

	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ぎをかけます。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て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 通常本体 **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の他、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はかかります。
- ・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

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



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

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、余るほど出来上がってしまいます
*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。

118 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)小玉 3玉 **368円**(税込397円)



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(900g以上) **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

不知火(デコポン) 1kg **600円**(税込648円)

今季最終

121 無農薬 無化学肥料

パール柑 1kg(2~3玉) **530円**(税込572円)

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ

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なので、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。

秋澤さんのみかん

ネットと箱の回収にご協力をお願いいたします

今季初

124 無農薬 低化学肥料

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

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

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
きゅうり 3本 **415円**(税込448円)



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)



128 低農薬 無化学肥料
ミディトマト 250g **345円**(税込373円)



129 低農薬 無化学肥料
トマト 400g **450円**(税込486円)



130 有機ピーマン 150g **310円**(税込335円)



131 有機塩セロリ 180g~200g **258円**(税込279円)



132 低農薬 低化学肥料
いんげん 100g **345円**(税込373円)



133 低農薬 低化学肥料
スナップえんどう 100g **288円**(税込311円)



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



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)



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)



137 小松菜 200g **180円**(税込194円)



180592 無農薬 無化学肥料
菜花 150g **180円**(税込194円)



138 春菊 100g **214円**(税込231円)



140 微生物農法の会(茨城県)
レタス 1玉 **290円**(税込313円)



143 クレソン 50g **185円**(税込200円)



144 ルッコラ 約60g **188円**(税込203円)



139 ラディッシュ 100g **200円**(税込216円)



180579 ブロccoli 1個 **258円**(税込279円)



141 サニーレタス 1個 **225円**(税込243円)



142 フリルレタス 1個 **198円**(税込214円)



180555 山本さんの水菜 150g **170円**(税込184円)



145 有機ベビーリーフミックス 50g **210円**(税込227円)

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) / 大豆
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。

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**
中国産またはマンマー産緑豆使用。

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。

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
お弁当の一品(とも)
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、農業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本までお届けします
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(メイクイン)
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**

今季最終
157 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、茶色がかった肌の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

神奈川産
※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。

神奈川産
無農薬無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのにんじん
159 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。

神奈川産
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。

にんじんとりんごをふんだんに使って♪
にんじんジュース
(コップ2杯強)
にんじん400g
りんご250g

神奈川産
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。

ギュッとしまった緻密な玉ねぎ
熱を加えるととても甘くなります
無農薬無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川眞田さんの玉ねぎ
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眞田修さん。

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。

神奈川産
今季最終
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。

166 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。

神奈川産
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。
※小玉は2玉でお届けいたします。
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
みやも〜のにんく。(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。

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
洪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚沢部郡の洪田潤介さん。

焼いてもおいしい! 神奈川産
164 無農薬無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
千葉さんのキャベツ
1玉 **360円**(税込) **389円**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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。

甘くて瑞々しい大原さんの長ねぎ
代々地元の農家として、土を大切に育ててきた。微生物の力を借り、野菜の量が多くなっています。土はかかかかです。

“いかす!” 神奈川産
野菜セット
今季最終
※セット内容例
2回限定
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
湘南鷹取野菜セット
※白菜はハーフカットになります
セット内容
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソン、からし菜、わさび菜などの中から5品
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。

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。

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。

179 蔵無農薬
浦山きのこサブリイ(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。

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樽沢春幸さん。

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**

脂のつい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。

189 📅 凍
マル井 ◎90日以上
おろしホウサジ
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付けを加えました。解凍してください。

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

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、天日塩と米酢で浅く酢締めしました。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**

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。

鳥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
鳥香の切り身魚セット
3種類 **880円**(税込) **950円**

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**

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)

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、ぶ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**

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。

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**

ほどよく脂がのった真ほっけです
新商品
お試し
特価

原材料/真ホッケ(北海道)、食塩

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**

脂がのっています
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



221 凍 G調味料 対馬地域商社 対馬産煮あなご 70g 1130円(税込1220円) 対馬西沖の脂のつったあなごを使い、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。



222 凍 東北トクスイ 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



231 凍 千倉水産加工販売 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。

甘酒と塩麹で熟成された やさしい味わい



223 凍 千倉水産加工販売 真だらの甘酒麹漬け 4切(240g) 498円(税込538円) 北海道産真だらを甘酒と塩麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



