
茨城県瀬産・瀬産の手掘りしじみを手選別し凍結しました。凍ったまま軽くすいて使用してください。砂抜き済み。



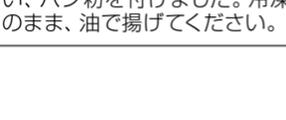
242 凍
リアス ③0日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円**(税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



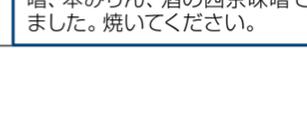
243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。



247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。



248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ③0日/豆・麦・米
サバ味噌煮3パック
2切(120g)×3 通常本体 **833円** **815円**(税込880円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

243 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ⑨0日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 蔵
マルニ水産 ⑨0日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

247 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ③365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風(にぶくらと焼き上げました。温めてください。

248 凍 G調味料
対馬地域商社 ⑨0日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g **1130円**(税込1220円)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



担当者おすすめ
レシピ
スタミナ納豆丼

材料

- 鶏挽き肉 200g
 - にんにく 1片
 - 生姜 10g
 - 長ねぎ 30g
 - ごま油 大1
 - ひきわり納豆 2パック
 - 醤油 適宜
 - きざみ海苔 適宜
 - ごはん 2杯分
- [A]
- 酒 小2
 - 醤油 小2

作り方

- ① にんにく、生姜はみじん切りに、長ねぎは小口切りにする。
- ② 熱したフライパンにごま油をひき、にんにくと生姜を入れ炒め、鶏挽き肉、Aを加えて炒める。
- ③ ひきわり納豆は醤油を入れて混ぜる。
- ④ ポウルに②、長ねぎ、ひきわり納豆を入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ 丼にごはんをよそい、きざのりをしき④をのせる。

千野さんの豚肉 (山梨県)



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

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。



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。



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
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **560**円(税込) **605**円

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



266 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ロースしゃぶ
200g **537**円(税込) **580**円

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。



267 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚バラスライス
200g **449**円(税込) **485**円

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。



268 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ヒレブロック
400g(2本) **1300**円(税込) **1404**円

豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。



269 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚角切り
200g **368**円(税込) **397**円

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。



260 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。



261 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常本体 **520**円 **510**円(税込) **551**円

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



262 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。



270 凍
中津ミート ◎180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
200g **493**円(税込) **532**円

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。



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

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

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
秋川若鶏もも肉徳用
500g **870**円(税込) **940**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。



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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



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

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



281 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
250g **530**円(税込) **572**円

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。



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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



275 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380**円(税込) **410**円

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。



282 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g **1050**円(税込) **1134**円

骨付きです。唐揚げや煮物などに。



283 凍
秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **280**円(税込) **302**円

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。



284 凍
秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
500g **358**円(税込) **387**円

秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



285 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
180g **1370**円(税込) **1480**円

肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚



286 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛スジ
150g 通常本体 **350**円 **330**円(税込) **356**円

牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。



290 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g **2140**円(税込) **2311**円

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。



291 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常本体 **1070**円 **1040**円(税込) **1123**円

歯ごたえと旨みがあるロースです。



287 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948**円(税込) **1024**円

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



292 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050**円(税込) **1134**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 **840**円(税込) **907**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 **750**円(税込) **810**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**
中津ミート ◎7日
中津ロースハムスライス
120g **465円**(税込) **502円**
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**
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〕



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

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



298 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **350円**(税込) **378円**
通常本体 **365円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

見た目は不揃いでも品質はそのままでお得



299 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎210日/豆・麦
ウイナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**
内容/ポークウイナー、粗挽きウイナー、皮なしポークウイナー、皮なしベービーウイナー、皮なし和風ミニウイナー、ドックソーセージ、皮なしポンスレスウイナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



300 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ウイナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



302 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
皮なしポンスレスウイナー
160g **378円**(税込) **408円**
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウイナーです。〔GMO飼料不使用〕



職人技が光るパストラミです
山梨県千野ファームの豚もも肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

303 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加パストラミポーク
120g **645円**(税込) **697円**
原材料/豚もも肉(国産)、食塩、三温糖、パセリ、香辛料(ナツメグ、メース、コリアンダー他)



304 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242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〕



305 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**
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〕



306 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚ブロック徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



307 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日/米
千野さんの豚小間塩麹漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



隠し味にピーナッツバターを使った、まるやかで深みのある味わい
豚ロース肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

308 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落
中津ロース豚漬
200g **560円**(税込) **605円**
原材料/豚ロース肉、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



309 **凍**
中津ミート ◎180日/卵・乳・麦
中津ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

興農ファームの産直惣菜



ふっくら柔らかくジューシーです

310 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **598円**(税込) **646円**
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕



お弁当にピッタリなミニサイズ

311 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **630円**(税込) **680円**
興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



312 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・乳・麦
興農メンチカツ
2個(200g) **630円**(税込) **680円**
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜



タルタルソースを作って本格チキン南蛮に

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



鋼の締めは雑炊やらーめん

315 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
こだわりの鶏鍋セット(塩)
550g **1000円**(税込) **1080円**
秋川若鶏のモモ・ムネ肉と特製つみれ、塩味スープのセットです。お好みの具材でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



316 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
お弁当用つくね串
6本(145g) **380円**(税込) **410円**
やわらかく仕上げたつくねにご飯とよく合う甘辛いたれをからめて焼きました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



