

	月	火	水	木	金
注文書回収	2/15	16	17	18	19
商品配達	2/22	23	24	25	26
特別企画商品配達	3/1	2	3	4	5

2021年  
2月4回48号



ひな祭りにおすすめ  
**可愛い手毬寿司**

おだいり様とおひな様も  
デコレーション

### 伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた逸品

厳選した国内産米を使用し、仕込み水は、名水100選に選ばれた御清水（おしょうず）で有名な越前の小京都、福井県大野の地下天然水を汲み上げ、更にシーガルフォー浄水器で磨きをかけます。酒造りは伝統的な寒仕込み、三段仕込み製法でつくりあげ、出来上がった酒を蔵付きの酢酸菌で昔ながらの静置発酵法により約6ヶ月をかけて完成します。

原料の米を国産有機にこだわりました。米酢ならではのうま味とまろやかですっきりとした味わい、そして、華やかな香りをお楽しみいただけます。（米酢にありがちな蒸れ臭はほとんどありません。酸度4.5%）和洋中すべてのお料理の美味しさを引き立てます。



**563** 創健社 3年/米  
越前小京都の有機純米酢  
500ml **380円** (税込410円)

純米酢(国産米使用)に、“味醂いらす”と言われるほど味わい深い鹿児島県喜界島産粗糖、長崎県対馬産海塩、国内産昆布使用の昆布だしで風味豊かに仕上げました。化学調味料、動物性原料、エキス類不使用のまろやかで香り華やかなすし酢です。米1合に対して30~35mlを、炊いたご飯にそのまま混ぜてください。※お好みに合わせて量を調整してください。



**564** 創健社 360日/米  
越前小京都のすし酢  
360ml 通常本付 **485円** (税込524円)

ひな祭りの定番料理といえば、ちらし寿司ですよね！ ですが…、今年のひな祭りは「手毬寿司」でもっと食卓を華やかにしてみませんか？ 見た目は可愛いけど難しそう…、いえいえ、食品用ラップを使えば簡単にできます。まぐろやスモークサーモン、錦糸卵やきゅうり、かにかまを糸に見立てたり、アイデア次第でコロコロした可愛い手毬寿司が出来あがります。是非お試しください。

### 食品用ラップを使えば簡単 手毬寿司の作り方

ラップを広げて1切れずつ刺身(寿司ネタ)をおき、一口大分に軽く丸めた寿司飯をのせます。ラップで包んで形を整え、最後に軽くしぼるようにラップをひねって形を落ち着かせます。



### ポイント

- ・最初にすし飯を軽くラップで丸めておく作業がはかどります。
- ・彩りを良くするような材料の組合せを考えると華やかになります。
- ・ラデッシュやキュウリなどは薄く切って、ひと塩でしんなりさせると扱いやすいです。

### おすすめの寿司ネタ

<b>185</b> 天然南マグロ 切り落とし 赤身	<b>192</b> 紅鮭スモーク サーモン 切り落とし	<b>195</b> 雄武産ホタテ 貝柱(生食用)	<b>228</b> パパア産天然 えび(殻付き)	<b>196</b> いくら醤油漬	<b>385</b> かにかま2パック
			<b>130713</b> きゅうり	<b>139</b> ラディッシュ	

桜茶や桜ご飯、お菓子作りなどに♪

**181109** 王陽堂農園 45日以上  
桜の花塩漬  
40g **440円** (税込475円)

原材料/桜の花(八重桜・奈良県)、白梅酢(奈良県)、食塩(沖縄県)

八重桜で有名な吉野山の桜を丁寧に手摘みし、白梅酢と食塩だけで加工しました。桜の濃いピンクがきれいに残っています。

ちょっぴり塩味が効いた淡いピンク色のおぼろ

### 仁徳のすしおぼろ

太巻き寿司やちらし寿司、お弁当等に、可愛いピンク色で鮮やかさをプラスしてくれます。生からそぼろ用に加工処理した北海道産スケトウダラを、ふんわり炊き上げています。

**8** ページ

やまゆり女子の皆さんに喜んで欲しい  
ひな祭りのごちそう用にご用意♪

**16** ページ

日ごろ家族の健康を考えがんでいるやまゆり女子のために、水産担当の男子がそろえたごちそう素材各種ご案内。



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

春色のデザート  
フルーツを楽しむ



### いちごとキウイと チーズヨーグルトクリームのデザート

材料(プリンカップ3~4個分)

いちご1パック、キウイ3~4個、【チーズヨーグルトクリーム】クリームチーズ(やわらかくしておく)200g、プレーンヨーグルト150g、砂糖大さじ3、レモン汁小さじ1

#### 作り方

- ①いちごとキウイはそれぞれ細かく切る。
- ②チーズヨーグルトクリームはボウルに全てを入れてよく混ぜる。
- ③グラスにキウイ、チーズヨーグルトクリーム、いちごの順に入れる。

\*チーズヨーグルトクリームは作りやすい分量となっておりますので、余るほど出来上がります。  
\*形の良い小さいものがあれば、飾りとして残しておくとよいと思います

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)

#### 114 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っていません



116 有機バナナ

450g以上 **298円**(税込322円)

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



117 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。皮が黒くなら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

### まだまだ貴重な新品种「ピンクレディ」

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。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

118 りんご(ピンクレディ)小玉

3玉 **368円**(税込397円)

さんさんファーム(長野県)



### たっぷりとした甘さの中に 程よい酸味があります

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パランスの良い品種です。蜜入りもあります。

180506 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 **638円**(税込689円)



年末より蜜の部分からの傷みが発生しており申し訳ありません。食べられないものが届きましたらご連絡ください

**鳥やイノシシも  
農薬不使用の柑橘が大好きです**

ここ数年、鳥やイノシシが、秋澤さんや福島さんの農作物を狙って、沢山食べています。

近隣農家さんの農薬使用の柑橘には来ないけれど、農薬不使用の畑にはたくさん来よう。今後鳥がどれほど食べてしまうか予測不能で早めに企画が終わることも考えられます。鳥が食べてしまう前に、皆様お早目にご注文をお願いします!

### 種がなく食べやすい! 甘みと香りが強い♪

熊本県水俣市の  
福島雄治さん。



119 無農薬 無化学肥料

福島 柑桔園(熊本県)

#### 福島さんのネーブルオレンジ

1kg **745円**(税込805円)

今季最終



120 無農薬 無化学肥料

福島 柑桔園(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。

今季最終



121 無農薬 無化学肥料

福島 柑桔園(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

神奈川産

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

122 1kg **460円**(税込497円)

123 2.5kg **950円**(税込1026円)

180520 5kg箱 **1850円**(税込1998円)

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。果皮が比較的薄くなめらかで、果実は大きめで、かなり甘めなみかんですが、甘さと酸っぱさのバランスがよく、風味はとて濃厚です。

網と箱の回収にご協力をお願いいたします



124 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。



125 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。

### お料理にレモンを 添えてさわやかに

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。

126 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)



※1~3個でお届けとなります



180713 低農薬 低化学肥料

五木田農園(千葉県)

#### きゅうり

3本 **415円**(税込448円)

千葉県旭市の五木田克英さん。



127 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。



128 低農薬 無化学肥料

ヤマサ有機農園(徳島県)

#### ミディトマト

250g **345円**(税込373円)

徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。



129 低農薬 無化学肥料

ヤマサ有機農園(徳島県)

#### トマト

400g **450円**(税込486円)

徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。



130 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。



131 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)

沖縄県南城市の山崎聡さん他。



132 低農薬 低化学肥料

マルサンファーム(鹿児島県)

#### いんげん

100g **345円**(税込373円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



133 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 **288円**(税込311円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



134 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。



135 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。



136 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。



137 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。



180592 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。



138 農民連奈良産直センター(奈良県)

#### 春菊

100g **214円**(税込231円)

奈良県御所市の中元梨愛さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。



### サラダで テーブルを華やかに



140 微生物農法の会(茨城県)

#### レタス

1玉 **290円**(税込313円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



143 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 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。



139 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。



180579 無農薬 無化学肥料

あすばら農園(伊勢原市)

#### ブロッコリー

1個 **258円**(税込279円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとなる場合があります。



141 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)

#### サニーレタス

1個 **225円**(税込243円)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



142 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。



180555 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。



145 オーガニックファームつくばの風(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。

辛味が少ないので  
誰でも食べやすい♪

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**

**147 蔵無農薬無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
子大豆もやし  
200g **80円**(税込) **86円**  
小大豆を使用した豆もやしです。



**180830 蔵** JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス  
160g **160円**(税込) **173円**  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

**148 蔵** 神奈川産  
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。

長芋に  
紅鮭スモーク  
などを巻いて



**149 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。

つくりおきのできる  
煮物に



●りんごとさつまいもの甘煮  
**150 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。

神奈川産 愛川町 愛川農園

やまゆり生協でもお世話になっている丹沢高原豚(中津ミート)の質の良い堆肥で育ちました

お隣が中津ミートという好立地で、その社長様と高橋様はとも仲良くされている様子です。丹沢高原豚の堆肥を入れて、何十年も農業に励まれてきました。その堆肥は根菜類とはとても相性がよいようで、農薬や化学肥料を使わなくてもよく育ちます。3月のいつまでになるか未定ですが期間限定でご案内です。



