

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/1	2	3	4	5
商品配達	3/8	9	10	11	12
特別企画商品配達	3/15	16	17	18	19

2021年
3月2回50号

たくさんの商品をお届けします

あれから
10年

今回限定

370 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
3種10品おとうふ揚げ
335g(10個) **570円**(税込 616円)



五目

ごぼう入り

プレーン

2011年3月11日、東日本大震災が発生し、巨大津波と東京電力福島第1原発事故という未曾有の複合災害は、約1万5000人以上の命を奪い、2500人以上の行方が今もわかっていません。人々の日常が無慈悲に奪われたあの日から10年を迎えます。私たちの想像以上の困難を乗り越え立ちあがった生産者を、やまゆり生協はこれからも応援していきます。

とうふと魚の旨みが生きています

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

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

カキの旨みをお楽しみください

揚げたてのアツアツをどうぞ!

お弁当のおかずにもおすすめ!



180014 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・麦
高橋徳治のカキフライ
240g(6~7個) **700円**(税込 756円)

ぱっくりと引き締まった味も濃厚な三陸産のカキに、国産小麦粉パン粉の衣をつけました。



180026 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・麦・え
高橋徳治のえびフライ
150g(5尾) **830円**(税込 896円)

インドネシアで粗放養殖されたブラックタイガーの尾付エビに国産パン粉を付けた商品です。大きめのエビフライなので夕食のおかずにも最適です。本来のエビの旨みが味わえる美味しいフライです。



180038 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・麦・え
高橋徳治のむき身えびフライ
140g(6~8尾) **700円**(税込 756円)

インドネシアで粗放養殖されたブラックタイガーのむき身に国産パン粉を付けた商品です。お子さんやお年寄りにも食べやすいです。

371
高橋徳治
おでん種4種セット

372
ごろごろ椎茸
ちぎり揚げ

377
和風だし薫る
ふんわり豆腐あんかけ

374
高橋徳治商店の
さつま揚げ

375
茎わかめの
ボール揚げ2袋

376
ソフトはんぺん

岩手県の海のめぐみ 島香の鮮魚セット

4
ページ

世界三大漁場の一つでもある三陸沖で獲れた新鮮な海の幸を調理しやすく下処理を行い冷蔵でお届けします。



国内産米にこだわり製粉する 岩手阿部製粉の和菓子

12
ページ



「日本伝統文化」である事を意識し、「良い素材と正しい製法」を用い、添加物等の副素材に頼らず「素材の調和」によって美味しさを生み出す事を守り続けています。

岩手県陸前高田・タイム缶詰

鮮魚から作ったサバ缶ならではの
ふっくら感を味わってください



生産者の想いも缶詰に詰まれています。津波の被害でメインの工場が全壊。震災後、壊れた工場の後片付けを行いながら、製造再開に向けて準備を進め、その年の10月、建物が無事だった山の中の工場に設備を新調し、心機一転、製造を再開されました。今回の新商品は、地元漁港水揚げの新鮮さばを使用することで、地域社会に貢献の観点からも地元活性化の手助けをする商品です。

180762 不使用
タイム缶詰 ◎18ヶ月以上
三陸産サバ缶(水煮)
180g 通常本体
(固形量130g) **400円** **368円**(税込 397円)

10月~1月の間に岩手県沖で獲れた旬のさばを鮮魚のまま加工し、塩のみで缶詰めにしました。

原材料/サバ
(国産)、食塩



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

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

おいしく、たのしく、こころよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物



爽やかな香りと果汁たっぷり。爽やかなジュースにもできるオレンジです。

神奈川県産

今季初

小田原の春の味覚をお楽しみください♪



「黄金柑×温州ミカン」湘南生まれの小さい品種。甘い果汁たっぷり！

不知火(デコポン)程よい酸味があり甘さの中にコクがあります。皮が剥きやすく人気です。



※実際は写真の量より少ない1kgでお届けです



114 無農薬 低化学肥料 神奈川県産 秋澤マルミ農園(小田原市) ハッサク2kg 2kg 630円(税込) 680円



115 無農薬 低化学肥料 神奈川県産 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんのみかん 1kg 460円(税込) 497円

113 無農薬 低化学肥料 神奈川県産 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんのオレンジパック 1kg 780円(税込) 842円

厳しい環境・病気に必死に耐え抜いた捨てるにはもったいない品質です！

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。



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



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



118 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



120 無農薬 無化学肥料 広島県産 とびしま農園(広島県) レモン 300g 330円(税込) 356円



121 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

122 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



123 有機バナナ 450g以上 298円(税込) 322円



124 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) キウイフルーツ 3玉 435円(税込) 470円

竹村さんの愛情とこだわりがそのまま美味しさとなってギュッと詰まっています



茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。

125 無農薬 低化学肥料 茨城県産 竹村一(茨城県) 竹村さんのいちご A品200g 480円(税込) 518円

119 低農薬 低化学肥料 綾町農協(宮崎県) ニューサマーオレンジ日向夏 800g 480円(税込) 518円



126 有機ピーマン 150g 310円(税込) 335円



127 有機塩セロリ 180g~200g 258円(税込) 279円



128 有機ミニトマト 150g 315円(税込) 340円



129 低農薬 無化学肥料 ヤマサ有機農園(徳島県) トマト 400g 450円(税込) 486円



130 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



131 低農薬 低化学肥料 五木田農園(千葉県) きゅうり 3本 330円(税込) 356円



142 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) サラダ菜 1個 198円(税込) 214円



132 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



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



136 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) ほうれん草 200g 215円(税込) 232円



143 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県) レタス 1玉 335円(税込) 362円



144 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



133 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



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



137 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの菜花 100g~140g 230円(税込) 248円



141 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



145 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

146 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



138 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) かき菜 150g 230円(税込) 248円



139 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) チンゲン菜 1袋(2~3株) 258円(税込) 279円



140 無農薬 無化学肥料 あ・すばら農園(伊勢原市) ブロccoli 1個 258円(税込) 279円

141 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

145 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

146 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

化学肥料は一切使用せず、堆肥と有機肥料を必要最小限使う省エネ農法で、おいしい野菜づくりを目指しています。

オリブオイルと相性がいい♡

茨城県つくば市・山本昌宏さん 「フリルレタス」「サラダ水菜」

担当者おすすめ レシピ

イタリアのトスカーナ地方のレシピを非常食用にアレンジ

パンツアネツラ

材料(2~3人分)

パン(硬くなったパン・硬いパンでもOK)2枚、ツナフレク(缶)140g、チーズ(あればなんでも)適宜、玉ねぎ50g(約1/6個)、塩1つまみ、酢(お手元にあるものなんでも)小さじ1と1/2、水大さじ1と1/2、砂糖(酢が苦手な場合)1つまみ、オリーブオイル大さじ1と1/2

作り方

- ①パンを2~3cm角に切る。
【フランスパンのようなきめの粗いパンが乾燥して硬くなっていて、しっかり水をつけて戻した後、水を絞る。角食パンのような、きめの細かいパンが硬くなっている場合は絞れないので、さっと水をかけるくらいにして戻す】
- ②玉ねぎを縦横と垂直方向に、薄く1~2mmにスライスする。
- ③チーズを1cm角に切る。
- ④酢・水・塩(お好みで砂糖も)を混ぜる。
- ⑤①~③の材料とツナフレクの水気を軽く切ったものをボウルに入れ、④を回しかけ全体を混ぜ合わせる。
- ⑥お皿に盛って、オリーブオイルをかけてできあがり。

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

155 800g 270円(税込292円)

180531 徳用4kg

4kg箱 1300円(税込1404円)

北海道新十津川町の川真田修さん。

今季初

無農薬 無化学肥料

産直南島原(長崎県)

新玉ねぎ

156 800g 330円(税込356円)

長崎県南有馬町の林田康一さん。JAS許容農薬(Zドボルダー)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。

届きましたら袋から出して傷みのご確認を

- ・アロマレッドは糖分が高いため、他のにんじんより傷みがでやすくなります。
- ・水気があると腐敗してしまいますので、水気を拭いて、新聞紙に包み、袋に入れて野菜室で保存してください。
- ・土つきのにんじんで、水気があると、洗わずに泥をよく乾かしてから新聞紙に包んで保存してください。

ジュース用にんじんは今月から値上げとなってしまう。日頃の感謝を込めて今回は特価でご案内です。

神奈川産

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)

157 500g 240円(税込259円)

180518 徳用2kg

2kg 870円(税込940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。

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〕

神奈川産

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。

神奈川産

162 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。品質管理のためにカットしてお届け。又は三浦大根系統をお届けすることがあります。

163 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。

164 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。

神奈川産

180555 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)

※イメージ

166 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。

165 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。

167 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(栗系)

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すりお届けすることもあります。

168 低農薬 無化学肥料

天恵グループ(愛知県)

キャベツ

1玉 365円(税込394円)

愛知県田原市井本剛文さん他。

ねぎたっぷりのお味噌汁

神奈川産

169 無農薬 無化学肥料

大原農園(中井町)

大原さんの長ねぎ

500g 265円(税込286円)

●長ねぎとわかめの味噌汁

170 有機JAS

大地と自然の恵み(高知県)

有機青ねぎ(葉ねぎ)

100g 168円(税込181円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

171 有機JAS

大地と自然の恵み(高知県)

