



ガツンと肉肉しい お豆腐ハンバーグ

「ハンバーグ作りは面倒」「カロリーが気になる」でも「お豆腐ハンバーグは歯ごたえがないから苦手!」こんな声が聞こえてきましたので、少ないお肉でもボリューム満点のハンバーグをご紹介します。基本の材料は3つ、玉ねぎを炒めたり、つなぎを入れなくても大丈夫。調理のコツは、とにかく良くこねることです。いろいろなアレンジでお楽しみください。

材料(4人分)

ひき肉 …… 200g
押し豆腐 …… 1/2個
玉ねぎ …… 1/2個
塩・こしょう … 適宜

特

288 徳用 国産牛豚 合挽肉

おまとの 特価

400 押し豆腐2個

158 川真田さんの 玉ねぎ

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにします。
- ②押し豆腐は手でつぶし細かくします。
- ③ボウルにひき肉と①、②を入れ、塩とこしょうで味付けし、粘りが出るまで良くこねます。
- ④③を4等分に分け、空気を抜きながら楕円形に成形します。
- ⑤中火で熱したフライパンに油をひき、④を入れて焼きます。焼き色がついたら裏返し、蓋をして4分ほど蒸し焼きにします。
- ⑥お好みの味付けでお楽しみください。

ポイント

- ・押し豆腐の量はお好みで調整してください。
- ・お好みで玉ねぎを炒めたり、鶏卵やパン粉、スパイス類を入れてください。



和風きのこソース



特

177 舞茸 通常本体 228円 (税込) **208円** (税込)



特

178 えのき茸 通常本体 130円 (税込) **120円** (税込)



デミグラスソース風

103

産直たまご 10個 (MS~LLサイズ) 通常本体 260円 (税込) **281円**



チーズとホワイトソース

466

よつ葉 シュレットチーズ 250g 通常本体 485円 (税込) **475円** (税込)

ソテーして♪ 付け合わせに便利な 冷凍野菜

料理の彩はじめ、お弁当や、シチュー、グラタン、ポテトサラダなど使い方はいろいろです。



8 ページ

気軽に食事やお弁当にも! 手作りお赤飯♪



お祝いの食事に欠かせないお赤飯ですが、もっと身近に楽しませんか?お赤飯づくりに必要な食材をご用意しています。



14 ページ

11 ページ

16 ページ



16 ページ

創業以来、国産素材を使用し、製法を変えることなく京あられを作り続けている老舗の逸品をご紹介します。



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

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

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

小田原市 秋澤マルミ農園

小田原の春の味覚いろいろ♪



※実際は写真の量より少ない1kgでお届けです

113 無農薬 低化学肥料 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~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。ネーブルオレンジ、不知火(デコボン)、湘南ゴールドのセットです。※清美が代替えとして入る場合があります。

果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています



114 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市)

ハッサク2kg

2kg **630円**(税込) ~~680円~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



115 無農薬 無化学肥料 とびしま農園(広島県)

レモン

300g **330円**(税込) ~~356円~~
広島県大崎上島町の高田敬さん他。



116 低農薬 低化学肥料 不知火ファーマーズ(熊本県)

不知火(デコボン)

800g **470円**(税込) ~~508円~~
熊本県宇城市の平野俊久さん他。松尾農園(福岡県)より。

見かけは悪くても味はかわりません♪



熊本県水俣市の福島雄治さん。農薬不使用のネーブル、デコボン、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。

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

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

180440 福島柑橘園(熊本県)

訳あり柑橘セット

5kg箱 **1860円**(税込) ~~2009円~~
※その時の畑の様子で内容は変わります。小玉のもの、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。



117 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~~
宮崎県綾町の郡文則さん他。



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~~
熊本県宇城市の平野俊久さん他。松尾農園(福岡県)より。



119 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~~
神奈川県中井町の大原好文さん。



120 有機バナナ

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

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



121 カラボ社/ベストプロデュース社

アボカド

1個 **325円**(税込) ~~351円~~
メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

おいしさがギュッと詰まったいちご♪



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

122 徳用(箱入り)

竹村さんのいちご

A品200g **480円**(税込) ~~518円~~

180439 徳用(箱入り)

A品200g×4P **1840円**(税込) ~~1987円~~

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。



123 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県)

りんご(ピンクレディー)小玉

3玉 **368円**(税込) ~~397円~~
長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろんだら、緻密で煮崩れにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。



124 大地と自然の恵み(高知県)

有機ミニトマト

150g **315円**(税込) ~~340円~~
高知県香美市の小田々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。



