



確かな素材と調味料で 青菜炒め

じっくり煮つめる平釜塩

日本復帰後、沖縄の海水のみを使った「マース」の復活は認められず、輸入天日塩を購入し再生または加工するという形で製造許可を申請。沖縄の塩の製造工場「沖縄1号」として許可され、『沖縄の塩シママース』が誕生しました。現在は当時の製法に準じ、輸入天日塩（メキシコまたはオーストラリア産）を沖縄の海水で完全に溶解した後に、平釜にて再結晶化させる方法で製造しています。ミネラル分が豊富で塩なれがよく、お漬物や焼き魚などあらゆるお料理にお使い頂けます。



一番搾り製法でつくられた上質な味わい

ごまの一番美味しい部分のみを搾る贅沢な製法「一番搾り製法」のゴマ油です。レンガで囲まれた鉄釜で、じっくりと少しずつごまを炒ります。ごまの状態を見極めその日の天候や湿度に応じ「焙煎具合」を調節し、焙煎後圧力をかけて搾ります。その後、湯洗いで不純物を取り除き、3週間後、自然熟成させた油の上澄みを取り、鉄釜に移して薪で加熱しわずかに残った水分を飛ばして「精製」し、最後に濾紙を敷いた濾過器に入れて濾すと出来上がりです。すべての工程で職人の技が光る逸品です。



中華料理の定番ともいえる青菜炒めは、シャキシャキとした食感が美味しく、ご家庭でも手軽に調理できます。一般的にチンゲン菜・ほうれん草・小松菜などの「緑黄色野菜」が使われます。緑黄色野菜には、体内でビタミンAに変換されるβカロテンが多く含まれています。βカロテンは油溶性ビタミンですので、油類と一緒に食べると吸収されやすいため、青菜炒めはβカロテンを補うのに効率的な料理といえます。今回は、チンゲン菜と桜えびをシンプルに塩とごま油で仕上げてみました。素材の持ち味をお楽しみください。

青菜炒めに使われる「青菜」とは？

青菜とは緑色の葉野菜の総称で、青菜という野菜があるわけではありません。代表的な青菜には、ほうれん草・小松菜・チンゲン菜・豆苗・ターツァイなどがあります。また、春は菜の花、夏は空芯菜など、季節に合わせて旬の野菜や複数の青菜を使ったりすれば、さまざまな青菜炒めを作ることができます。



春のマストミフェア 第1弾

4・7 ページ

専門店の技
三立食品の春巻の皮みちのく

創業昭和47年「日本で唯一」の春巻の皮専門メーカー三立食品の春巻の皮は、厚みが均一で弾力性に富み、一枚一枚がはがしやすく、揚げあがり綺麗で、パリッとした歯ごたえが味わえます。小麦本来の旨み、甘み、食感をお楽しみください。

8 ページ

伝統製法を守る・伝える「鯉節」
高知県宇佐 竹内商店

16 ページ

鯉の頭を落として、三枚におろし煮熟し、焙煎で焙乾させ、カビ付けして天日で乾燥、さらに追いカビを繰り返すと、あのカチンカチンの本格的な丹念な作業と時間を要す「土佐節」をお届けします。



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

熊本県水俣市 福島柑橘園

ネオニコチノイド系の農薬を使用しません

甘い清美も入る予定です!

今季初



農薬のかかっていない柑橘は傷みはじめるのと一晩でとても悪くなります。届きましたらすぐに傷みがないかご確認をお願いいたします。

訳あり柑橘セットには、今年カタログでご案内できなかった清美も入る予定です

大小さまざまで、皮に黒いぶつぶつ、かさぶたのようなものがついていた、かさかさしているものも入ります。

113 福島柑橘園(熊本県)
訳あり柑橘セット
5kg箱 **1860円**(税込2009円)

熊本県水俣市の福島雄治さん。農薬不使用のネーブル、デコポン、清美を中心とした有機・農薬不使用・無化学肥料の柑橘セットです。河内晩柑はホルモン剤を秋に1回。

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

熊本県水俣市の福島雄治さん。

今季初



115 低農薬 無化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
瀬戸田のレモン
300g **290円**(税込313円)

広島県尾道市の長光徹弥さん他。慣行栽培では農薬を16回かけますが、このレモンは、最高でも8回です。

116 低農薬 低化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
甘夏
1kg **360円**(税込389円)

熊本県宇城市の平野俊久さん他。松尾農園(福岡県)より。

小田原市 秋澤マルミ農園

酸味もしっかりある
コクのある美味しさ

神奈川産



今年のみかんは、作付けを増やしたところでの収穫もあり、みかんがたくさん収穫できる「表年」でもあり、台風の影響もなかったこともあり、今年の冬は寒さもあり、おかげさまで3月いっぱいまで企画ができる予定です。

また、今年の秋澤さんのみかんはコクがありとてもおいしいとご好評をいただきました。

引き続き品質管理に気をつけながら企画をさせていただきます。傷みなどございましたら、ご連絡ください。

※5cmくらいの小さいものが入ることもあります

無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのみかん

118 1kg **460円**(税込497円)

181067 2.5kg **950円**(税込1026円)

181122 5kg箱 **1850円**(税込1998円)

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

119 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。

酸味があるので日持ちのするりんご!

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

3月になれば2月よりは酸味がぬけていきます

120 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(ピンクレディー)小玉
3玉 **368円**(税込397円)

ネオニコチノイド系の農薬を使用しません

おいしさがギュッと詰まったいちご!

使ドネオニコチノイド系をいません

低農薬(低化学肥料)
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご

121 A品200g **480円**(税込518円)

181092 徳用(箱入り) A品200g×4P **1840円**(税込1987円)

宮崎県綾町の郡文則さん他。

神奈川産 ※写真より小玉になることがあります



USDA ORGANIC
アメリカ有機認証

124 カラボ社/ベストプロデュース社
アボカド
1個 **325円**(税込351円)

※6℃以上で保存してください

無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ

123 3玉 **435円**(税込470円)

神奈川中井町の大原好文さん。

3月ですがトマトにとってベストな環境で美味しく育ちました

気温25℃、湿度75%を超えるとトマトも夏バテしてなかなか実が育ちません

トマトはもともとアンデス生まれ、メキシコ育ち。雨がほとんど降らず、日中は日差しが強く、夜はグッと冷え込む高冷地が生まれ故郷。自然の植生から適した栽培条件に近い環境でおいしく育ちました。



125 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智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

126 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。

127 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。

有機バナナ

122 ベルー、エクアドル、メキシコ
450g以上 **298円**(税込322円)

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

沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
有機ピーマン
150g **310円**(税込335円)

沖縄県南城市の山崎聡さん他。

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

さっと加熱がコツ
おいしく鮮やかに!