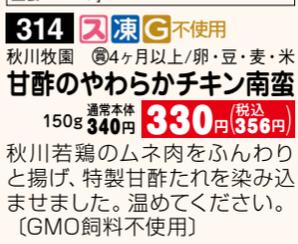
317 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
お徳用からあげ
400g **820円**(税込) **886円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



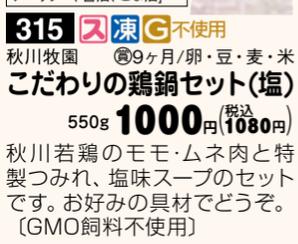
322 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
鶏五目中華ちまき
4個 **640円**(通常) **630円**(税込) **680円**
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕



313 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦
興農ビーフコロケ
2個(160g) **420円**(税込) **454円**
熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



318 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マグロの塩麹竜田
150g **415円**(税込) **448円**
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



319 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・麦
神山鶏ひとくちチキンカツ
150g **370円**(税込) **400円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を一口サイズのカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



320 **凍** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込) **410円**
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



321 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込) **421円**
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



323 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**
甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕



324 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
台湾ルーロー飯(魯肉飯)
100g×2 **598円**(税込) **646円**
甘辛く味付けした粗挽きの豚肉に「五香粉」の香りがくせになります。冷凍のまま、温めてください。〔豚GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜



下味に塩麹を使うことでマグロの旨みを引き出しました



温めるだけのチキンカツ 夕食やお弁当の一品に



320 **凍** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込) **410円**
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅



325 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦
コクと旨みのビーフシチュー
150g **398円**(税込) **430円**
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込) **430円**
鶏肉にんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎273日以上/乳・麦
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

シャキシャキとした食感に、あおさの風味



328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
4個 通常本体 (120g) **360円** (税込) **350円** (税込) (378円)
ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



329 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/麦
野菜かき揚げ
4個(260g) **435円** (税込) (470円)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

330 **凍** **G**不使用
大進食品(新サイヤフーズ) ◎365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッコ
60g×5個 **380円** (税込) (410円)
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッコに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



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



332 **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〕



333 **凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリースーマイ
20g×30個 **610円** (税込) (659円)
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



ちょっと食べたい大好きグラタン

オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



338 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
170g×2 **550円** (税込) (594円)

329 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/麦
野菜かき揚げ
4個(260g) **435円** (税込) (470円)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

ソーセージ入りの懐かしいパスタ

ダイストマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



339 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **525円** (税込) (567円)

334 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
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〕

335 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 あんまん
5個(275g) **398円** (税込) (430円)
中の餡は、ごまの風味をいかした中華まんにぴったりの餡を使用しています。〔乳製品・豚脂GMO飼料不分別〕

336 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
五目寿しの素
200g(2合用) **430円** (税込) (464円)
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。〔GMO飼料不分別〕

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

345 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **200円** (税込) (216円)
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。

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

347 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **310円** (税込) (335円)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

342 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円** (税込) (340円)
北海道産のスイートコーン、にんじん、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕

341 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円** (税込) (205円)
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

藤沢の名店「純米酒料理屋しんろん」の味をご家庭で

全粒粉なまらーめんに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕



348 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉麺油そば
140g×2 スープ付 **380円** (税込) (410円)

349 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **208円** (税込) (225円)
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕

349 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **208円** (税込) (225円)
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕

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

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

352 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **180円** (税込) (194円)
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。

燻しのほのかな香りと大根の甘み

庄内地方の砂丘畑で育った大根を干し、燻製後、糠漬けにしました。



357 **蔵**
庄内協同ファーム ◎20日以上/米
いぶしたくあん
250g **450円** (税込) (486円)

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

359 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/米
砂浜らっきょう甘酢漬
110g **420円** (税込) (454円)
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

360 **蔵**
しらたかノラの会 ◎30日以上
ノラの会の練り梅
80g **298円** (税込) (322円)
農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干りで作りしました。料理や梅醤番茶などに。

361 **蔵**
海の精 ◎180日以上
海の精 三年梅干
200g **760円** (税込) (821円)
群馬の山で育った野生に近い梅を海の精と農業不使用の赤しそで、3年以上熟成させました。(塩分21.5%)

愛知県 漬物本舗 道長

冬季限定。極上の塩だけを使ったごまかしのきかない漬物

手間をかけた分、美味しさが際立っています



353 **蔵**
道長 ◎5日
塩だけ白菜漬
通常本体 200g **298円** (税込) **278円** (税込) (300円)
北海道、愛知県産の白菜を、高知県産の天日塩「海一粒」だけで漬けた渾身の漬物です。

354 **蔵**
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
100g **285円** (税込) (308円)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

355 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
あとひきだいちゃん
150g **298円** (税込) (322円)
契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。

362 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230円** (税込) (248円)
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。

363 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270円** (税込) (292円)
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

364 **蔵** **G**不使用
仁徳 ◎30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **187円** (税込) (202円)
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。

353 **蔵**
道長 ◎5日
塩だけ白菜漬
通常本体 200g **298円** (税込) **278円** (税込) (300円)
北海道、愛知県産の白菜を、高知県産の天日塩「海一粒」だけで漬けた渾身の漬物です。

354 **蔵**
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
100g **285円** (税込) (308円)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

356 **蔵**
道長 ◎45日以上
紅しょうが
40g **350円** (税込) (378円)
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