125 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。



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 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。



132 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。



128 有機塩セロリ

180g~200g **258円**(税込) ~~279円~~
沖縄県南城市の山崎聡さん他。



129 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。



130 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。



131 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。



133 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。



134 有機ほうれん草

200g **260円**(税込) ~~281円~~
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



135 無農薬 無化学肥料 あすばら農園(伊勢原市)

小松菜

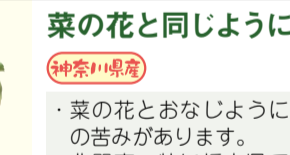
200g **180円**(税込) ~~194円~~
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。



136 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 **220円**(税込) ~~238円~~
140g **230円**(税込) ~~248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 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~~



141 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県)

レタス

1玉 **280円**(税込) ~~302円~~
茨城県行方市の長島昌裕さん。



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。

ブロッコリーとケールを親に持つ健康野菜♪

クセはなく葉っぱも美味しく食べられます



ペーコンと炒めたり、温野菜、グリン野菜、パスタにも♪



139 無農薬 無化学肥料 ラウアイ(奈良県)

ラディッシュ

100g **200円**(税込) ~~216円~~
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



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。



138 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町)

アレッタ

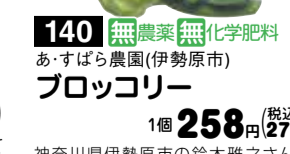
120g **210円**(税込) ~~227円~~
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎は甘味があり、葉も食べられます。



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~~
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。



141 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県)

レタス

1玉 **280円**(税込) ~~302円~~
茨城県行方市の長島昌裕さん。



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

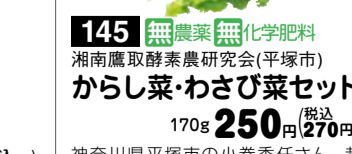
1個 **225円**(税込) ~~243円~~
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



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。



145 無農薬 無化学肥料 湘南取酵素農研究会(平塚市)

からし菜・わさび菜セット

170g **250円**(税込) ~~270円~~
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

メインディッシュの 名わき役



146 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。

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)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

148 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。

149 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。

150 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
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。

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

食感ほネギのようで、香りはほんのりニンニク♪
炒めものやスープにお手軽絶品旬野菜です

172 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。

中国料理で麻婆豆腐に欠かせません
にんにくの若い葉です

153 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。

154 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。

担当者おすすめ
レシピ
トースターで
バインドポテト

材料(3~4人分)
じゃがいも小3個、オリーブオイル小さじ3、塩適宜、ブラックペッパー適宜

作り方
①じゃがいもはよく洗って縦半分になり、切り落とさないように1cm間隔の格子状に切れ目を入れる。
②①を耐熱皿に並べ、オリーブオイルを1個につき小さじ1ずつかけ、塩をかけて、ブラックペッパーを振る。
③トースター(860w以上)に②を入れて15分焼いたら、一度取り出して向きを変えて入れ直し、5~10分ほど火が通るまで焼く。

174 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。

175 有機JAS
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。

157 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。

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。

155 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。

156 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。

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

176 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。
※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

辛味のないみずみずしい新玉ねぎ!
スライスしてそのまま食べられます

159 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
新玉ねぎ
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(ゾドボルドー)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。

赤ちゃんでも食べやすい人参♪

160 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
にんじん(アロマレッド)
500g **240円** 通常本体 **225円**(税込243円) **特**
161 徳用
2kg **870円**(税込940円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

177 蔵 無農薬
茨田産業(北海道)
舞茸
100g 通常本体 **228円** (税込225円) **208円**(税込225円)
北海道厚沢部町の茨田潤介さん。

178 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g 通常本体 **130円** (税込130円) **120円**(税込130円)
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。

162 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。

おもてなしに♪

163 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。

164 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〕

165 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
浦崎さんのれんこん
200g **345円**(税込373円)
奈良県山添村の浦崎彰夫さん。表面が若干黒っぽく細かい線傷が入っていますが粘土質の土中で成長した証です。

179 蔵 無農薬
北村きのご園(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。

180 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円**(税込135円) (放)不検出<3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

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

182 蔵 無農薬
割野きのご組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

166 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。

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)
400g前後 **380円**(税込410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。

169 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。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

171 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。

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

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

焼いたり、甘辛煮が
おすすめ♪

168 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
通常本体 500g **240円**(税込259円) **265円**
神奈川県中井町の大原好文さん。