132 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。

130 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。

131 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
スナップえんどう
100g **288円**(税込311円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

神奈川産

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

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

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

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

今季初

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

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

139 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
アレッタ
120g **210円**(税込227円)

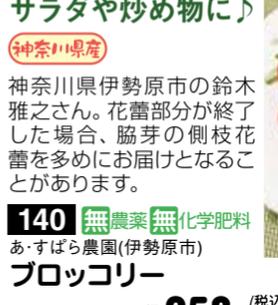
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎は甘味があり、葉も食べられます。

サラダや炒め物に♪

神奈川産

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

140 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)



和え物や炒め物にも

神奈川産

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。

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

奈良県宇陀市の早坂亮さん。グリーンリーフレタスです。

142 無農薬 無化学肥料
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。

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

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

144 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。

136 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの菜花
100g~通常本株 140g **215円**(税込232円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎が太い時は100gほどに、細い時は140gで本数が多くなります。

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

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

145 有機ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

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

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

炒めても美味しい♪

神奈川産

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

147 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込203円)

●ルッコラとトマトのガーリック炒め



しっかりと炒めるとトマトの水分でスープのようになります

肉料理の付け合わせに♪

ピリッとした辛みがありますが、これはワサビなどと同じ「シニグリン」という成分によるものです。シニグリンは、肉の脂肪の消化を高める働きをするので、肉料理の付け合せとしての理にかなっているといえます。



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

日本各地の
在来種セットです

畑には10種類の在来種のからし菜があり、その中から2~4種類を選んでお届けします。



181080 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
からし菜・わさび菜セット
170g **250円**(税込) **270円**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。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。

調理のポイント

炒め物にする場合は、シャキッとした歯触りに仕上げるため、水気をしっかり切って、手早く一気に強火で炒めあげるのがコツ。

ひげ根と豆の皮を除くと食感がよくなる。ただし、うま味と風味はひげ根に多く含まれるので、気にならない場合は、そのまま調理するとよい。



150 蔵
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。



149 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78円**(税込) **84円**
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



151 蔵
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。

甘い香りの品種なので
にんじんが苦手な方にも
おすすめ!



152 500g **240円**(税込) **259円**
181109 徳用
2kg **870円**(税込) **940円**
神奈川県中井町の大原好文さん。



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



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



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



156 無農薬 無化学肥料
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。



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



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



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



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



161 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。



181110 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。



162 低農薬 低化学肥料
まるごと宮古島(沖縄県)
カットかぼちゃ
500g前後 **475円**(税込) **513円**
沖縄県宮古市の上地和彦さん他。同じ産地のティダはうすりお届けすることもあります。

新 香りが
食欲を引き出します

*料理の香辛料として使うときは、みじん切りにしたものをゆっくり炒めると、うま味がひきだせます。
*油で炒めるときは低温から入れると焦げにくいです。



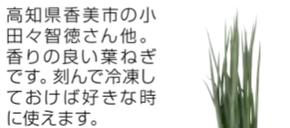
168 無農薬 低化学肥料
みやもへのんにく。(青森県)
にんにく(バラ)
80g前後 **278円**(税込) **300円**
青森県田子町の宮村祐貴さん。



163 低農薬 無化学肥料
沃土会(埼玉県)
キャベツ
1玉 **330円**(税込) **356円**
埼玉県深谷市の野村米蔵さん。



164 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**



165 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**



166 大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円**(税込) **181円**



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



173 蔵 無農薬
茨田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚岸郡厚岸町の茨田潤介さん。



174 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込) **120円**(通常本体)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



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

千葉さんは、土地に根付いた生活に憧れ、IT関係の仕事をやめて農家に転身しました。高知県での2年間の有機農業の研修を経て愛川町で就農し、今年で11年目。秩序ある自然な循環に配慮し、美味しさと美しさを追求した野菜を作り続けています。

Oteno様の力で育つ露地野菜は、天候の影響を受けやすく、カタログ販売は農家にも生協にもリスクがあります(特に個人農家に)。それを軽減するために、その時の一番出来が良い野菜を詰め合わせるセット野菜がオススメ。単品では買えない野菜が入るのも魅力です。ぜひご注文ください。



170 四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込) **297円**
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



181481 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **630円**(税込) **680円**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



171 京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750円**(税込) **810円**
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。



172 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。



175 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円**(税込) **238円**
鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



176 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **115円**(税込) **124円**(通常本体)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。
[放] 不検出 <3.7<3.1



177 蔵 無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円**(税込) **192円**
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
[放] 不検出 <2.5<2.7



179 蔵 無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **265円**(税込) **286円**
岡山県瀬戸市内の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



180 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



181 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込) **624円**
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

春のマストミフェア 第1弾

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です

特



原材料/南マグロ(インド洋)
182 凍 マストミ ◎15日
天然南まぐろ中トロ
100g **1680円** (税込 **1706円**)
天然南マグロの中トロ部分をカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います

特



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩
183 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **470円** (税込 **508円**)
食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わってください。酸化防止剤不使用

おまとも **特価**



特製 **タレ付**
凍 G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
184 40g×2 **368円** (税込 **397円**)
185 徳用 凍 40g×4 **700円** (税込 **756円**)
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

特



186 凍 マストミ ◎15日
めばちまぐろ切り落としとスライス
100g **480円** (税込 **497円**)
太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

まぐろの中でも貴重な旨み部位を煮物や焼物で

特



原材料/メバチマグロ(太平洋)
187 凍 マストミ ◎15日以上
まぐろカブト肉切身
300g **370円** (税込 **384円**)
メバチマグロの貴重な頭肉を使用し、調理しやすいサイズにカットしました。解凍後、フライパンで焼いてください。



189 凍 五島水産 ◎180日
あじのタタキ
80g **389円** (税込 **420円**)
長崎県五島で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



190 凍 武田食品冷凍 ◎15日以上/米
淡路職人のしめさば
半身2枚(約120g) **500円** (税込 **540円**)
国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



191 凍 ヤイチ ◎45日以上/米
お刺身風みさんま
2枚(90g) **350円** (税込 **378円**)
八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。



192 凍 松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円** (税込 **518円**)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

旨味が強く濃厚な味わい



193 凍 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上/え
ヒゲナガエビ
200g **900円** (税込 **972円**)
生食できる貴重な熊野産ヒゲナガエビを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や焼き物などに。



194 凍 札幌中一 ◎180日
函館産いかソーメン
100g **500円** (税込 **540円**)
北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。



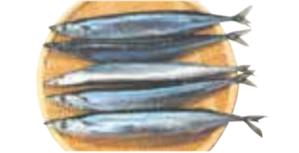
195 凍 松木商店 ◎90日
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **580円** (税込 **626円**)
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



196 凍 クボタフーズ ◎180日以上
そのままプリッとホタテ
100g **398円** (税込 **430円**)
青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままサラダなどに。



197 凍 札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円** (税込 **734円**)
北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



198 凍 秋元商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650円** (税込 **702円**)
北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



199 凍 ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358円** (税込 **387円**)
八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



鮮度抜群!お刺身にもできます
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。
200 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身(200~250g) **380円** (税込 **410円**)
原材料/天然ハマチ(熊野産)



201 凍 札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880円** (税込 **950円**)
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



202 凍 東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **480円** (税込 **518円**)
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



203 凍 桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **500円** (税込 **540円**)
北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



204 凍 村田漁業 ◎180日
国産めかじき切身
2切(160g) **420円** (税込 **454円**)
宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。



205 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)
1枚(180~200g) **298円** (税込 **322円**)
熊野産産の大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、焼いてください。



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]
206 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**)



207 凍 大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **398円** (税込 **430円**)
日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。

やわらかく、脂がのっています

特



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩
208 凍 東北トクスイ ◎180日以上
パクッと真ほっけ一夜干し
220g **388円** (税込 **419円**)
北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



209 凍 羽野シーフーズ ◎90日
国産小あじ開き銘茶干し
5枚(250g) **380円** (税込 **410円**)
国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



210 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
3枚 **420円** (税込 **454円**)
脂ののった北海道産のサンマを、薄塩の天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



211 凍 羽野シーフーズ ◎45日以上
赤魚切身干し
4枚(250g) **438円** (税込 **473円**)
アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



