

# かきの旨みを卵でとじた 贅沢丼

かきの  
 卵とじ丼




まるたか水産  
 高橋社長

かきのおいしい季節になりました。今年も荻浜湾で育った粒よりのかきをお届けします。まるたか水産高橋社長自ら漁に出ているので、鮮度の見極めは確かです。社員が種付けから水揚げまで行い、剥き場から工場まで直結した生産ラインで鮮度を管理、更にオゾンナノバブル水で洗浄した安全な商品を食卓にお届けします。

身の締まった「生かき」を新鮮さそのまま



**233**  蔵  
 まるたか水産 2日  
 荻浜湾で育った2年子かき  
 100g **598**円(税込646円)

原材料/かき  
 (宮城県荻浜湾)

宮城県・荻浜湾で2年をかけて育てた生かきです。かき本来の味を生かすために、水なしパックでお届けします。

担当者おすすめ  
**レシピ**

## かきの卵とじ丼

材料(2人分)

生かき ..... 100g  
 長ねぎ ..... 1/2本  
 卵 ..... 2個

【煮汁】

だし汁 ..... 1/3カップ  
 しょうゆ... 大さじ1と1/2  
 酒、みりん ..... 各大さじ1  
 塩 ..... 小さじ1/3

下準備

・かきはざるに入れて流水で洗い、水けをきります。  
 ・長ねぎは幅1cmの斜め切りにします。  
 ・卵はかるく割りほぐします。

※かきと卵の量は好みで調整してください。

作り方

①鍋に煮汁の材料を入れて火にかけ、かき、長ねぎを加えてひと煮立ちさせます。  
 ②小さめのフライパンなどに、①の1/2量を移して強めの中火にかけ、溶き卵の1/2量を流し入れます。煮立ったらふたをして、卵が半熟状になるまで煮て、ご飯にのせます。  
 ③残りも同様にして作ります。

オゾンナノバブル洗浄とは？

オゾンナノバブル洗浄は、空気中の酸素が原料のオゾンを経極微小気泡に閉じ込めて洗浄します。オゾンは優れた除菌能力を持ち、有害なウイルスや細菌を遺伝子レベルで破壊し、抗生物質のように耐性菌(薬が効かない菌)を発生させません。表面しか除菌できなかった従来の薬剤洗浄とは異なり、オゾンナノバブルはかきの内部にまで浸透するので、かきを丸ごと除菌でき、鮮度を保つことができるのです。また、オゾンナノバブルの原料は酸素ですので、食品の風味をそこなうこともありません。素材本来の風味をそのままに、安心・安全・新鮮なものをお届けします。※オゾンは数時間で酸素に戻り、残留による環境破壊の恐れはありません。

かきは鍋の万能選手！  
 お好みの鍋つゆでかき鍋♪

14  
 ページ

長ネギ、水菜、きのこ、にんじんなど…鍋に入れる野菜は何でもOK!かきの美味しさを一層ひきたてる鍋つゆです。



本物の海苔のおいしさを伝えたい  
 成清海苔店のふりかけ

15  
 ページ

噛みごたえがあり、サクッと切れ、口のなかでとろけるのが特徴の秋芽一番摘みをたっぷり使用し、素材の味を大切に仕上げられています。



いつまでも心にのこるおいしさ

ナチュラルのバレンタイン



自然のままの素材を選びすぎり、心をこめて作りあげられた、バレンタインにおすすめのチョコレートを使ったお菓子です。



16  
 ページ



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

**おいしさがギュッと詰まったいちご♪**



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**低農薬 低化学肥料**

竹村 慎一(茨城県)

**竹村さんのいちご**

**113** A品 200g **480**円(税込) **518**円

**180695** 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。

12月28日現在まで、殺菌剤、殺虫剤は全く使用しておりません。菜種油主体の手作り液体石鹸に、虫が嫌がる植物煮汁を混ぜて散布したり、1日数十匹、手でつぶしてきました。

**熊本県水俣市 福島柑橘園**

今年は種類少なめですが色々出そろいました!

届きましたら、すぐに袋から出して傷みがないか確認をお願いします。

**保存方法**

冬の冷暗所とは3~7℃ぐらい

ネーブル…常温でよいが冷暗所がベスト。湿気によるカビ、乾燥による鮮度劣化に注意

不知火…保存は常温。温度が高い時は野菜室で保存。冷風に当たると皮のしなびが発生するため、ラップにくるんでおく

パール柑…ラップに包んで野菜室で保存

**果汁たっぷりのネーブルオレンジ!**

熊本県水俣市の福島雄治さん。



**114** 無農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) **福島さんのネーブルオレンジ** 1kg **745**円(税込) **805**円

1月ぐらいまでは、酸味も入ったパンチのある味わい。2月以降は徐々に酸が抜けてマイルドな甘みになってきます。皮もマーマレードやお菓子づくりにご利用ください。

**小田原市 秋澤マルミ農園**



**118** 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) **ハッサク2kg** 2kg **630**円(税込) **680**円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています。

**今季初**

果実を包むジョウノウ(薄皮)はむいてお召し上がりください

**116** 無農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) **パール柑** 1kg(2~3玉) **530**円(税込) **572**円

とても爽やかな香りを持ち、甘酸っぱさがクセになります。文旦よりも苦味が少なく感じます。皮もお召し上がりいただけます。

**酸味もしっかりあるコクのある美味しさ**

秋澤マルミ農園(小田原市)

**117** 無農薬 低化学肥料 **秋澤さんのみかん** 1kg **460**円(税込) **497**円

2.5kg **950**円(税込) **1026**円

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、風味はとても濃厚です。

**119** 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。

**無農薬の地元のキウイフルーツ♪**

神奈川県 小田原市の秋澤雅美さん。

**120** 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

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

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

**ピタミンや酵素がたっぷり!**

ヨーグルトに入れる時は食べる直前に。タンパク質が分解されて苦みがでてしまいます。

**123** 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) **りんご(ピンクレディー)** 2~3玉 (450g以上) **580**円(税込) **626**円

長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろん、緻密で煮崩れしにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。

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

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

**126** 有機 JAS 大地と自然の恵み(高知県) **有機ミニトマト** 150g **315**円(税込) **340**円

高知県香美市の小田々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**127** 有機 JAS 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。

**128** 有機 JAS 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

沖縄県中城村の仲村直子さん他。

**124** 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) **おきたまのりんご(ふじ)** 3~5玉 (900g以上) **638**円(税込) **689**円

山形県高田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。重なりもあります。

**125** 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)箱** 5kg箱 **3370**円(税込) **3640**円

長野県松川町の宮下彰さん。

**129** 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

沖縄県南城市の大城憲幸さん他。

**130** 低農薬 低化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) **絹さや** 50g **245**円(税込) **265**円

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

**131** 低農薬 低化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) **スナップえんどう** 100g **285**円(税込) **308**円

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

**132** 有機 JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) **チンゲン菜** 200g **214**円(税込) **231**円

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

**133** 有機 JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) **春菊** 100g **214**円(税込) **231**円

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

**134** 無農薬 無化学肥料 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県) **ほうれん草** 200g **275**円(税込) **297**円

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。霜にあたって甘く深い味わいに。根の近くまで甘くおいしく食べられます。

**135** 無農薬 無化学肥料 あすばら農園(伊勢原市) **小松菜** 200g **180**円(税込) **194**円

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

**136** 無農薬 無化学肥料 ラウアイ(奈良県) **ラディッシュ** 100g **200**円(税込) **216**円

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**137** 無農薬 無化学肥料 はじまり屋(奈良県) **赤リーフレタス** 1株 **235**円(税込) **254**円

奈良県宇陀市の早坂亮さん。

**180713** 無農薬 無化学肥料 はじまり屋(奈良県) **赤リーフレタス** 1株 **235**円(税込) **254**円

奈良県宇陀市の早坂亮さん。

**137** 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) **フリルレタス** 1個 **198**円(税込) **214**円

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**144** 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **緑豆もやし** 200g **78**円(税込) **84**円

中国産有機緑豆使用。

**145** 蔵 無農薬 無化学肥料 石室もやし店(海老名市) **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。

**138** 無農薬 無化学肥料 湘南農取酵素農研究会(平塚市) **からし菜・わさび菜セット** 170g **250**円(税込) **270**円

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

**139** 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) **山本さんの水菜** 150g **170**円(税込) **184**円

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**140** 無農薬 無化学肥料 湘南農取酵素農研究会(平塚市) **クレソン** 50g **185**円(税込) **200**円

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。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。

**141** 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。

**142** 有機 JAS オーガニックファームつくば(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。

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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

**146** 蔵 有機 JAS サラダコスモ(長野県、岐阜県) **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。

**日本各地の在来種セットです**

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。

**138** 無農薬 無化学肥料 湘南農取酵素農研究会(平塚市) **からし菜・わさび菜セット** 170g **250**円(税込) **270**円

赤リアスからし菜

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。

**142** 有機 JAS オーガニックファームつくば(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。

**147** 無農薬 無化学肥料 マザーアースクラブ(静岡県) **菜花** 150g **180**円(税込) **194**円

静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



チーズと青ねぎを挟んで  
簡単な夜食に♪

**特**

148 無農薬 無化学肥料  
水の子会(熊本県)  
**備中れんこん**  
1kg前後 通常本体 975円 (税込) **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、茶色がかった肌の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

