

	月	火	水	木	金
注文書回収	2/8	9	10	11	12
商品配達	2/15	16	17	18	19
特別企画商品配達	2/22	23	24	25	26

2021年
2月3回47号



この冬
大人気

ふわふわ
とろとろ
どろろ鍋

春はそこまでやってきてますが、ラニーニャ現象の影響で、まだまだ寒い日がありそうです。寒い日にはやっぱり温かい鍋が食べたくなりませんか？そこで今回は、ふわふわとろとろな「どろろ鍋」をご紹介します。どろろ鍋の作り方はいたってシンプル。いつも通りにお好みの鍋料理を作って、いちばん上にすりおろしたとろろをかける。それだけなんです！ネバネバ食材として人気のあるとろろは、便秘解消やダイエットにもおすすめ。とろろに含まれる独特のネバネバ成分は、タンパク質を効率よく消化吸収させる働きを持ち、消化促進に役立つといわれています。とろろをたっぷり入れたどろろ鍋。一度食べればそのおいしさの虜になってしまうはずですよ！



今回使用の材料

- 166 嘉一さんの白菜
- 168 大原さんの長ねぎ
- 173 舞茸
- 179 えのき茸
- 283 秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
- 409 もち入りきんちゃく
- 401 大豆屋 油揚げ
- 180 不揃いエリンギ
- 181 ぶなしめじ
- 151 嘉一さんのにんじん
- 133 菜花
- 277 秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
- めんつゆ 558 360ml / 559 1L

原材料/大和芋(国産)
181274 凍
イースタンフーズ ©180日以上
冷凍とろろ大和芋
通常本体 500g 1480円 (税込)
新商品 お試し 1400円 (税込)
特別

粘りの強さと風味のいい国産大和芋を100%使用し、すりおした後に急速凍結しました。解凍後、とろろごはんやとろろ蕎麦、山かけなどに。

焼津で40有余年
熟練の鮭加工工場
共和食品のまぐろ

二元冷凍方式の大型冷蔵装置で新鮮さが維持されているまぐろを、HACCP導入による徹底した衛生管理の工場、熟練の加工技術で加工しお届けします。



中国本場の家庭の味を日本の食卓にお届けする

「飛鳥食品の中華まん」



飛鳥食品の中華まんシリーズは、美味しいだけでなく、できる限り国産原料にこだわり、食品添加物は使わず、ひとつひとつ手作りで仕上げています。

ひな祭りのおすすめ商品揃えています



インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp TEL 0120-121-127 FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田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

神奈川県産 小田原市 **秋澤マルミ農園**

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

酸味もしっかりある
コクのある美味しさ

1 2 3 4 5

113 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。

保存方法…温かい場所は避けましょう。比較的日持ちしますが、冷蔵所で保存し2週間を目安に食べられます。酸味が強いと感じる場合は、少し置いて酸が抜けて甘みがまろやかになってから食べましょう。

※今年は昨年よりこの時期量があり、良い物を選んで出荷できる予定です。味の劣化などございましたらご連絡ください。
*5センチくらいのおさいみかんが入ることもあります

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

114 1kg **460円**(税込)
497円
2.5kg **950円**(税込)
1026円
5kg箱 **1850円**(税込)
1998円

180488 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、風味はとて濃厚です。

※1〜3個でお届けとなります

熊本県水俣市 **福島柑橘園**

種がなく食べやすい!
甘みと香りが強い!

115 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。元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。

116 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
不知火(デコポン)
1kg **600円**(税込)
648円

熊本県水俣市の福島雄治さん。

117 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

熊本県水俣市の福島雄治さん。

118 低農薬 無化学肥料
松尾農園(福岡県)
いよかん
1kg **500円**(税込)
540円

松尾農園(福岡県)より。熊本県宇城市の平野俊久さん他。

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。

美味しくて大好評のいちご

低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご

120 A品200g **480円**(税込)
518円

180439 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。

ネオニコチノイド系の農薬を使いません

神奈川県産

121 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ
500g **350円**(税込)
378円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

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

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

123 アメ리카 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。

※6℃以上を保存してください

129 有機塩セロリ
180g~200g **258円**(税込)
279円

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)

やまゆりのりんごは
無袋りんご
太陽の光をいっぱい
浴びて育ちました

124 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)
3〜5玉(900g以上) **638円**(税込)
689円

山形県高島町の本田孝博さん他。化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

一般的なには栽培時に袋をかけたものを「サンふじ」、袋をかけて蜜をいれずに貯蔵性をあげる栽培を「ふじ」と区別します。やまゆりのりんごは「袋無し」が普通となっておりますので「サンふじ」と言わずに「ふじ」と案内しています。

126 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)小玉
3玉 **368円**(税込)
397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、緻密で煮崩れにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。

127 有機ミニトマト
大地と自然の恵み(高知県)
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。

128 有機ピーマン
150g **310円**(税込)
335円

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
沖縄県南城市の山崎聡さん他。

129 有機塩セロリ
180g~200g **258円**(税込)
279円

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)

みんな知ってる
「ふじりんご」

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。

ふじりんごは国内で最も多く生産されている品種で約50%を占めます。「国光」どデリシャス」を親に持ち、1962年に登録されました。酸味は少なく甘みが強いのが特徴。しっかりと肉質で果汁も多く、蜜も入ります。

130 有機いんげん
90g **315円**(税込)
340円

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
沖縄県南城市の大城憲幸さん他。

131 低農薬 低化学肥料
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 低農薬 低化学肥料
絹さや
50g **245円**(税込)
265円

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

129 有機塩セロリ
180g~200g **258円**(税込)
279円

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)

133 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。

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垂喜博さん他。霜にあたって甘く味深い。根の近くまで甘くおいしく食べられます。

小松菜とりんごのジュースに

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 農民連産直センター(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。

137 農民連産直センター(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。

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

中国産有機緑豆使用。

148 蔵 無農薬 無化学肥料
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円**(税込)
54円

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

180877 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ります。

138 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。

新

139 ふしちゃんファーム(茨城県)
グリーンリーフレタス
200g **230円**(税込)
248円

茨城県つくば市の伏田直弘さん他。

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

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

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

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

145 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。

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

料理に散らしたりスープなどにも。

肉や魚との相性よし!

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

142 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

●豚肉と水菜の豆乳煮

食べる前に
ゆずぽん酢をかけて!

143 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。

144 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。

149 蔵 無農薬 無化学肥料
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。

149 蔵 無農薬 無化学肥料
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。

福岡県より ちょっと珍しい野菜をお届け♪ ご意見・ご感想をお待ちしております!