212 凍 五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **448円** (税込 **484円**)
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを薄塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



213 凍 五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー一夜干し
200g **378円** (税込 **408円**)
20~23尾 **395円** (税込 **424円**)
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、薄塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



214 凍 ヤイチ ◎90日以上
いか一夜干し
1枚(約120g) **645円** (税込 **697円**)
八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



215 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバマリン干し
2枚 **368円** (税込 **397円**)
熊野産産の大さめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (サバ)



216 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
イカみりん干し
200g **500円** (税込 **540円**)
熊野産産のイカを丸ごと特製タレに漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、さっと焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年

京の白味噌西京漬

【特徴】西京味噌は塩分濃度が5%しかなく、最も低塩な味噌のため、素材の味を活かします(仙台みそ、信州みそ、八丁みそは10%前後)。その半面、米麹による糖度が高い米みそです。

- ◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶妙な風味を味わっていただくもの。
- ◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。
- ◆選り抜かれた魚に味噌の旨みが生じつくりとしみ込んで豊かな風味が創り出されます。
- ◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

口当たりのやわらかい酒粕の香り

原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

217 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米
やま六 銀だら京粕漬
2切(140g) **880円**(税込950円)

アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います

原材料/メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

218 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 目鯛西京漬
2切(140g) **630円**(税込680円)

国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

生姜の香りとすっきりとした辛さ

原材料/銀ヒラス(ニュージーランド)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

219 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 銀ひらす生姜みそ漬
2切(140g) **450円**(税込486円)

ニュージーランド産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加え、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています

原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

220 凍 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬
3切(150g) **480円**(税込518円)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

221 凍 G調味料
淡水産 ◎15日以上/米
無添加明太子(上切)
180g **880円**(税込950円)

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

222 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)
60g **358円**(税込387円)

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

安心して食べられる美味しい天然海老

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

原材料/天然エビ(パプアニューギニア)

223 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g 通常本体(約10-15尾) **646円** **630円**(税込680円) **特**

224 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。

225 凍
五戸水産 ◎60日以上
産地一回凍結小いか
180g **368円**(税込397円)

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。

煮付けや炒め物などに

八戸産のスルメイカの肝とゲンを取りました。

原材料/スルメイカ(青森県)

226 凍
五戸水産 ◎60日以上
するめいか(つぼ抜き)
通常本体 180g **398円** **388円**(税込419円) **特**

227 凍
札幌中一 ◎45日以上/え
北海道のシーフードミックス
200g **680円**(税込734円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。

228 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。

229 凍
塩屋 ◎30日
徳用青森県産大和しじみ(冷凍)
400g **750円**(税込810円)

青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。

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

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

231 蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円**(税込430円)

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

232 蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
150g **298円**(税込322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (ひじき)

233 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500円**(税込540円)

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

234 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **315円**(税込340円)

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。

原材料/カタクチイワシ(熊野灘)、食塩

235 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
手ほくし紅鮭
100g **680円**(税込734円)

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

236 凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ焼
2切(約120g) **498円**(税込538円)

ロシア産鱈ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。

うな丼やひつまぶしなどに

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

原材料/うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ(醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉)、添付たれ(醤油、みりん、砂糖)、山椒(国産)

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

238 凍 G不使用
ヤイチ ◎60日以上/豆・麦
いわし生姜煮
2本(100g) **298円**(税込322円)

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

239 凍
五戸水産 ◎60日以上
藻塩で焼いた真いか軟骨
150g(20~25個) **388円**(税込419円)

北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。

240 凍
フードサービスアサヒ ◎360日/麦
イワシのスパイシーフライ
3枚(150g) **298円**(税込322円)

国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

カレー風味にぷりぷりのイカの食感

原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、カレー粉末、食塩

241 凍 G不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライカレー風味
5枚 通常本体(200g) **418円**(税込451円)

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です

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

242 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込756円)

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

本格バイオンが美味しさの決め手

原材料/平目バイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

243 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上/え
シーフードパエリアの素
700g(3合用) **980円**(税込1058円)

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工

職人・大林さんならではの新鮮なさばを味わってください **「魚道」**

原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩

244 凍
川崎北部水産加工
手造りしめ鯖
1枚(約130g) **598円**(税込646円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。(卵・乳製品GMO飼料不分別)

245 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円**(税込518円)

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ

原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩

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

広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)

健康な餌を食べ、
ストレスのない環境で、
のびのびと
過ごしてもらおう。
僕の仕事はあくまでも
そのお手伝いです。



生産者の佐伯伴章さん

247 **凍** **特**
秋川牧園 **黒毛和牛小間切れ** **150g 980円(税込1058円)** ◎45日以上

福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛肉を使用。

秋川牧園の飼育のこだわり

秋川牧園の黒毛和牛は、あくまで「健康に育てること」を大切にしています。飼料原料は全て非遺伝子組み換えのものに限定。当たり前ですが、狂牛病でも問題となった、牛が自然界では口にすることが無い、肉骨粉、油脂など動物性飼料は与えません。また、肥育のためのホルモン剤も投与しないなど、安心して牛肉を食べてもらえるよう取り組んでいます。



原材料 / 牛カタ肉、バラ肉(福岡県、山口県)



252 **凍**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚バラスライス** **150g×2 630円(税込680円)** ◎90日
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。



253 **凍**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚バラ焼肉用** **150g×2 630円(税込680円)** ◎90日
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

千野さんの豚肉 (山梨県)

248 **凍** **特**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ** **200g 590円(税込626円)** ◎90日
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

249 **凍**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)** **2枚(200g) 570円(税込616円)** ◎90日
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソーヤ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)

259 **蔵**
中津ミート **中津豚ローススライス** **200g 513円(税込554円)** ◎4日
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

260 **蔵**
中津ミート **中津豚ロースブロック** **400g 1025円(税込1107円)** ◎4日
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソーテーなどに。

250 **凍**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚肩ロース薄切り** **200g 550円(税込594円)** ◎90日
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。

251 **凍** **特**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚モモ薄切り** **200g 510円(税込540円)** ◎90日
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

261 **蔵**
中津ミート **中津豚肩ローススライス** **200g 452円(税込488円)** ◎4日
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

キヤベツと豚肉の重ね蒸し

254 **凍** **特**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚ヒレ一口カツ用** **150g 550円(税込583円)** ◎90日
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソーテーなどに。2~2.5cm厚。

255 **凍**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚スペアリブ** **300g 580円(税込626円)** ◎90日
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

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

263 **蔵**
中津ミート **中津豚挽き肉(餃子用)** **200g 310円(税込335円)** ◎4日
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

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

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

258 **凍** **特**
高橋(千野ファーム) **豚モモ小間切れ&挽き肉** **150g×2 610円(税込659円)** ◎90日
脂が少なくモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

269 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏もも肉** **200g 398円(税込430円)** ◎180日
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソーテーなどに。

270 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)** **500g 898円(税込970円)** ◎180日
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いやすい分だけ取り出せ便利です。

271 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏むね肉** **200g 330円(税込356円)** ◎180日
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)

264 **凍**
千葉産直サービス **エコかざ鶏モモ肉** **300g 648円(税込700円)** ◎60日
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。

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

ささみときゅうりのゴマサラダ

272 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏むね肉徳用** **500g 740円(税込799円)** ◎180日
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

273 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)** **350g 630円(税込680円)** ◎270日
もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