有機ニラ

100g 168円(税込181円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

神奈川産

147 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。

神奈川産

148 無農薬 無化学肥料

あすばら農園(伊勢原市)

ルッコラ

約60g 188円(税込203円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

172 低農薬 低化学肥料

あゆみの会(千葉県)

大葉

10枚 138円(税込149円)

茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

神奈川産

今季初

173 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

葉にんにく

120g 230円(税込248円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

174 無農薬 低化学肥料

みやもへのにんにく。(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。

179 蔵 無農薬

浪田産業(北海道)

舞茸

100g 228円(税込246円)

北海道厚保郡波田町の浪田潤介さん。

180 蔵 無農薬

えのきボーヤ(長野県)

えのき茸

200g 130円(税込140円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

184 蔵 無農薬

浦山きのこ(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。

185 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。

149 有機JAS

オーガニックファームつくばの風(茨城県)

有機ベビーリーフミックス

50g 210円(税込227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

サンドイッチにも♪

150 蔵 無農薬 無化学肥料

サラダコスモ(長野県、岐阜県)

アルファルファ

80g 105円(税込113円)

こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

151 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。

152 蔵 無農薬 無化学肥料

サラダコスモ(長野県、岐阜県)

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。

153 蔵 神奈川産

石室もやし店(老名市)

もやし

250g 50円(税込54円)

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

154 蔵 有機JAS

サラダコスモ(長野県、岐阜県)

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

160g 160円(税込173円)

国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

155 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 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。

176 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。

177 無農薬 無化学肥料

湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)

湘南鷹取野菜セット

※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

178 蔵 無農薬

久保産業(長野県)

サンゴヤマブシダケ

100g 210円(税込216円)

〔放〕不検出 <2.2<2.3

181 蔵 無農薬

えのきボーヤ(長野県)

茶色えのき茸

100g 138円(税込149円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 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。

186 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。

187 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。

188 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

189 蔵 無農薬

三幸(長野県)

ほくしたぶなしめじ

150g 218円(税込235円)

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

175 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。

176 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。

177 無農薬 無化学肥料

湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)

湘南鷹取野菜セット

※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

178 蔵 無農薬

久保産業(長野県)

サンゴヤマブシダケ

100g 210円(税込216円)

〔放〕不検出 <2.2<2.3

181 蔵 無農薬

えのきボーヤ(長野県)

茶色えのき茸

100g 138円(税込149円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 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。

186 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。

187 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。

188 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

189 蔵 無農薬

三幸(長野県)

ほくしたぶなしめじ

150g 218円(税込235円)

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

サラダにもどうぞ

長野県千曲市の久保保一さん。美味しいだしが取れるので味噌汁やスープがおすすめです。その他、カラシ和え、わさび漬、天ぷら、バター焼、ベーコン巻等に。

特

食べやすい大きさに削いで、1分ほど湯通ししたら、冷やしてサラダに

181 蔵 無農薬

えのきボーヤ(長野県)

茶色えのき茸

100g 138円(税込149円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 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。

186 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。

187 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。

188 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

189 蔵 無農薬

三幸(長野県)

ほくしたぶなしめじ

150g 218円(税込235円)

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

春のラストミフェア 第2弾

ぷりぷりして肉厚な身 かき本来の味を楽しめる加熱用です



●かきときのこのパスタ

今季最終

冷蔵でお届け

原材料/牡蠣(岩手県宮古、大船渡)

190 冷蔵
丸友しまか
岩手産加熱用むきかき
200g **630円**(税込680円)
◎2日

岩手県宮古、大船渡産のむきかきを冷蔵でお届けします。フライなどに。*火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。

定番のつぶつぶ鮪。タレはお好みで



特

凍不使用

マストミ ◎15日

191 つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 **450円**(税込486円)
通常本体 500円

192 徳用
50g×4 **870円**(税込940円)
通常本体 1000円

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

柔らかい身質



特

原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

193 凍
マストミ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ(スライス)
50g×2 **380円**(税込410円)
通常本体 400円

太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

簡単に新鮮なまぐろの 漬け丼を楽しめます



特

原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

194 凍不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **515円**(税込556円)
通常本体 540円

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



195 凍
近藤水産 ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **980円**(税込1058円)

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



196 凍
近藤水産 ◎14日
焼津メバチマグロ赤身柵
150g **710円**(税込767円)

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。



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

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



198 凍
長福丸水産 ◎10日以上
かつお刺身スライス
150g **540円**(税込583円)

日本船が太平洋で一本釣りのカツオを刺身にスライスしました。解凍してください。



199 凍 調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/麦・米
しめさば
2枚(210g) **498円**(税込538円)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。解凍してください。



特

山口県産さだいを、わかめ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。

200 凍 調味料
日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬け
100g **285円**(税込308円)
通常本体 298円



201 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。



202 凍
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込475円)

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



上品な甘みと瑞々しい柔らかさの水だこをお刺身で

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボイルしました。お刺身や酢の物などに。*火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。

203 冷蔵
丸友しまか ◎2日
ボイルタコ(冷蔵)
約150g **530円**(税込572円)

原材料/ミズタコ(岩手県宮古)



204 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。



島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます

岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。*大型魚は切身でお届けします。

205 冷蔵
丸友しまか ◎2日
島香の鮮魚セット(冷蔵)
2~3種 **1200円**(税込1296円)

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



206 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。



207 凍 不使用
ダイヤモンド ◎60日以上
氷温塩秋鮭切身
3切(180g) **480円**(税込518円)

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熱成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



208 凍
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1500円**(税込1620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。



照焼きや煮物などに

長崎産の天然ブリを切身にしました。

原材料/天然ブリ(長崎県)

209 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然ブリ切身
3切(210g) **630円**(税込680円)



210 凍
近藤水産 ◎365日
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円**(税込1404円)

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



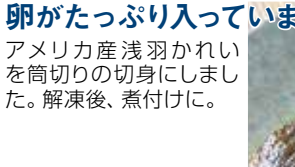
211 凍
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648円**(税込700円)

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。



212 凍
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380円**(税込410円)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

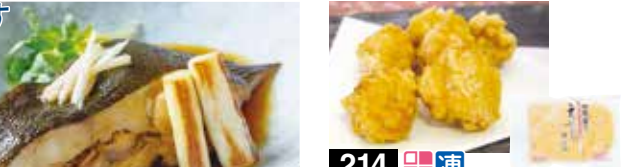


卵がたっぷり入っています

アメリカ産浅羽かれいを筒切りの切身にしました。解凍後、煮付けに。

原材料/アサバカレイ(アメリカ)

213 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ち浅羽かれい切身
2切(200g) **398円**(税込430円)



214 凍
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
えびしんじょすりみ
150g **430円**(税込464円)

インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



215 凍 調味料
大新 ◎120日/豆・麦
いわしごぼうつみれ
180g **340円**(税込367円)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうの世がきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

フライパンで焼ける いか一夜干し



原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

216 凍
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込443円)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



217 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550円**(税込594円)

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



218 凍
伊豆中 ◎15日以上
真あじひもの(小)
4枚(140g) **368円**(税込397円)

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



219 凍
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ天日干
3枚 **556円**(税込600円)

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬けて、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



220 凍 調味料
及川冷蔵 ◎30日以上/豆・麦・米
天日干しさんま(中骨抜き)
4本 **368円**(税込397円)

小さめのサンマを下処理し、特製たれに漬けてから天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



221 凍
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き
1枚(約200g) **698円**(税込754円)

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



焼き物やムニエルなどに

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。

原材料/タチウオ(国産)、食塩、茶カテキン

222 凍
伊豆中 ◎10日以上
タチウオの干物
2切 通常本体(約120g) **385円**(税込416円)



223 凍
能本水産 ◎90日
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円**(税込756円)

北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



224 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。



225 凍 不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味噌干し
8切(120g) **458円**(税込495円)

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

身は厚くてやわらかい食感
ほんのり甘みのある上品な味



3月3日
原材料/赤いか(兵庫県浜坂)
226 凍
山米 浜坂の赤いか刺身用
100g **450円**(税込486円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

上品な白身。お好みの味付けて



3月3日
原材料/マフク(兵庫県浜坂)、馬鈴薯澱粉
227 凍 G不使用
山米 真ふく唐揚げ用
180g(4~6切) **840円**(税込907円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた真ふくを下処理し、粉付けしました。そのまま油で揚げてください。



3月3日
228 凍 G不使用
山米 さわら西京漬
2切(120g) **630円**(税込680円)
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

さんまの旨みを引き出し
香ばしく焼き上がります



原材料/サンマ(北海道)、米ぬか、食塩
230 凍
伊豆中 糠さんま
2本(240g) **398円**(税込430円)
北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

香り高い甘口の醤油と魚の旨み
がしっとりとなじんでいます



原材料/シルバー(ニュージーランド、チリ、アルゼンチン)、醤油、砂糖、水飴、みりん、食塩
231 凍 G不使用
ダイヤ シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **450円**(税込486円)
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



232 凍
ダイヤ 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。



233 凍 G不使用
ダイヤ 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液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



234 凍
東北トクスイ 天然特大むきえび
160g **540円**(税込583円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲、速やかにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