特

170 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。

185 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) (放)不検出<10.0<10.0
広島県庄原市の宮野龍之さん。

186 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3弾

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼" **特**



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用
マストミ
◎15日/豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット

187 📦 50g×2 通常本体 560円 (税込) 500円 (540円)

188 徳用 📦 50g×4 通常本体 1120円 (税込) 970円 (1048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。

脂ののった天然南まぐろの
希少なカマです。お見逃しなく! **特**



原材料/ミナマガロ(インド洋)

189 📦 凍 マストミ ◎15日以上

天然南まぐろのカマ焼物用

400g 通常本体 665円 (税込) 630円 (680円)

天然南まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



190 📦 凍 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ中トロ柵

180g 1080円 (税込) 1166円

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



191 📦 凍 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ柵

180g 645円 (税込) 697円

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



192 📦 凍 共和食品 ◎15日以上

びんちょうまぐろ切落とし

120g 398円 (税込) 430円

ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。

とろりとしたコクのある漬けだれ **特**

キハダまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

原材料/キハダマグロ(日本、太平洋)、タレ[醤油、みりん、発酵調味料、果糖ブドウ糖液糖、かつお節、水あめ、増粘剤(加工でん粉)]

193 📦 凍 G調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米

きはだまぐろ漬け

60g×3 通常本体 480円 (税込) 460円 (497円)



194 📦 凍 マル井 ◎90日以上

おろしほわさび

5g×6袋 378円 (税込) 408円

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

鮮度抜群!

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

原材料/カツオ(熊野灘)

195 📦 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

かつおたたき

250g前後 880円 (税込) 950円



196 📦 凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上

八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 (130g以上) 568円 (税込) 613円

八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



197 📦 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。

好みの野菜を加えてオリジナルマリネに **特**

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

原材料/真いわし(青森県)、玉ねぎ、昆布(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん

198 📦 凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上/米

八戸産いわしマリネ

130g 340円 (税込) 315円 (340円)



お刺身や寿司種などに

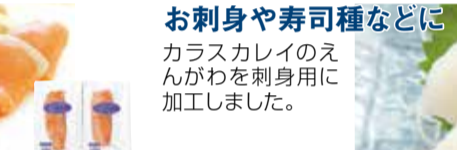
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。

199 📦 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。



200 📦 凍 共和水産 ◎90日以上

えんがわ刺身

40g 420円 (税込) 454円

原材料/カラスカレイ(ロシア)



201 📦 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。



202 📦 凍 札幌中一 ◎45日以上

訳あり帆立貝柱

200g 700円 (税込) 756円

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やお和えなどに。



203 📦 凍 G調味料 共和水産 ◎180日/豆・麦・米

おらが造った宮古の磯丼

50g×2 415円 (税込) 448円

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製タレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、好みの薬味を添えてどうぞ。

網走産ならではの旨味が味わえます

北海道網走湖で1月から2月に水揚げされたわかさぎをバラ凍結にしました。半解凍後、天ぷらやフライ、唐揚げなどに。

原材料/わかさぎ(網走湖産)

204 📦 凍 三浦好商店 ◎90日

網走産わかさぎ

150g 426円 (税込) 460円



205 📦 凍 秋元商店 ◎45日以上

厚岸の大さんま

3尾(1尾約130g) 630円 (税込) 680円

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 📦 凍 共和食品 ◎15日以上

無選別まぐろほほ肉

300g 748円 (税込) 808円

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。サイズ不選別の徳用です。解凍後、焼き物や煮物などに。



207 📦 凍 札幌中一 ◎45日以上

もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) 650円 (税込) 702円

北海道産カラフトマス無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

身は柔らかくふくら、あっさりとして、ケセのない、食べやすい味わい **特**

209 📦 凍 塩屋 ◎30日以上

もったいない紅鮭切身

3切(150g) 560円 (税込) 605円

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



210 📦 凍 東北トクスイ ◎90日以上

真だら切身

3切(180g) 430円 (税込) 464円

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。

塩焼きや煮付けなどに

熊野灘沖で水揚げされた活けめの天然プリのカマやハラミなどです。

原材料/プリ(熊野灘)

212 📦 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

天然ぶりあら

250g 420円 (税込) 454円



213 📦 凍 G調味料 大新 ◎90日以上/卵・麦・え・か

蟹と海老のやわらかしんじょ

6個(180g) 398円 (税込) 430円

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

身は柔らかくふくら、あっさりとして、ケセのない、食べやすい味わい **特**

214 📦 凍 東北トクスイ ◎30日以上

羅臼産浅羽がれい一夜干し

3枚 通常本体 540円 (税込) 518円 (559円)