手羽先と手羽元黒酢煮

266 **凍**
千葉産直サービス **エコかざ鶏ササミ** **300g 530円(税込572円)** ◎60日
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソーテーなどに。

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

268 **凍**
千葉産直サービス **エコかざ鶏砂ぎも** **300g 380円(税込410円)** ◎60日
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

274 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏手羽先** **400g 440円(税込475円)** ◎180日
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

275 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏せせり** **200g 330円(税込356円)** ◎180日
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

276 **凍**
秋川牧園 **秋川若鶏ミンチ** **200g 358円(税込387円)** ◎180日
もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

277 **蔵** **特**
瑞穂農場 **国産みずほ牛サーロインステーキ** **1枚 通常本体 1980円(税込2030円)** ◎4日
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

ステーキ丼

278 **蔵**
瑞穂農場 **国産みずほ牛モモスライス** **180g 1120円(税込1210円)** ◎4日
もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

282 **凍**
知床興農ファーム **国産熟成牛焼肉用** **200g 980円(税込1058円)** ◎30日以上
もも肉またはバラ肉が入ります。

チンジャオロース風炒め物

283 **凍**
知床興農ファーム **国産熟成牛カレーシチュー用** **200g 850円(税込918円)** ◎30日以上
煮込み料理に最適な角切りです。

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

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

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

284 **凍** **特**
知床興農ファーム **国産熟成牛切り落とし** **250g 1050円(税込1080円)** ◎30日以上
味に深みのあるウデ肉、もも肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

285 **凍**
知床興農ファーム **国産熟成牛挽肉** **250g 840円(税込907円)** ◎30日以上
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

286 **凍**
知床興農ファーム **国産豚合挽肉** **250g 750円(税込810円)** ◎30日以上
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。

ほのかな燻製の香りと
旨みがとても上品です



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

288 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込445円)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



290 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込497円)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

289 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込497円)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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

**塩こうじ効果で
お肉は柔らかく香りよく!**



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

**ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー**



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



294 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込459円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



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



296 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日**
ミニフランク
160g(4本) **375円**(税込405円)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕

お口のなかで、香ばしさが一段と広がります

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

297 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込572円)



298 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込697円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



301 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込356円)
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください

3月2回
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不分別、豚肉GMO飼料不分別〕

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

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい

3月2回
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

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

秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



302 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
スパイシーササミカツ
160g **388円**(税込419円)
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



303 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込778円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



304 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本 **630円**(税込680円)(180g)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ

3月2回
豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

312 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/豆・麦・米**
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **460円**(税込497円)

スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり

3月2回
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

313 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上**
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円**(税込646円)

春のマストミフェア 第1弾

野菜を炒めて絡めるだけ。厳選調味料を使った本格中華!



306 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **385円**(税込416円)
豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



307 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
イカのオイスターソース炒め
150g **398円**(税込408円)
青森県産の柔らかく肉厚はイカに特製のだれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。



308 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
もったいないマグロのカツ
150g **365円**(税込394円)
キタダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
のどをツルンと通りすぎる
食感が格別です**



314 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **760円**(税込821円)
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

315 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込518円)

特

原材料/豚肉、醤油、鶏卵、酒、オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、山芋パウダー、食塩、生薑、にんにく、食塩、コショウ

特

原材料/アカイカ(青森県)、醤油、オイスターソース、砂糖、馬鈴薯澱粉、生薑、ニンニク

309 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山人鶏のとりに南蛮
200g **368円**(税込397円)
神山人鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

317 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込567円)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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

318 **凍** **G不使用**

飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円**(税込430円)
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

319 **凍**

飛鳥食品 **◎60日以上/麦**
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込430円)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

油で揚げただけでおかずやお弁当の一品に



新商品
お試し
特価

原材料/豚肉(岐阜県)、パン粉(小麦粉、生イースト、食塩)、小麦粉、食塩、香辛料

320 **凍** **G** 不使用
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦
飛騨旨豚のひとくちとんかつ
通常本体 240g **650円** (税込) **630円** (税込)

手羽中のハーフカットだから骨付きでも食べやすい!



新商品
お試し
特価

原材料/鶏肉(国産)、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料

321 **凍** **G** 不使用
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦
チキンバー唐揚げ用
通常本体 250g **520円** (税込) **500円** (税込)



322 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円** (税込) **339円** (税込)



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



324 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円** (税込) **378円** (税込)



325 **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** (税込)



330 **G** 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **230円** (税込) **248円** (税込)



331 **G** 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **230円** (税込) **248円** (税込)



332 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンネのグラタン
2個(340g) **550円** (税込) **594円** (税込)



333 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円** (税込) **518円** (税込)



334 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円** (税込) **322円** (税込)



335 **凍**
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円** (税込) **594円** (税込)



339 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **240円** (税込) **259円** (税込)



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



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



336 **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** (税込)



337 **凍**
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月
冷凍ブルーベリー
100g **514円** (税込) **555円** (税込)



338 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円** (税込) **648円** (税込)



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



343 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鯉醤油
120g×2 スープ付 **360円** (税込) **389円** (税込)



344 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円** (税込) **376円** (税込)



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



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



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



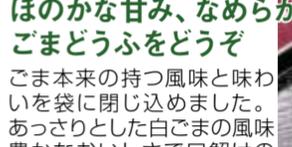
351 **蔵** **G** 不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g **450円** (税込) **486円** (税込)



352 **蔵**
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの梅干し
300g **800円** (税込) **864円** (税込)



353 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円** (税込) **410円** (税込)



354 **蔵**
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ
140g **250円** (税込) **270円** (税込)



348 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円** (税込) **540円** (税込)



355 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円** (税込) **259円** (税込)

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



原材料/大根、漬け原料(醸造調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩)
348 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円** (税込) **540円** (税込)

干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに



原材料/干し大根、きゅうり、なす、生姜、ごま、干し椎茸、漬け原料(醤油、砂糖、醸造酢、梅酢、食塩)
349 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円** (税込) **430円** (税込)

パリパリの食感と程よいはちみつの上品な甘さ



原材料/らっきょう、漬け原料(砂糖、米酢、蜂蜜、食塩)
350 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円** (税込) **518円** (税込)

リニューアル



356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円** (税込) **497円** (税込)

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

358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **320円** (税込) **346円** (税込)

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



原材料/だし汁[鰹節、宗田節、鰯節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩

362 冷蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g 530円(税込) (572円)

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした、職人の技が生きています



内容/さつま揚げ38g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚33g×1、ぼたんちくわ35g×2、ソフトはんぺん50g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

363 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品(380g) 780円(税込) (842円)



364 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g 810円(税込) (875円)



368 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 275円(税込) (297円)



365 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 300円(税込) (324円)



369 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 310円(税込) (335円)



366 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) 298円(税込) (322円)



370 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 310円(税込) (335円)



367 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚
100g 340円(税込) (367円)



371 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 310円(税込) (335円)



372 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
いわしつみれ
10個 200円(税込) (216円)



373 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g 315円(税込) (340円)



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



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



379 冷蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいで(大豆の水煮)
120g 210円(税込) (227円)



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

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



374 凍結G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) 300円(税込) (324円)

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]



376 冷蔵調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) 198円(税込) (214円)



381 冷蔵調味料
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g 450円(税込) (464円)



382 冷蔵調味料
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g 180円(税込) (194円)



383 冷蔵調味料
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g 200円(税込) (216円)

濃厚な胡麻の風味



原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、有機JAS黒ごまペースト(ポリビア産)

384 凍結G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g 315円(税込) (340円)

大豆屋 絹豆腐

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

丸和のきぬ豆腐

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

お一人様きぬとうふ

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

大豆屋 木綿豆腐

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

丸和のもめん豆腐

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

お一人様もめんとうふ

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



392 凍結G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g 375円(税込) (405円)



393 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 230円(税込) (232円)



394 冷蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーク豆腐
300g 340円(税込) (367円)

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!