組合員様のご要望にお応えして企画をしました!
福岡野菜・高菜が親戚の野菜です♪

新 **今回限定**

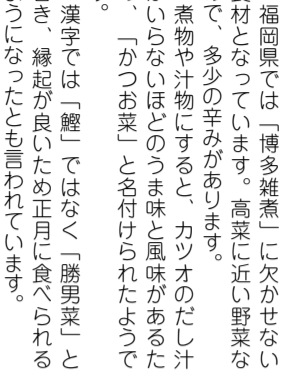


お雑煮以外に、鍋やお浸しなど♪

・漢字では「鱈」ではなく「勝男菜」と書き、縁起が良いため正月に食べられるようになったとも言われています。

150 無農薬 無化学肥料
グリーンあさくら(福岡県)
かつお菜
200g **198**円(税込214円)
福岡県朝倉市の大内英子さん他。

新 **今回限定**



●アスパラ菜のツナマヨ和え

・福岡県では「博多雑煮」に欠かせない食材となっており、高菜に近い野菜なので、多少の辛みがあります。

・煮物や汁物にする、カツオのだし汁がいらぬほどのうま味と風味があるため、「かつお菜」と名付けられたようです。

181638 無農薬 無化学肥料
グリーンあさくら(福岡県)
アスパラ菜
200g **238**円(税込257円)
福岡県朝倉市の大内英子さん他。

153 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。

154 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。

155 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。

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

158 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。

159 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柳一さん。

160 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認証農産物のみ使用〕

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

164 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。

165 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛知県)
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。

166 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)

167 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仁さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。日本の在来種。

地元のニンジンを使ってお届け♪
にんじんスープ



151 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのにんじん
400g **198**円(税込214円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

152 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。

180774 無農薬 低化学肥料
山本栄子(平塚市)
山本さんの徳用ニンジン
2kg **780**円(税込842円)
神奈川県平塚市の山本栄子さん。

いろいろな料理にご活用ください!
北海道新十津川町の川真田修さん。

今年は状態も良く、徐々に人気の川真田さんの玉ねぎ復活!

157 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
通常本体 800g **270**円(税込275円)

162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛知県)
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。

163 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。

168 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265**円(税込286円)

169 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
キャベツ
1玉 **370**円(税込400円)
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

内田さんは、宇宙の法則に沿って生きること志して、農業の世界に。平塚市で約4町歩の畑で野菜の栽培をしつつ、サステナブル・アグリカルチャー・スクールの講師としてオーガニックな農業を広めています。きれいで美味しい野菜がたくさんできる農業を広めています。

代表の白土さんは、約10年前から「農業大作戦」をスタート。湘南をオーガニックな街に、ということで湘南オーガニック協議会をやったり、地球が人が、わくわくサステナブルになるよう「株式会社いかす」で「はくむ たべる あそぶ まなぶ」事業をしつめています。

“いかす!” 野菜セット **新**

セット内容
キャベツ、カリフラワー、茎ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、かぶ、チンゲン菜、にんじんの中から3品

181614 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすの野菜セット
3品 **750**円(税込810円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

セット内容
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソン、からし菜、わさび菜の中から5品

177 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。

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

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

174 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。

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

うまみの強さと、しっかりとした歯ごたえがあります

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

173 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。

178 蔵無農薬
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚保郡厚田町の浜田潤介さん。

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。

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

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)
広島県庄原市の宮野龍之さん。(放)不検出<10.0<10.0

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)
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。

**炭火焼きの香ばしさを
お楽しみください**



原材料/キハダマグロ(太平洋)

188 📅凍
マストミ ◎15日以上
炭火焼まぐろタタキ
140g **528円**(税込570円)

キハダマグロをあっさり食べやすく炭火焼でタタキ用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

**程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです**



原材料/メバチマグロ(台湾)

189 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1080円**(税込1166円)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



190 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **645円**(税込697円)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

**プリプリの食感がたまらない
“つつぶまぐろ丼”**



192 📅凍
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つつぶまぐろ丼セット
50g×2
タレ付 **560円**(税込605円)

193 徳用 📅
50g×4 通常本体
タレ付 **1120円**(税込1166円)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



194 📅凍 G調味料
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬
60g×3 **498円**(税込538円)

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



195 📅凍
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
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、保存効果が高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

鮮度抜群!

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



196 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **880円**(税込950円)

どんぶりのご飯にのせるだけ!

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



197 📅凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
かつお味噌漬丼
80g×2 **500円**(税込540円)



199 📅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。



200 📅凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **340円**(税込367円)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



198 📅凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 通常本体
(130g以上) **568円**(税込594円)

八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



201 📅凍
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。



202 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜真イカ
1杯(250g) **600円**(税込648円)

熊野灘産スルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



203 📅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。



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

もったいないから生まれた逸品
鮮度は抜群です
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



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

岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味
三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製ダシに漬けてみました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。



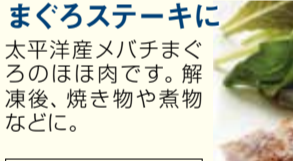
206 📅凍
秋元商店 ◎45日以上
厚岸の大さんま
3尾 **630円**(税込680円)

北海道厚岸港に水揚げされる130g前後の大型サンマを厳選しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



207 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜アジ(中)
2~3尾 **440円**(税込475円)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)



208 📅凍
共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g 通常本体 **520円**(税込540円)

まぐろステーキに
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



209 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **650円**(税込702円)

北海道産カラフトマスが無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



210 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **320円**(税込346円)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



211 📅凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込605円)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



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

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



213 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
本サワラ半身
200g **750円**(税込810円)

切身にして塩焼きや竜田揚げなどに
熊野灘産のサワラを三枚におろしました。



214 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ぶりあら
250g **420円**(税込454円)

塩焼きや煮付けなどに
熊野灘沖で水揚げされた活けまめの天然プリのカマヤハラミなどです。



215 📅凍 G調味料
大新 ◎90日以上/卵・麦・え・か
蟹と海老のやわらかしんじょ
6個(180g) **398円**(税込430円)

蟹と海老のすり身などを合わせ、手作り風に仕上げました。汁物や揚げ物などに。(GMO飼料不分別)



216 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
にしん一汐干し
4枚(200g) 通常本体 **368円**(税込387円)

脂のりがよく
しっとりとした食感
ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



217 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込626円)

獲れたてのアジを
薄塩で天日干ししました
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)

**脂のりがよく
しっとりとした食感**



原材料/ニシン(ノルウェー)、食塩

216 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
にしん一汐干し
4枚(200g) 通常本体 **368円**(税込387円)

ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**獲れたてのアジを
薄塩で天日干ししました**



原材料/アジ(熊野灘)、食塩

217 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込626円)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)



218 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き
2~3枚 **670円**(税込724円)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (カマス)



219 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
さんま開昆布干
2切(90g) **258円**(税込279円)

八戸産のさんまを開いて切身にして、昆布入りの塩汁に漬けて、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。



220 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円**(税込697円)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



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

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



222 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
イワシミリン干し
4~6枚 **460円**(税込497円)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