365 **蔵**
関商店 ◎9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円** (税込) (200円)
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

366 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円** (税込) (281円)
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

367 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円** (税込) (281円)
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりとした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ(食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢)、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼ちくわ、結び昆布/水酸化カルシウム

368 調味料 山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米 絆おでん 400g 398円(税込430円) こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。[卵GMO飼料不分別]

人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



原材料/魚肉(たらいわしぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、酸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

369 不使用 いちろうこ ◎7日以上/卵・米 おでん種セット 6種13品 530円(税込572円) いわしはんぺん4枚、うずら卵2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット [GMO飼料不使用]



370 不使用 いちろうこ ◎7日以上/卵・米 うろこちゃん蒲鉾(白) 150g 390円(税込421円) 無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。[GMO飼料不分別]



374 不使用 いちろうこ ◎7日以上/米・え 揚げかまぼこえび入り 3枚(150g) 420円(税込454円) スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



371 不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 小ちくわ 5本 300円(税込324円) すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



376 不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 ごぼうつまみ 100g 280円(税込302円) ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。



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



377 不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 いちろうこのいわしはんぺん 5枚(150g) 330円(税込356円) いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



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



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

湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます

無リンすり身に豆腐を加えたふわふわ生地に4種の国産野菜を加えた蒸しおかまぼこに特製餡をかけた。



380 不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・麦・米 和風だし薫るふんわり豆腐あんかけ 130g (具70g餡60g) 300円(税込324円)

ふんわり香る磯の風味をお楽しみください

岩手県重茂漁港の肉厚のまわかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。[卵GMO飼料不使用]



378 不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 茎わかめのボール揚げ2袋 150g×2 580円(税込594円)

味しみがよく、粘りがあります

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った板こんにゃくです。



384 池谷 ◎30日以上 山奥こんにゃく(黒) 300g 225円(税込243円)

昔ながらの手作り製造のしらたき

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



387 池谷 ◎30日以上 一穂のしらたき 200g 215円(税込232円)



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



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



382 不使用 山九水産 ◎45日以上 お魚ソーセージ 50g×5本 490円(税込529円) 無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしたい魚肉ソーセージです。



383 不使用 関商店 ◎15日以上/豆 北海道大豆水煮 200g 260円(税込281円) 昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。



386 池谷 ◎30日以上 五色玉こんにゃく 330g 255円(税込275円) 群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。



385 池谷 ◎30日以上 手どりこんにゃく 250g 275円(税込297円) 生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



388 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



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



390 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)



391 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



392 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)



393 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)

豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です



395 不使用 大豆屋 ◎4日/豆 みずくりよせ豆腐 330g 375円(税込389円) 滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくり大豆」を使用。

崩れにくく味がしみます



398 不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 焼豆腐 300g 355円(税込383円) 煮くずれしないよう、両面をしっかりと焼き上げました。[放]不検出 <2.1<2.3

酢飯に具材をまぜて詰めれば、おいなりの出来上がり



408 不使用 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 380円(税込410円) 肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



394 不使用 丸和食品 ◎5日/豆 ミニきぬ豆腐 150g×2 180円(税込194円) 甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



396 不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 おぼろ豆腐 330g 340円(税込367円) 直接容器に汲み入れ、水さらせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。[放]不検出 <2.1<2.3



397 不使用 丸和食品 ◎6日/豆 丸和のごま入寄せ豆腐 200g 200円(税込216円) 豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。



399 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。



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



401 不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 生あげ 230g(2枚) 365円(税込394円) フライパン等でカリッと焼いて

5種類の美味しさが入った贅沢な厚揚げ



402 不使用 丸和食品 ◎5日/豆 こだわりの五目厚揚げ 2個 通常本体(約180g) 230円(税込238円) 国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。

手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜



407 不使用 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米 味付うの花料理2袋 150g×2袋 500円(税込518円) 国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。



403 不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の一口厚揚げ 8個入り 215円(税込232円) 一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

しゃきしゃきのれんこんがたっぷり入ったがんも



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



405 不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 一口がんも 5ヶ 390円(税込421円) 厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



406 不使用 丸和食品 ◎7日/豆・麦・米 きのこがんも 80g×2枚 286円(税込309円) 国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。



409 不使用 丸和食品 ◎15日/豆 丸和の豆乳 300ml 200円(税込216円) 国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

カップ入りだから
そのままOK



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



412 **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。旨味を引き出す燻煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



413 **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。旨味を引き出す燻煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



416 **蔵** **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143**円(税込154円)
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。



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

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)

410 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198**円(税込214円)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。



414 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作納豆(小粒)
80g **210**円(税込227円)
タレ・カラシ付
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、燻煙炭火造りで熟成発酵させました。



415 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
黒大豆テンペ
100g **350**円(税込378円)
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

小さなお子さまにも食べやすい♪

国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

蔵 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
418 **蔵**
30g×2 **95**円(税込103円)
(タレ、カラシ無)



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

デニッシュ生地、こしあん、メロン
生地の皮の人気アイテム満載♪



1~3月限定
原材料/小麦粉(九州、北海道)、こしあん、メロン皮(小麦粉、卵)、アーモンドプードル、加塩バター(よつ葉)、ホシノ酵母、砂糖、無塩バター、グラニュー糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