北海道羅臼産浅羽がれいを下処理し、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。※卵は入っていません。



216 📦 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

芦浜アジ開き

4~6枚 580円 (税込) 626円

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



217 📦 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

サバ開き

1~2枚 340円 (税込) 367円

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。(放)不検出 <0.5<0.4 (サバ)



218 📦 凍 ヤイチ ◎45日以上

さんま開昆布干

2切(90g) 258円 (税込) 279円

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



219 📦 凍 ヤイチ ◎30日以上

しまほっけ一夜干し

1枚(約140g) 645円 (税込) 697円

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

いわしの旨みを凝縮 **特**

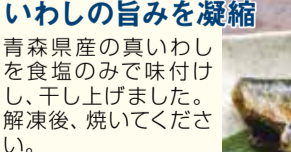
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/真いわし(八戸)、食塩

220 📦 凍 ヤイチ ◎30日以上

いわしの丸干し

4本 通常本体 398円 (税込) 378円 (408円)



221 📦 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

サンマミリン干し

3枚 460円 (税込) 497円

北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、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)



222 📦 凍 G不使用 中村海産 ◎90日以上/米

氷見産まいわしみりん干し

80g 328円 (税込) 354円

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

武田食品冷凍

真だこの旨みが口の中に広がります まろやかな甘みと旨み



原材料 / 真だこ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

223 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
真だこやわらか煮
80g **740円**(税込) (799円)

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



原材料 / 真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖、米味噌、みりん、清酒

224 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
さば味噌煮
2~4切(130g) **415円**(税込) (448円)

徳島県沖または、長崎県沖の旬の寒サバを、白味噌や醤油などでじっくり炊き上げました。軽く湯煎してください。

山椒のピリツとした辛みと香りがアクセント



原材料 / しらす(瀬戸内海)、醤油、山椒、清酒、みりん

225 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
ちりめん山椒煮
50g **490円**(税込) (529円)

風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召上がりください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

226 冷蔵 G不使用
東北トクスイ
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。

227 冷蔵 G調味料
湊水産
無添加明太子(切子込)
60g **368円**(税込) (397円)

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

228 冷蔵 G調味料
湊水産
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。



229 冷蔵
パプアニューギニア海産
パプア産天然むきえび
120g(約10~15尾) **646円**(税込) (698円)

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



230 冷蔵
パプアニューギニア海産
パプア産天然むきえび(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。



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

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

原材料 / アカイカ(青森県)



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

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



233 冷蔵
タイセイフーズ
大粒シーフードミックス
340g **880円**(税込) (950円)

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



234 冷蔵
塩屋
国内産冷凍あさり
200g **378円**(税込) (408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



貴重な網走産の大粒しじみを味噌汁やラーメンなどの具に
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。

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

原材料 / しじみ貝(北海道網走湖)



237 冷蔵
武田食品冷凍
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。



煮物、サラダ、ひじきご飯などに
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。

238 冷蔵
芦浜産直出荷組合
釜炊ひじき
150g **298円**(税込) (322円)

(放) 不検出 <0.5<0.4 (ひじき)



239 冷蔵
山茂丸水産
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。



240 冷蔵
芦浜産直出荷組合
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。



241 冷蔵
札幌中一
焼鮭弁当用
5枚(150g) **550円**(税込) (594円)

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



242 冷蔵
ヤイチ
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) **278円**(税込) (300円)

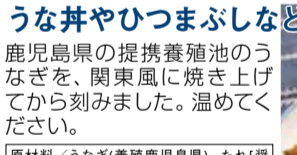
八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



そぼろご飯やおにぎりなどに
さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。

243 冷蔵 G調味料
平庄商店
さんまぼろぼろ
110g **298円**(税込) (322円)

原材料 / さんま(北海道)、ごぼう(国産)、にんじん(国産)、醤油、砂糖、ごま、清酒、発酵調味料



うなぎやひつまぶしなどに
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼上げてから刻みました。温めてください。

244 冷蔵 G調味料
おおさき町製加工組合
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 **1350円**(税込) (1458円)

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、米漬粉)、添付たれ(醤油、みりん、砂糖)、山椒(国産)



245 冷蔵 G不使用
ヤイチ
さんまやわらか煮
2本(100g) **335円**(税込) (362円)

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



246 冷蔵 G調味料
ヤイチ
いわしのアヒージョ
100g **298円**(税込) (322円)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