223 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
たちうオミリン干し
3枚 **570円**(税込616円)

熊野灘産たちうオミリンを醤油ベースのタレに漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.4<0.4 (たちうオ)

武田食品冷凍

真だこの旨みが口の中に広がります 料理酒『蔵の素』使用の逸品



原材料 / 真だこ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

224 冷蔵 G不使用 武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米 真だこやわらか煮 80g **740円**(税込799円)

瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。



原材料 / 真さば(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖(鹿児島県)、生姜(高知県)、酒

225 冷蔵 G不使用 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米 さば生姜煮 2~4切(130g) **368円**(税込397円)

徳島県・長崎県の真さばを、淡路の国産丸大豆醤油、粗糖、高知県産生姜、蔵の素で煮込みました。軽く湯煎してください。

茎わかめの美味しさと食感が楽しめます



原材料 / わかめ中芯(淡路島)、醤油、砂糖、酒

226 冷蔵 G不使用 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米 淡路産茎わかめ佃煮 100g **324円**(税込350円)

淡路島近海で採れた天然わかめの茎を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。

ほどよく脂のついた金華さばと特製タレがよく合います



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

227 冷蔵 G調味料 東北トクスイ ◎85日以上/豆・麦・米 金華さば旨味醤油漬 3切(180g) **398円**(税込430円)

石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

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



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

228 冷蔵 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。



229 冷蔵 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加明太子(切子込) 60g **368円**(税込397円)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



230 冷蔵 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。



231 冷蔵 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。



232 冷蔵 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。

いろいろな料理に 小粒の天然エビをむき身にしました。

原材料 / 天然むきエビ(ミャンマー)

233 冷蔵 カネキ水産 ◎180日以上/え プチむきえび 200g **380円**(税込397円) **特**

身はやわらかく、旨味があります 青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



234 冷蔵 タイセイフーズ ◎90日以上 やわらかいかステーキカット 3枚(220g) **480円**(税込518円)

原材料 / アカイカ(青森県)



235 冷蔵 札幌中一 ◎90日 ベビー帆立加熱用 150g **380円**(税込410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



236 冷蔵 タイセイフーズ ◎180日/え 大粒シーフードミックス 340g **880円**(税込950円)

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



237 冷蔵 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。



238 冷蔵 塩屋 ◎30日 徳用沼産大和しじみ(冷凍) 500g **750円**(税込810円)

茨城県沼産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



239 冷蔵 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g **450円**(税込486円)

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



240 冷蔵 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。



241 冷蔵 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。 [放] 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。

原材料 / シラス(相模湾)、食塩

242 冷蔵 山丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g **500円**(税込540円)



243 冷蔵 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。



244 冷蔵 札幌中一 ◎90日 焼鮭弁当用 5枚(150g) **550円**(税込594円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



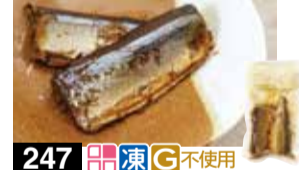
245 冷蔵 ヤイチ ◎30日以上 八戸前沖銀鯖焼 1切(約60g) **278円**(税込300円)

八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。温めてください。



246 冷蔵 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込1458円)

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



247 冷蔵 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦 さんまやわらか煮 2本(100g) **335円**(税込362円)

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。

パンや野菜をつけたり、パスタの具などに 八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

248 冷蔵 G調味料 ヤイチ ◎30日以上/米 いわしのアヒージョ 100g **288円**(税込311円) **特**



原材料 / イワシ(八戸)、食用オリーブ油、食用植物油、にんにく、食塩、パルメザン、ブラックペッパー、レッドペッパー、オレガノ、タイム

旨みの詰まった さっぱりマリネ!



原材料 / 小あじ(石川県)、玉ねぎ(国産)、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、胡麻油、日本酒、唐辛子

249 冷蔵 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米 小あじのマリネ 140g **430円**(税込464円)

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

身が厚いのにやわらかい 少ない油でも **特**



原材料 / ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩

250 冷蔵 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/麦 イカフライ 5枚 通常本体(200g) **420円** **398円**(税込430円)

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

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料 / 天然エビ(パプアニューギニア海産)、パン粉(小麦粉(岩手県)、生イースト、塩)、小麦粉(岩手県)

251 冷蔵 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。

川崎北部水産加工 ネットの良さは折り紙付き!



原材料 / 旬のおまかせ寿司種(川崎北部水産加工)

252 冷蔵 川崎北部水産加工 ◎30日 旬のおまかせ寿司種セット 5種(各4切) **1650円**(税込1782円)

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



原材料 / アジ(九州産)

253 冷蔵 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 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]

254 冷蔵 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)

鶏手羽元 6本
 切り餅 2個
 長ねぎ 1本
 生姜 10g
 にんにく 1片

[A]

水 700ml
 酒 大3
 塩 小1.5

作り方

①長ねぎは斜め切りに、生姜は皮付きのまま薄切りにし、にんにくは軽く潰し、切り餅は6等分にします。

②鍋に鶏手羽元、①、Aを入れ、強火にかける。ひと煮立ちしたらフタをし、弱火で30分煮込む。

③手羽元が柔らかくなったら器に盛る。

千野さんの豚肉 (山梨県)

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
 200g **590円**(税込) **637円**

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

256 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。ポークンテータンカツなどに。約1.5cm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。

267 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
 200g **435円**(税込) **470円**

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

257 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。

258 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。

268 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
 400g **900円**(税込) **972円**

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

269 凍 中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
 300g **530円**(税込) **572円**

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

270 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。

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
 200g **510円**(税込) **551円**

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

260 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。

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
 150g×2 通常本体 **630円** **620円**(税込) **670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。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
 150g **550円**(税込) **594円**

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

263 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。

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

263 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。

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

265 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
 150g×2 通常本体 **630円** **610円**(税込) **659円**

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

276 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。

277 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。使いやすいだけ取り出し便利です。

278 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)

271 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。

272 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
 300g **448円**(税込) **484円**

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

279 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。

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
 300g **480円**(税込) **518円**

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

273 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。

274 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。

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。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g **350円**(税込) **378円**

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

282 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。

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
 500g **710円**(税込) **767円**

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

284 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
 2枚 通常本体(110g) **1580円** **1500円**(税込) **1620円**

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
 180g **1890円**(税込) **2041円**

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

289 凍 知床興農ファーム ◎60日
熟成牛すき焼き用
 200g **980円**(税込) **1058円**

熟成牛をすき焼き用にスライスしました。

290 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産牛ミックスホルモン
 300g **940円**(税込) **1015円**

国産熟成牛の小腸、大腸、胃袋、心臓のミックスホルモンです。焼肉や野菜炒めなどに。

286 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。

287 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。

288 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。

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g 通常本体 **1050円** **1000円**(税込) **1080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。