**新**  
※イメージ  
**151 無農薬無化学肥料**  
愛川農園(愛川町)  
里いも  
500g **258円**(税込) **279円**  
神奈川県愛川町の高橋康雄さん。

**新**  
※2〜4本まで届けてします  
**154 無農薬無化学肥料**  
愛川農園(愛川町)  
ごぼう  
300g **225円**(税込) **243円**  
神奈川県愛川町の高橋康雄さん。



**152 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。



**153 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充さん他。



**155 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。

熊本では辛子れんこん材料として欠かせません  
シャキッとした歯ごたえがあり、煮物、酢の物などで

熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

**156 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**



**157 無農薬無化学肥料**  
水の子(熊本県)  
備中れんこん  
1kg前後 **975円**(税込) **1053円**  
熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間に長く、茶色がかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。



※寒さが続く場合は葉のない状態でお届けすることもあります  
**158 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。



**159 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**  
**180841 2kg**  
2kg **650円**(税込) **702円**  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



500gです  
**160 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。



**161 無農薬無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
ジュース用にんじん(アロマレッド)  
1kg **450円**(税込) **486円**  
神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いにんじんです。ジュースなどに。



**162 800g 270円**(税込) **292円**  
**180543 徳用**  
4kg箱 **1300円**(税込) **1404円**  
北海道新十津川町の川真田修さん。

ギョ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



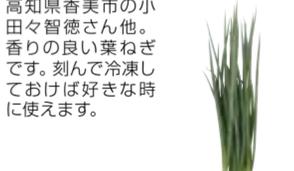
**無農薬無化学肥料**  
オニオンファームカワマタ(北海道)  
川真田さんの玉ねぎ  
800g **270円**(税込) **292円**  
**180543 徳用**  
4kg箱 **1300円**(税込) **1404円**  
北海道新十津川町の川真田修さん。



**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。



**180877 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。



高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。  
**167 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。  
**168 JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
有機ニラ  
100g **168円**(税込) **181円**



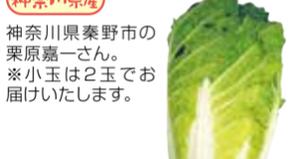
**169 低農薬低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
大葉  
10枚 **138円**(税込) **149円**  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



**162 800g 270円**(税込) **292円**  
**180543 徳用**  
4kg箱 **1300円**(税込) **1404円**  
北海道新十津川町の川真田修さん。



**164 無農薬無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんのキャベツ  
1玉 **360円**(税込) **389円**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※小玉は2玉でお届けいたします。  
**165 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**



**170 無農薬低化学肥料**  
みやむへのんにく。(青森県)  
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。



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



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



**175 蔵無農薬**  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228円**(税込) **246円**  
北海道厚保沢部町の浪田潤介さん。

焼いてもおいしい! 神奈川産



代々地元の農家として、土を大切に育ててきたわが家の野菜作り量も多く土はふかふかです。  
**166 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。

“いかす!” 神奈川産



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、にんじんなどの中から3品  
**173 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 神奈川産



※白菜はハーフカットになります  
セット内容  
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソン、からし菜、わさび菜などの中から5品  
**174 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。

**176 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。

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

**178 蔵無農薬**  
北村きのこ園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **218円**(税込) **235円**  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

**179 蔵無農薬**  
浦山きのこサライ(長野県)  
株とりなめこ  
150g **145円**(税込) **157円**  
長野県木島平町の浦山長治さん。

**181 蔵無農薬**  
舟形マッシュルーム(山形県)  
ブラウンマッシュルーム  
100g **228円**(税込) **246円**  
山形県舟形町の長澤光芳さん。

**180 蔵無農薬**  
三幸(長野県)  
株とりぶなしめじ  
200g **198円**(税込) **214円**  
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

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

**183 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

### 天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

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

原材料 / 南マグロ(インド洋)

**184** **凍**  
マストミ ◎15日  
**ふぞろいの天然南マグロ中トロ**  
2冊(130g) **1050円**(税込) **1134円**  
天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

**186** **凍**  
マストミ ◎15日  
**天然南マグロ切り落とし中トロ**  
70g **1080円**(税込) **1166円**

### 脂ののった天然南まぐろの希少なカマです。お見逃しなく!



原材料 / ミナミマグロ(インド洋)

**187** **凍**  
マストミ ◎15日以上  
**天然南まぐろのカマ焼物用**  
400g **665円**(税込) **718円**  
天然南まぐろのカマを、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。



**188** **凍**  
近藤水産 ◎14日  
**焼津パチまぐろ(山かけ用)**  
2~4本(200g) **630円**(税込) **680円**  
焼津港で水揚げされたメパチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。

### 香り豊かな柚子風味に仕上げました



原材料 / アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

**189** **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。

**190** **凍** **G調味料**  
日本マリンフーズ ◎90日以上/米  
**のどくろ柚子甘酢漬け**  
120g 通常本体 **340円**(税込) **330円**(税込) **356円**  
山口県産のどくろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

**191** **凍** **G調味料**  
ディメール ◎90日/米  
**鱈屋のしめさば**  
1枚(80~100g) **350円**(税込) **378円**  
国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

**192** **凍**  
松岡水産 ◎180日  
**紅鮭スモークサーモン切り落とし**  
70g **480円**(税込) **518円**  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

**193** **凍**  
共和水産 ◎90日以上  
**やわらかイカのお造り**  
100g **420円**(税込) **454円**  
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

たっぷりの旨味と弾力のある食感の真だこをお刺身で  
岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

**194** **凍**  
丸友しまか ◎30日以上  
**ポイルタコ(真だこ)**  
200g **600円**(税込) **648円**  
原材料 / マダコ(岩手県)、食塩

**195** **凍**  
雄武漁業協同組合 ◎30日  
**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**  
5~7玉(100g) **600円**(税込) **648円**  
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

**196** **凍** **G調味料**  
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いくら醤油漬**  
40g **650円**(税込) **702円**  
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

**197** **凍**  
伊豆中 ◎15日以上  
**金目鯛(下処理済)**  
1尾(240g) **680円**(税込) **734円**  
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします  
岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

**198** **凍**  
丸友しまか ◎30日以上  
**島香の切り身魚セット**  
3種類 **880円**(税込) **950円**  
原材料 / 鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

**199** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**天然銀毛鮭「雄宝」切身**  
3切(210g) **570円**(税込) **616円**  
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

**200** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**熟成塩蔵さけ切身(山漬け)**  
2切(140g) **398円**(税込) **430円**  
北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。

**201** **凍** **G不使用**  
東北トクスイ ◎30日以上  
**塩紅鮭カマ**  
3~5切(300g) **500円**(税込) **540円**  
アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。

**202** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**さわら切身(無塩)**  
2切 **540円**(税込) **583円**  
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

**203** **凍**  
近藤水産 ◎365日  
**浅羽カレイ切身**  
3切(300g) **800円**(税込) **864円**  
北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

**204** **凍**  
近藤水産 ◎365日  
**マダラ切身**  
3切(240g) **750円**(税込) **810円**  
北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。

調理しやすく、どんなソースにもマッチします  
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。

**205** **凍**  
近藤水産 ◎15日以上  
**メカジキ端切**  
300g **648円**(税込) **700円**  
原材料 / メカジキ(太平洋、インド洋)

**206** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**甘塩サバフィール**  
2枚(200g) **390円**(税込) **421円**  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。

**207** **凍**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**千葉県産真あじ三枚おろし**  
7~16枚(170g) **398円**(税込) **430円**  
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

**208** **凍** **G調味料**  
大新 ◎90日/麦  
**あじごぼうつみれ**  
160g **330円**(税込) **356円**  
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

3種類のつみれを楽しめます  
鍋物や汁物などに  
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。[GMO 飼料不分別]

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

**210** **凍** **G不使用**  
伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**さばメンチ**  
35g×5 **398円**(税込) **430円**  
伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。[GMO 飼料不分別]

ほどよく脂ののった真ほっけです  
新商品 お試し特価

**211** **凍**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**北海道産真ほっけ開き一汐干し**  
3枚(400g) 通常本体 **498円**(税込) **480円**(税込) **518円**  
北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

そのまま焼くだけ  
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

**212** **凍**  
伊豆中 ◎30日以上  
**骨取りあじの干物**  
4枚(100g) 通常本体 **428円**(税込) **410円**(税込) **443円**

脂ののっています  
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

**216** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**真イワシ丸干し(大)**  
3尾(300g) **380円**(税込) **410円**

**213** **凍** **G不使用**  
ダイヤモンド ◎60日以上  
**ふっくら開きあじ**  
3枚(240g) **398円**(税込) **430円**  
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。

**217** **凍**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**子持ちからふとししやも**  
7~12尾(150g) **298円**(税込) **322円**  
カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

**214** **凍**  
伊豆中 ◎30日以上  
**本かます開き**  
2枚(約170g) **580円**(税込) **626円**  
佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

**218** **凍** **G不使用**  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
**骨取り金目鯛味醂干し**  
3枚(72g) **598円**(税込) **646円**  
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

**215** **凍**  
鳴門魚類 ◎30日以上  
**甘塩縞ホッケ開き干し**  
1尾(約350g) **630円**(税込) **680円**  
アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。

**219** **凍** **G不使用**  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**寒サバみりん天日干し**  
2枚(200g) **420円**(税込) **454円**  
九州産真サバを、特製みりんタレに漬けてみりん、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。

### ふっくらやわらか、極上煮あなご 天ぷらづくりに手軽なセット



原材料 / 真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ【あなご煮込み液、砂糖、醤油】

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



原材料 / アメリカオオカイカ(ペルー)、キス(オーストラリア)、ホワイトエビ(インドネシア)

**222** 凍  
東北トクスイ ◎90日以上/え  
**天ぷらフライ用3品セット**  
120g **500**円(税込540円)  
イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。

### バター焼きなどに



原材料 / ホタテ(北海道)