421 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
メロンデニッシュ(こしあん)
1個(約90g) **300**円(税込324円)
よつ葉バターをたっぷり折り込んだデニッシュ生地に、こしあんを包み、メロン生地をトッピングしサクッと焼き上げました。

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

424 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) **298**円(税込322円)

426 **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)

423 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) **298**円(税込322円)

425 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚
1斤(6枚) **350**円(税込378円)

427 **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)

428 **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)

430 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
玄米食パン1斤
1斤(360g) **450**円(税込486円)
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

431 **蔵** **G**不使用
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〕

432 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
ウォールナツレーズン
1個 **380**円(税込410円)
小麦粉(岩手県)、全粒粉(岩手県)、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島県)、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

429 **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)

433 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
コンプレ(パン)
1個 **270**円(税込292円)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

434 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 **330**円(税込356円)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

437 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎5日/麦・米
素焼きパン
1個 **510**円(税込551円)
小麦粉(北海道)、天然酵母、粗糖、食塩

438 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
くるみプチパン
2個 **360**円(税込389円)

439 **蔵**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・麦・米
塩フランス
3個 **380**円(税込410円)

435 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバタール(パン)
1本 **327**円(税込353円)

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

440 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
金時豆ぱん
2個 **350**円(税込378円)

441 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
デニッシュハウスAセット
3種 **500**円(税込540円)

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

443 **蔵**
かまか商店 ◎6ヶ月/落
ソフトピーナツバター
85g **470**円(税込508円)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

444 **蔵** **G**不使用
ムソー ◎270日以上
国産いちごジャム
200g **540**円(税込583円)

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

451 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱 **1300**円(税込1404円)
(3.8g×10)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

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

447 **蔵** **G**不使用
ムソー ◎10ヶ月
コーンフレーク・フロスト
150g **378**円(税込408円)
オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

448 **蔵** **G**不使用
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
150g **280**円(税込302円)
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

450 **蔵** **G**不使用
日本食品 ◎180日以上/豆・米
赤出し味噌汁
9g×6袋 **300**円(税込324円)
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけで出来る本格派みそ汁です。

原材料/デキストリン、醤油、小麦、食塩、でん粉(馬鈴薯、ホタテエキス、酵母エキス、砂糖、香料、具(ゆず、ゆず、ごま、しいたけ、ねぎ、昆布)



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)

[放] 不検出 <1.7<2.0



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円)

[放] 不検出 <2.0<2.2



105 蔵

秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <2.3<2.5



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 495円 (税込535円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ 268円 (税込289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパ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 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

110 蔵

山地酪農牛乳

1ℓ 398円 (税込430円)

島根県の山地酪農場で、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]

[放] 不検出 <0.8<0.8



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須の美味しい牛乳

1000ml 340円 (税込367円)

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml 300円 (税込324円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.9<1.0



よつ葉乳業 ◎14日/乳

105 蔵

よつ葉ミルクコーヒー

200ml 105円 (税込113円)

106 蔵

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g 160円 (税込173円)

香料を使用せず、とろっとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げられています。[GMO飼料不分別]

[放] 不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

107 蔵

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

108 蔵

よつ葉プレーンヨーグルト

400g 245円 (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]

[放] 不検出 <0.8<0.8



函南東部農協 ◎13日/乳

109 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

110 蔵

とろっとなめらかヨーグルト

400g 245円 (税込265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

チェダーとモッツァレラをほどよくブレンド

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



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

107 蔵

よつ葉シュレッドチーズ

250g 485円 (税込524円)

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

108 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g 145円 (税込157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

109 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

110 蔵

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 270円 (税込292円)

[放] 不検出 <0.8<0.7



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

111 蔵

牧場のカステードプリン

100ml 210円 (税込227円)

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



函南東部農協 ◎120日/乳

112 蔵

南箱根のゴーダチーズ

200g 1220円 (税込1318円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7



函南東部農協 ◎21日/乳

113 蔵

南箱根のさけるチーズ

90g 640円 (税込691円)

モッツァレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

114 蔵

よつ葉クリームチーズ200g

200g 450円 (税込486円)

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



函南東部農協 ◎150日/乳

115 蔵

南箱根の厳選バター

180g 810円 (税込875円)

丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7



よつ葉乳業 ◎180日/乳

116 蔵

パンに美味しいよつ葉バター

100g 260円 (税込281円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7



よつ葉乳業 ◎9日/乳

117 蔵

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7

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 蔵

白米 5kg 2300円 (税込2484円)

475 蔵

玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

476 蔵

白米 2kg 1050円 (税込1134円)

477 蔵

白米 5kg 2580円 (税込2786円)

478 蔵

玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

495 蔵

白米 5kg 2380円 (税込2570円)

496 蔵

玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。



黒澤さんのひとめぼれ JAS

497 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

498 蔵

七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

499 蔵

玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

481 蔵

白米 5kg 2700円 (税込2916円)

482 蔵

五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

483 蔵

玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

484 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

485 蔵

五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

486 蔵

玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

487 蔵

白米 2kg 1530円 (税込1652円)

488 蔵

白米 5kg 3650円 (税込3942円)

489 蔵

玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

490 蔵

玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他



おきたままつや姫 無農薬無化学肥料

491 蔵

白米 2kg 1650円 (税込1782円)

492 蔵

白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)

493 蔵

玄米 2kg 1570円 (税込1696円)