292 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。

293 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。



294 **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〕



295 **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)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



296 **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)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

焼くだけ簡単!
スパイシーなポークステーキ



297 **速凍**
中津ミート **◎180日/麦**
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **530円**(税込572円)
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



298 **速凍**
中津ミート **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込340円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



299 **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〕

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み



300 **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)
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、香辛料[ホワイトペッパー、ナツメグ、メース]、ナチュラルチーズ(北海道)



301 **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〕



302 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込408円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



303 **速凍**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込356円)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



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
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〕

備長炭でじっくりと焼き上げました



305 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込859円)
原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油



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



307 **速凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込454円)
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚GMO飼料不使用)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



308 **冷蔵**
ウチノ **◎180日以上**
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込346円)
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス
本格派のこだわり鴨ハンバーグ



309 **速凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込486円)
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



310 **速凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込518円)

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



312 **速凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
こだわりのチキンナゲット
200g **420円**(税込454円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を




313 **速凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本(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〕



314 **速凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **368円**(税込397円)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品 **おまとめ** **特価**



315 **速凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **350円**(税込378円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

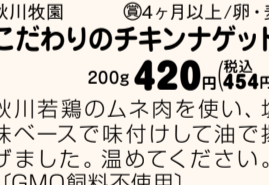
美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!



311 **速凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/卵・豆・麦**
エコがざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込397円)

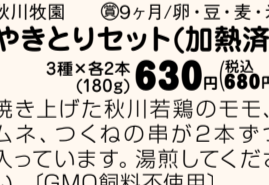
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った本格中華!



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

温めてすぐに食べられる便利品



317 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **369円**(税込399円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



318 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込462円)
319 **徳用** **速凍**
4個×4 通常本体(560g) **820円**(税込886円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかい団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品 **おまとめ** **特価**



320 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込788円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



321 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った本格中華!



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

温めてすぐに食べられる便利品



317 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **369円**(税込399円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



318 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込462円)
319 **徳用** **速凍**
4個×4 通常本体(560g) **820円**(税込886円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかい団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



323 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込497円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



322 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込518円)



324 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込486円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

325 **速凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

デリカ横綱

温めるだけでおいしい牛丼に



326 冷蔵G不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック 600円(税込) 648円

身はやわらかく甘辛い味付け



327 冷蔵G不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしぐれ煮
180g 430円(税込) 464円

328 凍G不使用
ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 390円(税込) 421円

329 凍G不使用
ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) 444円(税込) 480円

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

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

332 凍G不使用
大進食品(ヨコミゾフーズ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個 通常本体(450g) 570円(税込) 605円

333 凍G不使用
大進食品(善掛冷蔵) ◎180日/豆・麦・米
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) 360円(税込) 389円

334 凍G不使用
大進食品(善掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ焼きイタリアン
40g×5個 398円(税込) 430円

335 凍G不使用
ニッキー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) 398円(税込) 430円

336 凍G不使用
ニッキー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 450円(税込) 486円

337 凍G不使用
トップビル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個 通常本体(400g) 600円(税込) 626円

339 凍G調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) 458円(税込) 495円

338 凍G不使用
大進食品(善掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンのトマトソースグラタン
2個(340g) 550円(税込) 594円

冷凍野菜
340 凍G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g 298円(税込) 322円

風味と食感にこだわったうどんです
344 冷蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん。
200g×2 240円(税込) 259円



345 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
相州中井の里 長ほうとう
240g 210円(税込) 227円

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

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

343 凍G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g 620円(税込) 670円

国産小麦本来の豊かな風味
347 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 250円(税込) 270円

鶏ガラをたっぷり加え、あっさりした中にもコクがあります
348 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 360円(税込) 389円

349 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 350円(税込) 378円

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

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

352 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 298円(税込) 322円

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

348 冷蔵G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 360円(税込) 389円

356 冷蔵G不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g 450円(税込) 486円

357 冷蔵
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの小梅干し
120g 450円(税込) 486円

358 冷蔵G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) 440円(税込) 475円

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

東京都・海の精の漬物
野菜を漬け30分置くだけで出来上がり♪
353 冷蔵G不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精浅漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) 398円(税込) 430円

昔なつかしい本格たくあん
354 冷蔵
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 435円(税込) 470円

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

361 冷蔵G不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g 398円(税込) 430円

362 冷蔵G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g 350円(税込) 378円

353 冷蔵G不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精浅漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) 398円(税込) 430円

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

363 冷蔵G調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味噌ザーサイ
100g 380円(税込) 410円

364 冷蔵G不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g 150円(税込) 162円

365 冷蔵G不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g 150円(税込) 162円

昆布と鰹の風味をかかせた自家製つゆ使用



原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ピータグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚醤油、焼酎/水酸化カルシウム

368 **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **920円**(税込994円)
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

おでんが美味しくなる練り物セット 魚の旨みがギュッとつまっています



原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エゾ、グチ、その他(徳島県)]、ごぼう、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、紅生姜、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、菜種油

369 **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米
阿波のおでんセット
5種(380g) **950円**(税込1026円)
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料はじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。



370 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330円**(税込356円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



371 **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278円**(税込300円)
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



372 **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。



373 **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〕



378 **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〕



379 **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込367円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



380 **G**不使用
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



385 **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。



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



389 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



おまとも 特価
蔵 G調味料
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込214円)
382 2パック
6本(約85g) 通常本体×2 **368円**(税込397円)
〔GMO飼料不分別〕



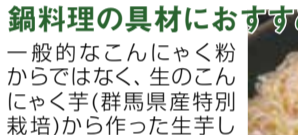
383 **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



384 **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。



386 **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にしました。煮物や炒め物などに。



388 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込289円)
鍋料理の具材におすすめ♪
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。
原材料/特別栽培こんにゃく芋(群馬県)、貝カルシウム



389 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



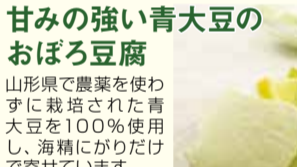
390 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込324円) 〔放〕不検出 <2.1<2.3



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



392 **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)



398 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g 通常本体 **470円** **448円**(税込484円)



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



405 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個 通常本体(約180g) **180円** **170円**(税込184円)



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



397 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずぐりよせ豆腐
330g **375円**(税込405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「みずぐり大豆」を使用。



400 **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 **438円** **420円**(税込454円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



399 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
鍋用寄せ豆腐
200g **178円**(税込192円)



409 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
もち入りきんちゃく
3個(約90g) 通常本体 **335円** **320円**(税込346円)



406 **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **150円**(税込162円)



401 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込227円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



402 **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)



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



405 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個 通常本体(約180g) **180円** **170円**(税込184円)



406 **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **150円**(税込162円)