391 冷蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 180円(税込) (194円)

鍋物に欠かせない具のお買い得セット



398 凍結G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個 通常本体 380円(税込) (389円)

やまゆり素材をたっぷり具に入れました



原材料/大豆(国産)、国産菜種油、塩(海の精)、粗製海水塩化マグネシウム(海精にがり)、白ごま、ちりめん、わかめ、明日葉

401 冷蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめんと明日葉)
2枚 440円(税込) (459円)



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



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



397 凍結G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g 215円(税込) (232円)



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



400 冷蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
2個 150円(税込) (162円)



402 凍結G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おから入り野菜炒めがんも
5個(100g) 228円(税込) (246円)



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



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



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



赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノール的一種
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。



仕込む日の朝に大豆をひき割り 仕上げていきます

おまとも 特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

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

406 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3
タレ・カラシ付 **198円(税込)** (214円)

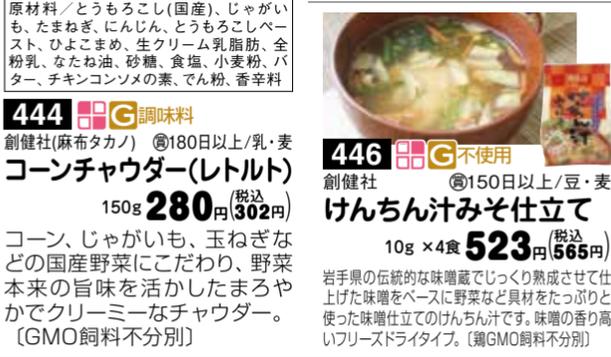
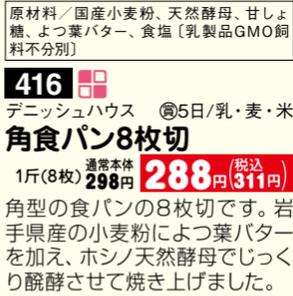
407 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3
タレ・カラシ付 **208円(税込)** (225円)

412 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円(税込)** (151円)

413 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円(税込)** (173円)

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

411 **W規格** **蔵**
30g×2×2 通常本体
タレ・カラシ付 **316円(税込)** (322円)





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

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



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 /卵
産直たまご

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



105 蔵

秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの有精卵10個

10個 **495** (税込 535円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの無洗卵。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵
よつ葉牛乳 1ℓ **260** (税込 281円)

108 蔵
よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

109 蔵
ブラウンスイス牛乳 500ml **215** (税込 232円)

110 蔵
山地酪農牛乳 1ℓ **398** (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 蔵
那須の美味しい牛乳 1000ml **340** (税込 367円)

112 蔵
おいしい低脂肪乳 1000ml **300** (税込 324円)

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

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]

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉ミルクコーヒー 200ml **105** (税込 113円)

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉ミルクコーヒー 1000ml **270** (税込 292円)
[放] 不検出 <0.9<1.0

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

木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ 500ml **180** (税込 194円)

木次乳業 1ℓ **300** (税込 324円)

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]

西南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト 500ml **195** (税込 211円)

西南東部農協 1000ml **330** (税込 356円)
[放] 不検出 <0.8<0.8 (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** (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プレーン 80g **145** (税込 157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **215** (税込 232円)

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



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



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン 100ml **210** (税込 227円)

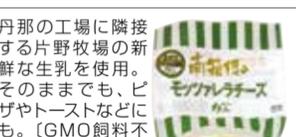
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ 90g **390** (税込 421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]

西南東部農協 ◎35日/乳
南箱根のモッツアレラチーズ 100g **585** (税込 632円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉バター(加塩) 150g **305** (税込 329円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム 200ml **362** (税込 391円)

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



西南東部農協 ◎5日/乳
丹那生クリーム 200ml **435** (税込 470円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛸まい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

469 蔵 白米 2kg **950** (税込 1026円)
470 蔵 白米 5kg **2300** (税込 2484円)
471 蔵 玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯



あきたこまち 無農薬無化学肥料

472 蔵 白米 2kg **1560** (税込 1685円)
473 蔵 七分胚芽米 2kg **1560** (税込 1685円)
474 蔵 白米 5kg **3500** (税込 3780円)
475 蔵 七分胚芽米 5kg **3500** (税込 3780円)
476 蔵 玄米 5kg **3250** (税込 3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

岩手県産 もちきび



180014 蔵
創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび 170g **650** (税込 702円)

岩手県産 うるちひえ



180026 蔵
創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ 170g **530** (税込 572円)

山形県 庄内協同ファーム



庄内つや姫 低農薬無化学肥料

478 蔵 白米 5kg **2900** (税込 3132円)
479 蔵 玄米 5kg **2660** (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

高知県 高生連



高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

486 蔵 白米 5kg **3400** (税込 3672円)
487 蔵 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)

高知県南国市の金田善夫さん他。

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

488 蔵 白米 5kg **2680** (税込 2894円)
489 蔵 玄米 5kg **2480** (税込 2678円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

押麦



180038 蔵
ミエハク ◎1年
押麦 800g **510** (税込 551円)

米ぬか



180040 蔵
無農薬無化学肥料
ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか 1kg **198** (税込 214円)

庄内ササニシキ



庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

481 蔵 白米 5kg **2650** (税込 2862円)
482 蔵 玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合



九州産にこまる

490 蔵 白米 2kg **1500** (税込 1620円)
491 蔵 白米 5kg **3580** (税込 3866円)
492 蔵 玄米 2kg **1380** (税込 1490円)
493 蔵 玄米 5kg **3300** (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

麴屋甚平熟成ぬか床



180051 蔵
マルアイ食品 ◎1年/米
麴屋甚平熟成ぬか床 1kg **520** (税込 562円)

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

補充用熟成ぬか



180063 蔵
マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか 400g **250** (税込 270円)

米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

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

飽きのこない、中華の代表的な揚げ菓子です



原材料/小麦粉、砂糖、なたね油、食塩

495 **冷凍**不使用
大進食品 ◎30日以上/麦
徳用・麻花兒(マファール)
15本 **998円**(税込1078円)
国産の小麦粉使用。あっさりとした揚げ菓子で、油のキレが良く噛むほどに熟成された深みのある旨味とコクが後味に出ています。

今までにない食感、パリパリと食べられる生姜チップです



原材料/生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)

496 **冷凍**不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
33g **380円**(税込410円)
厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖を豊富なたんさい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

冷凍不使用
◎360日/麦・米



499 **冷凍**不使用
ハマセイ
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円**(税込410円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

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

昔ながらのやさしい風味

もちもちとした食感!