旨みが詰まったあっさりマリネ
能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。

247 冷蔵 G不使用
金沢錦
能登がきマリネ
140g **525円**(税込) (567円)

原材料 / 牡蠣(石川県能登)、玉ねぎ(国産)、純米酢、醤油、菜種油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子



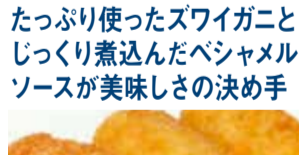
身が厚いのになら油でも
248 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ
イカフライ
5枚 通常本体(200g) **420円** (398円) (税込) (430円)

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



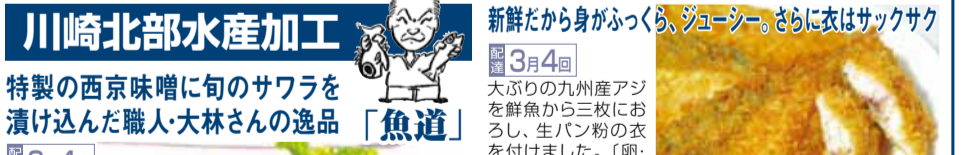
甘味とプリプリした食感が特長です
249 冷蔵
パプアニューギニア海産
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込) (756円)

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。



たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手
250 冷蔵 G不使用
札幌中一
カニクリームコロッケ(油調済み)
5個(130g) **530円**(税込) (572円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



川崎北部水産加工
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〕
252 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円**(税込) (518円)

原材料 / さわら(九州・日本海)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒



251 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工
大林さんのさわら西京漬け
2切(160g) **680円**(税込) (734円)

九州・日本海産のさわらを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ
253 冷蔵
川崎北部水産加工
生から造ったカキフライ
150g **500円**(税込) (540円)

原材料 / かわら(九州・日本海)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒

担当者おすすめ
レシピ

ポークステーキ

材料(2人分)

- 豚ロース厚切り.....2枚
 - キャベツ.....2枚
 - にんにく.....2片
 - バター.....10g
 - 油.....小1
 - 塩コショウ.....少々
- [A]
- ウスターソース.....大3
 - 醤油.....大2
 - みりん.....大1
 - 砂糖.....小2

作り方

- ①豚肉は常温に戻し、塩コショウをふる。キャベツは千切りにする。にんにくはスライスにする。
- ②フライパンに油をひいて、にんにくとバターを入れて熱し、キツネ色にして取り出す。
- ③豚肉を入れて両面を焼き上げ、取り出す。
- ④フライパンにAと②を入れ、中火にかけてソースを作る。
- ⑤豚肉をカットして器に盛り、キャベツを添え、④をかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)



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

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



255 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚 通常本体(200g) **570円** **560円**(税込) **605円**

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



265 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
200g **452円**(税込) **488円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。



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

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



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

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。



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

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



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

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。



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

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



258 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g 通常本体 **510円** **500円**(税込) **540円**

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



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

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



260 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
150g×2 **630円**(税込) **680円**

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



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

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



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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



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

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。



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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



264 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **610円**(税込) **659円**

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。



275 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円**(税込) **430円**

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



276 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円**(税込) **970円**

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。



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

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



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

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



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

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



272 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) **572円**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



278 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **740円**(税込) **799円**

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



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

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



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

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



272 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) **572円**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



273 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430円**(税込) **464円**

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



274 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円**(税込) **410円**

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



281 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **358円**(税込) **387円**

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



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

ムネ肉をミンチにしました。



283 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1580円**(税込) **1706円**

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



283 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1580円**(税込) **1706円**

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



284 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g 通常本体 **1890円** **1800円**(税込) **1944円**

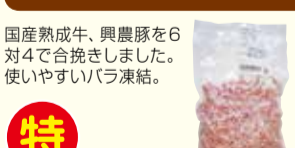
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



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

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

国産熟成牛 (北海道)



288 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
徳用国産牛豚合挽肉
400g 通常本体 **1070円** **1000円**(税込) **1080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。



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

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



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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



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

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



290 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050円**(税込) **1134円**

味に深みのあるウテ肉、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。



291 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840円**(税込) **907円**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



293 **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〕



294 **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〕

独自の製法で仕上げた
伝統の逸品



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

295 **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〕

お好みの野菜と一緒に
炒めても美味しいです



原材料/豚レバー、醤油、純米酒、発酵調味料、生姜ペースト、ニンニクペースト、馬鈴薯澱粉、粗糖

296 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**
中津豚レバー焼肉用(味付)
200g **338円**(税込) **365円**
新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