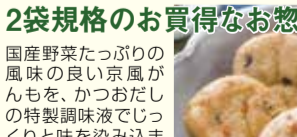
407 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(菜の花)
2枚 **440円**(税込475円)



408 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **314円**(税込339円)



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



411 **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)



411 **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)



411 **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)

カップ入りだから そのままOK



413 **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。

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

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

418 **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(とおとし)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。

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

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、魚醤、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)

412 **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。

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



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

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。



420 **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

昔懐かしいさつま芋の蒸しパンです

1~3月限定



原材料/小麦粉(九州)、さつま芋、スイートポテト餡、砂糖、玄米粉、ホシノ酵母、黒ゴマ、食塩

437 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/麦・米
玄米粉入り蒸しパン(さつま芋)
1個(約90g) **260円(税込281円)**
蒸したさつま芋とスイートポテト餡を包みふくらと蒸した玄米粉入りの蒸しパン。温めると更に美味しくなります。

421 **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 **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)**

焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果糖粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕

422 **蔵**
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)**

423 **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)**

429 **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)**

よつ葉バターをたっぷり折り込んだ贅沢な逸品です
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

426 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
通常本体 3個 **400円** **390円(税込421円)**

425 **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)**
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

427 **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)**
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

428 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円(税込216円)**
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

どっしりとした本格的なフルーツ入りのパン

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

430 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
通常本体 1個 **335円** **320円(税込346円)**

酸味のあるパンに、いちじくのほんのりした甘味が引き立ちます

小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

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



434 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
いちじくカンパーニュ
1個 **380円(税込410円)**
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩



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

もちりとした食感 お好みのカレーとあわせてどうぞ



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

うすくスライスしてお好みの具をのせて♪

国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円(税込313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〕

433 **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



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



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

439 **凍** **G**不使用
大進食品 ◎365日/麦
ママンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込322円)**
北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのまま、温めてください。

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



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

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

セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

441 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**

アーモンドのコクと香りをなめらか食感で味わえます

国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

442 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g **440円(税込475円)**

温めるだけでスープをお楽しみいただけます



原材料/とうもろこし(国産)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしペースト、ひよこまめ、生クリーム、脂肪、全粉乳、なたね油、砂糖、食塩、小麦粉、バター、チキンコンソメの素、でん粉、香辛料

446 **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〕



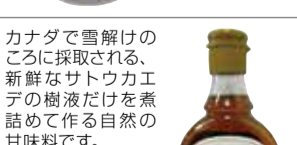
447 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 **523円(税込565円)**
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。〔鶏卵GMO飼料不分別〕



448 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕



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



444 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル・オーガニック・アップル・ナチュラリー・メーブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**



445 **蔵**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g **410円(税込443円)**
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいしさと栄養が活かされたシリアルです。



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〕

- 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〕

- 103** 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)
- 104** 6個 (MS~LLサイズ) **180**円 (税込194円) (放) 不検出 <2.0<2.2



- 105** 秋川牧園 / 卵 **105**円 (税込113円)
 - 106** 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)
- 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <2.3<2.5



- 106** 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 / 卵 **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



- 107** よつ葉牛乳 1ℓ **260**円 (税込281円)
 - 108** 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



- 109** ブラウンスイス牛乳 500ml **215**円 (税込232円)
 - 110** 山地酪農牛乳 1ℓ **398**円 (税込430円)
- 島根県の山地酪農場で、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〕



- 111** 那須の美味しい牛乳 1000ml **340**円 (税込367円)
 - 112** 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〕



- 449** よつ葉ミルクコーヒー 200ml **105**円 (税込113円)
 - 450** よつ葉ミルクコーヒー 1000ml **270**円 (税込292円) (放) 不検出 <0.9<1.0
- 北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。〔乳製品 GMO飼料不分別〕



- 451** 木次カフェオレ 500ml **180**円 (税込194円)
 - 452** 木次カフェオレ 1ℓ **300**円 (税込324円)
- 有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県奥出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。〔GMO飼料不使用〕



- 453** 飲んでやさしいヨーグルト 500ml **195**円 (税込211円)
 - 454** 飲んでやさしいヨーグルト 1000ml **330**円 (税込356円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)
- 低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。〔GMO飼料不使用〕



- 464** よつ葉シュレッドチーズ 250g **485**円 (税込524円)
- 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〕



- 459** よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン 80g **145**円 (税込157円)
- 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕



- 460** よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **215**円 (税込232円)
- 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



- 461** 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **270**円 (税込292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 457** とろとろなめらかヨーグルト 400g **245**円 (税込265円)
- 458** 丹那全乳ヨーグルト 500g **275**円 (税込297円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 465** よつ葉カマンベールチーズ 90g **390**円 (税込421円)
- 北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕



- 466** よつ葉バター 150g **330**円 (税込356円)
- 十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕



- 467** よつ葉クリームチーズ 100g **250**円 (税込270円)
- よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかな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〕



- 469** よつ葉バター(減塩) 150g **330**円 (税込356円)



- 470** よつ葉生クリーム 200ml **362**円 (税込391円)



- 471** 丹那生クリーム 200ml **435**円 (税込470円) (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

- 472** 白米 2kg **950**円 (税込1026円)
- 473** 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)
- 474** 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 475** 白米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 476** 七分胚芽米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 477** 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 478** 七分胚芽米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 479** 玄米 5kg **3250**円 (税込3510円)

180889 マゴメ 国内産十五穀米 300g **980**円 (税込1058円)

180890 マゴメ 国内産押麦 300g **398**円 (税込430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

- 481** 白米 5kg **2900**円 (税込3132円)
- 482** 玄米 5kg **2660**円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

高知県 高生連

あきたこまち 除草剤無化学肥料

- 480** 白米 5kg **2850**円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180907 マゴメ 国内産もちあわ 100g **540**円 (税込583円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 483** 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)
- 484** 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
- 485** 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

- 489** 白米 5kg **3400**円 (税込3672円)
- 490** 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)
- 491** 白米 5kg **2680**円 (税込2894円)
- 492** 玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

高知県南国市の金田善充さん他。

180919 マゴメ 国内産もちきび 150g **540**円 (税込583円)

180920 マゴメ 国内産たかきび 150g **540**円 (税込583円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 486** 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
- 487** 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)
- 488** もち米 2kg **1100**円 (税込1188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 低農薬低化学肥料

- 493** 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)
- 494** 白米 5kg **3580**円 (税込3866円)
- 495** 玄米 2kg **1380**円 (税込1490円)
- 496** 玄米 5kg **3300**円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180932 マゴメ 国内産ひえ 150g **540**円 (税込583円)

180944 マゴメ 国内産アマランサス 100g **540**円 (税込583円)

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

がりと堅い つぶ塩味のかりんとう
原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

ぼきぼきと 歯ざわりの良い黒糖味
原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

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

504 不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかりと固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