**231** 凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**北海道産ホタテ片貝(加熱用)**  
4枚入 **598**円(税込646円)  
北海道産オホーツク産のホタテの片貝です。

### 甘酒と塩麴で熟成されたやさしい味わい



北海道産真だらを甘酒と塩麴に漬け込みました。解凍後、焼いてください。  
**223** 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/米  
**真だらの甘酒麴漬け**  
4切(240g) **498**円(税込538円)

### 国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。  
**224** 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**寒サバ西京漬け**  
2枚(約180g) **460**円(税込497円)



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



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

### サラダのトッピングなどに



マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすくパラ凍結した高鮮度の1回凍結品。  
**227** 凍  
東北トクスイ ◎180日/え  
**天然むきえび(大)**  
160g **480**円(税込518円)  
原材料 / 天然えび(マレーシア)



**228** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然えび(殻付き)**  
200g(10~15尾) **778**円(税込840円)  
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



**229** 凍  
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上  
**いろいろ使える柔らかイカ切身**  
300g **398**円(税込430円)  
チリ、ペルー産の赤いかを短冊にカットしました。解凍後、炒め物や揚げ物などに。



**230** 凍  
カネキ水産 ◎180日以上/え  
**えびが多めのシーフードミックス**  
120g **285**円(税込308円)  
えびを多めにして、いか、たこを入れました。解凍後、お好み焼きや焼きそばなどに。



**232** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
**国産冷凍あさりむき身**  
100g **480**円(税込518円)  
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



**233** 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。



**234** 凍  
塩屋 ◎30日  
**青森県産大和しじみ(冷凍)**  
180g **360**円(税込389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。



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



**236** 凍 G不使用  
リアス ◎90日以上  
**あかもく入りねばり海藻サラダ**  
10g **300**円(税込324円)  
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料 / しらす(駿河湾)

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

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料 / しらす(駿河湾)、食塩

**238** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**  
100g **630**円(税込680円)  
**239**  
200g **1050**円(税込1134円)  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



**240** 凍  
塩屋 ◎15日以上/え  
**魚屋さんの混ぜちりめん**  
60g **330**円(税込356円)  
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



**241** 凍 G不使用  
佐井村漁業協同組合 ◎90日  
**鮭フレーク**  
100g **500**円(税込540円)  
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



**242** 凍 G調味料  
おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**  
50g×3 (タレ、山椒付) **2580**円(税込2786円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。



**243** 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・米  
**サバ味噌煮**  
2切(120g) **278**円(税込300円)  
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

### 清涼感あるまろやかな酸味に仕上げました



秋鮭を油で揚げ、ゆず果汁と大根おろしを加えた酢と合わせました。解凍後、そのままどうぞ。  
**244** 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎90日以上/米  
**秋鮭の雪見おろし(ゆず風味)**  
200g **398**円(税込430円)

### さんまにナチュラルチーズをサンド



国産のさんまによつてのシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]  
**245** 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
**さんまチーズサンド**  
6~8個(150g) **398**円(税込430円)

### さんまにナチュラルチーズをサンド



国産のさんまによつてのシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]  
**245** 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
**さんまチーズサンド**  
6~8個(150g) **398**円(税込430円)

### さんまにナチュラルチーズをサンド



国産のさんまによつてのシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]  
**245** 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
**さんまチーズサンド**  
6~8個(150g) **398**円(税込430円)



**247** 凍 G不使用  
丸友しまか ◎15日以上/豆・麦・米  
**ぷっくり牡蠣の醤油煮**  
100g **580**円(税込626円)  
宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

### 岩手県宮古 丸友しまか 宮古の牡蠣



一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味しさをそのまま閉じ込めています  
**249** 凍  
丸友しまか ◎30日以上/麦  
**天然酵母パン粉の牡蠣フライ**  
200g **518**円(税込559円)  
2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

### 牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を手軽に楽しめます



原材料 / カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうら切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ(味噌、みりん、チキンガラスープ、砂糖)  
**250** 凍 G調味料  
東北トクスイ ◎180日/豆・米  
**かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)**  
480g **1280**円(税込1382円)  
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついています。[GMO飼料不分別]

### 川崎北部水産加工 「魚道」



昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました  
**251** 凍  
川崎北部水産加工  
**あじ昆布み**  
4~6枚 **630**円(税込680円)  
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

### 天然エビならではの食感



天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]  
**252** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え  
**天然大エビフライ**  
5本 **900**円(税込972円)  
**253** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か  
**カニクリームコロッケ**  
4個(約150g) **600**円(税込648円)



**248** 凍 G不使用  
丸友しまか ◎30日以上  
**牡蠣のフライパンでソテー**  
150g **480**円(税込518円)  
岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。冷凍のまま、フライパンで焼いて、お好み調味料で味付けしてください。



担当者おすすめ  
**レシピ**  
豚肉と青菜の炒め丼

材料(2人分)  
豚小間切れ ..... 100g  
青菜 ..... 50g  
エリンギ ..... 50g  
にんにく(みじん切り) ... 1片  
生姜(みじん切り) ..... 1片  
油 ..... 小2  
豆板醤 ..... 小2  
酒 ..... 小1  
みりん ..... 小1  
醤油 ..... 小2  
オイスターソース ..... 小1  
片栗粉 ..... 適宜  
ごはん ..... 300g  
卵黄 ..... 1玉

作り方  
①フライパンに油をひいてにんにくを加えて火にかけ、豆板醤と豚肉を入れて炒める。  
②青菜とエリンギを入れて炒める。  
③酒、みりん、醤油、オイスターソース、生姜を加えて味を調える。  
④水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごはんのせたら卵黄を落とす。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**254** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロース薄切り  
200g **580**円(税込) **626**円  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**255** 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)

**264** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚肩ロースブロック  
400g **905**円(税込) **977**円  
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**265** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚モモスライス  
200g **417**円(税込) **450**円  
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**256** 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。

**257** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用  
200g **560**円(通常) **550**円(税込) **594**円(特)  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



**266** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚ヒレ一口カツ用  
200g **715**円(税込) **772**円  
ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**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。



**259** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用  
200g **520**円(税込) **562**円  
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**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(通常) **620**円(税込) **670**円(特)  
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。

**267** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚豚用小間切れ  
500g **890**円(税込) **961**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。

**268** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉  
200g **348**円(税込) **376**円  
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**261** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩切落し  
200g **430**円(税込) **464**円  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**262** 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。

**263** 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

**274** 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。

**275** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g **870**円(税込) **940**円  
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**276** 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)

**269** 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。



**270** 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。

**277** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)  
500g **790**円(税込) **853**円  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**278** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ぶつ切り  
300g **420**円(税込) **454**円  
モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

**271** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏手羽先  
300g **430**円(税込) **464**円  
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**272** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付)  
300g **400**円(税込) **432**円  
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**273** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)  
300g **460**円(税込) **497**円  
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

**279** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏骨付きもも肉  
2本(740g) **998**円(税込) **1078**円  
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**280** 凍  
秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏砂肝スライス  
150g **230**円(税込) **248**円  
コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

**281** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏とり皮  
200g **250**円(税込) **270**円  
濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**282** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用  
180g **1150**円(通常) **1188**円(税込) **1100**円(特)  
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。



**283** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)  
180g **948**円(税込) **1024**円  
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛 (北海道)

**287** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ヒレステーキ用  
200g 通常本体(2-3歳) **1950**円(税込) **1900**円(特) **2052**円(特)  
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



**288** 凍  
知床興農ファーム ◎90日以上  
国産熟成牛テール  
400g **1300**円(税込) **1404**円  
スープやシチューに。

**284** 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。

**285** 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。

**286** 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。

**289** 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。

**290** 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。

**291** 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。



**292** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**中津ロースハムスライス**  
120g **465円**(税込502円)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**293** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **555円**(税込599円)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、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〕



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

**規格外品なのでお買い得!**



**295** **冷蔵**  
中津ミート **◎180日**  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **315円**(税込340円)  
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロブ、ローレル]

**うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく**



**296** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎20日以上/豆・麦・米**  
**もつ煮込み(味噌味)**  
250g **378円**(税込408円)  
豚のモツを味噌と醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚腸、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト



**297** **冷蔵**  
中津ミート **◎90日**  
**プチサラミ**  
80g **315円**(税込340円)  
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



**298** **冷蔵**  
中津ミート **◎90日**  
**豚スモークレバー**  
100g **327円**(税込353円)  
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



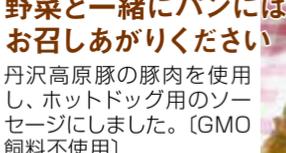
**299** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ウインナーソーセージ**  
100g(5本) **340円**(税込367円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



**301** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦**  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **385円**(税込416円)  
近藤醸造の国産大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**302** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327円**(税込353円)  
野菜と一緒にパンにはさんでお召しあがりください  
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料、羊腸



**303** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加角ソーセージ**  
160g(約11枚) **460円**(税込497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〕



**304** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**バラベーコンスライス**  
100g **375円**(税込405円)  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

**肩肉でつくった旨み豊かなベーコン**



**305** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ショルダーベーコン**  
120g(6~7枚) **645円**(税込697円)  
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肩ロース肉(山梨県)、食塩、砂糖(三温糖)



**306** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**  
**中津焼豚スライス(モモ)**  
120g **480円**(税込518円)  
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



**307** **冷蔵**  
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**  
**千野さんの豚小間塩漬漬**  
通常本体 100g×3 **650円** **640円**(税込691円)  
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



**309** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**  
**中津ミートのハンバーグ**  
100g×2個 **360円**(税込389円)  
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