494 蔵

玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他



静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

531 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら やぶきたみどり
 100g **933**円(税込1008円)

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身にす。

532 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら ほうじ茶
 200g **848**円(税込916円)

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のおすがしさをあお楽しみください。

533 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米
水車むら 玄米茶
 200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

534 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり
 100g **648**円(税込700円)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc~1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

535 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ
 5g×20 **420**円(税込454円)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みが感じられる美味しさです。

536 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら 紅茶 セタ
 100g **600**円(税込648円)

540 ムソー ◎2年
しょうが湯・箱入り
 20g×18袋 **1058**円(税込1143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。お買い得な箱入りです。

539 ムソー ◎2年
かりんしょうが湯
 20g×5袋 **325**円(税込351円)
 国産有機のしょうがを100%使用。

甘みが強く香りのよいジュースです

541 味楽園 ◎6ヶ月以上
有機ざくろジュース
 140ml 通常本体 **265**円(税込275円)
 有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

砂糖、香料無添加のストレート果汁、温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

545 ナガノトマト ◎75日以上
国産温州みかん100
 125ml×3 **398**円(税込430円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

546 ナガノトマト ◎75日以上
国産ふじりんご100
 125ml×3 通常本体 **327**円(税込342円)

作り手の顔が見える本格派 プレスオルターナティブ

有機カカオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています

543 プレスオルターナティブ ◎1年
ココア(無糖)
 130g **600**円(税込648円)
 技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

ティーバッグになっている為、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

542 プレスオルターナティブ ◎12ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
 5g×12 **638**円(税込689円)

パウリーニョさんが作るコーヒーは、ブラジル豆らしい力強いコクとマイルドな甘みのバランスが絶妙です。

544 プレスオルターナティブ ◎1年
パウリーニョコーヒー粉
 200g **850**円(税込918円)

川原製粉所 ◎6ヶ月以上
むぎ茶パック
 10g×20P **260**円(税込281円)
 栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

オーガニックマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

181407 光食品 ◎2年
無塩野菜ジュース
 190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

537 ゼンヤクロー ◎1年
鳥取はと麦茶
 7g×24袋 **490**円(税込529円)

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

549 高橋ソース ◎3ヶ月以上
トマトジュース
 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

国産特別栽培にんじん使用 箱企画がお得です!

548 高橋ソース ◎3ヶ月以上
にんじんジュース
 350ml×12 **4440**円(税込4795円)
 国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

国産温州みかん(農薬不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。

181419 光食品 ◎1年/麦
みかんサイダー+レモン
 250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

547 津南高原農産 ◎180日以上
秋澤さんのみかんジュース
 1ℓ **750**円(税込810円)

焙煎した玄米の深い香り。珈琲感覚でおいしくお召し上がりいただけます

181377 松本園 ◎1年以上/米
リカフェ ボックスタイプ
 2g×通常本体36包 **2300**円(税込2444円)

181389 (お試し)
 2g×10包 **925**円(税込999円)
 国内産の有機玄米を100%使用。加熱蒸気遠赤外線焙煎を行うことにより深い香りとコクが生まれます。微粉砕しているので溶けやすいのが特徴です。

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。

550 創健社 ◎150日以上
緑茶
 500ml **138**円(税込149円)

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

181080 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
 2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

551 マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米
麦芽豆ジャン(豆乳飲料)
 200ml×12パック **1000**円(税込1080円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です。

181109 リブレライフ ◎90日以上/豆・米
豆汁グルト
 450g **1200**円(税込1296円)

181110 **4個**
 450g×4 **4200**円(税込4536円)

長野県産メルロ100% 酸化防止剤無添加の優しい味わい

181122 林農園
五ワインメルロ赤(辛口)
 720ml **1675**円(税込1843円)
 アルコール15%未満。

特選の香り豊かな甘口の味わい

181134 林農園
五ワインナイヤガラ白(甘口)
 720ml **1150**円(税込1265円)
 長野県産ブドウ100%、酸化防止剤無添加です。アルコール15%未満。

まとめ得

181158 ヤッホーブルーイング / 麦
3本サンサンオーガニックビール
 350ml×3 **750**円(税込825円)
 有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

まとめ得

181146 ヤッホーブルーイング / 麦
3本よなよなエール
 350ml×3 **745**円(税込820円)
 エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカーンビール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

181160 エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
 195g **180**円(税込198円)
 動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

181171 自然丸
自然丸の手作りマルセル
 500g **378**円(税込416円)

181183 エコ・グリーン
アイゲン粉せっけん
 2kg **750**円(税込825円)

181262 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用
 230ml **195**円(税込215円)

181201 自然丸
自然丸の液体石けん詰替用
 400ml **170**円(税込187円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけんで、おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。

181213 ミヨシ石鹸
お肌のための洗濯用液体せっけん
 1100ml **655**円(税込721円)

181195 詰替用
 1ℓ **420**円(税込462円)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

181225 ミヨシ石鹸
食器洗いせっけんスプレー
 350ml **300**円(税込330円)

181237 詰替用
 600ml **350**円(税込385円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗っても簡単にできます。

181249 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ
 250ml **350**円(税込385円)

181250 詰替用
 220ml **240**円(税込264円)

天然の洗浄成分で地肌から髪を健康を支える泡状のせっけんシャンプー。

181274 ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー
 500ml **880**円(税込968円)

181286 詰替用
 400ml **530**円(税込583円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

181298 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス
 500ml **880**円(税込968円)

181304 詰替用
 400ml **530**円(税込583円)

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

181316 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(税込484円)

181328 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)

181330 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)

181341 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)

181353 丸富製紙
キッチンペーパー
 100組×3箱 **370**円(税込407円)

181365 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(税込174円)
 粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

やっぱりみそ汁!