ギュッとしまった緻密な  
玉ねぎ。熱を加えると  
とても甘くなります

**特**

151 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 通常本体 270円 (税込) **255円 (税込)** (275円)  
北海道新十津川町の川真田修さん。

**生でシャキシャキ煮るとトロトロ**

小ぶりのものはサラダや漬物に。大ぶりのものは加熱をした際に甘みを強く感じるため煮物に。

152 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。

153 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取の大根**  
1本 **250円 (税込)** (270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。酵素自然農法で栽培。

154 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**短大根**  
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。

149 低農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**高柳さんのれんこん**  
400g **470円 (税込)** (508円)  
茨城県行方市の高柳民一さん。

150 低農薬 無化学肥料  
川島農園(熊本県)  
**川島さんのれんこん**  
350g **348円 (税込)** (376円)  
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

151 無農薬 無化学肥料  
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 通常本体 270円 (税込) **255円 (税込)** (275円)  
北海道新十津川町の川真田修さん。

152 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。

159 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」。なっとう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。

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

155 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。

156 低農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
**じゃがいも(男爵)**  
800g **330円 (税込)** (356円)  
北海道芽室町の久世透さん他。

157 低農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **330円 (税込)** (356円)  
北海道芽室町の五島孝亮さん他。

158 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。

165 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取の白菜**  
1玉 **380円 (税込)** (410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。

166 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。

161 400g **230円 (税込)** (248円)  
**180671 2kg**  
2kg **998円 (税込)** (1078円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

162 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**にんじん(アロマレッド)**  
1kg **485円 (税込)** (524円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

163 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。

164 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。

179 蔵 無農薬  
茨田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円 (税込)** (246円)  
北海道厚保沢部町の茨田潤介さん。

180 蔵 無農薬  
えのき茸(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。バター炒めやサラダ、和え物などに。

167 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)  
**キャベツ**  
1玉 **345円 (税込)** (373円)  
千葉県成田市の佐藤芳明さん。

168 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。

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

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

181 蔵 無農薬  
北村さのこ園(鳥取県)  
**不揃いエリンギ**  
150g **220円 (税込)** (238円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。

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

171 有機 JCS  
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智徳さん他。

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

173 有機 JCS  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **125円 (税込)** (135円)  
高知県香美郡小田智徳さん他。

185 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。

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

174 無農薬 低化学肥料  
みやむののんにく(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。

175 無農薬 無化学肥料 (神奈川県)  
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

177 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。

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。

お鍋やお味噌汁に♪  
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。  
原材料/ぶなしめじ100g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、なめこ半株(長野県産)、えのき50g(長野県産)、菌床しいたけ3枚(長野県産)※きのこ欠品時には別の産地

187 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)



**農薬の定義について**  
農薬取締法では合鴨などの天敵も農薬とされていますが、やまゆり生協では化学合成農薬を使用していないものを無農薬と定義しております。そのため、生物農薬の場合は原則無農薬と表示しております。ただ、生物農薬でも微生物が産出した物質などを精製、濃縮したものは、精製過程で化学合成となっているかなど、多々ある薬剤をすべてすぐに調べることが困難を極めております。そのため、薬剤と同じような方法で散布をされている状態が見受けられる場合は、取り急ぎ「低」農薬で案内をさせていただいております。

**鮮度抜群！  
風味豊かな毛がにを手軽に**



**188** 📅凍  
雄武漁業協同組合 ◎180日以上/か  
**雄武産毛がにむき身**  
通常本体 150g **1600円** (税込) **1500円** (税込1620円)

北海道雄武産の毛ガニをほぐしました。解凍後、そのままお召上がりください。

**特**

**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



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**  
40g×2 タレ付 **368円** (税込397円)

**189** 📅 40g×4 通常本体 タレ付 **736円** (税込734円)

**190** 徳用 📅 40g×4 通常本体 タレ付 **680円** (税込734円)

あつざ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  
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。



**191** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**メバチマグロ短冊**  
100g **528円** (税込570円)

国産丸大豆醤油ベースの特製タレがしっかりと染みておいしさを引き出しています

鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

**193** 📅凍 G不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
**まぐろ漬け丼(びん長)**  
80g×2 **500円** (税込540円)

**192** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**めばちまぐろ切り落としとスライス**  
100g **480円** (税込518円)

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

**194** 📅凍  
マル井 ◎90日以上  
**おろし本わさび**  
5g×6袋 **378円** (税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

**解凍するだけで新鮮なあじのタタキを**

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



原材料/真あじ(長崎県)  
**195** 📅凍  
五島水産 ◎180日  
**あじのタタキ**  
通常本体 80g **389円** (税込) **380円** (税込410円)

**特**

**196** 📅凍  
武田食品冷凍 ◎15日以上/米  
**淡路職人のしめさば**  
半身2枚(約120g) **500円** (税込540円)

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

**197** 📅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)

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。

**198** 📅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)

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。

**199** 📅凍  
札幌中一 ◎180日  
**函館産いかソーメン**  
100g **500円** (税込540円)

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

**200** 📅凍  
松木商店 ◎90日  
**網走産ホタテ貝柱(刺身用)**  
100g **580円** (税込628円)

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。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

**201** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
**北海道産塩いくら**  
40g **680円** (税込734円)

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。

**202** 📅凍  
秋元商店 ◎45日以上  
**厚岸のさんま**  
5尾 **650円** (税込702円)

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。

**203** 📅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)

八戸産真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。

**脂のった天然本まぐろの希少なカマです  
お見逃しなく!**



**204** 📅凍  
マストミ ◎15日以上  
**天然本まぐろカマ(焼物用)**  
通常本体 300g **800円** (税込) **750円** (税込810円)

天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

**205** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
**生鮭切身5切**  
5切(400g) **798円** (税込862円)

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。

**206** 📅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)

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。

**207** 📅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)

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

**208** 📅凍  
村田漁業 ◎180日  
**国産めかじき切身**  
2切(160g) **420円** (税込454円)

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。

**食べ応えのある  
サイズの熊野さば**

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。



**209** 📅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)

原材料/サバ(熊野灘)、食塩

**210** 📅凍 G調味料  
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・か  
**海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)**  
3種各4個(156g) **360円** (税込389円)

えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]

**211** 📅凍 G不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦  
**まぐろつみれ**  
10個(200g) **378円** (税込408円)

旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げています。[GMO飼料不使用]

**手作りして形は不揃いですがいかの食感と程よい味付けです**

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。[GMO飼料不分別]

**212** 📅凍 G調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
**手作りのいかメンチ**  
5個(125g) 通常本体 **368円** (税込) **350円** (税込378円)

原材料/真いか(北海道、青森県)、小麦粉、片栗粉、玉ねぎ、キャベツ、人参、全卵、砂糖[甘藷糖、てんさい糖]生姜、にんにく、食塩

**旨みをぎゅっと凝縮した  
八戸産するめいか**



原材料/スルメイカ(青森県)、食塩  
**213** 📅凍  
ヤイチ ◎90日以上  
**いか一夜干し**  
1枚(約120g) 通常本体 **645円** (税込) **630円** (税込680円)

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一晩干しました。解凍後、焼いてください。

**さっぱりとした脂と  
旨みがあります**



原材料/アカウオ(アメリカ)、食塩、緑茶  
**217** 📅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)

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。

**214** 📅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)

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。

**215** 📅凍  
ヤイチ ◎45日以上  
**八戸前沖銀鱈一夜干し**  
1枚(約140g) **498円** (税込538円)

八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

**216** 📅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)

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

**218** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
**大目まとうだい干物**  
2切(約140g) **448円** (税込484円)

八戸漁港に水揚げされたオオメトウダイを薄塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**219** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
**生から作ったタラ一夜干し**  
200g(20~23尾) **395円** (税込427円)

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、薄塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。

**220** 📅凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**サバミリン干し**  
2枚 **368円** (税込397円)

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)

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



221 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込) (950円) アメリカ産銀だらを厳選し、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、弱火で焼いてください。

はんなり柚子の香り



222 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(税込) (486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



223 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 かわいい山椒みそ漬 2切(140g) 570円(税込) (616円) デンマーク産のからすかえいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

やまゆり調味料使用のミリン干しです



224 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 7日以上/豆・米 天然プリミリン漬 2~3枚(約240g) 950円(税込) (1026円) 熊野灘沖で水揚げされた活けみめの天然プリを切身にして、近藤醤油と三河みりん、粗糖に漬け込みました。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



225 凍 G不使用 東北トクスイ 90日以上/米 紅鮭塩麴漬 3切(150g) 480円(税込) (518円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



226 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) 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。



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



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



229 凍 パプアニューギニア海産 3ヶ月以上/え 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。



230 凍 五戸水産 60日以上 産地一回凍結小いか 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。