**秋川牧園のお惣菜**

**秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ。鶏がらをベースにした醤油スープ付き**



**312** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**  
**こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)**  
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **980円**(税込1058円)  
若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**313** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎135日以上/豆・麦・米**  
**若鶏手羽先煮物**  
4~5本(180g) **480円**(税込518円)  
秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト



**314** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎12ヶ月/卵・乳・麦・米**  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込570円)  
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔牛乳、鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕



**310** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎8日以上/豆・麦・米**  
**豚丼の具**  
135g **287円**(税込310円)  
丹沢高原豚と玉ねぎを厳選した調味料で仕上げました。湯煎して、ご飯にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

**おつまみやサラダのトッピングなどに**



**311** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎6日以上**  
**無添加ささみスモーク**  
100g **520円**(税込562円)  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。  
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**手軽に本格中華の味を**



**316** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**  
**まぐろと野菜の甘酢あんかけ**  
280g **500円**(税込540円)  
まぐろの唐揚げと三種の野菜を甘酢ソースに絡めて酢豚風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**317** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **360円**(税込389円)  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/野菜[玉ねぎ、人参、ピーマン]、ピンチョウマゴロ、砂糖、トマトケチャップ、醤油、酢、揚げ油(菜種油)、衣(馬鈴薯澱粉、卵白)、馬鈴薯澱粉、ニンニク、酒、生姜、食塩



**315** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**鳥天**  
170g **415円**(税込448円)  
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



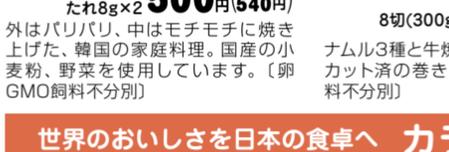
**320** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**  
**コリアンチチミ(たれ付)**  
230g(2枚) **500円**(税込540円)  
たれ8g×2  
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕



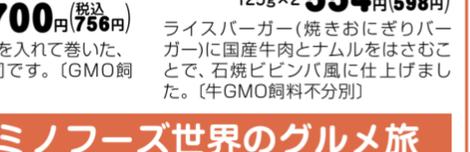
**321** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日/豆・麦・米**  
**韓国風太骨牛肉入ナムルキンパ**  
8切(300g) **700円**(税込756円)  
ナムル3種と牛肉肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕



**318** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**黒酢の酢豚**  
330g **598円**(税込646円)  
香川県の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**323** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日/米**  
**食べる参鶏湯スープ**  
600g(300g×2) **648円**(税込700円)  
ほくした国産鶏肉にもち米を加えボリュームたっぷりの、食べるスープに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



**322** **冷蔵** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**ピビンパイスーパー(国産牛肉入)**  
125g×2 **554円**(税込598円)  
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ピビンパ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕



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



**324** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**国産春雨のチャプチェ**  
180g×2 **598円**(税込646円)  
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



**325** **冷蔵** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込491円)  
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

**世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**

**もち米と一緒に煮込んだ食べるスープ**



**春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味**



**お手軽ピビンパが楽しめるナムルのセット**



人気のメンチカツととんかつのお得なセット

お弁当用ソースメンチカツとひとくちソースとんかつをセットにしたお買い得品。  
〔GMO飼料不使用〕

内容/お弁当用ソースメンチカツ×1、ひとくちソースとんかつ×1

**326** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米

ソースメンチカツ&とんかつセット

6個(120g)×2種 **695円(税込751円)**



**327** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**ブチカレーコロツケ**  
20g×6ヶ **238円(税込257円)**  
北海道産ジャガイモのカレーコロツケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

**328** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **370円(税込400円)**  
新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

**329** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ  
**えびにら餃子**  
18g×10個 **378円(税込408円)**  
エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**330** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円(税込443円)**  
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

**331** **凍** **G**不使用  
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**A mom 女性のための餃子**  
20個(360g) **560円(税込605円)**  
国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

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

**333** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **350円(税込378円)**  
国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕

**334** **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷食) ◎365日/豆・麦・米・カ  
**A mom フライパンで簡単春巻**  
5個(200g) **370円(税込400円)**  
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

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

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

**337** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **398円(税込430円)**  
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。

**特**  
お子さんのお弁当やおやつに  
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウイナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

**338** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/麦  
**ミニアメリカンドッグ**  
通常本体 **398円(税込419円)**

原材料/衣[小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩]、ソーセージ(豚肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料)、揚げ油(なたね油)、ベーキングパウダー

**凍** **野菜**

**339** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **380円(税込410円)**  
北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。

**340** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円(税込205円)**

**341** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎270日以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **315円(税込340円)**  
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

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

**346** **蔵**  
金子製麺 ◎2週間/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **200円(税込216円)**  
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

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

**342** **凍**  
イースタンフーズ ◎180日以上  
**インカのめざめ(冷凍)**  
200g **398円(税込430円)**  
北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。

**343** **凍**  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円(税込308円)**  
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

**344** **凍**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **458円(税込495円)**  
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

**348** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎2週間/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **350円(税込378円)**  
豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

**349** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **310円(税込335円)**  
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

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

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

**352** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚(約6.5cm角) **180円(税込194円)**  
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

**353** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**地粉 ワンタンの皮(醤油味)**  
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円(税込356円)**  
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

**358** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産あさりご飯の素**  
150g(2合) **600円(税込648円)**  
国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。

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

**360** **蔵** **G**不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **430円(税込464円)**  
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

**361** **蔵**  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円(税込810円)**  
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

**特**  
ちよっぴり塩味が効いたピンク色のでんぶ

生からそぼろ用に加工処理した北海道産スケトウダラを、ふんわり炊き上げました。巻き寿司やちらし寿司を引き立てます。

原材料/たらそば(北海道)、水あめ(トウモロコシ)、砂糖(サトウキビ、ビート)、食塩、紅麴色素

**362** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎30日  
**すしおぼろ**  
通常本体 **80g 310円(税込322円)**

**愛知県 漬物本舗 道長**

金山寺みそは奥三河・豊根村で古くから食べ継がれています

国産生姜に厳選した調味料使用

**354** **蔵** **G**不使用  
道長 ◎45日以上/豆・麦  
**野菜たっぷり金山寺**  
150g **390円(税込421円)**  
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

**355** **蔵** **G**不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
通常本体 **40g 350円(税込367円)**  
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

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

**357** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**千枚だいこん**  
150g **298円(税込322円)**  
薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこない漬物です。

**363** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円(税込367円)**  
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢汁を絡めました。

**366** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340円(税込367円)**  
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

**364** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦  
**国産味付メンマ**  
90g **450円(税込486円)**  
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

**367** **蔵** **G**不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円(税込281円)**

**369** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海とら豆(煮豆)**  
140g **260円(税込281円)**

**365** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円(税込356円)**  
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

**368** **蔵**  
関商店 ◎6日以上  
**北海道産塩ゆで大福豆**  
80g **185円(税込200円)**

**370** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花豆(煮豆)**  
125g **260円(税込281円)**

### 6種類のおでんが楽しめます

こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕



**371** 調味料  
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米  
**絆おでん**  
400g **398**円(税込) **430**円

### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット

いわしはんぺん4枚、うすら卵天2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



**372** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**おでん種セット**  
6種13品 **530**円(税込) **572**円



**373** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小ちくわ**  
5本 **300**円(税込) **324**円

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをさんだり、揚げ物などに。



**374** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小判揚**  
5枚(150g) **298**円(税込) **322**円

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



**375** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
高橋徳治商店のさつま揚げ  
185g(5枚) **398**円(税込) **430**円

すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

### うどんや蕎麦などの具材としても美味しい♪

助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬込みました。ごぼうと練り合わせ揚げました。



**376** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
高橋徳治商店のごぼう揚  
117g(3枚) **390**円(税込) **421**円

### うずら卵とすり身の相性は抜群!

すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。〔GMO飼料不使用〕



**377** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うずら卵天**  
4個 **298**円(税込) **322**円



**378** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**たこボール**  
8個入り **260**円(税込) **281**円

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。



**379** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いちろうこのごぼう巻**  
5本(150g) **270**円(税込) **292**円

ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



**380** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いわし団子**  
8個入り **255**円(税込) **275**円

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。

### とうふと魚の旨みが生きています

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



**381** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**  
5個(175g) **288**円(税込) **311**円

### 湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます♪

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



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



**383** 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〕



**387** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにやく(黒)**  
300g **225**円(税込) **243**円

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



**388** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**手どりこんにやく**  
250g **275**円(税込) **297**円

生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

### そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました。肉肉ソーセージです。



**384** 不使用  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**  
50g×5本 **490**円(税込) **529**円

### ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ

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



**385** 調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**かにかま2パック**  
6本(約85g) 通常本体×2 **396**円(税込) **397**円



**386** 不使用  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海大豆水煮**  
200g **260**円(税込) **281**円

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにに入れても美味しいです。



**389** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにやく**  
330g **255**円(税込) **275**円

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



**390** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**  
200g **215**円(税込) **232**円

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

### 大豆屋 絹豆腐

**391** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
330g **300**円(税込) **324**円 (放) 不検出 <2.1・2.3

### 丸和のきぬ豆腐

**392** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
300g **165**円(税込) **178**円

### お一人様きぬとうふ

**393** 不使用  
おかべや ◎4日/豆  
180g **120**円(税込) **130**円

### 大豆屋 木綿豆腐

**394** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
330g **310**円(税込) **335**円 (放) 不検出 <2.1・2.3

### 丸和のもめん豆腐

**395** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
300g **180**円(税込) **194**円

### お一人様もめんとうふ

**396** 不使用  
おかべや ◎4日/豆  
180g **120**円(税込) **130**円

### 少し使いたいときに便利なミニサイズ

甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



**397** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ミニきぬ豆腐**  
150g×2 **180**円(税込) **194**円

### 甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!

新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。



**398** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**越後娘よせ豆腐**  
330g **375**円(税込) **405**円

### そのままでも、お醤油をかけても、ハチミツをかけてデザート風でもおすすめ♪

**399** 不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g 通常本体 **230**円(税込) **220**円(税込) **238**円

国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

### 崩れにくく味がしみやすい♪

**400** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のやきとうふ**  
250g **194**円(税込) **210**円

国産丸大豆・海水にがりを100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。

### おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!

**403** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆・米  
**丸和のおでん種セット**  
9個(5種) **500**円(税込) **540**円

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット

### 昔ながらの製法

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。



**401** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**  
大1枚 **210**円(税込) **227**円

### 普段使いに便利な3枚入り

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



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

### フライパン等でカリッと焼いて♪

堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさつと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