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

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

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

G不使用 **B**
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

556 **G**不使用 **B**
360ml **270**円(税込) **292**円

557 **G**不使用 **B**
1ℓ **500**円(税込) **540**円

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

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

そのまま使えて便利なストレートタイプ



原材料/米みそ(大豆、米、食塩)、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、食塩、にんにく、昆布エキス、煮干イワシ粉末、香辛料/パプリカ色素

601 **G**調味料
マルサンアイ ③365日/豆・米
ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ
600g **280**円(税込) **302**円

豆板醤の辛みとみその旨みをほどよい酸味の米黒酢と香ばしい垂麻の実で仕上げたストレートタイプのキムチ鍋スープ。

原材料/豆乳(国産)、砂糖(三温糖)、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉/重曹

602 **G**不使用
マルサンアイ ③9ヶ月以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300**円(税込) **324**円

有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

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

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



555 **蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ③90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。

558 **G**不使用
海の精 ③6ヶ月以上/豆・麦
海の精国産有機旨しぼり醤油
1ℓ **1550**円(税込) **1674**円

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

559 **G**不使用
ヤマヒサ
減塩しょうゆ
500ml **1100**円(税込) **1188**円

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

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

G不使用
内堀醸造 ③6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢

563 **G**不使用
360ml **410**円(税込) **443**円

564 徳用 **G**不使用
900ml **840**円(税込) **907**円

565 **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。

566 **G**不使用 **B**
創健社
さらさら粗糖
200g **215**円(税込) **232**円

独自製法で粉砕した溶けやすく使いやすいさらさら・粉末タイプのまろやかで上品な甘みの粗糖です。

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

568 **G**不使用
青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち
250g **430**円(税込) **464**円

沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水を濃縮して、薪を焚いて平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

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

571 **G**不使用
角谷文治郎商店 ③12ヶ月/米
三州三河みりん
700ml **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。

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。

570 **蔵**
しらたかノラの会 ③60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

569 **G**調味料
シンコー食品 ③365日
塩コショー 詰替え用
200g **278**円(税込) **300**円

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

573 **G**不使用
都錦酒造 ③1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

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。

575 **G**不使用
平田産業 ③270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

576 (小) **G**不使用
ヤマキ食品 ③1年
国産なたね油
540g **646**円(税込) **698**円

181432 (大) **G**不使用
1650g **1750**円(税込) **1890**円

574 **G**不使用
味の醸造 ③1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

582 **G**不使用
高橋ソース ③1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。

広島産のかきから作った逸品。もちろん無添加



585 **G**不使用
光食品 ③1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

577 **G**調味料
創健社 ③2年
べに花油
600g **920**円(税込) **994**円

586 **G**不使用
高橋ソース ③9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。

578 **G**不使用
松本製油 ③2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060**円(税込) **1145**円

588 **G**不使用
ナガノトマト ③6ヶ月以上
トマトのソースマト&バジル
390g **350**円(税込) **378**円

イタリア産完熟トマトをふんだんに使用し、バジルの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックマトソースです。

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

579 **G**不使用
ファームランドトレーディング ③18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

583 **G**不使用
高橋ソース ③1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 **G**不使用
高橋ソース ③1年以上/豆・麦
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350**円(税込) **378**円

587 **G**調味料
ナガノトマト ③1年以上
長野県産ケチャップ
240g **580**円(税込) **626**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

589 **G**不使用
ナガノトマト ③6ヶ月以上
トマトのソースマト&ガーリック
390g **350**円(税込) **378**円

イタリア産完熟トマトをふんだんに使用し、ガーリックの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックマトソースです。

みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)

591 **G**不使用
ななくさの郷 ③6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円

593 **G**不使用
創健社 ③90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **350**円(税込) **378**円

九州久住高原産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。(乳・卵GMO飼料不分別)

香り高くコクのある本格カレー

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格カレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

594 **G**調味料
創健社 ③180日以上/豆
イタリアンドレッシング
150ml **428**円(税込) **462**円

創健社 ③270日/豆・麦
植物素材の本格カレー

595 甘口
596 中辛
597 辛口
135g **360**円(税込) **389**円

598 **G**不使用
創健社 ③6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレー甘口
110g **380**円(税込) **410**円

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーです。

599 **G**調味料
せいふてい ③240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソース
150g **280**円(税込) **302**円

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。(GMO飼料不分別)

鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!



600 **G**不使用
創健社 ③270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。(GMO飼料不分別)

お豆腐をはるさめに代えれば「麻婆はるさめ」



はるさめ(約70g)を熱湯で戻し、フライパン等で温めた麻婆豆腐の素に入れ、良く混ぜ煮立てたら火を止め、小口切りの青ネギをのせて出来上がり!