231 凍 五戸水産 60日以上 するめいか(つば抜き) 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。



232 凍 札幌中一 45日以上/え 北海道のシーフードミックス 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。



233 蔵 まるとか水産 2日 荻浜湾で育った二年子生かき 100g 598円(税込) (646円) 熊宮城県・荻浜湾で2年をかけて育てた生かきです。かき本来の味を生かすために、水なしパックでお届けします。



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



235 凍 塩屋 30日 徳用青森県産大和しじみ(冷凍) 400g 750円(税込) (810円) 青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



236 凍 三浦好商店 45日以上 網走湖特産砂出ししじみ 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。



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



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



新鮮なしらすをふっくら炊き上げました 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。 239 凍 山茂丸水産 30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円(税込) (540円) 原材料/シラス(相模湾)、食塩



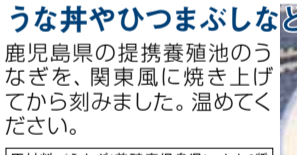
240 凍 芦浜産直出荷組合 7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 315円(税込) (340円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



241 凍 川崎北部水産加工 90日 手ほくし紅鮭 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。



242 凍 G調味料 川崎北部水産加工 90日 手ほくし紅鮭 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。



242 凍 G調味料 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 1350円(税込) (1458円) 原材料/うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ[醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉)、添付たれ[醤油、みりん、砂糖)、山椒(国産)]



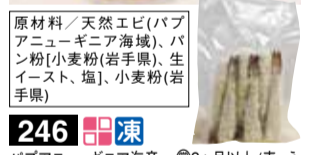
243 凍 G不使用 ヤイチ 60日以上/豆・米 いわし生姜煮 2本(100g) 298円(税込) (322円) 八戸港で水揚げされたいわしを生煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



244 凍 フードサービスアサヒ 360日/麦 イワシのスパイシーフライ 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。



245 凍 G不使用 フードサービスアサヒ 90日以上/麦 イカフライカレー風味 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。



246 凍 パプアニューギニア海産 3ヶ月以上/麦・え 天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 700円(税込) (756円) パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

本格ブイヨンが美味しさの決め手



247 凍 G不使用 札幌中一 45日以上/え シーフードバエリアの素 700g(3合用) 980円(通常本体) 950円(税込) (1026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。

海の幸たっぷりのお鍋作りに



248 凍 札幌中一 45日以上/え・か 海鮮寄せ鍋セット 4種(600g) 1700円(通常本体) 1650円(税込) (1782円) タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

川崎北部水産加工



249 凍 G不使用 川崎北部水産加工 45日以上/豆・麦・米 大林さんの手造り煮穴子 1尾(約100g) 870円(税込) (940円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

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



250 凍 G不使用 川崎北部水産加工 30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 480円(税込) (518円) ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ 2月2日 広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

251 凍 川崎北部水産加工 45日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 500円(税込) (540円)



**担当者おすすめ レシピ**

**材料(2人分)**  
 豚ロースしゃぶしゃぶ…… 200g  
 水菜…………… 150g  
 豆腐…………… 1丁  
 大根…………… 1/4本

**作り方**  
 ①豚肉、豆腐、水菜は食べやすい大きさに切る。  
 ②大根はすりおろし、すりおろしとおろし汁に分ける。  
 ③鍋に大根おろし汁、Aを加え、沸騰させる。豚肉と豆腐を入れ、沸騰したら水菜と大根おろしを入れる。

**【A】**  
 だし汁…………… 2カップ  
 醤油…………… 大2  
 みりん…………… 大1  
 酒…………… 大2

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**252 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 通常本体 590円 **580円(税込626円)**

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

**253 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
 2枚(200g) **570円(税込616円)**

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**263 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)**

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**264 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚ロースブロック**  
 400g **1025円(税込1107円)**

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

**254 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。

**255 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
 200g 通常本体 510円 **500円(税込540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。

**スペアリブの照焼き**

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

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

**256 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。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
 150g×2 **630円(税込680円)**

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ヒレロカツ用**  
 150g **550円(税込583円)**

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

**259 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)**

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し上がりください。

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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**260 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚小間切れ**  
 100g×3 **580円(税込626円)**

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**262 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**豚モモ小間切れ&挽き肉**  
 150g×2 **610円(税込659円)**

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**273 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。

**274 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)**  
 500g **898円(税込970円)**

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

**275 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)**

**268 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。

**つくねの串焼き**

**269 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、ぷく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。

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

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

**手羽先の玉ねぎスープ**

**277 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)**

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。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**270 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ササミ**  
 300g **530円(税込572円)**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**272 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉(小間切れ)**  
 300g **455円(税込491円)**

エコかざ鶏のムネ肉を、使いやすい小間切りにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。

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

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** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
 200g 通常本体 330円 **320円(税込346円)**

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。

**283 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。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**特**

**281 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛サーロインステーキ**  
 1枚 通常本体 1980円 (170g) **1880円(税込2030円)**

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。

**煮込みハンバーグ**

**282 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛モモスライス**  
 180g **1120円(税込1210円)**

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。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚。

**286 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 **1070円(税込1156円)**

歯ごたえと旨みがあるロースです。

**牛肉と里芋のどつてり煮**

**287 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 通常本体 850円 **820円(税込886円)**

煮込み料理に最適な角切りです。

**288 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。

**283 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。

**284 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。

**285 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。

**288 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。

**289 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。

**290 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産豚合挽肉**  
 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。



**291** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハムスライス**  
 80g **520円**(税込562円)  
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**292** **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)  
 丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**293** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ボンレスハムブロック**  
 80g **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〕

**独自の製法で仕上げた伝統の逸品**

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〕



**294** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加プレスハムスライス**  
 100g(7枚) **460円**(税込497円)



**297** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
 160g(7~9本) **535円**(税込578円)  
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**塩こうじ効果で お肉は柔らかく香りよく!**



**295** **冷蔵**  
 中津ミート **◎6日/米**  
**中津豚ヒレ塩こうじ漬**  
 200g **698円**(税込754円)  
 丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚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**



**296** **冷蔵**  
 中津ミート **◎7日**  
**徳用皮なしベビーウインナー**  
 240g **560円**(税込605円)  
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんでも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



**298** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**  
**無添加チーズウインナー**  
 100g **425円**(税込459円)  
 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〕



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



**300** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ベーコンスライス**  
 100g(6~7枚) **530円**(税込572円)  
 山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**301** **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**  
 120g **645円**(税込697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〕



**302** **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)  
 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〕



**303** **冷蔵** **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)  
 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!**

バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕  
 〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



**304** **冷蔵** **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)

原材料/豚肉(愛川町)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗精糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



**310** **冷蔵** **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)  
 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〕

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

旧山形村周辺に伝わる郷土食「まめぶ汁」に



**305** **冷蔵** **G不使用**  
 総合農舎山形村 **◎60日以上/麦**  
**まめぶ**  
 160g **630円**(税込680円)  
 小麦粉で作った丸い団子の中にくるみと黒砂糖を入れました。冷凍のまま、煮込んでください。〔GMO飼料不使用〕



**306** **冷蔵** **G不使用**  
 総合農舎山形村 **◎90日以上/卵・麦**  
**短角牛と佐助豚のハンバーグ**  
 1個(160g) **580円**(税込626円)  
 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〕



**307** **冷蔵** **G不使用**  
 総合農舎山形村 **◎90日以上/乳・麦**  
**総合農舎山形村のミートソース**  
 120g×2 **598円**(税込646円)  
 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〕

**秋川牧園のお惣菜**

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



**311** **冷蔵** **G不使用**  
 秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**  
**スパイシーササミカツ**  
 160g **388円**(税込397円) **368円**(税込397円)  
 鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**312** **冷蔵** **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)  
 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〕



**313** **冷蔵** **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(180g) **630円**(税込680円)  
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

のどをつると通りすぎる食感が格別です



**314** **冷蔵**  
 飛鳥食品 **◎1年**  
**とりがらスープ**  
 50g×5 **420円**(税込454円)  
 新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます**

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〕



**319** **冷蔵** **G**  
 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)

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味

冷めてもジューシーで柔らかい、お弁当サイズのミニメンチカツ



**315** **冷蔵** **G不使用**  
 マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**  
**イカのオイスターソース炒め**  
 150g **398円**(税込419円) **388円**(税込419円)  
 青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のだれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



**317** **冷蔵** **G不使用**  
 マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**  
**お弁当用メンチカツ(ツナ)**  
 120g(5個) **315円**(税込340円)  
 マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**316** **冷蔵** **G不使用**  
 マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**  
**もったいないマグロのカツ**  
 150g **389円**(税込420円)  
 キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**318** **冷蔵** **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)  
 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〕



**320** **冷蔵** **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)  
 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〕



**322** **冷蔵** **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)  
 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〕



**321** **冷蔵** **G**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ**  
 12個(180g) **380円**(税込410円)

**323** **冷蔵** **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)  
 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〕

**324** **冷蔵**  
 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)  
 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〕