フライパンなどで焼いて、焼き
たてをお召し上がりください



原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料

297 **凍**
ハム工房ジロー **◎14日以上**
レーゲンスヴルガー
100g **540円**(税込) **583円**
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



298 **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〕



299 **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〕



300 **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〕



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



302 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



303 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗糖
304 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **560円**(税込) **594円** **特**



305 **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〕



306 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・麦**
中津一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込) **518円**
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



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

千葉産直サービス

本格派の
こだわり鴨ハンバーグ



原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

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

八甲鴨のジューシーな旨味と
食感をいかしています



原材料/鴨肉(青森県)、長ねぎ、鶏肉(茨城県)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油、生姜、オスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦粉、食塩)

309 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **480円**(税込) **518円**
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包み込みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁
当のおかずにもおすすめです



原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)

310 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米**
房総もち豚の落花みぞ漬
180g **480円**(税込) **518円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵)、ウスターソース、菜種油、トマトケチャップ、醤油、粗糖、食塩、コンショウ

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

手軽においしい焼き鳥を



原材料/やきとり串(鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖)、つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、んにくペースト)

312 **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**
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〕



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



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

のどをつると通りすぎる食感が格別です



国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包み込みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

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

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品 **おまとめ 特価**



原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ボークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込) **730円**(788円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

春のマストミフェア 第3弾

ソースカツ丼や
お弁当の一品に



原材料/ピンチョウマダロ(太平洋)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵)、ウスターソース、菜種油、トマトケチャップ、醤油、粗糖、食塩、コンショウ

315 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
ソースひとくちまぐろカツ
130g **380円**(税込) **358円**(387円)
揚げたてのまぐろカツを光食品のウスターソースを使った特製ソースにくぐらせました。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!



原材料/豚肉、醤油、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン、ニンニク、酒、ごま油、砂糖、生姜、食塩、コンショウ

316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g **408円**(税込) **385円**(416円)
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



凍 **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
317 **凍**
4個×2 通常本体(280g) **428円** **410円**(443円)

318 **徳用**
4個×4 通常本体(560g) **856円** **780円**(842円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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



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

デリカ横綱

温めるだけで
おいしい牛丼に



原材料 / 近江牛(滋賀県)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

325 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **600円(税込648円)**
近江牛の切り落としを時間をかけて丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

身はやわらかく
甘辛い味付け



原材料 / 近江牛(滋賀県)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

326 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしぐれ煮
180g **430円(税込464円)**
ブランド牛の近江牛を時間をかけて丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 **冷蔵** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円(税込421円)**
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



328 **冷蔵** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円(税込480円)**
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕



329 **冷蔵** **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)**
国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。〔GMO飼料不分別〕



330 **冷蔵** **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飼料不分別〕



331 **冷蔵** **G**不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円(税込616円)**
国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



332 **冷蔵** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/豆・麦・米
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) **360円(税込389円)**
信州産のしめじ、えのき、干し椎茸をたっぷり入れたミニサイズの春巻です。冷凍のまま、油で揚げてください。



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



334 **冷蔵** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円(税込486円)**
鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどに。〔GMO飼料不分別〕



335 **冷蔵** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円(税込648円)**
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



336 **冷蔵** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
パンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円(税込594円)**
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



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

冷凍野菜



338 **冷蔵** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円(税込322円)**
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



339 **冷蔵** **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)**
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



342 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちっちりうどん
200g×2 **240円(税込259円)**
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



343 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
相中中井の里 長ほうとう
240g **210円(税込227円)**
原材料 / 小麦粉(国産)、天塩、加工澱粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)



344 **冷蔵**
山本食品 ◎365日/そ
生凍長野県産十割そば
130g×2 **540円(税込583円)**
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



340 **冷蔵**
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。



341 **冷蔵** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **620円(税込670円)**
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。



345 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円(税込270円)**
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



346 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 **360円(税込389円)**
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



347 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円(税込378円)**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



348 **冷蔵** **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)**
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



349 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円(税込227円)**
やまゆりや金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



350 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円(税込322円)**
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



355 **冷蔵** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g **450円(税込486円)**
庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。



356 **冷蔵**
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの小梅干し
120g **450円(税込486円)**
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた小梅を「あらしお」を使って漬け込みました。



357 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円(税込486円)**
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



358 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円(税込308円)**
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



359 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g **290円(税込313円)**
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



360 **冷蔵**
聖食品 ◎45日以上/か
高野山黒ごま豆腐・カップ
120g **150円(税込162円)**
香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちもちした食感のごま豆腐です。