181675 **G**不使用
金正食品 ③365日以上
国産はるさめ
100g **222**円(税込) **240**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。

603 創健社 18ヶ月以上
オイル不使用オーツナ
90g **365円** (税込 **394円**)
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

604 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g **290円** (税込 **313円**)
(固形量70g)
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

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

606 創健社 540日以上
さば水煮缶
190g **268円** (税込 **281円**)
(固形量140g) **260円** (税込 **281円**)
西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

611 桜井食品 180日/豆・麦・米
ベジタリアンのためのラーメン味噌
100g **145円** (税込 **157円**)
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

もちもちノンフライ麺使用♪
おまとも 特価
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

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

609 更別食品 1年以上
もろこし畑・ホール
180g **220円** (税込 **238円**)
(固形量125g)
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

610 アグリコンサルベレーガ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円** (税込 **213円**)
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に、収穫から24時間以内に加工をします。

607 創健社 360日以上/豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **840円** (税込 **907円**)
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。

612 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しおらーめん
99g **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。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)

ベジとんこつ風ラーメン
613 100g (麺80g) **195円** (税込 **211円**)
614 **5袋** 100g(麺80g) 通常本体×5 **900円** (税込 **972円**)
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんばく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。
615 阿部製粉 180日以上/麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **330円** (税込 **356円**)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。
616 阿部製粉 180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円** (税込 **356円**)

関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。
617 ばくばく 6ヶ月以上/麦
あづまの国の地粉
600g **320円** (税込 **346円**)

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

625 金子製麺 180日以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **310円** (税込 **335円**)
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分
626 山本食品 180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円** (税込 **389円**)

小麦使用の天ぷら粉と比較すると、衣の油吸収は約60%カット
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。
620 桜井食品 1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g **320円** (税込 **346円**)

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています
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。
621 桜井食品 6ヶ月
片栗粉
200g **225円** (税込 **243円**)

庄内協同ファームの特別栽培もち米「でわのもち」を100%使用したもち粉です。団子やかしわ餅などに。
618 庄内協同ファーム 90日以上/米
もちっ粉
200g **380円** (税込 **410円**)

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。
627 金子製麺 45日以上/麦・そば
極上 足柄茶そば
200g **340円** (税込 **367円**)

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

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

624 創健社 90日以上/麦
パンケーキネオハイミックス無糖
400g **380円** (税込 **410円**)
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。

631 菌興椎茸協同組合 1年
ばばっとしいたけ
30g **435円** (税込 **470円**)
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

632 くまもと創健 1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460円** (税込 **497円**)
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

渡部さんの豆
638 渡部農場(北海道) 1月3日
大豆
300g **400円** (税込 **432円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

634 渡部農場(北海道) 1月3日
あずき
300g **500円** (税込 **540円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

629 庄内協同ファーム 45日以上/米
白切もち
500g **650円** (税込 **702円**)
(12~13個)

630 庄内協同ファーム 30日以上/豆・米
黒豆もち
500g **680円** (税込 **734円**)

639 マツキ 3年
棒寒天
2本 **470円** (税込 **508円**)
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

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

623 かまか商店 3ヶ月/落花生
ピーナッツこなこ
60g **410円** (税込 **443円**)
落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。

636 渡部農場(北海道) 1月3日
黒豆
300g **530円** (税込 **572円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

637 渡部農場(北海道) 1月3日
紫花豆
300g **780円** (税込 **842円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

634 渡部農場(北海道) 1月3日
あずき
300g **500円** (税込 **540円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです
640 節辰商店 6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

641 千葉産直サービス 45日以上
寒ぼし煮干し
120g **430円** (税込 **464円**)
千葉県沖で獲れた上質なたくちいわしを新鮮なうちに釜揚げし、寒風で干しあげました。

646 神奈川漁業協同組合連合会 1年
三浦半島産カットわかめ
30g **560円** (税込 **605円**)
三浦半島産の採れたてわかめを、磯の風味そのままに加工した乾燥カットわかめです。味噌汁や戻して酢のものなどに。

645 札幌中一 365日/米
きざみ昆布(棹前昆布)
60g **350円** (税込 **378円**)
北海道厚岸産の棹前昆布を使い、純米酢で洗って刻みました。水で戻してください。サラダや和え物、漬物などに。

647 リアス 180日
国産天然芽ひじき
30g **380円** (税込 **410円**)
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

642 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円** (税込 **270円**)
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

643 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円** (税込 **896円**)

644 札幌中一 365日
カット利尻昆布
50g **440円** (税込 **475円**)

648 神奈川漁業協同組合連合会 6ヶ月
乾のり
全型10枚入 **380円** (税込 **410円**)

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

カルシウム・鉄分・食物繊維がたっぷり
650 創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **210円** (税込 **227円**)
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)

大分大山町農協の農産加工品



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまさず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では「アグリ・インダストリー」と呼んでいます。



いちごの果肉がたっぷり
 1月3回
 原材料/いちご(長崎県、大分県)、麦芽糖、水あめ、砂糖、レモン果汁
181456 **G**不使用
 大分大山町農業協同組合
 新鮮な摘みだていちごを原料に、ほのかな香りと甘さをいかに、旬のジャムです。デザート作りにもどうぞ。
 ◎12ヶ月
期間限定 粒いちごジャム
 300g **640**円(税込) **691**円

爽やかな香りを食卓にどうぞ!