**さっぱりとヘルシーなハンバーグ**



原材料／鶏肉、玉ねぎ、しょうが、豆腐、豚脂、パン粉、鶏卵、澱粉、しょう油、菜種油、清酒、食塩、コンショウ、砂糖、発酵調味料、ケチャップ、バルサミコ酢、澱粉

**325** **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 **350円**(税込)  
通常本体 **360円**(税込)  
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〕

**歯触りがよく、具だくさんの寄せ揚げです**



シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。  
〔GMO飼料不分別〕

**326** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え  
**れんこんとえびの寄せ揚げ**  
6個(120g) **420円**(税込)  
通常本体 **454円**(税込)

**330** **凍** **G**不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぼくぼく餃子**  
18g×20個 **470円**(税込)  
通常本体 **508円**(税込)

**お弁当用ソースメンチカツ**



**327** **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)  
通常本体 **330円**(税込)

**331** **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
**A mom 手巻きじゃがバター**  
5本(200g) **398円**(税込)  
通常本体 **430円**(税込)

**鉄鍋しそ入り餃子**



**328** **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)  
通常本体 **378円**(税込)

**332** **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)  
通常本体 **430円**(税込)

**徳用北京餃子**



**329** **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)  
通常本体 **443円**(税込)

**333** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(塩味)**  
180g×2 **498円**(税込)  
通常本体 **538円**(税込)



**334** **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)  
通常本体 **248円**(税込)



**335** **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)  
通常本体 **248円**(税込)



**336** **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)  
通常本体 **594円**(税込)



**337** **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)  
通常本体 **518円**(税込)

**冷凍野菜**



**338** **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)  
通常本体 **322円**(税込)



**339** **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)  
通常本体 **594円**(税込)



**343** **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)  
通常本体 **259円**(税込)



**344** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**相州中井の里 長ほうとう**  
240g **210円**(税込)  
通常本体 **227円**(税込)



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



**340** **凍**  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円**(税込)  
通常本体 **308円**(税込)



**341** **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)  
通常本体 **555円**(税込)



**342** **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)  
通常本体 **648円**(税込)



**346** **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)  
通常本体 **270円**(税込)



**347** **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)  
通常本体 **389円**(税込)



**348** **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)  
通常本体 **376円**(税込)



**349** **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)  
通常本体 **397円**(税込)



**350** **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)  
通常本体 **227円**(税込)



**351** **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円**(税込)  
通常本体 **248円**(税込)



**356** **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)  
通常本体 **486円**(税込)



**357** **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)  
通常本体 **864円**(税込)



**358** **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)  
通常本体 **410円**(税込)



**359** **蔵**  
聖食品 ◎45日以上/か  
**高野山黒ごまどうふ・カップ**  
120g **150円**(税込)  
通常本体 **162円**(税込)



**360** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **330円**(税込)  
通常本体 **356円**(税込)



**361** **蔵** **G**不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **370円**(税込)  
通常本体 **400円**(税込)

**漬物工房 和菜**

**奥深い味わい**



**352** **蔵**  
和菜 ◎7日/米  
**昆布白菜漬**  
130g **280円**(税込)  
通常本体 **302円**(税込)

**かつお風味をお楽しみください**



**353** **蔵**  
和菜 ◎7日/米  
**香るかぶの浅漬**  
100g **310円**(税込)  
通常本体 **335円**(税込)



**354** **蔵**  
和菜 ◎7日  
**かつお大根漬**  
130g **290円**(税込)  
通常本体 **313円**(税込)



**355** **蔵**  
和菜 ◎5日/米  
**ぬか漬け**  
130g **340円**(税込)  
通常本体 **367円**(税込)



**362** **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)  
通常本体 **259円**(税込)



**365** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**まるやかもずく酢**  
100g **350円**(税込)  
通常本体 **378円**(税込)



**363** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **260円**(税込)  
通常本体 **281円**(税込)



**366** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うずら豆**  
100g **240円**(税込)  
通常本体 **259円**(税込)



**364** **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)  
通常本体 **346円**(税込)



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



**昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています**

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〕

**368** 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



**魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした、職人の技が生きています**

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。〔GMO飼料不使用〕

**369** 凍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



**370** 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。



**371** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
**姫なると**  
90g **310**円(税込) **335**円

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。



**372** 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:シリコン使用〕



**373** 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:シリコン使用〕



**374** 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:シリコン使用〕



**375** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**きんぴら揚**  
60g×2 **305**円(税込) **329**円

魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコン使用〕



**376** 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。



**377** 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ンプル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:シリコン使用〕



**378** 凍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。



**379** 凍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〕



**380** 凍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一品です。



**おまとも 特価**  
蔵G調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
**383** 蔵G不使用  
6本(約85g) **198**円(税込) **214**円

**384** 2パック 凍G不使用  
6本(約85g) 通常本体×2 **396**円(税込) **368**円(税込)



**386** 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。



**387** 蔵G不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆  
**ミックスビーンズの水煮**  
150g **250**円(税込) **270**円

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



**388** 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。



**381** 凍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。



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

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



**385** 蔵G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275**円(税込) **297**円

山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



**ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにゃくです**

下仁田産のこんにゃく芋を使用し、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。

**389** 蔵G不使用  
創健社 ◎90日  
**昔のまんまこんにゃく**  
280g **180**円(税込) **194**円



**ヘルシー食材として注目のしらたき**

群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

**390** 蔵G不使用  
創健社 ◎90日  
**有機しらたき**  
200g **200**円(税込) **216**円



**濃厚な胡麻の風味**

スイーツ感覚でどうぞ

**391** 蔵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)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。



**392** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **300**円(税込) **324**円

〔放〕不検出 <2.1<2.3



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



**394** 蔵G不使用  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様きぬとうふ**  
180g **120**円(税込) **130**円



**395** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**  
330g **310**円(税込) **335**円

〔放〕不検出 <2.1<2.3



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



**397** 蔵G不使用  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様もめんとうふ**  
180g **120**円(税込) **130**円



**フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに**

**399** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**借金なしよせ豆腐**  
330g **375**円(税込) **405**円

埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。



**鍋物に欠かせない具のお買い得セット**

内容/もち入りきんちゃく(30g×2)、ひじき入り京がんも(20g×2)、えび入り京がんも(20g×2)

**405** 蔵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

ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも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。



**401** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 ステーキ豆腐**  
300g 通常本体 **340**円(税込) **356**円

木綿豆腐をしっかり水をしきり、大豆の旨みを濃縮しました。〔放〕不検出 <2.1<2.3



**402** 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。



**403** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
3枚 **165**円(税込) **178**円

国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



**404** 凍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、細かく刻みしました。



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

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



**407** 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

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。



**赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種!**

**412** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦  
**赤大豆煮豆**  
140g **298**円(税込) **322**円

幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。



**408** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(菜の花)**  
2枚 **440**円(税込) **475**円

旬の素材をがんもに入れた季節のがんもです。南伊豆・マザーアーククラブの菜花を入れました。



**409** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
**お好み風がんも**  
5個 通常本体 **275**円(税込) **260**円(税込)

キャベツ等を具にした表面にかつお節をまぶした「お好み焼風」のがんもです。お弁当にも便利です。



**410** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)**  
4個 **296**円(税込) **320**円

生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。



**411** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**白和え2袋**  
150g×2 通常本体 **456**円(税込) **398**円(税込)

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。



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

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



**412** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦  
**赤大豆煮豆**  
140g **298**円(税込) **322**円

幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。





**仕込む日の朝に大豆をひき割り 仕上げていきます**

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)

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

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

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

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

**416** **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

**417** **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

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

**418** **蔵** **G不使用** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和ひき割りカップ納豆 30g×2 タレ・カラシ付 **158円(税込)** (171円)

**419** **W規格** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和ひき割りカップ納豆 30g×2×2 通常本体 タレ・カラシ付 **298円(税込)** (322円)

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



**どこか懐かしい素朴なパン**

**423** **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** デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
角食パン8枚切 1斤(8枚) **298円(税込)** (322円)

**425** **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)

**426** **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)

**427** **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)

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

**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)

**430** **蔵** **G不使用** 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
ハンバーガー用バンズ 4個入 **200円(税込)** (216円)

**431** **蔵** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
イギリス酵母パン 1.5斤 **430円(税込)** (464円)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**432** **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〕

**433** **蔵** サンタハウス ◎6日/麦  
ライ麦パン 1個 **300円(税込)** (324円)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**434** **蔵** サンタハウス ◎6日/麦  
ミックスバタール(パン) 1本 **370円(税込)** (400円)  
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**435** **蔵** サンタハウス ◎6日/麦  
セサミベージュ 2個 通常本体 **257円(税込)** (265円)

**436** **蔵** サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
サンタハウスのアップルパイ 13cm×1枚 **533円(税込)** (576円)  
ご主人の守屋さん

**437** **蔵** **G不使用** おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米  
もちり玄米五穀パン 3個 **395円(税込)** (427円)  
小麦粉(北海道)、玄米五穀(玄米、黒米、もち栗、もちきび、もち麦、ういろう豆)、豆腐、天然酵母、粗糖、食塩