和歌山県御坊市 樽の味



351 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎45日以上
紀州紀ノ国あっさり漬
150g **268円(税込289円)**
紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。



352 **冷蔵**
樽の味 ◎120日/米
さくら小町
120g **260円(税込281円)**
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。



353 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎120日/豆・麦
きゅうりのきゅう次郎
120g **315円(税込340円)**
和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。



361 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
辛子昆布佃煮
100g **350円(税込374円)**
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。



362 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円(税込475円)**
北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



363 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円(税込374円)**
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



354 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米
漬けもん屋のまかない漬
120g **200円(税込216円)**
たくあんに唐辛子、昆布などを入れごま油で和えました。



352 **冷蔵**
樽の味 ◎120日/米
さくら小町
120g **260円(税込281円)**
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。



354 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米
漬けもん屋のまかない漬
120g **200円(税込216円)**
たくあんに唐辛子、昆布などを入れごま油で和えました。



364 **冷蔵** **G**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味噌ザーサイ
100g **380円(税込410円)**
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。



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



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

昆布と鰹の風味をかかせた自家製つゆ使用



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

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



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



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

江戸末期から続く老舗のじゃこ天です



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

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕
376 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体×2 **720円** **690円**(税込) **745円**



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



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



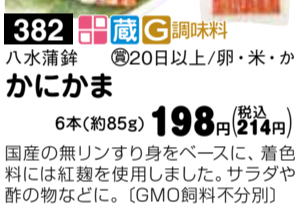
380 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) **419円**
スケトウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



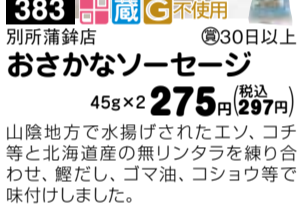
385 **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250円**(税込) **270円**
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげん和金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



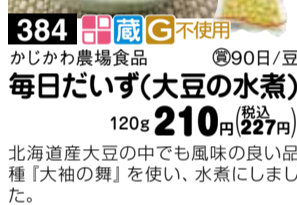
生こんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。
387 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込) **248円**



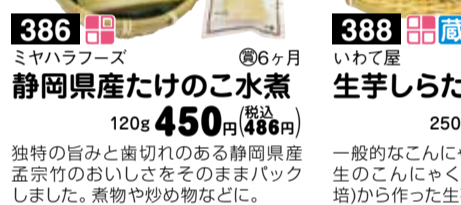
382 **G**調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込) **214円**
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



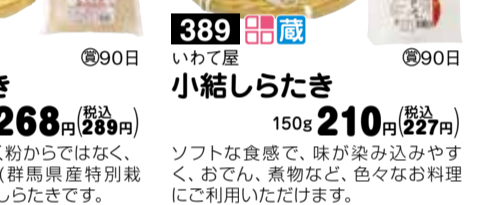
383 **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込) **297円**
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



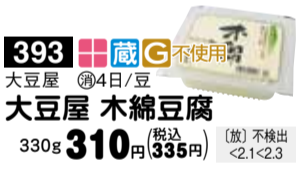
384 **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210円**(税込) **227円**
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



386 **G**不使用
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円**(税込) **486円**
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックにしました。煮物や炒め物などに。



388 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込) **289円**
一般的なこんにゃく粉からではなく、生こんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。
389 **G**不使用
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込) **227円**
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



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



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



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



393 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込) **335円** (放) 不検出 <2.1<2.3



394 **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**



395 **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**



398 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470円**(税込) **508円**



399 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **168円**(税込) **181円**



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



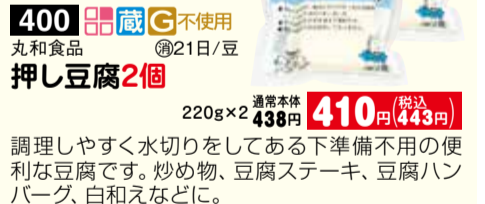
397 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)
330g **375円**(税込) **405円**



399 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **168円**(税込) **181円**



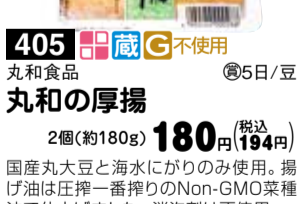
398 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470円**(税込) **508円**



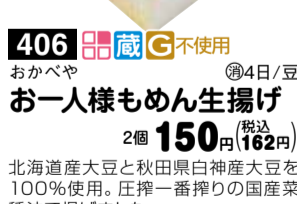
400 **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円** **410円**(税込) **443円**
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット
404 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種(各2個) **525円**(税込) **567円**
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。