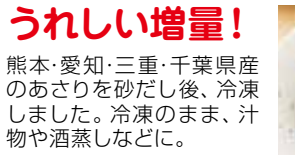
235 凍
パプアニューギニア海産 パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。



いろいろな料理に使いやすい下処理済です
チリ、ペルー産のアメリカオアカイカを短冊にカットしました。解凍後、炒め物などに。
236 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イカ切身
300g **398円**(税込430円)
原材料/アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)



237 凍
カネキ水産 エビ・ホタテ・タコミックス
180g **428円**(税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



うれしい増量!
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。
238 凍
増量・国内産冷凍あさり
200g+20g **378円**(税込408円)
原材料/あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)



239 凍
塩屋 瀬産大和しじみ(冷凍)
200g **360円**(税込389円)
茨城県瀬産、瀬川の手掘りしじみを手選別凍結しました。凍ったまま軽くすずい使用してください。砂抜き済み。



240 凍
リアス 十三浜産絆わかめ
100g **398円**(税込430円)
原材料/わかめ(宮城県石巻市十三浜)、食塩



肉厚でシャキシャキとした歯ごたえ
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。
241 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。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)、食塩
241 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
ふくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩
242 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)
243 凍
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



244 蔵
マルニ水産 干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。



ふっくらと焼き上げた関東風です
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。
245 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
50g×3 **2580円**(税込2786円)
(タレ、山椒付)



手軽なうなぎに
静岡県産の活うなぎを蒸してふっくらと焼き上げたから、カットしました。湯煎してください。
246 凍 G不使用
静岡うなぎ協同組合 うなぎ丼の具
60g 通常本体 ×2袋 **1400円**(税込1512円)
原材料/うなぎ(静岡県産)、食塩

房州の伝統的な漁師料理



原材料/真あじ(千葉県)、このろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉
249 凍 G不使用
スズ水産 房州あじさんが焼き
8個(160g) **398円**(税込430円)
千葉県産の真あじとこのろに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

フライパンでサクッと簡単。おかずやお弁当の一品に

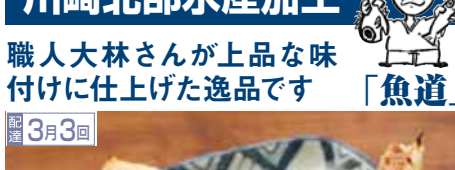


山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。
252 凍
日本マリンフーズ 瀬付きあじのサクサクフライ
180g **398円**(税込430円)



プリプリの食感。揚げたてをどうぞ
アメリカ産のいかを食べやすくリング状にカットして、下味を付け打ち粉をしました。冷凍のまま、揚げてください。
251 凍 G不使用
共和水産 いかリング竜田揚
200g **398円**(税込430円)

川崎北部水産加工



職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です
「魚道」
3月3日
原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩
253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 大林さんの赤魚粕漬け
2切(200g) **500円**(税込540円)
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

秘伝の味付けはまさに絶品です



3月3日
ロシア・アメリカ産のニシキを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。
254 凍 G不使用
川崎北部水産加工 にしん甘露煮
2枚 **570円**(税込616円)



カリッと揚げた衣の中はジューシー
3月3日
大西洋産メバチまぐろに、国産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)
255 凍
川崎北部水産加工 まぐろカツフライ
6個(240g) **498円**(税込538円)



担当者おすすめ レシピ **鶏肉の味噌グラタン**

材料(2人分)
 鶏むね肉 200g
 エリンギ 1本
 かぼちゃ 150g
 塩コショウ 少々
 有塩バター 15g
 薄力粉 大2
 味噌 大3
 牛乳 300ml
 塩 小1/4
 シュレッドチーズ 30g

作り方
 ①エリンギは一口大に切る。かぼちゃは3cm角に切る。鶏肉は一口大に切る。
 ②鍋にバターを入れて熱し、①を入れて塩コショウを加えて1分炒める。
 ③薄力粉を加えて1分炒め、牛乳、味噌、塩を加えて混ぜ、弱火で5分煮込む。
 ④器に③を入れ、シュレッドチーズをかけ、オーブンで焼く。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

256 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース薄切り
 200g **570円**(税込) (通常本体 580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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

266 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースしゃぶ
 200g **537円**(税込) (通常本体 580円)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

267 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚バラスライス
 200g **449円**(税込) (通常本体 485円)

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

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

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
 200g **560円**(税込) (通常本体 605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。

268 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレブロック
 400g(2本) **1300円**(税込) (通常本体 1404円)

豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。

269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚角切り
 200g **368円**(税込) (通常本体 397円)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

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



豚肉と舞茸のみぞれ和え

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g **520円**(税込) (通常本体 562円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
 150g×2 **615円**(税込) (通常本体 630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。

270 凍 中津ミート ◎180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
 200g **493円**(税込) (通常本体 532円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

271 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
 200g **348円**(税込) (通常本体 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。

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落し
 200g **430円**(税込) (通常本体 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。

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

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

277 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
 200g **398円**(税込) (通常本体 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。

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
 500g **870円**(税込) (通常本体 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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

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

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

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

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
 200g **330円**(税込) (通常本体 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。

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
 500g **790円**(税込) (通常本体 853円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
 250g **530円**(税込) (通常本体 572円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

274 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽先
 300g **430円**(税込) (通常本体 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。

275 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏レバー(ハツ付)
 300g **400円**(税込) (通常本体 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。

276 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
 300g **460円**(税込) (通常本体 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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
 700g **1050円**(税込) (通常本体 1134円)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

283 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
 150g **280円**(税込) (通常本体 302円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

284 凍 秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
 500g **358円**(税込) (通常本体 387円)

秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
 180g **1300円**(税込) (通常本体 1370円)

肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

286 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛スジ
 150g **350円**(税込) (通常本体 378円)

牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

国産熟成牛 (北海道)

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
 300g **2140円**(税込) (通常本体 2311円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
 200g **980円**(税込) (通常本体 1058円)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

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

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

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

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

293 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g **800円**(税込) (通常本体 840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。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g **750円**(税込) (通常本体 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。



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



296 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(税込)
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〕

**赤身が多く
あっさりとした味わい**



297 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ポレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)
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〕

**ジューシーなモツの旨みと
香ばしい味噌の風味**



298 **凍** **G** 不使用
中津ミート **蔵** 60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**(税込)
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**見た目は不揃いでも
品質はそのままお得**



299 **凍** **G** 不使用
中津ミート **蔵** 210日/豆・麦
ウイナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**(税込)
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



300 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ウイナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(税込)
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〕



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

299 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ポレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)
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〕

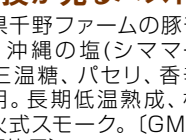
298 **凍** **G** 不使用
中津ミート **蔵** 60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**(税込)
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

299 **凍** **G** 不使用
中津ミート **蔵** 210日/豆・麦
ウイナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**(税込)
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



302 **蔵**
中津ミート **蔵** 7日
皮なしノンスパイスウイナー
160g **378円**(税込) **408円**(税込)
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウイナーです。〔GMO飼料不使用〕

職人技が光るパストラミです



303 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加パストラミポーク
120g **645円**(税込) **697円**(税込)
山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

297 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ポレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)
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〕



304 **蔵**
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**(税込)
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〕



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



306 **蔵** **G** 不使用
ハム工房ジロー **蔵** 3日以上/豆・麦
無添加焼豚ブロック徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**(税込)
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〕



307 **凍**
高橋(千野ファーム) **蔵** 90日/米
千野さんの豚小間塩麹漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税込)
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



308 **蔵** **G** 不使用
中津ミート **蔵** 7日/豆・麦・米・落
中津ロース豚漬け
200g **560円**(税込) **605円**(税込)
豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



309 **凍**
中津ミート **蔵** 180日/卵・乳・麦
中津ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**(税込)
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不使用〕

ふっくら柔らかく、ジューシーです



310 **凍** **G** 不使用
知床興農ファーム **蔵** 180日/卵・麦
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **600円**(税込) **648円**(税込)

お弁当にピッタリなミニサイズ



311 **凍** **G** 不使用
知床興農ファーム **蔵** 180日/卵・麦
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **630円**(税込) **680円**(税込)

興農ファームの産直惣菜



312 **凍** **G** 不使用
知床興農ファーム **蔵** 180日/卵・乳・麦
興農メンチカツ
2個(200g) **630円**(税込) **680円**(税込)

秋川牧園のお惣菜

**タルタルソースを作って
本格チキン南蛮に**



314 **凍** **G** 不使用
秋川牧園 **蔵** 4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込) **367円**(税込)
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**ハーブとチーズの香りに
サクサクの衣**



315 **凍** **G** 不使用
秋川牧園 **蔵** 9ヶ月/卵・乳・麦
ささみハーブカツ
200g **398円**(税込) **430円**(税込)
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不使用〕



316 **凍** **G** 不使用
秋川牧園 **蔵** 9ヶ月/卵・豆・麦・米
お徳用からあげ
400g **820円**(税込) **886円**(税込)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕



317 **凍** **G** 不使用
秋川牧園 **蔵** 4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
お弁当用つくね串
6本(145g) **380円**(税込) **410円**(税込)
やわらかく仕上げたつくねにご飯とよく合う甘辛いたれをからめて焼きました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ



312 **凍** **G** 不使用
知床興農ファーム **蔵** 180日/卵・乳・麦
興農メンチカツ
2個(200g) **630円**(税込) **680円**(税込)

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい



313 **凍** **G** 不使用
知床興農ファーム **蔵** 90日以上/卵・麦
興農ビーフコロケ
2個(160g) **420円**(税込) **454円**(税込)

昔ながらの定番中華ちまき



324 **凍** **G** 調味料
カラミノフーズ **蔵** 180日以上/豆・麦・米
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円**(税込) **691円**(税込)
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏肉GMO飼料不使用〕

春のマストミフェア 第2弾

**下味に塩麹を使うことで、
マグロの旨みを引き出しました**



318 **凍** **G** 不使用
マストミ **蔵** 90日/卵・豆・麦・米
マグロの塩麹竜田
150g **415円**(税込) **398円**(税込) **430円**(税込)
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



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

特



321 **凍** **G** 不使用
マストミ **蔵** 30日以上/卵・乳・豆・麦・米
鳴門金時芋のお弁当コロケ
120g(5個) **315円**(税込) **298円**(税込) **322円**(税込)
鳴門金時芋のホクホクもちもちとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

うま味と酸味が特徴の濃厚ソース



322 **凍** **G** 調味料
カラミノフーズ **蔵** 270日以上/乳・麦
ビーフストロガノフ
220g(通常本体) **648円**(税込) **630円**(税込) **680円**(税込)
牛肉と玉ねぎをたっぷり使い、ワイン、デミグラスソースで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



323 **凍** **G** 不使用
カラミノフーズ **蔵** 180日以上/豆・米
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**(税込)
甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

**牛肉のコクと野菜の旨みが
溶け込んだ濃厚ソース**



325 **凍** **G** 調味料
カラミノフーズ **蔵** 365日以上/乳・麦
鶏もも肉のトマトソース煮
150g **398円**(税込) **430円**(税込)
国産産肉を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**ご飯のおかずとしてだけでなく、
パスタソースとしても**



326 **凍** **G** 調味料
カラミノフーズ **蔵** 365日以上
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
110g **398円**(税込) **430円**(税込)
鶏肉にんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**やさしい味わいの
クリーミーなソース**



327 **凍** **G** 調味料
カラミノフーズ **蔵** 273日以上/乳・麦
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税込)
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



特
 原材料 / 野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤
328 **凍** **G** 不使用
 ニッコー ◎180日以上/麦
野菜かき揚げ
 4個 通常本体 (260g) **435円** (税込) **420円** (税込) (454円)
 国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

シャキシャキとした食感に、あおさの風味



原材料 / 野菜[蓮根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産)、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣[パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉]、揚げ油[菜種油]
329 **凍** **G** 不使用
 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
 4個(120g) **360円** (税込) (389円)
 ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



330 **凍** **G** 不使用
 大進食品(新サカイヤフーズ) ◎365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
 60g×5個 **380円** (税込) (410円)
 北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



331 **凍** **G** 調味料
 ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
 120g(6個入) **389円** (税込) (420円)
 国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕



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



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



339 **凍** **G** 調味料
 美雷 ◎180日/卵・麦
関西風お好み焼き
 2枚(320g) **498円** (税込) (538円)
 国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕



338 **凍** **G** 不使用
 大進食品(替掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
 170g×2 **550円** (税込) (594円)



340 **凍** **G** 調味料
 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
 400g(2食入り) **525円** (税込) (567円)



340 **凍** **G** 調味料
 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
 400g(2食入り) **525円** (税込) (567円)

冷凍野菜



341 **凍** **G** 不使用
 フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
 150g **190円** (税込) (205円)
 北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。



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



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



346 **蔵**
 金子製麺 ◎7日以上/麦
生うどん太麺
 130g×2 **200円** (税込) (216円)
 国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



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



348 **蔵** **G** 不使用
 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
 120g×2 **310円** (税込) (335円)
 国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

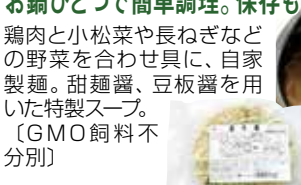


343 **凍**
 イースタンフーズ ◎180日以上
インカのめざめ(冷凍)
 200g **398円** (税込) (430円)
 北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



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

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ



鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。
 〔GMO飼料不分別〕
349 **凍** **G** 不使用
 ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麺
 280g **378円** (税込) (408円)



原材料 / めん[小麦粉、小麦たんぱく、食塩、乾燥卵白、かんすい]、野菜[小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、生姜、にんにく]、鶏肉、醤油、ごま、豚脂、豚骨白湯、甜麺醬、チキンエキス、菜種油、豆板醬、発酵調味料、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、コンショウ



350 **蔵** **G** 不使用
 金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
 120g×2 **208円** (税込) (225円)
 長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



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



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



353 **蔵**
 金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
 20枚 **180円** (税込) (194円)
 国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。



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



359 **G** 不使用
 創健社 ◎90日以上/米
砂浜らっきょう甘酢漬
 110g **420円** (税込) (454円)
 収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



360 **蔵**
 しらかのの会 ◎30日以上
のの会の練り梅
 80g **298円** (税込) (322円)
 農業不使用栽培の梅を使ったのの会の梅干で作りしました。料理や梅醬番茶などに。



361 **蔵**
 海の精 ◎180日以上
海の精 三年梅干
 200g **760円** (税込) (821円)
 群馬の山で育った野生に近い梅を海の精と農業不使用の赤しそで、3年以上熟成させました。(塩分21.5%)



362 **蔵**
 食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
 6個×2 **330円** (税込) (356円)
 国内指定農場で飼育したうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕



363 **G** 不使用
 食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
 10個 **370円** (税込) (400円)
 国内指定農場で飼育したうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

愛知県 漬物本舗 道長

爽やかな風味!



原材料 / 大根(愛知、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)
354 **蔵**
 道長 ◎30日/麦・米
レモン大根
 150g **298円** (税込) (322円)
 大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

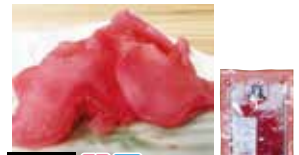
甘口のぬか漬けたくあんです



原材料 / 大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、粗糖(鹿児島)、食塩
355 **蔵**
 道長 ◎90日/米
甘口しぼり沢庵
 100g **286円** (税込) (309円)
 愛知県渥美半島の前川吉の助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。



356 **蔵**
 道長 ◎180日/米
奈良漬うり
 100g **368円** (税込) (397円)
 農業不使用栽培の青うりを使い、三河産酒粕、粗糖、塩のみでじっくり漬けこみました。



357 **蔵**
 道長 ◎45日以上
紅しょうが
 40g **350円** (税込) (378円)
 広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。



364 **蔵** **G** 調味料
 仁徳 ◎10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
 80g **230円** (税込) (248円)
 北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



367 **蔵**
 関商店 ◎9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
 120g **185円** (税込) (200円)
 貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



365 **蔵** **G** 調味料
 仁徳 ◎30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
 80g **270円** (税込) (292円)
 北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



368 **蔵**
 関商店 ◎45日以上
北海金時豆(煮豆)
 140g **260円** (税込) (281円)
 北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



366 **蔵** **G** 不使用
 仁徳 ◎30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
 45g **187円** (税込) (202円)
 スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。



369 **蔵**
 関商店 ◎45日以上
北海紫花豆(煮豆)
 125g **260円** (税込) (281円)
 昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

宮城県東松島市 高橋徳治商店

3種を1袋にセットしたお買得品

今回限定



原材料/共通原料 [魚肉(タラ(国産))、豆腐(大豆(遺伝子組み換えでない))、米油、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組み換えでない))、砂糖、発酵調味料、カツオブシエキス)、人参、たけのこ、ごぼう、しいたけ、枝豆]

370 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
3種10品おとうふ揚げ
335g(10個) **570円**(税込616円)

人気No1のプレーンのおとうふ揚げ(4個)と椎茸入り(3個)、そして五目(3個)の3種類のおとうふ揚げが楽しめます。

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

新

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰め合わせました。[GMO飼料不使用]

371 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/豆・米
高橋徳治おでん種4種セット
4種8品(242g) **560円**(税込605円)

晩酌のおつまみや種類のトッピングにも

新

商品特徴生椎茸と酢漬生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。

372 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ちぎり揚げ
100g **300円**(税込324円)

とうふと魚の旨みが生きています

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

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

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

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます

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

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

375 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
茎わかめのボール揚げ2袋
150g×2 **580円**(通常本体550円) (税込594円)

岩手県重茂漁港の肉厚の茎わかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。[卵GMO飼料不使用]

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

スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。[GMO飼料不使用]

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

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

379 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うろこちゃん蒲鉾(白)
150g **390円**(税込421円)

無リンすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。[GMO飼料不分別]

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

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

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

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

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

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

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

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

382 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米・え
揚げかまぼこ入り
3枚(150g) **420円**(税込454円)

スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。

383 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのいわしはんぺん
5枚(150g) **330円**(税込356円)

いわし、スケソウダラのすり身、くちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。

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

無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました。

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

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

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

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

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

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

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

391 **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)

392 **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)

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

厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

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

国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

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

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

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

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

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

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

399 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐
300g **355円**(税込383円)

煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。 [放]不検出 <2.1<2.3

404 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
こだわりの五目厚揚げ
2個(約180g) **230円**(税込248円)

国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。

405 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215円**(税込232円)

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

407 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも
5ヶ **390円**(税込421円)

厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

豆の旨味が口いっぱいに広がります

特

原材料/国産大豆、海精にがり、水

398 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐
通常本体 330g **340円** **325円**(税込351円)

直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。 [放]不検出 <2.1<2.3

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!