**438** **蔵** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
酵母アップルロール 約320g **490円(税込)** (518円)  
小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(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、甘じょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー〔乳製品GMO飼料不分別〕

**439** **蔵** **G不使用** おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米  
とうふ丸パン 3個 **260円(税込)** (281円)  
小麦粉(北海道)、おかべやの豆腐(十勝産大豆、伊豆大島産にがり)、天然酵母、粗糖、胡麻油(かどや製油)、食塩(モンゴル)

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

**ヘルシーなベージュにごまをたっぷり入れました**  
国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

**435** **蔵** サンタハウス ◎6日/麦  
セサミベージュ 2個 通常本体 **257円(税込)** (265円)

**ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます**  
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**436** **蔵** サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
サンタハウスのアップルパイ 13cm×1枚 **533円(税込)** (576円)  
ご主人の守屋さん

**デニッシュ生地、こしあん、メロン生地の人気のアイテム満載!**  
小麦粉(九州、北海道)、こしあん、メロン皮(小麦粉、卵)、アーモンドフードル、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〕

**441** **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)

**1~3月限定**  
**444** **蔵** **G不使用** おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・乳・豆・麦・米  
天然酵母パン3種セットA 3種(各1個) **450円(税込)** (486円)

**おかべやの天然酵母パン3種類が楽しめる価格もお得なセット**  
豆乳プレーン、メロンパン、小倉あんパン〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

**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**

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

**446** 無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月  
甘夏と伊予柑のマーマレード 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。

**447** **蔵** **G不使用** 創健社 ◎180日/乳・豆  
生チョコレートペースト 160g **440円(税込)** (475円)  
チョコレートに生クリームを加えて練上げた、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〕

**448** 山田養蜂場 ◎2年  
アルゼンチン産・百花蜜 1000g **1850円(税込)** (1998円)

**449** アルファフードスタッフ ◎1.5年以上  
メープルシロップアンバー 250g **690円(税込)** (745円)  
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。

**450** **蔵** ムソー ◎10ヶ月/米  
玄米フレーク・フロスト 150g **360円(税込)** (389円)  
有機JAS認定玄米、有機JAS認定砂糖

**180737** **蔵** **G不使用** フルーツバスケット ◎2021.4.30/乳  
いちごバター 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。

**451** **蔵** **G調味料** 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
コーンチャウダー(レトルト) 150g **280円(税込)** (302円)  
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**452** **蔵** **G不使用** 創健社 ◎180日以上/豆・麦  
オニオンスープ 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。

**453** **蔵** **G不使用** 創健社 ◎150日以上/豆・麦  
けんちん汁みそ仕立て 10g×4食 **523円(税込)** (565円)  
岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔GMO飼料不分別〕

**454** **蔵** **G不使用** 創健社 ◎180日以上/乳・麦  
コーンチャウダー(レトルト) 150g **280円(税込)** (302円)  
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕



**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]

- 10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270) 円
- 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189) 円
- [放] 不検出 <1.7<2.0

**着色していない自然な黄身の色**

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

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



- 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) **400** (税込 432) 円
- 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <2.3<2.5



- 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼いの有精卵10個 **495** (税込 535) 円
- 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの。無洗卵。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <1.8<2.0



- よつ葉乳業 10日/乳
- 107** 冷蔵
- よつ葉牛乳 1ℓ **260** (税込 281) 円
- 108** 冷蔵
- よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **268** (税込 289) 円
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <2.1<2.1



- 木次乳業 10日/乳
- 109** 冷蔵
- ブラウンスイス牛乳 500ml **215** (税込 232) 円
- 110** 冷蔵
- 山酪酪農牛乳 1ℓ **398** (税込 430) 円
- 島根県の山酪酪農場で、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]



- タカハシ乳業 10日/乳
- 111** 冷蔵
- 那須の美味しい牛乳 1000ml **340** (税込 367) 円
- 112** 冷蔵
- おいしい低脂肪乳 1000ml **300** (税込 324) 円
- 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 14日/乳
- 454** 200ml **105** (税込 113) 円
- 455** 1000ml **270** (税込 292) 円
- [放] 不検出 <0.9<1.0



- 木次乳業 8日/乳
- 456** 500ml **180** (税込 194) 円
- 457** 1ℓ **300** (税込 324) 円
- 有機栽培のネルドリップコーヒーと島根県奥出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。[GMO飼料不使用]



- 函南東部農協 13日/乳
- 飲むでやさしいヨーグルト 500ml **195** (税込 211) 円
- 458** 500ml **195** (税込 211) 円
- 459** 1000ml **330** (税込 356) 円
- [放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



- 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]
- 469** 冷蔵
- よつ葉シュレッドチーズ 250g **485** (税込 524) 円
- 原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



- よつ葉乳業 10日以上/乳
- 464** 冷蔵 G不使用
- よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン 80g **145** (税込 157) 円
- 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



- よつ葉乳業 17日/乳
- 465** 冷蔵 G不使用
- よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **215** (税込 232) 円
- 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズ菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



- 函南東部農協 12日/乳
- 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **270** (税込 292) 円
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 木次乳業 2日以上/卵・乳
- 牧場のカスタードプリン 100ml **210** (税込 227) 円
- 新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの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)



- コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]
- 470** 冷蔵
- よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) **360** (税込 389) 円



- よつ葉乳業 180日/乳
- 471** 冷蔵
- よつ葉カマンベールチーズ 90g **390** (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]



- 丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]
- 472** 冷蔵
- 函南東部農協 35日/乳
- 南箱根のモッツアレラチーズ 100g **585** (税込 632) 円
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- よつ葉乳業 180日/乳
- 473** 冷蔵
- よつ葉バター(加塩) 150g **305** (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
- 474** 冷蔵
- よつ葉生クリーム 200ml **362** (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** (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

<b>476</b> 白米	2kg	<b>950</b> (税込 1026) 円
<b>477</b> 白米	5kg	<b>2300</b> (税込 2484) 円
<b>478</b> 玄米	5kg	<b>2200</b> (税込 2376) 円

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

**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

<b>479</b> 白米	2kg	<b>1560</b> (税込 1685) 円
<b>480</b> 七分胚芽米	2kg	<b>1560</b> (税込 1685) 円
<b>481</b> 白米	5kg	<b>3500</b> (税込 3780) 円
<b>482</b> 七分胚芽米	5kg	<b>3500</b> (税込 3780) 円
<b>483</b> 玄米	5kg	<b>3250</b> (税込 3510) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**180026** 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

古代米 あさむらさき 500g **980** (税込 1058) 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

<b>485</b> 白米	5kg	<b>2900</b> (税込 3132) 円
<b>486</b> 玄米	5kg	<b>2660</b> (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

**高知県 高生連**

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

<b>484</b> 白米	5kg	<b>2850</b> (税込 3078) 円
---------------	-----	-------------------------

高知県南国市の金田善充さん他。

**180038** 創健社 360日

岩手県産 もちきび 170g **650** (税込 702) 円

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

<b>487</b> 玄米	2kg	<b>1500</b> (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。

高知よさこい美人 低農薬低化学肥料

<b>493</b> 白米	5kg	<b>3400</b> (税込 3672) 円
<b>494</b> 玄米	5kg	<b>3280</b> (税込 3542) 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)。

**180040** 創健社 360日

岩手県産 うるちひえ 170g **530** (税込 572) 円

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

<b>488</b> 白米	5kg	<b>2650</b> (税込 2862) 円
<b>489</b> 玄米	5kg	<b>2430</b> (税込 2624) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる 低農薬無化学肥料

<b>490</b> 白米	5kg	<b>2650</b> (税込 2862) 円
<b>491</b> 玄米	5kg	<b>2430</b> (税込 2624) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

**180051** ミエハク 1年

押麦 800g **510** (税込 551) 円

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

<b>492</b> もち米	2kg	<b>1100</b> (税込 1188) 円
----------------	-----	-------------------------

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州産にこまる 低農薬無化学肥料

<b>497</b> 白米	2kg	<b>1500</b> (税込 1620) 円
<b>498</b> 白米	5kg	<b>3580</b> (税込 3866) 円
<b>499</b> 玄米	2kg	<b>1380</b> (税込 1490) 円
<b>500</b> 玄米	5kg	<b>3300</b> (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。

**180063** 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

米ぬか 400g **250** (税込 270) 円

**180075** マルアイ食品 1年/米

補充用熟成ぬか 1kg **198** (税込 214) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、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。

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶、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

**501** **冷凍** **G調味料**  
岩手阿部製粉 ©90日以上/米  
**芽吹き屋 餡入り抹茶だんご**  
4本(180g) **450円(486円)**  
国産米の上新粉を使用した生地、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。生地にも宇治抹茶常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

**502** **冷凍** **G不使用**  
ハマセイ ©360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **380円(410円)**  
北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。

ローシク オーガニックチョコレート



北欧・エストニアから届いた究極のチョコレート。EUオーガニック認証を取得しビーガン仕様で動物性の原料をいっさい使用していません。時間をかけて丁寧に作られた製品はくちくちもよくなりとした後味です。オリジナル感あふれるフレーバーをお楽しみください。