224 凍 G不使用 鳴門魚類 寒サバ西京漬け 2枚(約180g) 460円(税込497円) 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。



225 凍 ダイマツ 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 ダイマツ 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



227 凍 東北トクスイ 天然むきえび(大) 160g 480円(税込518円) 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、使いやすいバラ凍結した新鮮度の1回凍結品。



228 凍 パパニューギニア海産 パパア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(税込840円) パパ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) いろいろ使える柔らかいかか切身 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 えびがゆめのシーフードミックス 120g 285円(税込308円) えびをゆめにして、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 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ました。パスタやクラムチャウダーなどに。



233 凍 塩屋 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 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 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 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



237 凍 マルイ岡田商店 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



238 凍 マルイ岡田商店 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(税込680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 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 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 鹿児島県産うなぎ蒲焼 (タレ、山椒付) 50g×3 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。



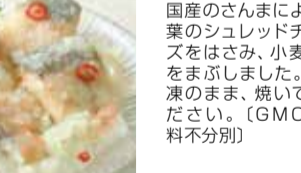
243 凍 G不使用 鳴門魚類 サバ味噌煮 2切(120g) 278円(税込300円) 長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

清涼感あるまろやかな酸味に仕上げました



244 凍 G調味料 ダイマツ 秋鮭の雪見おろし(ゆず風味) 200g 398円(税込430円) 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。

さんまにナチュラルチーズをサンド



245 凍 G不使用 千倉水産加工販売 さんまチーズサンド 6~8個(150g) 398円(税込430円) 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]



246 凍 G調味料 共和水産 国産いかリングフライ 200g 580円(税込626円) 国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



247 凍 G不使用 丸友しまか 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 一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味さをそのまま閉じ込めています



249 凍 丸友しまか 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



250 凍 G調味料 東北トクスイ かきたっぱり海鮮鍋(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



252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 天然大エビフライ 5本 900円(税込972円) 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]



248 凍 G不使用 丸友しまか 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。



253 凍 G不使用 川崎北部水産加工 カニクリームコロッケ 4個(約150g) 600円(税込648円) 自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]



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 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 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 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 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 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 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** (通常本体) **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。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



266 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 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 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 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** (通常本体) **620円** (税込 **670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。

267 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g **1150円** (通常本体) **1100円** (税込 **1188円**)
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 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 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 **2052円**)
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



288 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 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 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 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 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 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 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。

カップ入りだから そのままでOK



413 蔵 G不使用 登喜和食品 7日/豆・麦・米 60g×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 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 蔵 G不使用 登喜和食品 7日/豆 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。

食欲が落ちて納豆があれば... おまとも 特価 蔵 G不使用 カジノヤ 10日/豆 40g×3 (タレ、カラシ無) 143円(税込154円) 418 40g×3×2 通常本体 (タレ、カラシ無) 268円(税込289円) 419 W規格 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。



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

416 蔵 G不使用 登喜和食品 9日/豆 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 蔵 G不使用 登喜和食品 15日以上/豆・米 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 蔵 G不使用 カジノヤ 10日/豆 30g×3 (タレ、カラシ無) 141円(税込152円) 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 蔵 G不使用 カジノヤ 10日/豆 30g×2 (タレ、カラシ無) 95円(税込103円) 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 蔵 G不使用 カジノヤ 10日/豆 80g×2 (タレ、カラシ無) 200円(税込216円) 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 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 栄屋製パン 3日/卵・乳・麦 5本 230円(税込248円) ドッグパン

423 蔵 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 蔵 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 栄屋製パン 3日/卵・乳・豆・麦 5個 230円(税込248円) 栄屋ロールパン

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 栄屋製パン 3日/麦・米 1個 98円(税込106円) けんこうパン

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

433 蔵 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 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

436 蔵 サンタハウス 6日/麦 克蘭ベリー&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)、克蘭ベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

437 蔵 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 蔵 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 蔵 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 蔵 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)

439 蔵 サンタハウス 6日/麦 ベーグル 70g×3個 300円(税込324円)

全粒粉のク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 蔵 サンタハウス 6日/麦 ベーグル 70g×3個 300円(税込324円)