特

原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぴょう、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

402 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) 通常本体 **500円** **480円**(税込518円)

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

やまゆり素材をたっぷり具に入れました

特

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

406 **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 通常本体 **440円** **430円**(税込464円)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に、瀬戸内海産ちりめん和三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも

やっぱりおいなりさん!

おまとも 特価

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

408 **蔵**
丸和食品 ◎90日/豆・米
丸和の味付いなり
10枚×2 **760円** **720円**(税込778円)

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

厳選した調味料でしっかりと炊き上げました

特

原材料/丸大豆(国産)、たけのこ、にんじん、菜種油(オーストラリア)、醤油(近藤醸造)、長ねぎ、発酵調味料(味の母)、こんにやく、砂糖、青大豆、ごぼう、はちみつ、乾燥しいたけ、食塩、かつおぶし、にがり、こんにやく用凝固剤

410 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・米
たけのこ入りうの花
150g×1袋 通常本体 **320円** **310円**(税込335円)

たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにやくを使用。

そのままでもお料理にも牛乳の代用にも!

特

原材料/丸大豆(国産)

丸和の豆乳
丸和食品 ◎15日/豆
300ml 通常本体 **200円** **193円**(税込208円)

国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

**カップ入りだから
そのままOK**



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

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

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

418 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143円(税込154円)**
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。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。

419 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
国産麦納豆カップ
30g×3 **141円(税込152円)**
(タレ、カラシ無)
国産の大豆と小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。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、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)

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

416 **G不使用**
登喜和食品 **◎9日/豆・麦・米**
登喜和遊作納豆(小粒)
80g **210円(税込227円)**
タレ・カラシ付
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

417 **G不使用**
登喜和食品 **◎15日以上/豆・米**
黒大豆テンペ
100g **350円(税込378円)**
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。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。

小さなお子さまにも食べやすい♪
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。
G不使用
カジノヤ **◎10日/豆**
ひきわり納豆カップ
420 **G**
30g×2 **95円(税込103円)**
(タレ、カラシ無)
421 **W規格**
30g×2×2 通常本体 **175円(税込189円)**
(タレ、カラシ無) **190円**



422 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
三折 中粒納豆
80g×2 **200円(税込216円)**
(タレ、カラシ無)
北海道産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検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。

**デニッシュハウスの
人気パンが入ってる!**

ソルトバケット

シナモンレーズン

酵母メロンパン

443 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/卵・乳・麦・米**
デニッシュハウスAセット
3種 **500円(税込540円)**
ソルトバケット1本、酵母メロンパン1個、シナモンレーズン1個【乳製品・卵GMO飼料不分別】

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

425 **G**
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)**

427 **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)**



424 **G**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
角食パン6枚切
1斤(6枚) **298円(税込322円)**

426 **G**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚
1斤(6枚) **350円(税込378円)**

428 **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)**



429 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・豆・麦**
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込248円)**

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)**

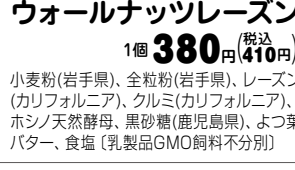
432 **G**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
玄米食パン1斤
1斤 通常本体 **450円(税込464円)**
(360g) **430円**
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

433 **G**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
ウォールナツレーズン
1個 **380円(税込410円)**
小麦粉(岩手県)、全粒粉(岩手県)、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島県)、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

430 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/麦・米**
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**

439 **G**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・麦・米**
塩フランス
3個 **380円(税込410円)**

440 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎5日/麦・米**
素焼きパン
1個 **510円(税込551円)**



434 **G**
サンタハウス **◎6日/麦**
コンプレ(パン)
1個 **270円(税込292円)**
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

435 **G**
サンタハウス **◎6日/麦**
ナッツライ(ライ麦パン)
通常本体 **330円(税込346円)**
1個 **320円**
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

436 **G**
サンタハウス **◎6日/麦**
レーズンバタール(パン)
1本 **327円(税込353円)**
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

生地を熱湯処理することで、もちもち感と甘みを引き出しました
小麦粉(北海道)、バター、天然酵母、白胡麻油、麦芽水飴、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

439 **G**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・麦・米**
塩フランス
3個 **380円(税込410円)**

441 **G**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・豆・麦・米**
金時豆ぱん
2個 **350円(税込378円)**

442 **G**
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 通常本体 **280円(税込302円)**
(約90g) **300円**

リンゴとさつまいもを使った自家製フィリングがたっぷり!
国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

437 **G**
サンタハウス **◎6日/卵・乳・麦**
リンゴ&おさつパイ
1個 **533円(税込576円)**

黒糖の旨みと、クルミのハーモニー
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター【GMO飼料不分別】、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵【GMO飼料不使用】

438 **G**
サンタハウス **◎10日/卵・乳・麦**
くるみパイ
3個 **390円(税込421円)**

ほんのり甘い金時豆に、しっとりもちもちの食感
小麦粉(北海道)、金時豆(北海道)、バター(北海道)、天然酵母、砂糖(鹿児島県)、食塩、豆乳【乳製品GMO飼料不分別】

441 **G**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・豆・麦・米**
金時豆ぱん
2個 **350円(税込378円)**

デニッシュ生地、こしあん、メロン生地の人気アイテム満載!
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】

442 **G**
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 通常本体 **280円(税込302円)**
(約90g) **300円**

445 **G**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **550円(税込594円)**

446 **G**
ムソー **◎270日以上**
国産いちごジャム
200g **540円(税込583円)**

**コクのある
クリーミーな滑らかさ**

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

447 **G**
創健社 **◎180日以上**
国内産ブルーベリージャム
200g 通常本体 **480円(税込508円)**
470円
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

449 **G**
ムソー **◎10ヶ月**
コーンフレークフロスト
150g **378円(税込408円)**
オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

451 **G**
創健社(麻布タカノ) **◎180日以上/乳**
かぼちゃチャウダー(レトルト)
150g **280円(税込302円)**
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まろやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】

450 **G**
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】

452 **G**
日本食品 **◎180日以上/豆・米**
赤出し味噌汁
9g×6袋 **300円(税込324円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけで出来る本格派みそ汁です。

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン【乳製品GMO飼料不分別】

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

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

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

453 **G**
マルサンアイ **◎180日以上/豆・麦**
もずくスープ(箱)
1箱(3.0g 通常本体 ×10) **1300円(税込1296円)**
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

453 **G**
マルサンアイ **◎180日以上/豆・麦**
もずくスープ(箱)
1箱(3.0g 通常本体 ×10) **1300円(税込1296円)**
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

453 **G**
マルサンアイ **◎180日以上/豆・麦**
もずくスープ(箱)
1箱(3.0g 通常本体 ×10) **1300円(税込1296円)**
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

453 **G**
マルサンアイ **◎180日以上/豆・麦**
もずくスープ(箱)
1箱(3.0g 通常本体 ×10) **1300円(税込1296円)**
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。



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 蔵

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 蔵

百姓屋敷じろむ/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 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

108 蔵

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 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml **215**円 (税込232円)

110 蔵

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〕



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須のおいしい牛乳

1000ml **340**円 (税込367円)

112 蔵

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

105 蔵

よつ葉ミルクコーヒー

200ml **105**円 (税込113円)

106 蔵

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g **160**円 (税込173円)

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。〔乳製品 GMO飼料不分別〕



木次乳業 ◎8日/乳

107 蔵

木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)

108 蔵

よつ葉プレーンヨーグルト

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〕



函南東部農協 ◎13日/乳

109 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195**円 (税込211円)

110 蔵

丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円 (税込297円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。〔GMO飼料不使用〕

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〕



111 蔵

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

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

112 蔵

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

113 蔵

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〕



函南東部農協 ◎12日/乳

114 蔵

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)

115 蔵

ほっぺがよろこぶ牛乳プリン

90g×3個 **290**円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

116 蔵

牧場のカステードプリン

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〕



函南東部農協 ◎120日/乳

117 蔵

南箱根のゴーダチーズ

200g **1220**円 (税込1318円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。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)



函南東部農協 ◎21日/乳

118 蔵

南箱根のさけるチーズ

90g **640**円 (税込691円)

モッツアレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

119 蔵

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〕



函南東部農協 ◎150日/乳

120 蔵

南箱根の厳選バター

180g **810**円 (税込875円)

丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

121 蔵

パンに美味しいよつ葉バター

100g **260**円 (税込281円)

バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

122 蔵

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 三芳村ままい研究会

123 蔵

みよし村ひとめぼれ

5kg **2300**円 (税込2484円)

124 蔵

みよし村コシヒカリ

5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

125 蔵

みよし村コシヒカリ

2kg **1050**円 (税込1134円)

126 蔵

みよし村コシヒカリ

5kg **2580**円 (税込2786円)

127 蔵

みよし村コシヒカリ

5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

128 蔵

みよし村コシヒカリ

5kg **3300**円 (税込3564円)