2月2回 **新**  
**503** **OGチョコレート・マイルド**  
トレテス ©9ヶ月  
37g **500円(540円)**  
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機バナナ

2月2回 **新**  
**505** **OGチョコレート・ストロベリー**  
トレテス ©9ヶ月  
37g **500円(540円)**  
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機ストロベリー、有機カカオパウダー、有機バナナ

2月2回 **新**  
**504** **OGチョコレート・ハイカカオ**  
トレテス ©9ヶ月  
37g **500円(540円)**  
有機カカオバター、有機カカオパウダー、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機バナナ

2月2回 **新**  
**506** **OGチョコレート・コーヒー**  
トレテス ©9ヶ月  
37g **500円(540円)**  
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機コーヒー、有機バナナ

食べ応えのあるBIGサイズ



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]

**507** **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(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。

**508** **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(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

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

**510** **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(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)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ  
あまみはお好みで♪ 水切りヨーグルトでレーズンサンド

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

**516** **G**  
ネオファーム ©6ヶ月  
**アーモンドロースト**  
50g **448円(484円)**  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

**517** **G**  
ネオファーム ©6ヶ月  
**松の実3袋**  
30g 通常本体 **1178円(1272円)**  
中国産松の実

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

**512** **G不使用**  
クインビーガーデン ©6ヶ月以上  
**プロポリスのど飴**  
40g **400円(432円)**  
砂糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、プロポリスエキス(ブラジル)

**513** **G不使用**  
ノースカруз ©90日以上/乳・麦・米  
**特選牛乳ビスケット**  
100g **220円(238円)**  
小麦粉、砂糖、牛乳、植物油、米粉、食塩、パン酵母 [乳製品GMO飼料不分別]

原材料/レーズン(米国)  
**514** **G**  
ネオファーム ©6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)3袋**  
120g×3 通常本体 **984円(899円(971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なおいしさです。

**518** **G**  
ネオファーム ©12ヶ月  
**赤レンズ豆**  
120g **215円(232円)**  
トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください



2月2回  
**521** **凍**  
さんさんファーム ©1年  
**さんさんファームの干しいも**  
200g **645円(697円)**  
農業不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日干して作りました。

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!



柿(山形県)  
**519** **G**  
庄内協同ファーム ©100日  
**庄内産干し柿**  
180g(4~6個) **640円(691円)**

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です  
**520** **G**  
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(1037円)**

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードにほんのリアーモンドが香ります  
2月2回  
**522** **凍**  
弁天堂 ©30日/卵・乳・麦  
**アーモンドクッキーシュー**  
3個 **790円(853円)**  
シュー生地、クッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯ごたりのいい生地仕上がっています。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。

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです  
2月2回  
**523** **凍** **G不使用**  
弁天堂 ©10日以上/卵・乳・豆・麦  
**黒豆きなこロールケーキ**  
1個(約9cm) **720円(778円)**  
香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子  
2月限定  
2月2回  
**524** **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(1296円)**  
桃/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、赤黒、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 初蝶/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、南瓜、馬鈴薯澱粉 水温む/砂糖、小豆、白隠元、鶏卵、南瓜、うるち米、粉末緑茶、寒天 寒紅梅/砂糖、白隠元、小豆、上焼味葛粉、寒天、黒胡麻、上真引濃色、赤黒 (GMO飼料不使用)

甘みの中に国産ほうじ茶のまるやかな苦みが心地よくひろがります

2月2回  
**525** **凍** **G不使用**  
菓房はら山 ©120日/米  
**ほうじ茶大福**  
40g×5 **630円(680円)**

小豆の風味たっぷり  
2月2回  
**526** **凍**  
菓房はら山 ©150日/卵・乳・麦  
**土の鶏(小豆餡)**  
40g×4個 **480円(518円)**

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  
**527** **G不使用**  
げんきタウン ©90日/麦・米  
**シリアル・バー**  
10枚 **362円(391円)**

噛みしめるほどに玄米のおいしさ広がるクッキー  
**528** **G不使用**  
げんきタウン ©90日/麦・米  
**玄米・バー**  
10枚 **362円(391円)**

甘酸っぱいドライフルーツと、レモンの香りが活かしたハードクッキー  
**529** **G不使用**  
げんきタウン ©90日/麦  
**フルーツ・バー**  
10枚 **362円(391円)**

人参の自然の甘みとサクとした食感のクッキー  
**530** **G不使用**  
げんきタウン ©90日/麦  
**vegetastickにんじん**  
10枚 **320円(346円)**

静岡県静岡市 **吉川農園**

静岡県静岡市の吉川さんが、農薬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。

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

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

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。

**533** 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) ◎6ヶ月

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

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

ほどよく生姜の味がきた  
飲みやすく、素朴な味わいです

**537** 創健社 **沖縄産うこん入黒糖しょうが湯** 20g×5 **280円**(税込302円) ◎270日

沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くず・蜂蜜など国内産原料100%で作りました。

しょうがたっぷり  
体の芯まで温まります

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

国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。

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

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

**547** 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) ◎6ヶ月以上

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

完熟した旬のトマトの甘みと香り  
さらっとした口当たりが特徴です

**180087** ナガノトマト **信州生まれのおいしいトマト低塩** 190g×30缶 **3200円**(税込3456円) ◎1年以上

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。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

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。

**540** 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) ◎1年以上

有機JAS規格をみたして栽培されたアッサム紅茶です。濃厚な香りとはミルクティーにおススメ。

**541** 珈琲実験室 **リラックスティー・アッサム** 50g **450円**(税込486円) ◎1年以上

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。

**543** 珈琲実験室 **ソフトブレンドコーヒー** 200g **540円**(税込583円) ◎12ヶ月

漂白剤、接着剤などは一切使用せず、自然の木の地色そのままです。

**544** 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)

**535** ミエハク **麦茶52ティーバッグ** 8g×52袋 **460円**(税込497円) ◎1年以上

国内産大麦を炒り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

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。

**180105** 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) ◎1年

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

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

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。

**180099** 光食品 **国産有機野菜ジュース** 125ml×18本 **2829円**(税込3055円) ◎1年

**539** ネオファーム **アールグレイティー** 2.2g通常本体×25パック **498円**(税込495円) ◎2年

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。

**548** 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) ◎6ヶ月以上

千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしい100%ジュースです。

**542** G不使用 創健社 **ミルクココア** 16g×5 **367円**(税込396円) ◎360日/乳

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]

**549** 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) ◎6ヶ月以上

国産の野菜を厳選使用した野菜のおいしい100%ジュースです。

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

**180117** 箱得 **箱** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアミノ酸飲料です。

**551** 光食品 ◎1年 **オーガニックスポーツドリンク** 280ml **168円**(税込181円)

**180129** 箱得 **箱** 280ml×24本 **3890円**(税込4201円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

**552** G不使用 マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)** 200ml×12 **1000円**(税込1080円) ◎60日以上/豆

**180130** G不使用 木次乳業 **しろうさぎの豆乳** 125ml×18 **2450円**(税込2646円) ◎2ヶ月以上/豆

**180142** 凍 フジワラ化学 **フジワラの青汁** 7パック **1100円**(税込1188円) ◎240日

新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

**180154** 日本ビール **ノンアルコールビール龍馬レモン** 350ml×6缶 **780円**(税込842円) ◎6ヶ月以上

**180166** 箱得 木曾路物産 **セスキ炭酸ソーダ** 300g **300円**(税込330円)

水を入れたスプレーボトル500mlに小さじ1杯をいれてよく振り溶かします。油汚れに吹きかけ、しばらく置いてからふき取ってください。

焼酎の持つ香りや味の、おたのしみは、ススキの香りや味。

**180178** 小正醸造 **本格焼酎 赤猿** 900ml **933円**(税込1026円) ◎2ヶ月

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

**180208** まとめ得 エチゴビール **3本エチゴビールFLYING IPA** 350ml×3 **780円**(税込858円)

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

**180180** 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(甘口)** 720ml **1400円**(税込1540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。

**180210** まとめ得 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)

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

**180191** 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(甘口)** 720ml **1400円**(税込1540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、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

**180221** 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。泡のス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、ブラシでこすってから水洗いかふき取りをしてください。

**180233** ポーソー油脂 **カビ取り泡スプレー詰替** 300ml **720円**(税込792円)

**180257** 木曾路物産 **セスキ炭酸ソーダ** 300g **300円**(税込330円)

**180300** 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)

**180324** ティーブランニング **手さげポリ袋** 100枚 **600円**(税込660円) たて54cm×よこ30cm

**180312** ティーブランニング **結べます半透明ゴミ袋45L** 50袋 **643円**(税込707円)

**180336** 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)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180245** リマナチュラル **ピュアマスト** 180g **1300円**(税込1430円)