1月3回
 大山町に自生する柚子の生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。
181468 **G**
 大分大山町農業協同組合
ゆず果汁
 ◎182日
 200ml **550**円(税込) **594**円

ゆずの豊かな香りをお楽しみください

1月3回
 みずみずしい青ゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。
181470 **G**
 大分大山町農業協同組合
ゆずごしょう青
 ◎6ヶ月
 50g **300**円(税込) **324**円

ふっくらとした、果肉のやわらかい小梅です

1月3回
 大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの梅干しです。
181481 **G**
 大分大山町農業協同組合
小梅干し
 ◎364日
 100g **398**円(税込) **430**円

上品な甘さ、栗あん栗ようかんです

1月3回
 栗(大分県)、砂糖、寒天
181493 **G**不使用
 大分大山町農業協同組合
栗ようかん
 ◎6ヶ月
 200g **800**円(税込) **864**円

脂がのったぷるぷる部位。スープに脂から甘みのある旨みが広がります



1月3回
 原材料/牛肉小腸、鍋つゆ(食塩、粗糖、発酵調味料、酵母エキス、鰹だし、昆布だし)
181500 **G**調味料
 九州バラエティミート販売
博多名物国産牛モツ鍋
 ◎90日/豆・麦・米
 具200g×1 スープ100g×2 **1900**円(税込) **2052**円
 国産牛のモツと鰹・昆布だしを使った鍋つゆをセットしました。

まろやかな味に仕上げました

鹿児島県阿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。
181511 **G**凍
 やまた水産食品
きびなごさっぱり漬(甘酢)
 ◎180日以上/米
 80g **320**円(税込) **346**円

外は"サクサク"、中は"プリプリ" 貴重で美味しい国産えび使用

鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な小えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。
181523 **G**調味料
 やまた水産食品
薩摩小えび唐揚げ
 ◎180日/え
 150g **398**円(税込) **430**円

熊本県上天草市 林商店

おつまみやだしなどに
 1月3回
 原材料/芝えび(熊本県)、食塩
181535 **G**
 林商店
熊本産天然芝えび
 ◎75日以上/え
 40g **500**円(税込) **540**円
 有明海で水揚げされた新鮮な芝エビを塩ゆでし、丁寧に乾燥させました。

だしにご利用ください

1月3回
 九州産のあご(トビウオ)を乾燥させました。
181547 **G**
 林商店
乾燥あご
 ◎60日以上
 100g **500**円(税込) **540**円

汁物やラーメンなどに

1月3回
 天草産のあおさを乾燥させました。
181559 **G**
 林商店
乾燥あおさ
 ◎60日以上
 30g **550**円(税込) **594**円



福岡県八女市 松尾農園

松尾農園でつくっている八片にんにくは、「嘉定種」と呼ばれる品種です。「嘉定種」は、にんにくの原種にちかい品種で、にんにくパワーの源、アリシンがたっぷり含まれています。皮はほんのり赤くこぶりですが、にんにく本来の成分がギュッとつまっていて、味が濃厚で美味しく、香りが強いのが特長です。

においが残らず ブルーン風味で食べやすい
 農薬不使用 自社生産にんにく
 ポリフェノールが 白にんにくの6.14倍
181560 **G**
 松尾農園(福岡県)
熟成黒にんにく
 ◎90日以上
 30g **540**円(税込) **583**円
 農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県那覇島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。

サイズが小さいものなど「もったいない!」から生まれた加工品

水の子会の備中れんこん
 水の子会では、大賀ハス*によく似た在来の品種を育てています。(*オオガハス:2000年以上前の種から発芽したもので古代ハスとも言われる)
殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていません
 食べる人の安全はもちろん、環境のことも考えた結果が無農薬栽培です。

つつるもちもちの食感

1月3回
 原材料/小麦粉(国産)、蓮根粉(熊本県)、食塩
181572 **G**
 水の子会(熊本県)
蓮根うどん
 ◎365日以上/麦
 200g **298**円(税込) **322**円
 水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。

1月3回
181584 **G**
 水の子会(熊本県)
れんこん粉
 ◎180日以上
 100g **870**円(税込) **940**円
 備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

1月3回
181596 **G**不使用
 水の子会(熊本県)
れんこん葉入り塩飴
 ◎180日以上
 80g **298**円(税込) **322**円
 麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

熊本県湯前町 豊永酒造
 球磨のテロワールに根ざしてワインでは「テロワール」=土壌・風土・気候という概念があり用語としてよく使われますが、豊永酒造も創業時より球磨のテロワールに根ざした「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で原料を育て、地域に根ざした焼酎造りを行っています。

1月3回
 大分、愛媛県産はだか麦を100%使用し、常圧蒸留の後、無ろ過にて瓶詰めしました。アルコール度数:25%
181640 **G**不使用
 豊永酒造
麦汁
 720ml **1178**円(税込) **1296**円

香ばしい自然な麦の香りとトロツとした甘みが特徴です
 1月3回
 自然豊かな地元球磨地方で有機農業を実践する桑原庄之進氏がまごころを込めて作る日本初の有機オーガニック麦を100%使用。
181638 **G**不使用
 豊永酒造
有機麦 豊永蔵
 720ml **1500**円(税込) **1650**円
 アルコール度数:25%

1月3回
 熊本県産の蔵蓮梅と豊永酒造の手造り焼酎を原料とし、瑞々しい梅の香りと上品な甘さ。極上の本格梅酒です。
181651 **G**不使用
 豊永酒造
豊永の梅酒(くまもんラベル)
 500ml **1000**円(税込) **1100**円