129 蔵

みよし村コシヒカリ

5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

130 蔵

新潟みずほの輝き

5kg **2380**円 (税込2570円)

131 蔵

新潟みずほの輝き

5kg **2220**円 (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

132 蔵

黒澤さんのひとめぼれ

5kg **3500**円 (税込3780円)

133 蔵

黒澤さんのひとめぼれ

5kg **3500**円 (税込3780円)

134 蔵

黒澤さんのひとめぼれ

5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

茨城県 微生物農法の会

135 蔵

茨城コシヒカリ

5kg **2700**円 (税込2916円)

136 蔵

茨城コシヒカリ

5kg **2700**円 (税込2916円)

茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。

137 蔵

長島さんのコシヒカリ

5kg **3500**円 (税込3780円)

138 蔵

長島さんのコシヒカリ

5kg **3500**円 (税込3780円)

139 蔵

長島さんのコシヒカリ

5kg **3300**円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 おきたま興農舎

140 蔵

おきたまササニシキ

2kg **1530**円 (税込1652円)

141 蔵

おきたまササニシキ

5kg **3650**円 (税込3942円)

142 蔵

おきたまササニシキ

2kg **1465**円 (税込1582円)

143 蔵

おきたまササニシキ

5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他

144 蔵

おきたまササニシキ

2kg **1650**円 (税込1782円)

145 蔵

おきたまササニシキ

4.5kg **3500**円 (税込3780円)

146 蔵

おきたまササニシキ

2kg

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

531 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら やぶきたみどり 100g **933**円(税込1008円)

532 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら ほうじ茶 200g **848**円(税込916円)

533 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米
水車むら 玄米茶 200g **648**円(税込700円)

534 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり 100g **648**円(税込700円)

535 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ 5g×20 **420**円(税込454円)

536 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら 紅茶 セブ 100g **600**円(税込648円)

備えて安心

非常時、災害時の備蓄用飲料水として

新

原材料/天然水(徳島県)

546 山の手湧水(6本入) 1800ml×6本 **2520**円(税込2722円)

徳島県木頭地域に位置する山頂付近の湧水を低温殺菌およびフィルター除菌で風味を損なわずパックした弱アルカリ性の天然水です。紙パック入りです。

180180 直送・神泉水 2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

神楽町の城峯山標高約800mから湧き出る水を、ポトリングしたミネラルウォーター。加熱殺菌してあります。

食塩無添加。塩分を気にされている方も安心してお飲みいただけます。

180130 無塩野菜ジュース 190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

180142 箱 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

180154 箱 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

マイルドなうま味と深みのある香り

箱得

543 1本 500ml **138**円(税込149円)

180105 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

特

ナガノトマト ◎75日以上

544 国産温州みかん100 125ml×3 **398**円(税込419円)

180117 箱 125ml 通常本体 2330円 **2270**円(税込2452円)

ナガノトマト ◎75日以上

545 国産ふじりんご100 125ml×3 **327**円(税込342円)

180129 箱 125ml 通常本体 1790円 **1758**円(税込1899円)

鳥取はと麦茶

537 ゼンヤクノー ◎1年 7g×24袋 **490**円(税込529円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

180178 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)

川原製粉所 むぎ茶パック

◎6ヶ月以上 10g×20P **260**円(税込281円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦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)

539 代替インスタント珈琲カプセル 60g **880**円(税込950円)

豊富な風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

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3日

本場ブラジルの実力派コーヒー

540 プレスオールターナティブ ◎1年 パウリーニョコーヒー粉 200g **850**円(税込918円)

パウリーニョさんが作るコーヒーは、ブラジル産の力強いコクとマイルドな甘みのバランスが絶妙です。

技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けた力カオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

3月3日

541 プレスオールターナティブ ◎1年 ココア(無糖) 130g **600**円(税込648円)

ティーバッグになっているので、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

542 プレスオールターナティブ ◎12ヶ月 烏龍茶ティーバッグ 5g×12 **638**円(税込689円)

カフェインレスコーヒー 使用

549 マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米 麦芽豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×12パック **1000**円(税込1080円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

国内産温州みかん(農業不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりとしたサイダーです。

180166 光食品 ◎1年/麦 みかんサイダー+レモン 250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

180191 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。

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

別チラシで詳しくご紹介しています

180208 凍 ◎90日以上/豆・米 豆汁グルト 450g **1200**円(税込1296円)

180210 4個 450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

3月3日

矢作洋酒 肥沃で豊かな大地の山梨県一宮町で土作りからこだわった葡萄でワインを製造しています。

180233 矢作洋酒 甲斐のかぎろひ白 720ml **1660**円(税込1826円)

180245 矢作洋酒 甲斐のかぎろひロゼ 720ml **1660**円(税込1826円)

180257 ヤッホーブルーイング /麦 3本よなよなエール 350ml×3 **745**円(税込820円)

180269 ヤッホーブルーイング /麦 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 **750**円(税込825円)

3月3日

果実の甘みと、ごく弱い酸味が感じられる、ロゼのようなニュアンスのあるワイン。飲む1時間程前に開栓した方がよりお楽しみいただけます。

180233 矢作洋酒 甲斐のかぎろひ白 720ml **1660**円(税込1826円)

180245 矢作洋酒 甲斐のかぎろひロゼ 720ml **1660**円(税込1826円)

甲州種の甘口白ワインにマスクットベリーAの赤ワインを20%ブレンドして、甘み、香り、味わいを調整。フルーティーなロゼワインに仕上げました。

3月3日

甲斐ノワールとマスクットベリーAで醸造しました。なめらかな飲み口でしっかりとした味わいに仕上がっています。

180221 矢作洋酒 甲斐のかぎろひ赤 720ml **1660**円(税込1826円)

180257 ヤッホーブルーイング /麦 3本よなよなエール 350ml×3 **745**円(税込820円)

180269 ヤッホーブルーイング /麦 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 **750**円(税込825円)

有機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%

180270 エコ・グリーン アイゲン固型石けん 195g **180**円(税込198円)

180282 自然丸 自然丸の手作りマルセル 500g **378**円(税込416円)

天然の洗浄成分で地肌から髪への健康を支える泡状のせっけんシャンプー。

180385 ミヨシ石鹸 泡のせっけんシャンプー ボトル 500ml **880**円(税込968円)

180397 ミヨシ石鹸 泡のせっけんシャンプー 詰替 400ml **530**円(税込583円)

180312 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml **170**円(税込187円)

180294 エコ・グリーン アイゲン粉せっけん 2kg **750**円(税込825円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

180403 ミヨシ石鹸 ミヨシ弱酸性リンス ボトル 500ml **880**円(税込968円)

180415 ミヨシ石鹸 ミヨシ弱酸性リンス 詰替 400ml **530**円(税込583円)

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

ミヨシ石鹸 お肌のための洗濯用液体せっけん

180324 ボトル 1100ml **655**円(税込721円)

180300 詰替用 1ℓ **420**円(税込462円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

180427 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g **440**円(税込484円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗ひも簡単にできます。

180350 ミヨシ石鹸 泡のハンドソープ・ボトル 250ml **350**円(税込385円)

180361 ミヨシ石鹸 泡のハンドソープ・詰替用 220ml **240**円(税込264円)

180439 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)

180440 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)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

180373 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用 230ml **195**円(税込215円)

180464 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)

180452 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)

ミヨシ石鹸 食器洗いせっけんスプレー

180336 ボトル 350ml **300**円(税込330円)

180348 詰替 600ml **350**円(税込385円)

180476 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

やっぱり **みそ汁!**



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

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

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

G不**使用**
近藤醸造 蔵2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

554 **G**不**使用**
360ml **270**円(税込) **292**円

555 **G**不**使用**
1ℓ **500**円(税込) **540**円

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

558 **G**不**使用**
近藤醸造 蔵360日以上/豆・麦・米
めんつゆ

1ℓ **765**円(税込) **826**円

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

559 **G**不**使用**
近藤醸造 蔵2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢

360ml **500**円(税込) **540**円

旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる♪



原材料/醸造酢(米酢、りんご酢)、てんさい糖、食塩、昆布(北海道)、かつおだし(鹿児島)、レモン果汁(国産)

G不**使用**
内堀醸造 蔵6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢

561 **G**不**使用**
360ml **410**円(税込) **443**円

562 **徳用** **G**不**使用**
900ml **840**円(税込) **907**円

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

552 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造 蔵1年/豆・米
御用蔵玄米みそ

1kg **998**円(税込) **1078**円



553 **蔵** **G**不**使用**
しらたかノラの会 蔵90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌

500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。

556 **G**不**使用**
海の精 蔵6ヶ月以上/豆・麦
海の精国産有機旨しぼり醤油

1ℓ **1550**円(税込) **1674**円

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

557 **G**不**使用**
ヤマヒサ 蔵1年/豆・麦
減塩しょうゆ

500ml **1100**円(税込) **1188**円

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

560 **G**不**使用**
創健社 蔵3年/米
越前小京都の有機純米酢

500ml **380**円(税込) **410**円



563 **G**不**使用**
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。



564 **G**不**使用**
創健社
さらさら粗糖

200g **215**円(税込) **232**円

独自製法で粉砕した溶けやすく使いやすいさらさら・粉末タイプのまろやかで上品な甘みの粗糖です。



565 **G**不**使用**
青い海
沖縄の塩(シママス)