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

**180348** 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

**180350** 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

**180269** 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)

**180270** 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)

**180294** 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **370円**(税込407円)

**180282** 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)

粘着付与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。

**180361** 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **158円**(税込174円)

**180373** 宇部フィルム **ポリラップ30cm×20m** 30cm×20m **143円**(税込157円)



**553** **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

**556** **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



旬の味わい  
**「牡蠣ぽん酢」**  
原材料/国産丸大豆醤油、醸造酢、みりん、ゆず果汁、かつお節

**557** **蔵** **G**不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**ゆずぽん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円  
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぽん酢」です。

**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、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ②2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**558** **1**ℓ **500**円(税込) **540**円  
**559** **1.8**ℓ **760**円(税込) **821**円

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**  
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**560** **360**ml **440**円(税込) **475**円  
**561** **1**ℓ **765**円(税込) **826**円

**554** **蔵** **G**不使用  
桜中味噌店 ⑥6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(税込) **1037**円  
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

**555** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ⑨90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。

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。  
**特**  
**562** **180**ml **440**円(通常) **430**円(税込) **464**円  
⑨9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**

**563** **内堀醸造** ②2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込) **302**円

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。  
**565** **横井醸造工業** ②2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

**566** **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。

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。  
**8**  
里山製糖  
奄美瀬戸内  
**567** **粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **620**円(税込) **670**円  
**568** **純黒糖(ブロック)**  
300g **550**円(税込) **594**円

**569** **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作る「沖縄の塩シママース」の焼塩です。  
**570** **青い海**  
**海の華(やきしお)**  
300g **200**円(税込) **216**円



**圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油**  
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。  
**G**不使用  
平田産業 ②270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**575** **1250**g **712**円(税込) **769**円  
**576 (小)** **600**g **430**円(税込) **464**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。  
**571** **白扇酒造** ①1年/米  
**福来純三年熟成本みりん**  
500ml **850**円(税込) **935**円

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。  
**572** **大和川酒造店** /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込) **1100**円

島根県奥出雲産無農薬米と麹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。  
**573** **都錦酒造** ①1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**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。  
**574** **味の醸造** ①1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**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。  
**577** **堀内製油** ①180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**円

**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〕  
**578** **創健社** ①1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、さば筋粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

**581** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円  
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、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。

**585** **G**不使用  
高橋ソース ⑨9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(税込) **340**円  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用しつくりオリジナル商品。

**ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ♪**  
**特**  
**588** **G**不使用  
高橋ソース ①180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **390**円(通常) **380**円(税込) **410**円

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。  
**587** **富貴食研** ④4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** **創健社** ①1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〕

**580** **創健社** ①1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〕

**582** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円  
**583** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕  
**586** **G**不使用  
ななくさの郷 ⑥6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **440**円(税込) **475**円

原材料/有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機食用オリーブオイル、有機香辛料、有機ニンニク  
**584** **創健社(高橋ソース)** ⑨9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **380**円(税込) **410**円  
南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。

**589** **創健社** ①180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

**フレーク状になっているから使い易い!**  
東京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〕  
**G**不使用  
せいふてい ①180日/豆・麦・米  
**カレールウ**  
**590** **甘口** **591** **中辛**  
150g(約7皿分) **270**円(税込) **292**円

**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〕  
**593** **G**不使用  
マルサンアイ ③365日/豆・麦  
**あっさり寄せ鍋スープ**  
600g **276**円(税込) **298**円

**手軽に使えて便利なおろしにんにく♪**  
原材料/にんにく(国産)、水飴、食塩、食物繊維(大豆)、発酵酸味液  
**595** **G**不使用  
東京フード ①135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380**円(税込) **410**円  
国産にんにくだけを使用した本格的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。

**有機スパイス**  
**596** **G**不使用  
バイオフーズジャパン ①1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320**円(税込) **346**円  
**597** **G**不使用  
バイオフーズジャパン ①1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320**円(税込) **346**円

**598** **G**不使用  
バイオフーズジャパン ①1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350**円(税込) **378**円  
ミネラル分が豊富で、刺激的な辛さの中にも、すっきりと爽やかな香りとまるやかな味わいの白コショウの粉タイプです。  
**599** **G**不使用  
バイオフーズジャパン ①1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **300**円(税込) **324**円  
フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を使用した有機100%のカレー粉。ミネラル分が豊富で丸みのある味わいと高い香り。

**トマトの旨味たっぷり!**  
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉を使用。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〕  
**592** **G**調味料  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルウ**  
115g **340**円(税込) **367**円

**クリーミーで栄養バランスの良い豆乳鍋の素**  
豆乳と鶏がらスープで、まるやかでやさしい味わいに仕上げられています。食べやすい量の2~3人前〔GMO飼料不分別〕  
**594** **G**不使用  
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**豆乳鍋の素**  
150g **330**円(税込) **356**円

**600**   
伊藤食品 1年以上  
**鮪ライトツナフレークオイル無添加**  
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税込)  
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。

**601**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
100g **280円**(税込) **302円**(税込)  
(固形量70g)  
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

**602**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/米  
**とろイワシ水煮缶**  
190g **388円**(税込) **419円**(税込)  
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**608**   
桜井食品 6ヶ月/豆・麦・米・落  
**純正ラーメン**  
5食分 **610円**(税込) **659円**(税込)  
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまめ 特価**  
 調味料  
創健社 90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
**610**  
111g(麺80g) **195円**(税込) **211円**(税込)

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**  
 調味料  
創健社 45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
**612**  
111.3g(麺90g) **145円**(税込) **157円**(税込)

**603**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦・米  
**とろさびみそ煮缶**  
180g **420円**(税込) **454円**(税込) [放] 不検出 <1.0<8.0

**605**   
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**(税込)

**607**   
小林農園 180日以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
200g **370円**(税込) **400円**(税込)  
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

**609**   
桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**ごまらーめん**  
100g **140円**(税込) **151円**(税込)  
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〕

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〕

国内産小麦粉を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。

**604**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/米  
**とろさび水煮缶**  
180g **420円**(税込) **454円**(税込) [放] 不検出 <1.0<8.0

**606**   
創健社 6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **180円**(税込) **194円**(税込)  
(固形量240g)

**616**   
熊本製粉 8ヶ月/麦  
**ミネミノカオリ(パン用小麦粉)**  
2kg **830円**(税込) **896円**(税込)  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつなかりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

**617**   
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**(税込)

世界自然遺産白神山地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。  
サラ秋田白神 1年6ヶ月  
**白神こだま酵母ドライ**  
**619**   
10g×5 **680円**(税込) **734円**(税込)

●牡蠣フライ  
三木食品 180日/麦  
**マムのパン粉**  
230g **198円**(税込) **214円**(税込)  
北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

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。

北海道江別産ハルコタカを中心に春よ来い、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。

**614**   
東日本産業 1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円**(税込) **389円**(税込) [放] 不検出 <0.7<0.5

**618**   
東日本産業 4ヶ月/麦  
**南部小麦全粒粉**  
1kg **390円**(税込) **421円**(税込) [放] 不検出 <0.7<0.5

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。

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。

**615**   
江別製粉 8ヶ月/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
1kg **440円**(税込) **475円**(税込)

**622**   
庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **400円**(税込) **432円**(税込)

**623**   
よつ葉乳業 12ヶ月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
200g **330円**(税込) **356円**(税込)  
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、料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**624**   
金子製麺 2ヶ月以上/麦  
**全粒粉うどん**  
240g **190円**(税込) **205円**(税込)

**625**   
坂利製麺所 360日/麦  
**吉野葛うどん**  
200g **358円**(税込) **387円**(税込)

**626**   
金子製麺 45日以上/麦・そば  
**足柄古式そば(五割そば)**  
250g **260円**(税込) **281円**(税込)

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています

●牡蠣と白菜の黒酢あんかけ  
原材料/馬鈴薯澱粉(北海道)  
**621**   
桜井食品 6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込) **243円**(税込)  
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。

特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杣つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**629**   
庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米切もち**  
500g **650円**(税込) **702円**(税込) (12~13個)  
**630**   
庄内協同ファーム 30日以上/米  
**よもぎ切もち**  
500g **680円**(税込) **734円**(税込) (12~13個)

生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ちもちでも煮崩れせず、美味しくいただけます。

**627**   
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**(税込)  
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。

生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ちもちでも煮崩れせず、美味しくいただけます。

**631**   
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**(税込)

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。

**628**   
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**(税込)  
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。

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。

**632**   
坂利製麺所 360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
42g **300円**(税込) **324円**(税込)

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。

**633**   
坂利製麺所 360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
30g **170円**(税込) **184円**(税込)

**634**   
金正食品 365日以上  
**国産はるさめ**  
100g **230円**(税込) **248円**(税込)  
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。

**635**   
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**(税込)  
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。

栃木県産のコウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

**636**   
ムソー 1年  
**無漂白かんぴょう**  
40g **460円**(税込) **497円**(税込)

**632**   
坂利製麺所 360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
42g **300円**(税込) **324円**(税込)

**633**   
坂利製麺所 360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
30g **170円**(税込) **184円**(税込)

**634**   
金正食品 365日以上  
**国産はるさめ**  
100g **230円**(税込) **248円**(税込)  
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。

**635**   
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**(税込)  
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。