**404** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **365**円(税込) **394**円

### なめらかな食感の生揚げ

国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



**405** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のきぬ生揚げ**  
230g **205**円(税込) **221**円

### 季節のがんも(菜の花)

旬の素材をがんもに入れた季節のがんもです。無農薬で育てた菜花を入れました。



**406** 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

### えび入り貝だくさんがんも

国内産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、素干しえびを加えました。



**407** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
**えび入り貝だくさんがんも**  
80g×2枚 **343**円(税込) **370**円

### ひな祭りにおすすめ3色いなり寿司♪

**409** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
10枚 **380**円(税込) **410**円



**410** 2袋  
通常本体 10枚×2 **760**円(税込) **720**円(税込) **778**円

### 肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

### 豆腐唐揚げ

豆腐に特製調味料で衣をつけたたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

### 乾燥おから

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

### 乾燥おから

**411** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆  
125g **168**円(税込) **181**円

カップ入りだから  
そのままOK



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

**414** **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。

**415** **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。

食欲が落ちても納豆があれば... **おまとも 特価**  
**418** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
40g×3 143円(税込154円)  
(タレ、カラシ無)  
**419** **W規格**  
40g×3×2 通常本体 268円(税込289円)  
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁漁、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
**412** **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** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆  
**経木納豆(大粒)**  
80g 170円(税込184円)  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

**417** **G不使用**  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**丸大豆テンペ**  
100g 270円(税込292円)  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

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

**421** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 95円(税込103円)  
(タレ、カラシ無)  
国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

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

いちごを使ってパンを  
楽しみましょう♪  
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**424** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) 298円(税込322円)

ウイナーやお好みの具をはさんで♪  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕  
**430** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦  
**ドッグパン**  
5本 230円(税込248円)

**423** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめぐみ)6枚切**  
1斤(6枚) 260円(税込281円)

**425** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**石臼挽全粒粉パン**  
1斤(約360g) 430円(税込464円)

**426** **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)

**427** **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)

テーブルパンやロールサンドに♪  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕  
**428** **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)

ほのかな甘みがくせになる  
あきのこない味  
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩  
**429** **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)

**431** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦  
**北海道産小麦のスライス食パン**  
2枚 98円(税込106円)  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

**433** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**黒糖ロール**  
3個(約180g) 220円(税込238円)  
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**434** **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

**436** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**クランベリー&レーズン**  
1個 370円(税込400円)  
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

**437** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 330円(税込356円)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**438** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**くるみバター(パン)**  
1本 365円(税込394円)  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**435** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米  
**バター(フランスパン)**  
1本 320円(税込346円)  
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

**441** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米  
**小倉あんぱん**  
1個 195円(税込211円)  
小倉あん(十勝産小豆、甘しょ糖)、国産小麦粉、バター、甘しょ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済)〔乳製品GMO飼料不分別〕

**442** **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)  
小麦粉(九州、北海道)、こしあん、メロン皮(小麦粉、卵)、アーモンドプードル、加塩バター(よつ葉)、ホシノ酵母、砂糖、無塩バター、グラニュー糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

全粒粉のコクのある味わいがおいしい  
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩  
**439** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ベージュ**  
70g×3個 300円(税込324円)

リンゴとさつまいもを使った自家製  
フィリングがたっぷり! **特**  
国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕  
**440** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
1個 通常本体 533円(税込556円)

**442** **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)

デニッシュ生地、こしあん、メロン生地の人気アイテム満載! **1~3月限定**  
**443** **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Eセット**  
3種 570円(税込616円)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!  
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ア・レザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**444** **G不使用**  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g 285円(税込308円)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**445** **G不使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g 500円(税込540円)  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

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

**446** **G不使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**焼きりんごジャム**  
200g 500円(税込540円)  
青森県産りんごをスライスし、オープンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

**447** **G不使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**カシスジャム**  
185g 500円(税込540円)  
カシスの実をたっぷり使い、マスカハニーを加えました。

温めるだけでスープをお楽しみいただけます  
**450** **G不使用**  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 460円(税込497円)  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

原材料/じゃがいも(国産)、たまねぎ、キャベツ、にんにく、トマトピューレ、生クリーム牛脂肪、マカロニ(国内産)、ひよこまめ、いんげんまめ、トマトペースト、小麦粉、チーズ、なたね油、バター、砂糖、食塩、香料、でん粉、酵母エキスパウダー  
**452** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**トマトチャウダー(レルト)**  
150g 280円(税込302円)  
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パプリカを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

**451** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g 298円(税込322円)  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全乳粉、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**444** **G不使用**  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g 285円(税込308円)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

自然が作り出した豊富な  
栄養素がたっぷり♪  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。  
**448** **G不使用**  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g 970円(税込1048円)

最終 **特**  
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♪  
**449** **G不使用**  
三育フーズ  
**グラノーラ**  
160g 通常本体 410円(税込421円)

**442** **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)

**443** **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Eセット**  
3種 570円(税込616円)

**441** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米  
**小倉あんぱん**  
1個 195円(税込211円)  
小倉あん(十勝産小豆、甘しょ糖)、国産小麦粉、バター、甘しょ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済)〔乳製品GMO飼料不分別〕

破れにくい  
薄焼きの作り方

<材料> 卵2個、水小さじ1、片栗粉小さじ1、塩少々  
<作り方>  
① 水、片栗粉、塩をよく混ぜ溶かし、卵をいれ白身を切るようによく混ぜます  
② フライパンに油をうすくひき、弱火で卵をお玉で流し入れます  
③ 周りがパリパリになってきたらお箸等で返し、裏面も焼きます

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]

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円)



105 秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個(S~Lサイズ) 400円 (税込432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 495円 (税込535円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 1ℓ 260円 (税込281円)

よつ葉牛乳

108 1ℓ 268円 (税込289円)

よつ葉ノンホモ牛乳

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳

109 500ml 215円 (税込232円)

ブラウンスイス牛乳

110 1ℓ 398円 (税込430円)

山地酪農牛乳

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 1000ml 340円 (税込367円)

那須の美味しい牛乳

112 1000ml 300円 (税込324円)

おいしい低脂肪乳

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

105 200ml 105円 (税込113円)

よつ葉ミルクコーヒー

106 1000ml 270円 (税込292円)

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

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]



木次乳業 ◎8日/乳

107 500ml 180円 (税込194円)

木次カフェオレ

108 1ℓ 300円 (税込324円)

よつ葉プレーンヨーグルト

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



西南東部農協 ◎13日/乳

109 500ml 195円 (税込211円)

飲むでやさしいヨーグルト

110 1000ml 330円 (税込356円)

丹那全乳ヨーグルト

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]

チェダーとモッツァレラをほどよくブレンド

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



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

109 250g 485円 (税込524円)

よつ葉シュレッドチーズ

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

110 80g 145円 (税込157円)

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

111 90g×3個 215円 (税込232円)

よつ葉のヨーグルト

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クピフィズ菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



西南東部農協 ◎12日/乳

112 90g×3個 270円 (税込292円)

丹那N-1ヨーグルト

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



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

113 100ml 210円 (税込227円)

牧場のカスタードプリン

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



西南東部農協 ◎120日/乳

114 100g 740円 (税込799円)

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

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



よつ葉乳業 ◎90日/乳

115 100g 298円 (税込322円)

よつ葉チェダーチーズ



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

116 200g 450円 (税込486円)

よつ葉クリームチーズ200g

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

117 150g 322円 (税込348円)

よつ葉無塩バター

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

118 100g 285円 (税込308円)

パンに美味しい発酵バター

ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]



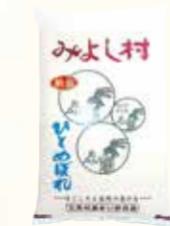
よつ葉乳業 ◎9日/乳

119 200ml 362円 (税込391円)

よつ葉生クリーム

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]

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

475 白米 5kg 2300円 (税込2484円)

476 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

477 白米 2kg 1050円 (税込1134円)

478 白米 5kg 2580円 (税込2786円)

479 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

496 白米 5kg 2380円 (税込2570円)

497 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。



黒澤さんのひとめぼれ JAS

498 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

499 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

500 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

482 白米 5kg 2700円 (税込2916円)

483 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

484 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

485 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

486 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

487 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

488 白米 2kg 1530円 (税込1652円)

489 白米 5kg 3650円 (税込3942円)

490 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

491 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他



おきたままつや姫 無農薬無化学肥料

492 白米 2kg 1650円 (税込1782円)

493 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)

494 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)

495 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米

みよし村発芽玄米

720g 933円 (税込1008円)

180026 JAS

庄内協同ファーム / 米

古代米 白山紫黒

300g 680円 (税込734円)