505 不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

大地の滋養がたっぷり
風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です
半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮

506 不使用
石崎 幸寛 ◎20日以上
干しいも(栃木県・石崎)
150g **550円**(税込594円)
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者本人が加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

508 不使用
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円**(税込583円)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

今季最終
507 不使用
庄内協同ファーム ◎100日
庄内産干し柿
180g(4~6個) **640円**(税込691円)
柿(山形県)

神奈川県産
509 不使用
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込961円)
落花生(神奈川県中井町)

ミルクのやさしい甘さがお口に広がります

502 不使用
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・ミルク
60g **320円**(税込346円)
農業や化学肥料を一切使用せずに育てた原材料だけで作った、一口サイズのミルクチョコレートです。品質・安全性はオランダのSKAL等、複数の認定団体に証明されています。

499 不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特栽培あやひめ使用
15枚 **318円**(税込343円)
玄米、醤油、てんさい糖

500 不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **380円**(税込410円)
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
皮まるごと濃厚なあまみ、近ごろ話題のドライフルーツ
茹でたらホクホク 塩気をたしたらあとをひくおつまみに

510 不使用
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込464円)
デーツとは「ナツメヤシ」の実です。ミネラルや食物繊維が多く含まれ、黒糖や干し柿に似たコクのある甘み特徴です。

511 不使用
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **215円**(税込232円)
茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7~8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。

512 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円**(税込502円)
あんず(カリフォルニア州)

513 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円**(税込497円)
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

501 不使用
キング製菓 ◎60日以上/麦・米
ブランクッキー
80g **200円**(税込216円)
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

503 不使用
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円**(税込389円)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです

514 不使用
太洋 ◎90日
豆かんてん
155g **220円**(税込238円)
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

本物のぷりぷり寒天が最高

515 不使用
太洋 ◎90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込243円)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました

516 不使用
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円**(税込259円)
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

兵庫県淡路島 弁天堂
濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり
徳島県産の柚子が爽やかに香る ふんわりとしたレアチーズケーキです

517 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂エクレア
2個 **520円**(税込562円)
国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

518 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
柚子レアチーズケーキ
2個 **750円**(税込810円)
ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

むっちりとした柔らかいお餅に爽やかなレモン風味のあんが絶妙

520 不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
レモン大福
40g×5 **700円**(税込756円)
国産レモンをはちみつと砂糖で煮て混ぜ込んだ白あんを国内産有機もち米を使用した生地包み込みました。

クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子

519 不使用
菓房 はら山 ◎180日/乳
黄金芋
40g×5個 **600円**(税込648円)

ぷりっとした食感、つるっとしたのどごし

521 不使用
菓房 はら山 ◎60日/豆・麦・米
胡桃ゆべし
4個(160g) **800円**(税込864円)

みんなで食べたい やさしい焼き菓子

ぷくぷくワールド
ほろ苦くまろやかな甘みのサクサクしたクッキーです

523 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
チーズクッキー
60g **338円**(税込365円)
中力粉(国産)、ナチュラルチーズ、よつ葉バター、粗精糖、鶏卵(GMO飼料不使用)牛乳(乳製品GMO飼料不分別)

524 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
手焼きプレーンクッキー
70g **255円**(税込275円)
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、卵(GMO飼料不使用)

525 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/麦
手焼きにんじんビスケット
70g **255円**(税込275円)
薄力粉(国産)、にんじん(国産)、甜菜糖、なたね油

526 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円**(税込333円)
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵(GMO飼料不使用)、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

530 吉川農園 6ヶ月
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000円**(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

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

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

533 金沢大地 1年
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368円**(税込397円)
石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みたいだけます。煮出し、冷水兼用です。

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。

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

有機碾茶の茎を浅煎りした甘い香りが特長のほうじ茶です

原材料/有機碾茶(鹿児島)

531 菱和園 4ヶ月以上
有機碾茶棒ほうじ
100g **400円**(税込432円)
碾茶とは抹茶を挽く前の状態のもので、有機碾茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

534 ムソー 2年
しょうが湯
20g×5袋 **300円**(税込324円)
国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。

535 創健社 360日/乳
ミルクココア
16g×5 **367円**(税込396円)
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

一食ずつで保存に便利なストレートタイプ

箱得
ヤマク食品 3ヶ月以上/米
無添加甘酒 蔵作り
549 通常本体 180g **178円** (税込181円)
180970 箱(12個)
箱 通常本体 (12個) **2100円** (税込2138円)
国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

特定非営利活動法人 **パルシク**

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

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

539 パルシク 180日
カフェ・ティモール 豆
200g **665円**(税込718円)

540 パルシク 365日
カフェ・ティモール ドリップパック
10g×10パック **690円**(税込745円)

541 珈琲実験室 1年以上
リラクスティー・アールグレイ
50g **450円**(税込486円)

542 珈琲実験室 12ヶ月
ペルーコーヒー粉
200g **560円**(税込605円)

544 珈琲実験室 12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10P **498円**(税込538円)
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯ずつの個包装。

545 長野興農 360日以上
信州まるごとりんごジュース
160g 通常本体 ×6缶 **670円** (税込700円) **648円** (税込700円)
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。

546 長野興農 9ヶ月以上
信州まるごとブルーングジュース
160g×6缶 **995円**(税込1075円)
信州の大地で育ったブルーングを生の実果から自社工場で搾汁してジュースにしました。ブルーング本来の色と香りをお楽しみください。

539 パルシク 180日
カフェ・ティモール 豆
200g **665円**(税込718円)

540 パルシク 365日
カフェ・ティモール ドリップパック
10g×10パック **690円**(税込745円)

538 パルシク 180日
カフェ・ティモール 粉
200g **665円**(税込718円)

543 珈琲実験室 12ヶ月
ヨーロッパブレンド粉
200g **750円**(税込810円)

541 珈琲実験室 1年以上
リラクスティー・アールグレイ
50g **450円**(税込486円)

542 珈琲実験室 12ヶ月
ペルーコーヒー粉
200g **560円**(税込605円)

544 珈琲実験室 12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10P **498円**(税込538円)
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯ずつの個包装。

181158 光食品 18ヶ月
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000円**(税込5400円)

181160 ナガトマト 1年以上
信州生れのおいしいトマト食塩無添加
190g×20缶 **2200円**(税込2376円)

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。

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

180956 箱
500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイトニックスポーツ飲料です。

548 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)

180968 箱
280ml×24 **3890円**(税込4201円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

181171 光食品 1年/麦
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630円**(税込3920円)

飛騨産の桃を贅沢に使った甘い香りと口当たりのお酒

181006 天領酒造 /米
飛騨のももてつったあまあいお酒
500ml **1200円**(税込1320円)
飛騨産の桃で作ったジュースを、天領酒造の米焼酎(44.5度)で割った甘味がクセになるリキュールです。アルコール6%以上7%未満