リンゴとさつま芋を使った自家製 フィリングがたっぷり! 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、さつま芋(乳製品GMO飼料不分別) (卵GMO飼料不使用) 440 蔵 サンタハウス 6日/卵・乳・麦 1個 通常本体 533円(税込556円)

442 蔵 G不使用 デニッシュハウス 3日/卵・乳・麦・米 メロンデニッシュ(こしあん) 1個(約90g) 300円(税込324円) 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)

1~3月限定 443 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Eセット 3種 570円(税込616円)

444 蔵 G不使用 創健社 27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 蔵 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漬込に仕上げました。

ククのある クリーミーな滑らかさ 446 蔵 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、オーブ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 蔵 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。

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

449 蔵 三育フーズ グラノーラ 160g 通常本体 410円(税込421円) 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、素材そのままの旨いしさと栄養が活かされたシリアルです。

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

451 蔵 G不使用 明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上 がお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、がおめ昆布、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)

444 蔵 G不使用 創健社 27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)

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

449 蔵 三育フーズ グラノーラ 160g 通常本体 410円(税込421円) 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、素材そのままの旨いしさと栄養が活かされたシリアルです。

452 蔵 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(レトルト) 150g 280円(税込302円) 完熟トマトに生クリーム、チーズ、パセリ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)

453 蔵 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)

454 蔵 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)
(放) 不検出 <1.7<2.0

着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。1段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
小幡畜産 /卵
産直たまご
103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)
104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円)
(放) 不検出 <2.0<2.2

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

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

よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 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秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <2.1<2.1

木次乳業 ◎7日/乳
109 ブラウンスイス牛乳
500ml 215円 (税込232円)
110 山地酪農牛乳
1ℓ 398円 (税込430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]

タカハン乳業 ◎5日/乳
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]

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉ミルクコーヒー
453 200ml 105円 (税込113円)
454 1000ml 270円 (税込292円)
(放) 不検出 <0.9<1.0

木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
455 500ml 180円 (税込194円)
456 1ℓ 300円 (税込324円)

西南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
457 500ml 195円 (税込211円)
458 1000ml 330円 (税込356円)
(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

よつ葉乳業 ◎18日/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス
250g 160円 (税込173円)
459 10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス
250g 160円 (税込173円)

よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
460 400g 245円 (税込265円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

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

西南東部農協 ◎2日/乳・卵・乳
牧場のカスタードプリン
100ml 210円 (税込227円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

西南東部農協 ◎8日/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 290円 (税込313円)
<0.8<0.7 (原乳)

西南東部農協 ◎10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g 275円 (税込297円)
<0.8<0.7 (原乳)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
250g 485円 (税込524円)
原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
80g 145円 (税込157円)
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎17日/乳
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]

よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター
150g 322円 (税込348円)
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 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml 362円 (税込391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

西南東部農協 ◎120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
100g 740円 (税込799円)
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]
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉チェダーチーズ
100g 298円 (税込322円)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
よつ葉クリームチーズ200g
200g 450円 (税込486円)
よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター
150g 322円 (税込348円)
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
パンに美味しい発酵バター
100g 285円 (税込308円)
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
よつ葉生クリーム
200ml 362円 (税込391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

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)
千葉県南房総市の久保康廣さん他。
みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
480 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
481 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)
千葉県南房総市の久保康廣さん他。

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。

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

新潟県 オブネット

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。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
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

180051

ネオファーム ◎6ヶ月
アマランス(全粒)
80g 275円 (税込297円)
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

宮城県 黒澤重雄

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。

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

502 庄内協同ファーム
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。

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

506 精華堂あられ総本舗
ひなあられ関西風
55g **360円**(税込389円)
有機もち米(国産)、有機醤油、有機砂糖、みりん、海苔、アオサ、昆布、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

509 ハマセイ
大判焼き
85g×5 **360円**(税込389円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ピーターニュー糖、小豆、寒天、食塩)

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]

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]

180889 アリモト
黒ごま煎餅・特栽培米あやひめ使用
15枚 **318円**(税込343円)
玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

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)

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。

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。

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)

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

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)

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。

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。

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

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。

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)

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。

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

528 庄内協同農産
揚げ潮あられ
80g **295円**(税込319円)
もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩

ナチュラルド本舗
有機苺を使用した
甘酸っぱいクリームがたっぷり

529 ナチュラルド本舗
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時間解凍してから召し上がりください。

濃厚なチョコレートのパバロア

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

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

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。

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

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

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!