180038

創健社 ◎360日/米

国産八穀

170g 467円 (税込504円)

180040

創健社 ◎180日以上

愛媛県産 もち麦

300g 430円 (税込464円)

希少な  
ダイシモチ

180051

ネオファーム ◎6ヶ月

アマランス(全粒)

80g 275円 (税込297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

栃木、茨城県で農薬を使わずに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。冷凍でお届けします。

180063 凍 G不使用

大豆工房おらが ◎30日以上/米

うれしいぬか床(冷凍)

500g 750円 (税込810円)

原材料/米ぬか(栃木県、茨城県)、食塩

**健やかな成長を願って**  
桜葉がふんわりと香って華やか

**503** 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を国産もち米の生地で包み、塩漬の桜葉で包みました。自然解凍してください。

**501** 庄内協同ファーム  
三色ぼんちゃん  
100g **320円**(税込) **346円**

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

もっちりとした独特の風味と甘さ控えめのおいしさをお楽しみください

**504** 風と光  
紅大豆うす甘納豆  
140g(70g×2袋) **495円**(税込) **535円**

地元の固有種として大切に守られてきた「幻の紅大豆」を甘納豆にしました。紅色の果皮にはポリフェノール的一种アントシアニンが含まれています。

**505** 精華堂あられ総本舗  
ひなあられ関東風  
60g **360円**(税込) **389円**

有機もち米(国産)、有機砂糖、有機醤油、有機抹茶、昆布、食塩、ピーツパウダー、みりん、かつお節

契約栽培の岩手県特産黒ひら豆を練り込んで、粒塩餡を包みました

**507** 岩手阿部製粉  
芽吹き屋黒豆塩大福  
4個(220g) **400円**(税込) **432円**

北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。

**508** 岩手阿部製粉  
芽吹き屋田舎風あんだんご  
5本(200g) **390円**(税込) **421円**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

特製醤油出汁で風味良く味付けて仕上げました

**510** 精華堂あられ総本舗  
深川巻  
38g **360円**(税込) **389円**

醤油を二度づけして九州産焼海苔で巻いた香ばしい風味。最高級の海苔をたっぷり巻いた贅沢なあられです。

**511** 創健社  
ポテトチップスバターしょうゆ味  
60g **165円**(税込) **178円**

馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

**180889** アリモト  
黒ごま煎餅・特栽培あやひめ使用  
15枚 **318円**(税込) **343円**

玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

原料はすべて国内産、生姜の風味がいきています

**514** クインビーガーデン  
はちみつしょうがのど飴  
40g **350円**(税込) **378円**

古くから体を温めるといわれている「生姜」をピリッときかせ、はちみつと黒糖でやさしい甘さに仕上げました。

良質の小豆にこだわりました上品な甘さが美味

**516** 鶴間製菓  
あずき甘納豆  
200g **270円**(税込) **292円**

北海道十勝産の大納言小豆を使用しました。素材の特長を生かして作っています。

やさしい甘さでお茶うけに最適です

**517** 鶴間製菓  
金時甘納豆  
200g **270円**(税込) **292円**

お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れて塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

**512** たんばや  
抹茶かすてら  
7個 **380円**(税込) **410円**

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

**513** キング製菓  
うの花クッキー  
80g **180円**(税込) **194円**

小麦粉(岐阜)、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))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

**518** ネオファーム  
干しいちじく  
120g **430円**(税込) **464円**

いちじく(米国)

落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ

**521** 三里塚物産  
千葉の落花生(煎りざや)  
200g **885円**(税込) **956円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

さやが無いから食べやすい! 手が伸びる、とまらない美味しさ

**522** 三里塚物産  
千葉の落花生(むき実)  
200g **920円**(税込) **994円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎り揚げあげました。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

**523** 関商店  
北海道十勝 つぶあん  
270g **470円**(税込) **508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。

自然なままの美味しさ  
どこかなつかしくてほっとする、やさしい甘み

**515** さんさんファーム  
市田柿を使った干し柿  
200g **780円**(税込) **842円**

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

赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに

**519** ネオファーム  
クコの実  
40g **490円**(税込) **529円**

海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました

今季最終

**520** ネオファーム  
カシューナッツロースト  
60g **430円**(税込) **464円**

カシューナッツ(インド)

**525** 庄内協同ファーム  
玄米おこし  
約150g **390円**(税込) **421円**

昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

濃厚なチョコレートのパバロア

**530** ナチュランド本舗  
チョコパバロア  
50g×2 **478円**(税込) **516円**

牛乳、生クリーム、砂糖(洗双糖)、卵、有機チョコレート、有機パロア、有機ビーンズ、セラチン(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]

山形県 庄内協同ファーム  
こくのある黒砂糖の甘みが  
おやつに最適です

**524** 庄内協同ファーム  
ボン玄米砂糖無し  
100g **290円**(税込) **313円**

うるち玄米(山形県庄内産)

**526** 庄内協同ファーム  
米おこしモロヘイヤ入り  
150g **390円**(税込) **421円**

うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

**527** 庄内協同農産  
玄米あられ  
80g **280円**(税込) **302円**

もち米(山形県庄内産)、食塩

ナチュランド本舗  
有機苺を使用した  
甘酸っぱいクリームがたっぷり

**529** ナチュランド本舗  
苺の生クリームシフォンロール  
約160g **780円**(税込) **842円**

ふんわりとしたシフォン生地で苺の生クリームをまきました。冷蔵庫で4~5時間解凍してからお召し上がりください。

北海道産の有機栽培かぼちゃを使ってふっくらと焼きあげました

**531** ナチュランド本舗  
有機かぼちゃのスコーン  
約40g×3 **350円**(税込) **378円**

国産小麦粉、有機かぼちゃ、豆乳、なたね油、国産さび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

**525** 庄内協同ファーム  
玄米おこし  
約150g **390円**(税込) **421円**

昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

**カテキンたっぷり 完全無農薬茶 吉村茶園**

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

**532** 吉村茶園 4ヶ月 **吉村茶園 正喜撰** 200g **980円** (税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**534** 吉村茶園 4ヶ月 **吉村茶園 ほうじ茶** 250g **680円** (税込734円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

**533** 吉村茶園 4ヶ月 **吉村茶園 くき茶(棒茶)** 300g **980円** (税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

**535** 吉村茶園 4ヶ月 **吉村茶園 番茶** 300g **400円** (税込432円)

**久々の登場です**

**紫蘇の健康パワーを上手に取り入れて!**

原材料/三温糖、しそ(千葉県)、醸造酢(アルコール、酒粕、塩)

**546** 三里塚物産 150日以上/米 **しそジュース(希釈用)2P** 210g×2 **798円** (税込862円)

千葉県成田市の農産物を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

**547** 三里塚物産 60日以上 **しそドリンク3P** 120g×3 **555円** (税込599円)

千葉県産、農薬不使用のしそを使って仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

**3月1回**

**548** 三里塚物産 60日以上 **うめドリンク3P** 120g×3 **675円** (税込729円)

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

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

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます**

原材料/みかん(小田原市)

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

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**トマト本来の旨味をたっぷり味わうことができます**

原材料/有機トマト(アメリカ)

**180105** 高橋ソース 1年 **有機トマトジュース(無塩)** 190ml×30缶 **3300円** (税込3564円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

**536** 庄内協同ファーム 180日以上 **むぎちゃんティーバッグ** 30g×10 **535円** (税込578円)

農薬不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。便利なティーバッグタイプ。  
(放) 不検出 <1.6<1.6 (大麦)

**537** 川原製粉所 6ヶ月以上 **むぎ茶パック** 10g×20P **260円** (税込281円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

**538** G不使用 **かりんしょうが湯** 20g×5袋 **325円** (税込351円)

国産有機のしょうがを100%使用。

**539** ネオファーム 2年 **スリランカ紅茶ネーチャーズ** 2g×20パック **368円** (税込397円)

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

**作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ**

**541** プレスオールターナティブ 1年 **カフェ・エル・ドラド粉** 150g **680円** (税込734円)

**3月1回**

無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

**541** プレスオールターナティブ 1年 **カフェ・エル・ドラド粉** 150g **680円** (税込734円)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

**540** 桜井食品 1年 **OGブラックココア(無糖)** 120g **505円** (税込545円)

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

**545** ムソー 2年半 **OGインスタント珈琲・詰替用** 85g **885円** (税込956円)

カリフォルニア産オーガニックトマトを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

**180099** G **加塩野菜ジュース** 190g×30缶 **3220円** (税込3478円)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180117** G **ヒカリアップルサイダー+レモン** 250ml×30缶 **3900円** (税込4212円)

グアテマラのサンタフェリサ農園・ブルボン農園の豆、ブラジルのパルマニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香りが豊かに仕上げました

**542** 粉 **プレスオールターナティブ ブレンドコーヒー** 200g **860円** (税込929円)

**543** 豆 **プレスオールターナティブ** 200g **860円** (税込929円)

**3月1回**

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

**544** プレスオールターナティブ 6ヶ月 **林農園烏龍茶** 70g **868円** (税込937円)

**180075** 3月1回 **信州りんごジュース** 160g×16 **2730円** (税込2948円)

**180087** G不使用 **信州ももジュース** 160g×16 **2730円** (税込2948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。

**550** 500ml **138円** (税込149円)

**180129** 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円** (税込3456円)

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

**551** G **オーガニックカフェグラッセ(無糖)** 1000ml **470円** (税込508円)

**3月1回**

**180142** G **黒糖焼酎 珊瑚** 1800ml **2380円** (税込2618円)

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

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ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒**