181018 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1245円**(税込1370円)

181020 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1245円**(税込1370円)

181031 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1365円**(税込1502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。

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

180981 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)

180993 フジワラ化学 2年
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830円**(税込3056円)

泡盛の蒸溜もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンクです。

181183 マルキン忠勇 1年6ヶ月/米
琉球もろみ酢
720ml **1700円**(税込1836円)

原材料/ももジュース(岐阜)、米焼酎(岐阜)、果糖

181006 天領酒造 /米
飛騨のももてつったあまあいお酒
500ml **1200円**(税込1320円)
飛騨産の桃で作ったジュースを、天領酒造の米焼酎(44.5度)で割った甘味がクセになるリキュールです。アルコール6%以上7%未満

181043 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780円**(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな緑色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

181055 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780円**(税込858円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

209083 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314円**(税込345円)

209133 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580円**(税込638円)

209017 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450ml **355円**(税込391円)

209140 太陽油脂
詰替用パックス衣類のりンス
550ml **400円**(税込440円)

209092 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418円**(税込460円)

209013 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **535円**(税込589円)

209200 太陽油脂
パックス200番
800ml **380円**(税込418円)

181067 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)

パックスオーリーシャンプーの詰替用。省資源パック。

209047 太陽油脂
詰替用オーリーシャンプー
500ml **840円**(税込924円)

209051 太陽油脂
詰替用オーリーボディソープ
500ml **840円**(税込924円)

209049 太陽油脂
詰替用オーリーリンス
500ml **840円**(税込924円)

181092 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370円**(税込407円)

209007 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650円**(税込715円)

209009 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650円**(税込715円)

泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。容器の口が大きいので詰替えが楽々できます。

209011 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650円**(税込715円)

口中を爽快にしながら、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

209142 太陽油脂
ナチュロン ソルティエ石けんはみがき
120g **380円**(税込418円)

181079 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)

181080 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)

181109 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158円**(税込174円)
粘着付と剥離などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

目先を変えて / 味噌煮込みおでん

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。



551 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、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 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
556 **1**ℓ **500**円(税込) **540**円
557 **1.8**ℓ **760**円(税込) **821**円

ネギ油とスパイスが香る 本格中華の鍋の素

豆板醤とラー油の辛味に、甜麺醤(テンメンジャン)のコクを合わせました。食べやすい量の2~3人前。

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

煮込み料理の隠し味や 煮詰めてソースとして♪



原材料/有機ぼどう(イタリア)
561 **8**
風水プロジェクト ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインビネガー
250ml **580**円(税込) **626**円
有機栽培ぼどうから作られた赤ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。

552 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田含みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

554 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**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 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
558 **360**ml **440**円(税込) **475**円
559 **1**ℓ **765**円(税込) **826**円

甘酒の優しい甘みと爽やかレモンの鍋の素

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

596 **8** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/米
塩レモン鍋の素
150g **330**円(税込) **356**円

553 **蔵** **G**不**使用**
核中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込) **1037**円

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

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

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

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

566 **8**
海の精
海の高ほししお
240g **700**円(税込) **756**円

圧搾一番搾りのみ使用した ピュアな油

G不**使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

573 **1250**g **712**円(税込) **769**円
574 (小) **600**g **430**円(税込) **464**円

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

563 **8**
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325**円(税込) **351**円

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

567 **8**
海の精
海の高やきしお食卓ピン
60g **410**円(税込) **443**円

568 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **380**円(税込) **410**円
低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

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

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

島根県出雲産無農薬米と麴を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

575 **8** **G**不**使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

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

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

使い勝手の良い 「だし一番」シリーズ

577 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **320**円(税込) **346**円
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

580 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

583 **高橋ソース** ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) **340**円
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです



原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)
586 **蔵** **G**不**使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円
みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

588 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **400**円(税込) **432**円
圧搾製法えごま油を使用し、まるやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

578 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。[GMO飼料不分別]

579 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。[乳GMO飼料不分別]

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

584 **高橋ソース** ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(税込) **518**円

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

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

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

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

香りを引き立てるガラムマサラ付き

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。

590 **甘口** **591** **中辛**
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円

気軽にシチューを楽しめる本格派シチュールウ

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

594 **蔵** **G**不**使用**
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

人気のチューブタイプ

597 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円
辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

スパイス各種

181225 **8**
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **245**円(税込) **265**円

181237 **8**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265**円(税込) **286**円

動物性原料不使用のカレールウ

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

592 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールウ
135g フレークタイプ **368**円(税込) **397**円

厳選された原料を使用したシチューの素

国内産小麦粉をベースに、メーブルシユガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

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

598 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

599 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込) **324**円

181250 **8**
アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181213 **8**
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

181201 **8**
アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **175**円(税込) **189**円

181249 **8**
アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込) **248**円

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

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

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

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

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

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん
原材料/油揚げ麺(小麦粉(北海道)植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)
612 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(原価)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

605 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込) **378円**(原価)

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

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

608 アグリコンセルベレガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込) **213円**(原価)
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。

611 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(原価)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

乾燥ヨモギ粉末を練りこんだ風味豊かなそばです。ざるそばが最適です。

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

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

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

617 三木食品 ◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) **214円**(原価)

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

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

614 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**(原価)

616 マコモ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込) **572円**(原価)

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

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

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

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

620 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込) **562円**(原価)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

621 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**(原価)
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

626 創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(原価)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

627 創健社 ◎18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込) **389円**(原価)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

619 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**(原価)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

629 ライロッチ大塚 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(原価)

鍋料理にもおすすめ♪
原材料/馬鈴薯澱粉(北海道)、甘藷澱粉(九州)
634 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(原価)
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、無漂白のはるさめです。

630 ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込) **421円**(原価)
国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田
金沢の伝統的な老舗の逸品
●車麩の落とし卵煮
●車麩の落とし卵煮
633 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **410円**(税込) **443円**(原価)
原材料/小麦粉(北海道)、小麦グルテン

安浦港佳栄丸
636 安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(原価)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

国産原料100%の海鮮ふりかけ
原材料/たら(塩蔵)、鰯節、オキアミ、いか、わかめ(塩蔵)、白胡麻、青のり、鮭、帆立、磯のり
638 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(原価)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

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

631 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
加賀の麩 さくら麩
15g **350円**(税込) **378円**(原価)
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いいただけます。

632 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **250円**(税込) **270円**(原価)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

637 安浦港 佳栄丸 ◎1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(原価)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

646 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込) **410円**(原価)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

647 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込) **648円**(原価)
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

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

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

641 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(原価)
鯉、宗田鯉、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。

小林海苔店
648 小林海苔店 ◎45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(原価)
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べた、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

649 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込) **346円**(原価)

645 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(原価)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

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

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

649 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込) **346円**(原価)