原材料/大豆(国産)、水飴(馬鈴薯、甘藷)、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、馬鈴薯

497 **冷凍**不使用
◎30日以上/豆
ワター
国産素材のあん入りきなこひねり
8本 **360円**(税込389円)
国産大豆のきな粉、国産素材の水飴、北海道のてんさい糖、国産小豆のあんこを特製きなこひねりに挟みました。

大正10年創業東京下町の五家宝専門店「渡藤製菓」の逸品



原材料/水飴、きな粉、甜菜糖、玄米

498 **冷凍**不使用
◎365日/豆・米
ワター
国産素材の一口玄米五家宝
12個 **330円**(税込356円)
おこし種に特別製造した焦がしたきな粉をふんだんに使用し、昔ながらの製法で仕上げました。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



508 **冷凍**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **510円**(税込551円)
ブルーベリー(アメリカ海外認証)

原材料/レーズン(米国)

507 **冷凍**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込354円)
天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。



508 **冷凍**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **510円**(税込551円)
ブルーベリー(アメリカ海外認証)



509 **冷凍**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込484円)
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの素材などに



510 **冷凍**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **468円**(税込495円)
生産者、産地指定、海外有機認定。そのまま食べたり、お菓子やおかゆの材料にご利用ください。

原材料/中国産松の実



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



504 **冷凍**不使用
はせ川製菓 ◎45日以上/卵・乳・麦・米
五穀ウエハース
30個 **300円**(税込324円)
小麦粉(国産)、ショートニング、砂糖、ココアパウダー、乳糖、全粉乳、はと麦粉、玄米粉、大麦粉、アマランサス粉、小麦胚芽、植物油、澱粉、卵殻カルシウム、膨張剤(重曹) [乳製品・卵GMO飼料不分別]



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



505 **冷凍**不使用
創健社 ◎60日以上/米
黒こしょうおかき
70g **303円**(税込327円)
もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)



503 **冷凍**不使用
ニッコウ ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **328円**(税込354円)
砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ



506 **冷凍**不使用
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米
ココア風味のパンケーキ
6個 **390円**(税込421円)
鶏卵(国産)、粗糖(国産)、小麦粉(国産)、有機ココアパウダー、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹 [卵GMO飼料不分別]

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



511 **冷凍**不使用
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんのから付落花生
200g **960円**(税込1037円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください



512 **冷凍**不使用
さんさんファーム ◎1年
さんさんファームの干しいも
200g **645円**(税込697円)
農業不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日で干して作りました。

食物繊維が豊富であまみが際立つ、柿のドライフルーツです



513 **冷凍**不使用
王隠堂農園 ◎30日以上
柿のしずく(カット干柿)
70g **390円**(税込421円)
減農薬・無化学肥料の種なし柿(刀根柿、平核無柿)をカットし無燻蒸で干しあげました。添加物や砂糖不使用なので自然な味わい。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



514 **冷凍**不使用
菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)
春野/砂糖、白隠元、鶏卵、小麦粉、粳米、寒天、粉末緑茶、南瓜、紫芋、桜吹雪/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、赤無、寒天、馬鈴薯澱粉 満開/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、赤無、南瓜、馬鈴薯澱粉 潮干狩り/砂糖、白隠元、白玉粉、もち米、上真引濃色 [GMO飼料不使用]

むっちりとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です



515 **冷凍**不使用
菓房はら山 ◎120日/米
大福
40g×5 **600円**(税込648円)
砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種のどら焼きを楽しめます



516 **冷凍**不使用
菓房はら山 ◎60日/卵・麦・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **540円**(税込583円)

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



517 **冷凍**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **690円**(税込745円)
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました



518 **冷凍**不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームブッセ
3個 **718円**(税込775円)
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

こだわりの京のあめ

大文字飴本舗

春季限定です。ほんのりと香る春をお楽しみください



520 **冷凍**不使用
大文字飴本舗 ◎365日
さくら飴
72g **330円**(税込356円)
水飴、粗糖、桜花塩漬



519 **冷凍**不使用
大文字飴本舗 ◎365日
べにふうき茶飴
72g **275円**(税込297円)
粗糖、水飴、べにふうき



521 **冷凍**不使用
大文字飴本舗 ◎365日/乳
抹茶みるく飴
72g **275円**(税込297円)
水飴、粗糖、全脂粉乳、抹茶



522 **冷凍**不使用
大文字飴本舗 ◎365日
かりん蜂蜜のど飴
72g **275円**(税込297円)
水飴、粗糖、かりん蜂蜜漬



523 **冷凍**不使用
大文字飴本舗 ◎365日/乳
バター飴
72g **275円**(税込297円)
水飴、粗糖、無塩バター [GMO飼料不分別]

お茶で免疫カアップ! 静岡県静岡市 吉川農園

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

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

526 吉川農園 くき茶(緑茶) 100g **476**円(税込514円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月

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

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

にんじん果肉と濃厚なとろみ、とろとろの食感が魅力のまさに食べるジュースです

540 ゴールドバック 食べるベジタブルジュース 160g×6缶 **908**円(税込981円) ◎6ヶ月以上

国産の野菜を厳選使用した野菜のおいしさ100%ジュースです。

原材料/濃縮人参搾汁、人参ピューレ、人参パルプ、濃縮レモン果汁

539 ゴールドバック 食べるキャロットジュース 160g×6缶 **908**円(税込981円) ◎6ヶ月以上

千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしさ100%ジュースです。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

3月2回 有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半~3分蒸らしてください。

532 珈琲実験室 リラックスティー・ダーズリン 50g **450**円(税込486円) ◎1年以上

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

3月2回 グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

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

535 珈琲実験室 ソフトブレンドコーヒー豆 200g **540**円(税込583円) ◎360日

536 珈琲実験室 コーヒー用無漂白ペーパー101 1~2人用無漂白ペーパー101 (100枚) **250**円(税込275円) ◎3月2回

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

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

530 ネオファーム アールグレイティー 2.2g×25パック **498**円(税込538円) ◎2年

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

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

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

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

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

538 もりだくさん さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込864円) ◎6ヶ月以上

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

ミネラルバランスがよい軟水で、お茶やお料理にも利用できます

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

180117 創健社 緑茶 500ml×24本 **3200**円(税込3456円) ◎1年以上

箱アルカリ水 金城の華 500ml **128**円(税込138円)

180105 創健社 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

180087 光食品 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **2829**円(税込3055円) ◎1年

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機栽培の野菜を使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

180099 光食品 ヒカリ オーガニックジンジャーエール 250ml×30缶 **3980**円(税込4298円) ◎1年

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

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

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

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

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

180129 光食品 オーガニックスポーツドリンク 280ml×24本 **3890**円(税込4201円) ◎60日以上/豆

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

544 マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×12 **1000**円(税込1080円) ◎90日以上/米

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180178 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1400**円(税込1540円)

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

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

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

新鮮な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。

180154 松本園 リカフェボックスタイプ 2g×36包 **2300**円(税込2484円) ◎1年以上/米

国内産の有機玄米を100%使用。加熱蒸気遠赤外線焙煎を行うことにより深い香りとココが生まれます。微粉砕しているので溶けやすいのが特徴です。

180191 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **780**円(税込858円)

180208 エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **780**円(税込858円)

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

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

180210 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

180221 ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー 300ml **870**円(税込957円)

180233 詰替 カビ取り泡スプレー 300ml **720**円(税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

180245 海の精 ソルトで歯みがき 25g **657**円(税込723円)

180257 詰替用 ソルトで歯みがき 25g **381**円(税込419円)

180300 ティーブランニング 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円) 65×80cm(厚さ0.02mm)

180312 ティーブランニング 結ばますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **643**円(税込707円)

180269 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **375**円(税込413円)

180270 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **450**円(税込495円)

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

180373 30cm×20m **143**円(税込157円)

粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

180348 ティーブランニング チャックさんフリーザー袋大 30枚 **452**円(税込497円) 厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

180350 ティーブランニング チャックさんフリーザー袋小 50枚 **452**円(税込497円) 厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

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

180336 ティーブランニング とくとくキッチンパック 180枚 **343**円(税込377円)

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

180282 マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **430**円(税込473円)

550 **3歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360円**(税込) ~~389円~~
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

548 **3歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円**(税込) ~~572円~~

549 **3歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円**(税込) ~~454円~~

G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
551 **1ℓ 500円**(税込) ~~540円~~
552 **1.8ℓ 760円**(税込) ~~821円~~

G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
553 **360ml 440円**(税込) ~~475円~~
554 **1ℓ 765円**(税込) ~~826円~~

国産丸大豆醤油をベースに良質の醤油から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

555 **3歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のめんつゆ
900ml **867円**(税込) ~~936円~~

545 **3歳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~~

546 **3歳G不使用**
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込) ~~1037円~~

547 **3歳G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込) ~~594円~~
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

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

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

国産の有機米(玄米)のみを使用して、黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。

181171 **内堀醸造 ◎1年以上/米**
美濃有機玄米 黒酢
360ml **700円**(税込) ~~756円~~

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

557 **内堀醸造 ◎2年/麦**
純麦の酢
500ml **280円**(税込) ~~302円~~

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

558 **横井醸造工業 ◎2年**
純りんご酢
500ml **495円**(税込) ~~535円~~

559 **ナチュラルキッチン**
粗精糖(種子島産)
1kg **350円**(税込) ~~378円~~
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

560 **風と光**
喜界島黒糖(粉末)
110g **380円**(税込) ~~410円~~
561 **(かち割り)**
110g **380円**(税込) ~~410円~~

562 **青い海**
沖縄の塩(シマース)
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詰め、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めて「沖縄の塩シマース」の焼塩です。

563 **青い海**
海の華(やきしお)
300g **200円**(税込) ~~216円~~

低温压榨された無精製のバージンココナッツオイル
炒めものや揚げ物にお使いいただくと、べとつきがなく、冷めてもサクッと美味しく召し上がれます。

181195 **ムソー ◎8ヶ月以上**
オーガニックバージンココナッツオイル
185g **950円**(税込) ~~1026円~~
原材料/オーガニックやし油

みりんの旨みとお酒の風味を併せ持っています
米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

564 **白扇酒造 ◎1年/米**
福来純三年熟成本みりん
500ml **850円**(税込) ~~935円~~

565 **大和川酒造店 /米**
蔵の素(料理酒)
720ml **1000円**(税込) ~~1100円~~

567 **味の醸造 ◎1年/米**
味の母(醗酵調味料)
720ml **780円**(税込) ~~842円~~
原材料/米、米こうじ、食塩

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

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

570 **堀内製油 ◎180日以上**
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) ~~1544円~~

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

568 **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~~
569 **(小)**
600g **430円**(税込) ~~464円~~

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
野菜とオイスターの旨みを効かせた使いやすい顆粒タイプ
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

573 **創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米**
中華風だし一番
8g×10袋 **340円**(税込) ~~367円~~
原材料/デキストリン、食塩、乳糖、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、野菜エキス(白菜、キャロット)、粉末発酵調味料、オイスターエキス、香辛料(ホワイトペッパー)

中華風の料理には欠かせない調味料♪

574 **光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米**
ヒカリ オイスターソース
115g **390円**(税込) ~~421円~~
チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

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

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

みよし村の平飼いわが卵で作ったやさしい美味しさです
●海老マヨ

581 **創健社 ◎6ヶ月/卵**
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440円**(税込) ~~475円~~
みよし村の平飼いわが卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

571 **創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米**
だし一番
8g×10袋 **330円**(税込) ~~356円~~
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

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

原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

576 **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~~

577 **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~~

578 **光食品 ◎1年/米**
有機ピザソース
225g **380円**(税込) ~~410円~~

580 **光食品 ◎2年/米**
国産有機トマトケチャップ
200g **580円**(税込) ~~626円~~

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)

原材料/チキンエキス、食塩、白だし(小麦発酵調味料、鰹節、本みりん、食塩、砂糖、昆布、椎茸)、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス

584 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428円**(税込) ~~462円~~
压榨製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、松崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

582 **富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490円**(税込) ~~529円~~

583 **高橋ソース ◎180日以上/米**
有機イタリアンドレッシング
200ml **390円**(税込) ~~421円~~

フレック状になってから使いやすい!

585 **甘口** **586** **中辛**
150g **270円**(税込) ~~292円~~
東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

587 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
ハヤシライスルゥ
115g **340円**(税込) ~~367円~~
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

そのまま使えるストレートタイプ

588 **マルサンアイ ◎365日/豆・麦**
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276円**(税込) ~~298円~~
国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

589 **マルサンアイ ◎270日以上/麦・米**
とり塩鍋スープ
600g **280円**(税込) ~~302円~~
風味豊かな国産鶏がらスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠味に仕上げた鍋スープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

590 **東京フード ◎135日以上/豆**
おろしにんにく
40g **380円**(税込) ~~410円~~
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

591 **くしの農園 ◎240日**
ゆずごしょう
50g **400円**(税込) ~~432円~~
大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

592 **せいふてい ◎180日/豆・麦・米**
カレールゥ
150g **270円**(税込) ~~292円~~

593 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
とろろ鍋
600g **280円**(税込) ~~302円~~

594 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
とろろ鍋
600g **280円**(税込) ~~302円~~

595 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
とろろ鍋
600g **280円**(税込) ~~302円~~

596 **創健社 ◎180日以上/豆・麦**
とろろ鍋
600g **280円**(税込) ~~302円~~

592 伊藤食品
◎1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
70g×3 **580円**(税込626円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

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

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

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも 特価**
酸辣湯麺(サンラータンメン)
創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
602
111g(めん80g) **195円**(税込211円)
603 **5袋**
111g(めん80g) 通常本体×5 **900円**(税込972円)

香り漂うごま風味
601 桜井食品
◎6ヶ月/豆・麦
ごまらーめん
100g **140円**(税込151円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまとも 特価**
ソース焼きそば
創健社 ◎45日以上/豆・麦
604
111.3g(麺90g) **145円**(税込157円)
605 **5袋**
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込734円)
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

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

597 三育フーズ
◎2年/豆・麦
グルテンミート
200g **310円**(税込335円) **3月2回**

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

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

原材料/油揚げめん(小麦粉、バーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキン、ポーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、すめ粉末

北海道産小麦粉使用。フライの衣やパンバークなどのつなぎ、グルタンなどのトッピングに。

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

600 小林農園
◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **298円**(税込322円)

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

北海道産小麦粉使用。フライの衣やパンバークなどのつなぎ、グルタンなどのトッピングに。

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

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

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

609 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)

611 ホシ/天然酵母パン種
◎1年/麦・米
天然酵母パンの種
250g (50g×5袋) **965円**(税込1042円)

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

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

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

616 よつ葉乳業
◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g **330円**(税込356円)
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

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

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

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

614 金子製麺
◎45日以上/そ
国産地そば粉
250g **348円**(税込376円)
北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。

615 庄内協同ファーム
◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込432円)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

627 ムソー
◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込421円)
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しいいただけます。

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

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

625 坂利製麺所
◎720日/麦
おつゆの友
100g **180円**(税込194円)