**180154** 赤(中辛) **1400円** (税込1540円)

**180166** 白(辛口) **1400円** (税込1540円)

**180178** G **3本よなよなエール** 350ml×3 **745円** (税込820円)

**180180** G **3本サンサンオーガニックビール** 350ml×3 **750円** (税込825円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。

**552** G不使用 **豆ジャン(豆乳飲料)** 1000ml **300円** (税込324円)

アメリカ産の有機大豆だけを使った、無調整の豆乳飲料です。

**553** G不使用 **有機豆乳 無調整** 1000ml **298円** (税込322円)

**180130** G **フジワラの青汁** 7パック **1100円** (税込1188円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)

**180142** G **黒糖焼酎 珊瑚** 1800ml **2380円** (税込2618円)

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

**180178** G **3本よなよなエール** 350ml×3 **745円** (税込820円)

**180180** G **3本サンサンオーガニックビール** 350ml×3 **750円** (税込825円)

**180233** G **暮らしの重曹** 600g **310円** (税込341円)

**180208** G **自然丸の粉石けん** 3kg **880円** (税込968円)

**180221** G **自然丸の液体石けん詰替用** 400ml **170円** (税込187円)

**180191** G **アイゲン固型石けん** 195g **180円** (税込198円)

動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

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

**180210** G **詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん** 1ℓ **420円** (税込462円)

精製した食用油脂を原料にして作った食器洗いせっけんです。粗織の布などに直接かけてお使いください。

**180221** G **自然丸の液体石けん詰替用** 400ml **170円** (税込187円)

泡のキッチンハンドの詰替用です。

**180282** G **泡のキッチンハンド詰替用** 220ml **240円** (税込264円)

**180245** G **安全商品 固形せっけんシャンプー** 750g **800円** (税込880円)

**180270** G **泡のボディソープ・詰替用** 450ml **390円** (税込429円)

**180294** G **石けんはみがき** 140g **440円** (税込484円)

**180300** G **ベビーせっけん固形** 80g **175円** (税込193円)

**180324** G **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)

**180269** G **ノーマルアレッポの石鹸** 200g **630円** (税込693円)

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

**180257** G **洗顔せっけん・固形** 40g×2個 泡立てネット付 **430円** (税込473円)

**180312** G **泡で出てくるベビーせっけん詰替用** 220ml **260円** (税込286円)

**180336** G **ペンギン芯なしロール6R** シングル×6 **450円** (税込495円)

**180324** G **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)

**180348** G **ピュアティッシュ5箱** 200組×5箱 **430円** (税込473円)

**180350** G **キッチンペーパー** 100組×3箱 **370円** (税込407円)

**180361** G **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **158円** (税込174円)

粘着付と剥がし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。

**180350** G **キッチンペーパー** 100組×3箱 **370円** (税込407円)

**180361** G **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **158円** (税込174円)

**180361** G **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **158円** (税込174円)

粘着付と剥がし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。

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



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

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



**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **270**円(税込) **292**円

**557** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930**円(税込) **1004**円

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



**561** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

もっと気軽に お酢料理を食卓に!



**563** **G**不使用  
創健社 ◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) **410**円

原材料/国内産米(有機栽培)

ひな祭りに  
まるやかで 香り華やかなすし酢です



**564** **G**不使用  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **500**円(税込) **485**円(税込) **524**円

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし

ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます



**606** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産野菜の五目ちらし寿司**  
150g2合用 通常本体(2-3人前) **430**円(税込) **420**円(税込) **454**円

原材料/野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)、砂糖、有機米酢、油揚げ、食塩、醤油、カツオエキス、酵母エキス

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

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

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。



**559** **G**不使用  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300**円(税込) **1404**円

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。



**560** **G**不使用  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **560**円(税込) **605**円

国産有機栽培米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**563** **G**不使用  
創健社 ◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) **410**円

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

**564** **G**不使用  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **500**円(税込) **485**円(税込) **524**円

国産野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

**606** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産野菜の五目ちらし寿司**  
150g2合用 通常本体(2-3人前) **430**円(税込) **420**円(税込) **454**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「ゆずぼん酢」です。



**562** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

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

**566** **G**不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **380**円(税込) **410**円

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

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

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

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。



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

甘味があり、色は黄金色で風味は軽やかでフルーティ



**577** **G**不使用  
ファームランドトレーディング ◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g (500ml) **1300**円(税込) **1404**円

原材料/有機食用オリーブ油(イタリアカラブリア州)

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりんに仕上げました。



**568** **G**不使用  
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味醂**  
500ml **1040**円(税込) **1144**円

澤田酒造 ◎365日/米  
**特選 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

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

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。



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

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。



**573** **G**不使用  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(税込) **551**円

基本のカルパッチョソース  
材料…オリーブオイル大さじ2、レモン汁大さじ2、砂糖小さじ1/2、ハーブソルト(塩こしょう)小さじ1/4

**577** **G**不使用  
ファームランドトレーディング ◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g (500ml) **1300**円(税込) **1404**円

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

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾しぼり製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。



**574** **G**調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **675**円(税込) **729**円

せいふてい ◎12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

**578** **G**不使用  
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。(GMO飼料不分別)

丸新商会の調味料  
ピリッと辛くて食欲増進♪  
中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せます。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。



**581** **G**不使用  
丸新商会 ◎540日/豆・米  
**豆板醤**  
130g **330**円(税込) **356**円

原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

国産野菜(農業不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げています。



**586** **G**不使用  
光食品 ◎18ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **560**円(税込) **605**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。



**587** **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

創健社 ◎180日以上  
**えごま一番270g**  
270g **1200**円(税込) **1296**円

TAC21 ◎730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560**円(税込) **605**円

丸新商会 ◎365日/豆・麦・米  
**甜麵醬(テンメンジャン)**  
130g **340**円(税込) **367**円

丸新商会 ◎540日  
**ココナッツミルク**  
400ml **520**円(税込) **562**円

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。



**588** **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

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

創健社 ◎180日以上  
**えごま一番デラミボトル**  
200g **1100**円(税込) **1188**円

富士興産 ◎8ヶ月以上  
**滋味献上かつおだし(有塩)**  
70g **540**円(税込) **583**円

丸新商会 ◎365日/豆・麦・米  
**蕃椒醬(コチュジャン)**  
280g **480**円(税込) **518**円

丸新商会 ◎60日以上  
**フライドガーリック**  
35g **650**円(税込) **702**円

光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(税込) **356**円

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

味の決め手はケチャップ  
●オムライス



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

野菜をもっとおいしく



**593** **G**不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **350**円(税込) **378**円

特  
**597** **G**不使用  
創健社 ◎90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml 通常本体 **350**円(税込) **340**円(税込) **367**円

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

**595** **G**不使用  
リアス ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430**円(税込) **464**円

まるやかで、コクのある味わい



**598** 甘口 **599** 中辛  
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

ナチュラルチーズの深いコクと風味でまるやかな味わい



**600** **G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレールー**  
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。〔GMO飼料不分別〕

光食品の有機惣菜の素



**601** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

光食品 ◎1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **360**円(税込) **389**円

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

富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **490**円(税込) **529**円

光食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレールー**  
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

コスモ食品 ◎4ヶ月以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュールー**  
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。〔GMO飼料不分別〕

光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機もやし味噌炒め素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**604** 不使用  
日東醸造 360日/豆・麦・米  
**チゲ鍋つゆ**  
600g **620円**(税込) **670円**

国産の唐辛子とトマトピューレを使用した旨みのある、どんな素材もおいしくまとめる鍋つゆです。〔鶏GMO飼料不分別〕

**ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに**

**607** 不使用  
創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **450円**(税込) **486円**

原材料/有機マスタード種子(カナダ)、有機りんご酢(フランス)、食塩

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**608** 不使用  
創健社 18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
90g(固形量70g) **380円**(税込) **410円**

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スナックなどに。

**609** 不使用  
創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g(固形量140g) **278円**(税込) **300円**

西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**610** 不使用  
創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g(固形量140g) **268円**(税込) **289円**

西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**611** 調味料  
ヤマトフーズ 360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け**  
65g(固形量40g) **500円**(税込) **540円**

広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩レモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

**605** 不使用  
日東醸造 360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530円**(税込) **572円**

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊浜産魚醤「しこの露」などを使いました。

**612** 不使用  
伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g×4缶 **720円**(税込) **778円**

太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

**613** 不使用  
三育フーズ 2年/卵・豆・麦  
**リンケッツ**  
160g(固形量115g12本入) **330円**(税込) **356円**

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

**614** 不使用  
アリサン 18ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g(固形量81g) **178円**(税込) **192円**

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

**615** 不使用  
創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g(固形量240g) **180円**(税込) **194円**

**616** 不使用  
アグリコンセルベレガ 6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(ホール)**  
400g **197円**(税込) **213円**

**617** 不使用  
トーエー食品 5ヶ月/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**618** 不使用  
トーエー食品 5ヶ月/麦・そば  
**どんぶり麺・山菜そば**  
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**