3月1回

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。

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。

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます

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。

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。

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。

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)

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

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)

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。

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。

180099 光食品 2年 **加塩野菜ジュース** 190g×30缶 **3220円**(税込3478円)

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

180117 光食品 1年/麦 **ヒカリアップルサイダー+レモン** 250ml×30缶 **3900円**(税込4212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。

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

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)

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。

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 林農園烏龍茶** 200g **860円**(税込929円)

70g **868円**(税込937円)

180075 3月1回 アルプス 548日 **信州りんごジュース** 160g×16 **2730円**(税込2948円)

180087 G不使用 アルプス 548日 **信州ももジュース** 160g×16 **2730円**(税込2948円)

552 G不使用 マルサンアイ 60日以上/豆 **豆ジャン(豆乳飲料)** 1000ml **300円**(税込324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。

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

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

552 G不使用 マルサンアイ 60日以上/豆 **豆ジャン(豆乳飲料)** 1000ml **300円**(税込324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。

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

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

180130 凍 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)

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。

551 メトロ 1年 **オーガニックカフェグラッセ(無糖)** 1000ml **470円**(税込508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。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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) 720ml **1400円**(税込1540円)

180166 白(辛口) 720ml **1400円**(税込1540円)

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

ヤッホーブルーイング / 麦

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

ヤッホーブルーイング / 麦

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

180191 エコ・グリーン **アイゲン固型石けん** 195g **180円**(税込198円)

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

180210 ミヨシ石鹸 **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)

180294 ハイム化粧品 **石けんはみがき** 140g **440円**(税込484円)

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

180233 ミヨシ石鹸 **暮らしの重曹** 600g **310円**(税込341円)

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

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

180300 ミヨシ石鹸 **ベビーせっけん固形** 80g **175円**(税込193円)

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

180324 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)

180336 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)

泡のキッチンハンドの詰替用です。

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

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

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

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

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

粘着付と割などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

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 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 雄武産毛がにむき身
150g **1500円** (税込1620円)
北海道雄武産の毛ガニをほぐしました。解冻後、そのままお召し上がりください。

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不使用 吉野コスモス会
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。解冻してください。〔GMO飼料不使用〕

180907 凍 G不使用 吉野コスモス会
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。自然解冻してください。〔GMO飼料不使用〕

180919 凍 G不使用 吉野コスモス会
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
雄武産甘塩漬うに一夜漬け
60g **2400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夜漬けにしました。

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
天然鳴門鯛(生冷)
1尾 通常本体(350g以上) **1500円** (税込1058円) **980円** (税込)
徳島県鳴門産真鯛を下処理しました。解冻後、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不使用 小浜海産物
小鯛ささ漬
40g **440円** (税込464円) **430円** (税込)
日本海産のレンコダイ(キダイ)の身を、塩と米酢で煮ることで旨味を引き立てました。解冻後、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。自然解冻してください。

180920 凍 G不使用 吉野コスモス会
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

岩手県産さばを使用、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解冻してください。

180932 凍 吉野コスモス会
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。自然解冻後、お召し上がりください。

180944 凍 吉野コスモス会
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
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に、できる限り農業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、鰯節、清酒、昆布

180968 凍 G不使用 しらたかノラの会
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 凍 G不使用 富士見堂
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 凍 G不使用 富士見堂
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 凍 G不使用 富士見堂
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 凍 G不使用 富士見堂
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 凍 G不使用 富士見堂
荳胡麻せんべい
10枚 **390円** (税込421円)
うるち米(北海道)、荳胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖

ピリッ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 凍 G不使用 しらたかノラの会
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した肉質がおいしい、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 凍 G不使用 しらたかノラの会
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 凍 G不使用 しらたかノラの会
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 凍 しらたかノラの会
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

原材料/米(国産)、米麹(国産米)

181067 凍 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 凍 大和川酒造店
純米辛口 弥右衛門
720ml **1100円** (税込1210円)



天然の アミノ酸 を 20種類以上含む 料理酒

原材料/米(福島県会津)、米麹

181092 凍 大和川酒造店
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。