626 坂利製麺所
◎360日/麦
大和の麩
2本 (60g) **310円**(税込335円)

620 江別製粉
◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円**(税込410円)

621 江別製粉
◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込216円)

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

623 庄内協同ファーム
◎30日以上/米
よもぎ切もち
500g (12~13個) **680円**(税込734円)

624 信州雪
◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **468円**(税込505円)

628 金正食品
◎365日以上
国産はるさめ
100g 通常本体 **220円**(税込238円)

629 豊永長六商店
◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込1188円)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

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

631 庄内協同ファーム
月桂樹(ローウエ)
13枚 **180円**(税込194円)

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。

181183 やさか共同農場
◎180日以上
有機鷹の爪
5g **250円**(税込270円)

627 ムソー
◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込421円)
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

お豆腐の代わりに
はるさめで麻婆春雨♪ **特**
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

639 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **700円**(税込756円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

640 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込389円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

624 信州雪
◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **468円**(税込505円)

625 坂利製麺所
◎720日/麦
おつゆの友
100g **180円**(税込194円)

626 坂利製麺所
◎360日/麦
大和の麩
2本 (60g) **310円**(税込335円)

627 ムソー
◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込421円)
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

628 金正食品
◎365日以上
国産はるさめ
100g 通常本体 **220円**(税込238円)

629 豊永長六商店
◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込1188円)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

駿河湾の海産乾物
カクサ

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

旨みと風味がギュッと凝縮されています

有明海海苔自慢
成清海苔店

639 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **700円**(税込756円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

640 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込389円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

634 カクサ
◎180日以上
そばだし
120g **380円**(税込410円)

633 カクサ
◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込216円)

638 カクサ
◎90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込538円)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

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

642 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込572円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

643 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込356円)
有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

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

637 カクサ
◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込227円)

638 カクサ
◎90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込538円)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

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

642 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込572円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

643 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込356円)
有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

635 カクサ
◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

637 カクサ
◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込227円)

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

642 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込572円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

643 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込356円)
有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

宮城県仙台市 趙さんの味
発酵過程の味の変化をお楽しみください



原材料/白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおぶし、ホタテ、純米酢)

644 **冷蔵**
趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600**円(税込) **648**円
丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、薬念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらめりつけた本格キムチです。

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。
645 **冷蔵**
趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **368**円(税込) **397**円

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み



アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。
646 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **380**円(税込) **410**円

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます



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

647 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430**円(税込) **464**円
手軽に本格キムチを作ることができます。キムチ作りの他、料理の味付けに。

手作りキムチ素材



648 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日
粉唐辛子(粗)
100g **315**円(税込) **340**円
金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



649 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日/え
アミの塩辛
100g **300**円(税込) **324**円
瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

手作りキムチ素材



650 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500**円(税込) **540**円
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。



181201 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570**円(税込) **616**円
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

京都桂 胡麻の山田製油

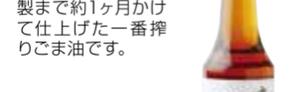
濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、甘酒、昆布エキス、米酒粉、いわしエキス、食塩

181304 **冷蔵** **G不使用**
山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米
白ごまだれ
165g **630**円(税込) **680**円
練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

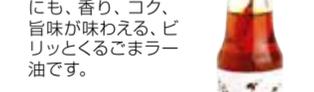


181316 **冷蔵**
山田製油 ◎730日
へんこ一番搾りごま油
275g **800**円(税込) **864**円

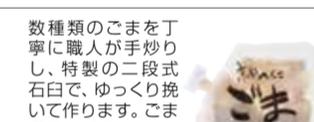


181330 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250**円(税込) **270**円

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。



181328 **冷蔵**
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **500**円(税込) **540**円



数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
181353 **冷蔵**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
150g **600**円(税込) **648**円

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

181365 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **630**円(税込) **680**円
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



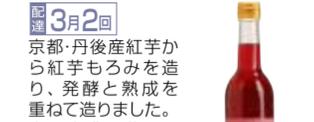
原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

181377 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **550**円(税込) **594**円
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

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



181389 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **780**円(税込) **842**円



京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。
181390 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
紅芋酢(大)
500ml **2400**円(税込) **2592**円



伝統製法を守る・伝える「鰹節」
高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに



3月2回
丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。
181213 **冷蔵**
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1200**円(税込) **1296**円



3月2回
181225 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **398**円(税込) **430**円

カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。



3月2回
181237 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **1980**円(税込) **2138**円

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。



3月2回
181249 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **430**円(税込) **464**円

宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。



3月2回
181250 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **268**円(税込) **289**円

水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。



3月2回
181262 **冷蔵**
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **540**円(税込) **583**円

土佐近海の本一本釣りで獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。



3月2回
181274 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **315**円(税込) **340**円

鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。



3月2回
181286 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **528**円(税込) **570**円

30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鰹節です。スライスしてそのまま食べられます。



3月2回
181298 **冷蔵**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **480**円(税込) **518**円

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をじっくりと閉じ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。

京都府和束町 中井製茶場

京都の茶師が吟選した新感覚もなか



3月2回
181419 **冷蔵** **G不使用**
中井製茶場 ◎15日以上/米
宇治抹茶しっとりもなか
1個 **190**円(税込) **205**円

抹茶館[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)



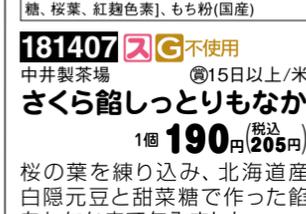
3月2回
181420 **冷蔵** **G不使用**
中井製茶場 ◎15日以上/米
焙じ茶しっとりもなか
1個 **190**円(税込) **205**円

焙じ茶館[甜菜糖、白隠元豆、有機ほうじ茶(京都府)]、もち粉(国産)



3月2回
181432 **冷蔵**
中井製茶場 ◎180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630**円(税込) **680**円

有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。



3月2回
181407 **冷蔵** **G不使用**
中井製茶場 ◎15日以上/米
さくら餡しっとりもなか
1個 **190**円(税込) **205**円

桜の葉を練り込み、北海道産白隠元豆と甜菜糖で作った餡をもなか皮で包みました。



3月2回
181444 **冷蔵**
中井製茶場 ◎180日以上
有機京の三年番茶ティーバッグ
2g×15 **350**円(税込) **378**円

三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

林農園 お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

「ヴァンブーリュ」とは、フランス語で“にこりワイン”を意味します。固形物を含むため味が濃く独特の風味が特徴です

要冷蔵のため冷蔵庫で保管しお早めにお飲みください



3月2回
コンコード種を使用し発酵途中のワインもろみを目の粗い布でこして非加熱殺菌で濁詰めしました。酸化防止剤無添加の甘口の赤ワインです。
181456 **冷蔵**
林農園
赤・林農園ヴァンブーリュにこり
720ml **1508**円(税込) **1659**円



3月2回
ナイアガラ種を使用し発酵途中のワインもろみを目の粗い布でこして非加熱殺菌で濁詰めしました。酸化防止剤無添加の甘口の白ワインです。
181468 **冷蔵**
林農園
白・林農園ヴァンブーリュにこり
720ml **1458**円(税込) **1604**円



3月2回
ナイアガラ種を使用し発酵途中のワインを濾過そのまま非加熱殺菌で濁詰めしました。酸化防止剤無添加の甘口の白ワインです。
181470 **冷蔵**
林農園
林農園ヴァンブーリュすみきり
720ml **1458**円(税込) **1604**円