北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

**621** 不使用  
阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **330円**(税込) **356円**

**622** 不使用  
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**

**623** 不使用  
エコ・グリーン 1年/麦  
**すいとん粉**  
1kg **420円**(税込) **454円**

もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

**624** 不使用  
桜井食品 5ヶ月/麦  
**パン粉**  
200g **278円**(税込) **300円**

岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

**619** 不使用  
桜井食品 6ヶ月/豆・麦・米  
**みそらーめん**  
101g **140円**(税込) **151円**

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

**620** 不使用  
桜井食品 180日/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
90g **160円**(税込) **173円**

北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

**626** 不使用  
ムソー 3年  
**無双本葛**  
110g **530円**(税込) **572円**

南九州産本葛100%の吉野くずです。くず湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。

**628** 不使用  
桜井食品 1年/麦  
**ホットケーキミックス有糖**  
400g **398円**(税込) **430円**

岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナッツやクッキーなどにもご利用いただけます。

**ご家庭で簡単にクッキーが作れます**

国産小麦の小麦粉を使用したシンプルなクッキーミックス。香ばしい小麦胚芽入り。

**629** 不使用  
創健社 90日以上/麦  
**クッキーミックスプレーン**  
通常本体 200g **340円** **320円**(税込) **346円**

原材料/小麦粉(小麦(国産))、砂糖、小麦胚芽

**630** 不使用  
神室のめぐみ 180日/麦  
**にほんのうどん**  
200g **190円**(税込) **205円**

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

**632** 不使用  
山本食品 180日以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円**(税込) **389円**

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5〜6分

**633** 不使用  
金子製麺 45日以上/麦・そば  
**季穂特選糸そば**  
200g **218円**(税込) **235円**

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2〜3分。

**634** 不使用  
横山製粉 3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円**(税込) **356円**

北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**636** 不使用  
庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白丸もち**  
500g(12〜13個) **650円**(税込) **702円**

**637** 不使用  
庄内協同ファーム 45日以上/米  
**うすきりもち**  
120g **220円**(税込) **238円**

**631** 不使用  
通常本体 200g×5 **950円** **900円**(税込) **972円**

**おまとめ 特価**

**635** 不使用  
プレスオールターナティブ 730日/米  
**玄米ビーフン**  
40g×3 **420円**(税込) **454円**

栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

**638** 不使用  
三育フーズ 1年/豆・麦  
**大豆たんぱく・細切り**  
90g **314円**(税込) **339円**

**639** 不使用  
てんば印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込) **281円**

**640** 不使用  
おきたま農産(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
10本前後(10g) **210円**(税込) **227円**

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

**650** 不使用  
せいふてい 90日以上/米  
**お茶漬け 海苔**  
36g(6g×6食) **281円**(税込) **303円**

**641** 不使用  
節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**

むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**642** 不使用  
明星産業(瀬川食品) 240日/米  
**ねば〜る昆布**  
35g **340円**(税込) **367円**

**643** 不使用  
明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**道南産真昆布切り落し**  
80g **368円**(税込) **397円**

**644** 不使用  
明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**房州産ひじき**  
18g **298円**(税込) **322円**

**645** 不使用  
明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
30g **295円**(税込) **319円**

長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**646** 不使用  
神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**

神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**ひな祭りに**

ご飯の色付けにもおすすめ!

お祝いに華を添えます

つみれの煮物の彩りに!

**647** 不使用  
神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼きずり**  
全型10枚入 **370円**(税込) **400円**

横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

**649** 不使用  
創健社 1年  
**しそもみじ**  
30g **220円**(税込) **238円**

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬け込んだ、風味豊かなしそふりかけです。

**180853** 不使用  
加賀麩司宮田 10ヶ月/麦  
**てまり麩(焼麩)**  
通常本体 13g **350円** **340円**(税込) **367円**

国産小麦を使用し、天然着色料で色づけています。味噌汁やお吸物などに。

**180865** 不使用  
加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 梅花麩**  
通常本体 15g **350円** **340円**(税込) **367円**

国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

ひな祭りに

吸い物、焼きはま、酒蒸しなどに



原材料/ハマグリ(千葉県、茨城県)  
**180786** **凍**  
 塩屋 ◎15日以上  
**国内産冷凍天然はまぐり**  
 200g(3~6個) **730円**(税込788円)  
 千葉県九十九里浜または鹿島灘産のはまぐりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

鮮度抜群!  
風味豊かな毛がにを手軽に



**特**  
 原材料/毛ガニ(北海道雄武沖)、食塩  
**180798** **凍**  
 雄武漁業協同組合 ◎180日以上/か  
**雄武産毛がにむき身**  
 150g 通常本体 **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。

奈良県 吉野コスモス会

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布  
**180890** **凍** **G**不  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**米粉で作ったにっこりたこ焼き**  
 6個(186g) **360円**(税込389円)  
 ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。[卵GMO飼料不使用]

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。  
[GMO飼料不使用]



**180907** **凍** **G**不  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鶏照り親子の巻き寿司**  
 4切(150g) **360円**(税込389円)  
**素材(具)の味を引き出した味わい**  
 厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。[GMO飼料不使用]  
**180919** **凍** **G**不  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこりのり巻き**  
 4個 **300円**(税込324円)

ウニ本来の風味を大切に、塩分控えめで程よい味加減に造りました



**特**  
 原材料/エソパフンウニ(北海道雄武)、食塩  
**180804** **凍**  
 村上 龍二 ◎30日以上  
**雄武産甘塩造りうに一夜漬け**  
 60g 通常本体 **2400円** **2300円**(税込2484円)  
 オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエソパフンウニを塩のみで一晩漬けにしました。

天然鳴門鯛が丸ごと一尾!引き締まった身を味わってください



**特**  
 原材料/天然真鯛(徳島県鳴門)  
**180816** **凍**  
 鳴門魚類 ◎30日  
**天然鳴門鯛(生冷)**  
 1尾 通常本体 (350g以上) **1500円** **980円**(税込1058円)  
 徳島県鳴門産真鯛を下処理しました。解凍後、塩焼きや鯛飯などに。

手まり寿司に



**特**  
 原材料/キダイ(日本海近海)、米酢、食塩  
**180828** **凍** **G**不  
 小浜海産物 ◎180日/米  
**小鯛ささ漬**  
 40g 通常本体 **440円** **430円**(税込464円)  
 日本海産のレンコダイ(キダイ)の身を、塩と米酢で漬けることで旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。

シンプルな味わいのおいなりさん



厳選した調味料とだしで甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのおいなり寿司です。自然解凍してください。  
**180920** **凍** **G**不  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**にっこりいなり**  
 3個 **320円**(税込346円)

炙ったさばの香ばしさ



岩手県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。  
**180932** **凍**  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
**にっこり炙りさば寿司**  
 4切 **498円**(税込538円)

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



三陸産サバ、ライスロッチ大湯の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召上がりください。  
**180944** **凍**  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サバ)**  
 3個 **498円**(税込538円)

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



北海道産の鮭、ライスロッチ大湯のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。  
**180956** **凍**  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サーモン)**  
 3個 **528円**(税込570円)



山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農薬に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

ごはんのお供や納豆に混ぜても



原材料/青菜、大根、人参、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、酢、鰹節、清酒、昆布  
**180968** **蔵** **G**不  
 しらたかノラの会 ◎5日以上/豆・麦・米  
**おみ漬**  
 150g **340円**(税込367円)

東京葛飾青戸 富士見堂

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味



原材料/うるち米(北海道)、醤油、海苔  
**181018** **蔵** **G**不  
 富士見堂 ◎90日/豆・麦・米  
**成清さんの海苔せんべい**  
 12枚 **350円**(税込378円)  
 有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。



**181020** **蔵** **G**不  
 富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**小丸揚げせんべい**  
 14枚 **320円**(税込346円)  
 うるち米(北海道)、米サラダ油、醤油



**181031** **蔵** **G**不  
 富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え  
**海老揚げ**  
 50g **220円**(税込238円)  
 もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖



**181043** **蔵** **G**不  
 富士見堂 ◎90日/米  
**しらす揚げ**  
 50g **220円**(税込238円)  
 もち米(長野県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、食塩



**181055** **蔵** **G**不  
 富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**荻胡麻せんべい**  
 10枚 **390円**(税込421円)  
 うるち米(北海道)、荻胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖

ピリっとした辛みが食欲を誘います



大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。  
**180970** **蔵** **G**不  
 しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
**ピリ辛大根**  
 100g **278円**(税込300円)

具の旨みをたっぷり炊き込みご飯に!



平飼鶏のしっかりと肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。[鶏肉GMO飼料不使用]  
**180981** **蔵** **G**不  
 しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
**鶏五目ご飯の素**  
 170g(3合分) **380円**(税込410円)

みその風味とコクを楽しむ お菓子感覚の 白鷹町の伝統食です



白餅にノラの会の味噌と砂糖、エゴマを練り込みました。  
**180993** **蔵** **G**不  
 しらたかノラの会 ◎30日/豆・米  
**ノラの会のエゴマ入り味噌餅**  
 400g **680円**(税込734円)

リンゴのエキスたっぷり



契約農家のりんごと粗精糖に塩を少しだけ加えました。パンやヨーグルト、紅茶などに。  
**181006** **蔵**  
 しらたかノラの会 ◎45日以上  
**アップルシロップ**  
 150g **315円**(税込340円)

福島県喜多方市 大和川酒造店



冷たく冷やして 食前酒などに  
**181067** **蔵**  
 大和川酒造店 /米  
**純米にごり酒弥右衛門月あかり**  
 720ml **1100円**(税込1210円)  
 酒造好適米「夢の香」を使った、程よい酸味と甘みの調和した定番のにごり酒。アルコール度数:16/日本酒度:-15/精米歩合:65%

お酒

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

**181079** **蔵**  
 大和川酒造店 /米  
**純米辛口 弥右衛門**  
 720ml **1100円**(税込1210円)



**181080** **蔵**  
 大和川酒造店  
**大和川 弥右衛門酒粕(純米)**  
 500g **420円**(税込454円)  
 純米弥右衛門の酒粕です。甘酒や粕漬けなどに。

天然のアミノ酸を 20種類以上含む 料理酒



**181092** **蔵**  
 大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
 1800ml **2257円**(税込2483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約10倍と高くなっています。原材料は米と米麹のみ。