650 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込) **194円**(原価)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

645 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(原価)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

ひな祭り特集・女の子のお祝いを華やかに

無着色の白い桜餅。じっくり漬けた桜葉の香りをお楽しみください



原材料/生地[もち米、砂糖、桜葉]、粒あん[小豆、砂糖、還元水あめ、食塩]

181298 **凍**
岩手阿部製粉
芽吹き屋の桜餅
4個(200g) **410円**(税込443円)
北海道産小豆で作った粒あんで国産もち米の生地を包み、塩漬の桜葉で包みました。自然解凍してください。

レッドビーツを使ったピンクの桜もち



原材料/有機もち米(国産)、有機砂糖、有機小豆、寒天、レッドビーツ、塩漬桜葉

181304 **凍**
菓房 はら山
はら山の桜もち
5個(200g) **800円**(税込864円)
塩漬の桜葉の香り豊かな桜もちです。一つずつ包装してありますので、必要な数だけ解凍してお召上がりください。

桃の花のクッキーをあしらった扇型の可愛いデコレーションケーキ



原材料/生クリーム、卵、小麦粉、砂糖、バター、苺(海外産有機)、チョコレート、小麦澱粉、なたね油、麦芽水飴、有機抹茶、食塩[乳製品GMO飼料不分別] (卵GMO飼料不使用)

181341 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦
ひなまつりのケーキ
220g(扇形) **1148円**(税込1240円)
7号ケーキ(直径21cm)を4分の1カットで扇形にしたものです。赤い色はイチゴで付けました。緑色は緑茶(農薬不使用)粉末使用の無添加国内産原料のケーキです。チョコレートは海外認証品です。

2月4日



原材料/生クリーム、砂糖、小麦粉、牛乳、なたね油、有機苺(海外有機)、有機抹茶、食塩(卵GMO飼料不分別) [乳GMO飼料不分別]

181353 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
おひなさまロールケーキ
175g **785円**(税込848円)
卵、生クリーム、砂糖、小麦粉、牛乳、なたね油、有機苺(海外有機)、有機抹茶、食塩(卵GMO飼料不分別) [乳GMO飼料不分別]

健康と長寿の願いを込めて



原材料/酒造好適米(ひだほまれ)、米糀

181390 **凍**
天領酒造 ◎180日/米
造り酒屋の甘酒のもと
500g **525円**(税込567円)
飛騨特産酒造好適米「ひだほまれ」を使用し、北アルプスの伏流水で仕込んだ甘酒のもとです。半量または同量の水を加えてください。※アルコール分は含まれていません。

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



原材料/もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

181330 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
草もち
40g×5個 **630円**(税込680円)
国内産もち米、北海道産小豆を使い、つぶし餡をコシのある餅で包みました。自然解凍してください。

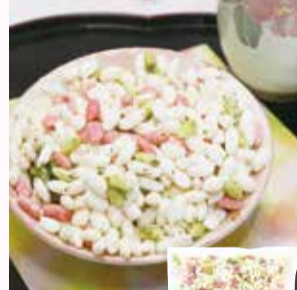


181316 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎90日/豆・米
ひなまつりの生菓子
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)



181328 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎60日/卵・乳・麦・米
雛祭り生クリームどら焼
50g×3個 **630円**(税込680円)
砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、生クリーム、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹[卵GMO飼料不使用・乳製品GMO飼料不分別]

この季節だけの限定品



原材料/うるち米、砂糖、着色料(モロヘイヤ粉末、紅麴色素)、水飴、なたね油

181377 **凍** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/米
三色ぼんちゃん
100g **320円**(税込346円)
栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のうるち米を使ったポン菓子です。

おひなさまには庄内のおもちを



原材料/もち米、よもぎ、紅麴色素

181389 **凍**
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
庄内のひし餅
2個(約320g) **850円**(税込918円)
庄内協同ファームのもち米「でわのもち」で作ったひしもちです。着色には、紅麴色素、山形県産のよもぎを使っています。

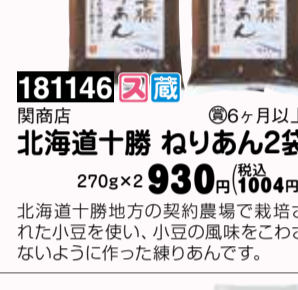
手作りの材料に



原材料/もち米、よもぎ、紅麴色素

181134 **凍**
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん2袋
270g×2 **930円**(税込1004円)
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

手作りの材料に



原材料/もち米、よもぎ、紅麴色素

181146 **凍**
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん2袋
270g×2 **930円**(税込1004円)
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

181419 **凍**
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円**(税込972円)
昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

181420 **品**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円**(税込270円)

181432 **品**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円**(税込324円)

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

181456 **品**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円**(税込324円)

181444 **品**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込648円)
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまかえなどに。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

181468 **品** **G**不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円**(税込594円)

京都・山科の里 池田屋

まろやかな酸味は京・上賀茂の地で昔ながらの味として受け継がれています



原材料/すぐき(京都府)、食塩(香川県)

181511 **凍**
池田屋 ◎60日
京の味 加茂すぐき
200g **630円**(税込680円)
京の伝統野菜、すぐき菜を自然に乳酸発酵させた漬物です。

181523 **凍** **G**不使用
池田屋 ◎5日/米
京の味 扇千枚
100g **368円**(税込397円)
京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、北海道産利尻昆布で旨味を閉じ込め、甘酢で仕上げました。

181547 **凍**
池田屋 ◎60日
京の味 京しば漬
100g **375円**(税込405円)
しば漬の伝統を生かし胡瓜、茄子、紫蘇などの厳選した野菜を独自の製法で漬込みました。

181535 **凍** **G**不使用
池田屋 ◎5日/米
京の味 ゆず白菜
100g **330円**(税込356円)
選び抜いた季節の白菜を京都・奥嵯峨の水尾産ゆずと漬込みました。

181559 **凍** **G**不使用
池田屋 ◎60日/米
京の味 奈良漬
80g **500円**(税込540円)
国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

181470 **品**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込1080円)
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

飯尾醸造

蜂蜜入りだから酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181481 **品**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円**(税込589円)
コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

181493 **品**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込1566円)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

181500 **品**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込633円)

京都府南丹市 食彩あん

風味がとて豊かで甘い、栗の王様「丹波栗」を使用



原材料/栗(京都府南丹市)、粗糖

181560 **品**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **600円**(税込648円)
丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

181572 **品** **G**不使用
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **600円**(税込648円)
京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。[GMO飼料不使用]

181596 **品**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **560円**(税込605円)
自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

181584 **品**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **600円**(税込648円)
京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

181602 **品**
食彩あん ◎6ヶ月
黄金桃ジャム
130g **580円**(税込626円)
和歌山県紀ノ川産黄桃を使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。