**636**   
ムソー 1年  
**無漂白かんぴょう**  
40g **460円**(税込) **497円**(税込)

**637**   
カクサ 180日以上  
**花かつお**  
30g **190円**(税込) **205円**(税込)

駿河湾の海産乾物 **カクサ**  
**638**   
カクサ 180日以上  
**かつお削りパック**  
30g **200円**(税込) **216円**(税込)

**637**   
カクサ 180日以上  
**花かつお**  
30g **190円**(税込) **205円**(税込)

**639**   
カクサ 180日以上  
**そばだし**  
120g **380円**(税込) **410円**(税込)  
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

有明海の家苔自慢 **成清海苔店**  
**646**   
成清海苔店 90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **420円**(税込) **454円**(税込)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**647**   
成清海苔店 180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
5枚(12枚) **385円**(税込) **416円**(税込)  
有明海産一番摘みの海苔を使い、吟味した調味料で味付けしました。

**648** 調味料  
創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
28g **218円**(税込) **235円**(税込)  
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

**640**   
カクサ 180日以上  
**老舗のだし**  
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税込)  
鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

**641**   
カクサ 90日以上  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360円**(税込) **389円**(税込)

**643**   
カクサ 90日以上/え  
**桜えび(素干)**  
6g **498円**(税込) **538円**(税込)  
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。

**644**   
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**(税込)

**649**   
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え  
**忠さんの海老ふりかけ**  
通常本体 50g **330円**(税込) **346円**(税込)

**650**   
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
通常本体 50g **370円**(税込) **389円**(税込)  
国産のしそふりかけを鰹節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

**宮城県仙台市 趙さんの味**

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます **新商品** お試し 特価



原材料/玉ねぎ、唐辛子粉、砂糖、清酒、おろしにんにく、岩塩、昆布、いか粉、えび粉、生姜、アキアミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし粉、ほたて、米酢

**180749** 趙さんの味 キムチの素 200g **420円**(税込454円) 通常本体 430円

手軽に本格キムチが作ることができる素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

**辛さひかえめで甘みの多い品種**

金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



**手作りキムチ素材**

旨味の素として様々な料理に

瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

**180750** 趙さんの味 粉唐辛子(粗) 100g **315円**(税込340円) ◎180日

**180762** 趙さんの味 アミの塩辛 100g **300円**(税込324円) ◎180日/え



**京都東山五条 京佃煮の津乃吉**

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

しっかりとした味付けなのに爽やか、口の中でとろりととろけて、お肉の旨味と爽やかな甘味が広がります



原材料/牛すじ肉(京都府)、丹波しめじ(京都府)、玉ねぎ、醤油、砂糖、りんご、だし(白醤油風調味料(小麦、食塩、焼酎)、じゃこだし、醤油、砂糖、清酒、厚揚げ、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩)、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

**180830** 津乃吉 丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み 150g **800円**(税込864円) ◎60日/豆・麦・米

丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。〔GMO飼料不分別〕

**黒豆の美味しさが素直に味わえます**



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩)、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

**180841** 津乃吉 丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯 230g (2~3合用) **648円**(税込700円) ◎30日以上/豆・麦・米

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鯉、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。



**180774** 趙さんの味 趙さんの味 はさみ込みキムチ 350g **600円**(税込648円) ◎14日/米・え

丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、薬念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらぬりつけた本格キムチです。



**180798** 趙さんの味 趙さんの味 チャンジャ 50g **380円**(税込410円) ◎14日/豆・麦・米

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。



**180816** 趙さんの味 趙さんの味 コチュジャン 150g **500円**(税込540円) ◎365日/豆・麦・米

味噌と醤油、純米酒、さび砂糖、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。



**180786** 趙さんの味 趙さんの味 熟成白菜キムチ 200g **368円**(税込397円) ◎14日/米・え

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



**180804** 趙さんの味 趙さんの味 キムチ鍋セット 4人用 **646円**(税込698円) ◎14日/豆・麦・米・え

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。



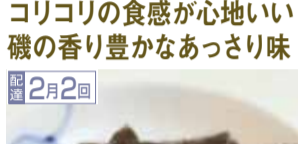
**180828** 趙さんの味 趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ) 240g **570円**(税込616円) ◎365日/豆・麦・米

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。



**180853** 津乃吉 津乃吉 山椒じゃこ 50g **700円**(税込756円) ◎60日/豆・麦・米

原材料/ちりめんじゃこ(宮城県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鱈節



**180889** 津乃吉 津乃吉 荳わかめ煮 70g **398円**(税込430円) ◎60日/豆・麦・米

原材料/荳若布(徳島県鳴門)、だし汁[醤油、清酒、麦芽水飴、ちりめんじゃこ、昆布、花かつお、ムロ鱈節)、醤油、砂糖、麦芽水飴、実山椒



**180877** 津乃吉 津乃吉 山ぶき山椒 70g **460円**(税込497円) ◎60日/豆・麦・米

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山椒です。なつかしい風味を味わえる一品です。



**180890** 津乃吉 津乃吉 しいたけ昆布 80g **470円**(税込508円) ◎90日/豆・麦・米

国産原木椎茸と天然尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

**京都桂 胡麻の山田製油**

炒りたてごまの格別な風味!



原材料/金ごま(トルコ)

**180907** 山田製油 へんこ炒り金ごま 35g **300円**(税込324円) ◎90日以上

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。

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。

**180919** 山田製油 へんこ一番絞りごま油 275g **800円**(税込864円) ◎730日

**180932** 山田製油 へんこ炒りごま(黒) 50g **250円**(税込270円) ◎150日

**180944** 山田製油 ごますりすり(黒) 45g **300円**(税込324円) ◎150日

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。

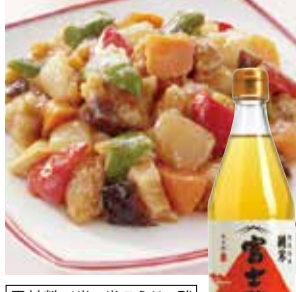
**180920** 山田製油 ごまら油 60g **500円**(税込540円) ◎365日

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。

**180956** 山田製油 ごまねりねり(白) 150g **600円**(税込648円) ◎180日

**京都宮津 飯尾醸造**

まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

**180968** 飯尾醸造 純米富士酢 500ml **630円**(税込680円) ◎2年/米

農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

ゆず&かぼすのダブル果汁!



原材料/醤油、ゆず果汁、かぼす果汁、米酢、砂糖(粗糖)、鯉節、昆布

**180970** 飯尾醸造 富士ゆずぼん酢 360ml **780円**(税込842円) ◎8ヶ月/豆・麦・米

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げられています。ドレッシング作りにもどうぞ。

**180981** 飯尾醸造 富士すのもの酢 360ml **550円**(税込594円) ◎1年/麦・米

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

**180993** 飯尾醸造 紅芋酢(大) 500ml **2400円**(税込2592円) ◎2年/米

**バレンタインに**

手づくりチョコレートの材料に 苦みのきいたハイカカオタイプ



原材料/有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、乳化剤(ヒマワリ由来)、香料(バナナ)

**181006** アルファフードスタッフ 製薬用ハイカカオチョコレートC70 180g **848円**(税込916円) ◎90日以上

エクアドル産の有機カカオ豆と有機砂糖で作られたカカオ分70%オーガニック純チョコレート(クーベルチュールチョコレート)です。

**ハートの形に焼き上げて**

小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、塩、〔乳製品GMO飼料不分別〕



**181018** 弁天堂 冷凍パイシート 400g **880円**(税込950円) ◎60日/乳・麦

たむらのPHF卵〔GMO飼料不使用〕、国産小麦粉、甘しょ糖、よつ葉牛乳〔GMO飼料不分別〕

**181020** 弁天堂 弁天堂のスポンジケーキ台 6号サイズ 直径約18cm **1190円**(税込1285円) ◎60日/卵・乳・麦

**チョコレートのあまい香りが広がって**

とろけるような食感が自慢です



原材料/生クリーム、卵、有機チョコレート、国産きび糖、小麦粉、バター、小麦でん粉、ココアパウダー(卵GMO飼料不使用)〔乳GMO飼料不分別〕

**181031** ナチュランド本舗 生チョコのロールケーキ 1個 **1860円**(税込2009円) ◎30日/卵・乳・麦

生クリームと有機チョコレートをたっぷりを使用したふわわりと濃厚なロールケーキです。1個約220g。

**濃厚なチョコレート入りカスタードクリームがタップリ**

卵、牛乳、生クリーム、小麦粉、有機チョコレート、バター、砂糖(洗双糖)〔卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕



**181043** ナチュランド本舗 チョコエクレア 3個 **680円**(税込734円) ◎15日以上/卵・乳・麦

小麦粉、バター、洗双糖、卵〔卵GMO飼料不使用〕有機アーモンド、ココアパウダー、粉糖〔乳製品GMO飼料不分別〕

**181055** ナチュランド本舗 四つ葉のチョコクッキー 4枚 **426円**(税込460円) ◎30日/卵・乳・麦

四つ葉のクローバーをイメージし、サクサクに焼き上げました