1kg **240**円(税込) **259**円

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



566 **G**不**使用**
青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち

250g **430**円(税込) **464**円

沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水を濃縮し、薪を焚いて平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。



567 **G**不**使用**
シンコー食品 蔵365日
塩コショー 詰替え用

200g **278**円(税込) **300**円

シママスの焼き塩に、厳選したコショーをブレンドしました。風味がよく、素材の旨みを引き出します。



568 **蔵** **G**不**使用**
しらたかノラの会 蔵60日/米
ノラの会の塩こうじ

160g **284**円(税込) **307**円

しらたかノラの会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました。

569 **G**不**使用**
角谷文治郎商店 蔵12ヶ月/米
三州三河みりん

700ml **1000**円(税込) **1100**円

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

570 **G**不**使用**
澤田酒造 蔵365日/米
特選 料理用自然酒

720ml **857**円(税込) **943**円

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

572 **G**不**使用**
味の醸造 蔵1年/米
味の母(醗酵調味料)

720ml **780**円(税込) **842**円

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

579 **G**不**使用**
せいふてい 蔵12ヶ月
チキンコンソメ

4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

580 **G**調味料
笹木醤油 蔵4ヶ月以上/豆・麦・米
金箔 やきたれ

150ml **450**円(税込) **486**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろし、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。

584 **G**不**使用**
光食品 蔵1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース

115g **398**円(税込) **430**円

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

573 **G**不**使用**
平田産業 蔵270日以上
一番搾り純正なたね油

1250g **712**円(税込) **769**円

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

G不**使用**
ヤマキ食品 蔵1年
国産なたね油

574 (大) **G**不**使用**
1650g **1750**円(税込) **1890**円

575 (小) **G**不**使用**
540g **646**円(税込) **698**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。

581 **G**不**使用**
高橋ソース 蔵1年以上/豆・麦・米
中濃ソース

300ml **310**円(税込) **335**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。

585 **G**不**使用**
高橋ソース 蔵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

イタリア産熟成トマトをふんだんに使用し、バジルの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックトマトソースです。

587 **G**不**使用**
ナガノトマト 蔵6ヶ月以上
トマトのソースマト&バジル

390g **350**円(税込) **378**円

元気な放し飼いの鶏の有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO 飼料不使用]

589 **G**不**使用**
創健社 蔵6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)

300g **350**円(税込) **378**円

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

578 **G**不**使用**
ファームランドトレーディング 蔵18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル

456g (500ml) **1300**円(税込) **1404**円

松本製油 蔵2年
玉締めしぼり胡麻油(大)

450g **1060**円(税込) **1145**円

高橋ソース 蔵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

ナガノトマト 蔵1年以上
長野県産ケチャップ

240g **580**円(税込) **626**円

イタリア産熟成トマトをふんだんに使用し、ガーリックの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックトマトソースです。

588 **G**不**使用**
ナガノトマト 蔵6ヶ月以上
トマトのソースマト&ガーリック

390g **350**円(税込) **378**円

みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO 飼料不使用]

590 **G**不**使用**
ななくさの郷 蔵6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村

300g **440**円(税込) **475**円

フライやサンドイッチ、蒸し野菜にもおすすめ♪



591 **G**不**使用**
富貴食研 蔵3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース

155g 通常本体 **525**円(税込) **567**円

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。[卵GMO 飼料不分別]

特

592 **G**不**使用**
創健社 蔵90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング

180ml 通常本体 **350**円(税込) **367**円

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

593 **G**調味料
創健社 蔵180日以上/豆
イタリアンドレッシング

150ml **428**円(税込) **462**円

香り高いハーブやスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシング。

香り高くコクのある **本格カレー**

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

G不**使用**
創健社 蔵270日/豆・麦
植物素材の本格カレー

594 甘口

595 中辛

596 辛口

135g **360**円(税込) **389**円

597 **G**不**使用**
創健社 蔵6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレー

110g **380**円(税込) **410**円

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーです。

598 **G**調味料
せいふてい 蔵240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソース

150g **280**円(税込) **302**円

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO 飼料不分別]

鶏やホタテのうまみと **唐辛子の辛味が決め手!**



599 **G**不**使用**
創健社 蔵270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素

180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO 飼料不分別]

地鶏の旨みが **ご飯にしみこみます**



600 **G**不**使用**
ムソー 蔵12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素

170g 通常本体 **460**円(税込) **475**円

みやさ地鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。[GMO 飼料不分別]

特

601 **G不使用**

創健社 18ヶ月以上

オイル不使用オーツナ

90g **365円** (税込 **383円**)

旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

特

602 **G不使用**

創健社 540日以上/豆・麦

いわし味付缶

100g 通常本体 **290円** (税込 **283円**) (固形量70g) **283円** (税込 **306円**)

西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

特

603 **G不使用**

創健社 540日以上/豆・麦

さば味付缶

190g 通常本体 **278円** (税込 **268円**) (固形量140g) **268円** (税込 **289円**)

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

特

604 **G不使用**

創健社 540日以上

さば水煮缶

190g 通常本体 **268円** (税込 **258円**) (固形量140g) **268円** (税込 **279円**)

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

神奈川産

623 **G調味料**

金子製麺 180日以上/麦

ほんぼん麺 ちゃんぼん味

2人分(200g) **310円** (税込 **335円**) スープ付

中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

624 **G不使用**

山本食品 180日以上/麦・そば

秘伝の蔵出し八割そば

250g **360円** (税込 **389円**)

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

606 **G不使用**

伊藤食品 3年/米

まぐろ油漬

70g×4缶 **720円** (税込 **778円**)

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

607 **G不使用**

更別食品 1年以上

もろこし畑・ホール

180g 通常本体 **220円** (税込 **238円**) (固形量125g)

北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

608 **G不使用**

アグリコンサルベレーガ 6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(ホール)

400g **197円** (税込 **213円**)

イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工します。

特

605 **G不使用**

創健社 360日以上/豆・麦

愛媛の無塩せきコンビーフ

80g 通常本体 **840円** (税込 **820円**) (固形量80g) **820円** (税込 **886円**)

愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。(牛GMO飼料不分別)

625 **G不使用**

金子製麺 45日以上/麦・そば

極上 足柄茶そば

200g **340円** (税込 **367円**)

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

626 **G不使用**

横山製粉 3年/麦

北のパスタ

400g **330円** (税込 **356円**)

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

お鍋で3分で作れる手軽なインスタントタイプ

おまとも 特価

609 **G不使用**

桜井食品 180日/豆・麦・米

ベジタリアンのためのラーメン味噌

100g **145円** (税込 **157円**)

180774 箱 **G不使用**

100g 通常本体 **2900円** (税込 **2740円**) ×20 **2740円** (税込 **2959円**)

植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。
〔放〕不検出 <0.5<0.5

あっさりとした軽いおらーめんにお好みの具をトッピングして♪

おまとも 特価

610 **G不使用**

桜井食品 6ヶ月/卵・豆・麦

しおらーめん

99g **140円** (税込 **151円**)

180786 箱 **G不使用**

99g 通常本体 **2600円** (税込 **2640円**) ×20 **2640円** (税込 **2851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。無添加調味料付きです。〔卵GMO飼料不分別〕
〔放〕不検出 <0.5<0.5

もちもちノンフライ麺使用♪

おまとも 特価

611 **G調味料**

創健社 3ヶ月以上/豆・麦

ベジとんこつ風ラーメン

100g (麺80g) **195円** (税込 **211円**)

612 5袋 **G調味料**

100g(麺80g) 通常本体 **975円** (税込 **900円**) ×5 **975円** (税込 **972円**)

ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

613 **G不使用**

阿部製粉 180日以上/麦

国内産強力小麦粉ゆきちから

1kg **330円** (税込 **356円**)

615 **G不使用**

ばくばく 6ヶ月以上/麦

あづまの国の地粉

600g **320円** (税込 **346円**)

617 **G不使用**

桜井食品 5ヶ月/麦

パン粉

200g **278円** (税込 **300円**)

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

614 **G不使用**

阿部製粉 180日以上/麦

国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **330円** (税込 **356円**)

616 **G不使用**

庄内協同ファーム 90日以上/米

もちっ粉

200g **380円** (税込 **410円**)

619 **G不使用**

桜井食品 6ヶ月

片栗粉

200g **225円** (税込 **243円**)

小麦使用の天ぷら粉と比較すると、衣の油吸収は約60%カット

618 **G不使用**

桜井食品 1年/米

お米を使った天ぷら粉

200g **320円** (税込 **346円**)

小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています

619 **G不使用**

桜井食品 6ヶ月

片栗粉

200g **225円** (税込 **243円**)

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。

620 **G不使用**

庄内協同ファーム 90日以上/豆

きな粉

130g **220円** (税込 **238円**)

農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

622 **G不使用**

創健社 90日以上/麦

パンケーキネオハイミックス無糖

400g **380円** (税込 **410円**)

小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。

629 **G不使用**

菌興椎茸協同組合 1年

ばばっとしいたけ

30g **435円** (税込 **470円**)

鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

630 **G不使用**

くまもと創健 1年

九州産乾燥きくらげ

20g **460円** (税込 **497円**)

熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

渡部さんの豆

636 **G不使用**

渡部農場(北海道) 3月3回

大豆

300g **400円** (税込 **432円**)

北海道土幌町の渡部信一さん。

627 **G不使用**

庄内協同ファーム 45日以上/米

白切もち

500g **650円** (税込 **702円**) (12~13個)

637 **G不使用**

マツキ 3年

棒寒天

2本 **470円** (税込 **508円**)

信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

631 **G不使用**

てんぼ印 90日以上

切り干し大根

40g **260円** (税込 **281円**)

愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

621 **G不使用**

かまか商店 3ヶ月/落

ピーナッツこなこ

60g **450円** (税込 **486円**)

落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。

632 **G不使用**

渡部農場(北海道) 3月3回

あずき

300g **500円** (税込 **540円**)

北海道土幌町の渡部信一さん。

634 **G不使用**

渡部農場(北海道) 3月3回

黒豆

300g **530円** (税込 **572円**)

北海道土幌町の渡部信一さん。

628 **G不使用**

庄内協同ファーム 30日以上/豆・米

黒豆もち

500g **680円** (税込 **734円**)

633 **G不使用**

渡部農場(北海道) 3月3回

金時豆

300g **530円** (税込 **572円**)

北海道土幌町の渡部信一さん。

635 **G不使用**

渡部農場(北海道) 3月3回

紫花豆

300g **780円** (税込 **842円**)

北海道土幌町の渡部信一さん。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです

638 **G不使用**

節辰商店 6ヶ月

生協だしパック

10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)

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

639 **G不使用**

千葉産直サービス 45日以上

寒ぼし煮干し

120g **430円** (税込 **464円**)

千葉県沖で獲れた上質なたくちいわしを新鮮なうちに釜揚げし、寒風で干しあげました。

643 **G不使用**

札幌中一 365日/米

きざみ昆布(棹前昆布)

60g **350円** (税込 **378円**)

北海道厚岸産の棹前昆布を使い、純米酢で洗って刻みました。水で戻してください。サラダや和え物、漬物などに。

640 **G不使用**

札幌中一 365日

カット日高昆布

30g **250円** (税込 **270円**)

だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

神奈川産

646 **G不使用**

神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月

乾のり

全型10枚入 **380円** (税込 **410円**)

神奈川県産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいさが逃げません。

カルシウム・鉄分・食物繊維がたっぷり

648 **G調味料**

創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米

ふりかけ45

32g **210円** (税込 **227円**)

45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕

645 **G不使用**

リアス 180日

国産天然芽ひじき

30g **380円** (税込 **410円**)

国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

641 **G不使用**

札幌中一 365日

カット羅白昆布

100g **830円** (税込 **896円**)

神奈川産

647 **G不使用**

神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月

焼のり

全型10枚入 **398円** (税込 **430円**)

神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

642 **G不使用**

札幌中一 365日

カット利尻昆布

50g **440円** (税込 **475円**)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

3月3日 宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



650 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
みよし天
50g×2枚 **398円**(税込430円)

みよし×リアスの コラボみよし天



3月3日 原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)
649 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
わかめかぶみよし天
50g×2枚 **398円**(税込430円)
みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

大分大山町農協の 農産加工品



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまさず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では「アグリ・インダストリー」と呼んでいます。

いちごの果肉がたっぷり



3月3日 原材料/いちご(長崎県、大分県)、麦芽糖、水あめ、砂糖、レモン果汁
180610 凍不使用 新鮮な摘みたていちごを原料に、ほのかな香りと甘さをいかした、旬のジャムです。デザート作りにもどうぞ。
大分大山町農業協同組合 ◎12ヶ月
期間限定 粒いちごジャム
300g **640円**(税込691円)

3月3日 宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



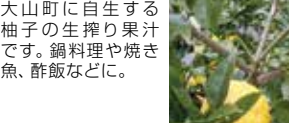
650 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
みよし天
50g×2枚 **398円**(税込430円)

3月3日 ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



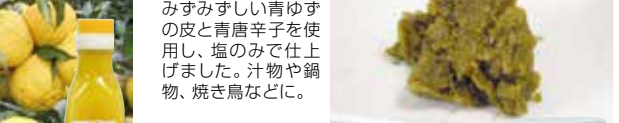
180592 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
ニラ生姜みよし天
50g×2枚 **398円**(税込430円)

3月3日 爽やかな香りを食卓にどうぞ!



180634 大分大山町農業協同組合 ◎182日
ゆず果汁
200ml **550円**(税込594円)

3月3日 ゆずの豊かな香りをお楽しみください



180622 大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月
ゆずごしょう青
50g **300円**(税込324円)

3月3日 野菜とじゃこ天がマッチしています



180580 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
野菜たっぷりみよし天
50g×2枚 **398円**(税込430円)

3月3日 やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



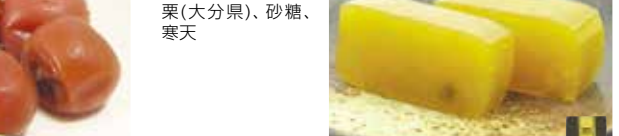
180609 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米
みよしの魚団子
150g **398円**(税込430円)

3月3日 ふっくらとした、果肉のやわらかい小梅です



180646 大分大山町農業協同組合 ◎364日
小梅干し
100g **398円**(税込430円)

3月3日 上品な甘さ、栗あん栗ようかんです



180658 凍不使用 大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月
栗ようかん
200g **800円**(税込864円)

お彼岸のご準備に

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもちできたてのような鮮度で



180660 凍不使用 国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんで包みました。自然解凍でお召し上がりください。
岩手阿部製粉 ◎180日以上/米
芽吹き屋おはぎ
6個(300g) **650円**(税込702円)

薬房はら山自慢の特製おはぎです



3月3日 原材料/有機砂糖、小豆、有機もち米
180671 凍 薬房はら山 ◎180日/米
おはぎ(つぶし餡)
60g×4個 **640円**(税込691円)
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

春を感じる季節限定の和菓子セット



3月3日 春風とともに桜が香る和菓子
原材料/砂糖、小豆、白糯米、もち米、粳米、小麦粉、鶏卵、山芋、塩漬桜葉、塩漬桜花、蜂蜜、バター、寒天、重曹、着色料(赤かぶ)【卵GMO飼料不使用】【乳製品GMO飼料不分別】
180683 凍不使用 薬房はら山 ◎180日/卵・乳・麦・米
春の和菓子セット「花だより」
3種(各2個) **860円**(税込929円)
春風とともに桜が香る和菓子「桜餅」「桜花饅頭」「桜薯蕷饅頭」を詰合せました。

3月3日 レッドビーツを使ったピンクの桜もち



3月3日 原材料/有機もち米(国産)、有機砂糖、有機小豆、寒天、レッドビーツ、塩漬桜葉
180695 凍 薬房はら山 ◎90日/米
はら山の桜もち
5個(200g) **800円**(税込864円)
塩漬の桜葉の香り豊かな桜もちです。一つずつ個包装してありますので、必要な数だけ解凍してお召し上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

まぐろ料理に おすすめ



3月3日 濃厚中口の味わい
180701 酔仙酒造 ◎180日/米
オール岩手 純米酒
720ml **1380円**(税込1518円)
岩手発の麹菌「黎明平泉」をはじめ、岩手県産の水、米、酵母菌にこだわりました。日本酒度+1.0 酸度1.5

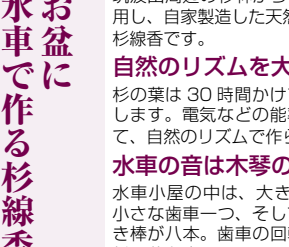


3月3日 麦焼酎
180713 玄海酒造 ◎180日/米
岩岐麦焼酎TUNACHU
720ml **1250円**(税込1375円)
長崎県岩崎産の大麦と米を使い、マグロに合う焼酎として開発されました。アルコール25%。ロックや炭酸割などに。お好みでレモンを搾るのもおすすめです。



3月3日 自然なアロマ香として
180750 りんねしゃ ◎2年
くすの木せんこう
70g **940円**(税込1034円)
くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。

3月3日 筑波山ろくの杉の葉で



3月3日 自然のリズムを大切に
180749 駒村清明堂 ◎180日/米
水車杉線香
1箱(5束) **1150円**(税込1265円)
筑波山周辺の杉林から枝打ちした杉葉を使用し、自家製造した天然杉粉100%の水車杉線香です。自然のリズムを大切に杉の葉は30時間かけて、ゆっくりと粉にします。電気などの能率的な製造法と違って、自然のリズムで作られます。水車の音は木琴の演奏 水車小屋の中は、大きな木の歯車三つと、小さな歯車一つ、そして檜の木で作った突き棒が八本。歯車の回転とともに、突き棒が杉の葉を突いていきます。「カラコロ」「カラ」「コロ」「カラコ」いろんな音に聞こえます。いずれも木琴の音色のよう。



3月3日 自然なアロマ香として
180750 りんねしゃ ◎2年
くすの木せんこう
70g **940円**(税込1034円)
くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。



3月3日 自然なアロマ香として
180750 りんねしゃ ◎2年
くすの木せんこう
70g **940円**(税込1034円)
くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。