405 **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**
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。



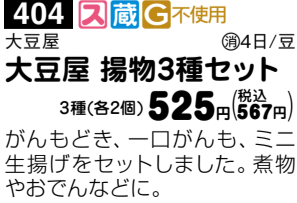
406 **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **150円**(税込) **162円**
北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。



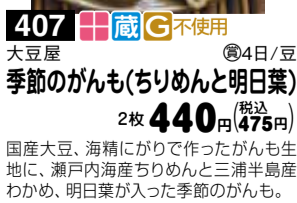
401 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込) **227円**
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



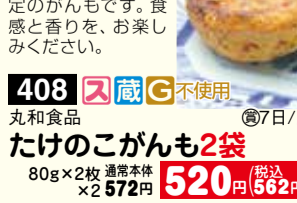
402 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込) **178円**
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。
403 **G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込) **232円**
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



407 **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) **475円**
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地、瀬戸内海産ちりめんと三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。



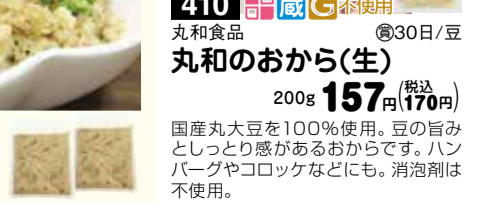
408 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも2袋
80g×2袋 通常本体×2 **572円** **520円**(税込) **562円**



409 **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花2袋
150g×2袋 通常本体 **640円** **598円**(税込) **646円**



410 **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**
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。



410 **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**
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

おまとも
特価

●こんにゃくどらもつま芋の
こつてり煮

おまとも
特価

おまとも
特価

おまとも
特価

カップ入りだから
そのままOK **おまとも
特価**



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

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

415 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
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 **蔵** **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円**(税込)
151円
宮城県南方可町砥落(とおとし)地区産
の白目大豆100%使用。使いやすい
カップタイプの2個入りです。

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

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
411 **蔵**
30g×3
タレ・カラシ付 **198円**(税込)
214円
412 **W**規格 **蔵**
30g×3×2 通常本体
タレ・カラシ付 **396円**(税込)
348円
タンパク質や糖質が多い北海
道十勝産の小粒大豆を使用し
たカップ納豆です。

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

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

420 **蔵** **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円**(税込)
184円
原材料/茨城県
産大豆、納豆菌

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、
鎌倉山納豆独自の製法によっ
て作られた納豆です。経木が
大豆の旨み、甘み、ほどよい歯
ごたえを引き出します。

もっちりとした食感
お好みのカレーと
あわせてどうぞ



421 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **260円**(税込)
281円
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円**(税込)
322円

423 **蔵** **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 **蔵** **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

425 **蔵** **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

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

426 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円**(税込)
432円

428 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円**(税込)
216円

429 **蔵** **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

430 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円**(税込)
486円
国産小麦粉、水、シュガーバター(バ
ター、甘しよ糖)、クルミ(海外認証)、
無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食
塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

431 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
ソフトフランス
約13cm丸型 **270円**(税込)
292円
ホシノ天然酵母で発酵させた
パン生地によつて葉バターをトッ
ピングし、焼き上げた、バター
の風味が効いたソフトフランス
です。

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円**(税込)
313円
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

433 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円**(税込)
362円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、
天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊
予柑ピール

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

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

438 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円**(税込)
205円
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ
糖、アーモンドブードル)、小麦粉、グラニュー
糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ
糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**昔懐かしい
さつま芋の蒸しパンです**
1~3月限定

434 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円**(税込)
380円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、
天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

435 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円**(税込)
576円
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉
無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗
双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料
不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

440 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 **420円**(税込)
454円

441 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円**(税込)
610円

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

449 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **542円**(税込)
585円
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素
材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。ス
ープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとし
てもお使いいただけます。〔鶏GMO不分別〕

**植物性乳酸菌で発酵さ
せた豆乳を使った、純植
物性100%のマーガリン**

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

セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます
黒ゴマを皮付きで香り
高く焙煎しペース
ト状にして、さとう
きびの風味を残した
砂糖、蜂蜜等で味を
つけました。

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

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

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

アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます
国内で焙煎したアー
モンド(アメリカ)を
ペーストにし、パン
に塗りやすいホイッ
プ状に仕上げまし
た。〔乳製品GMO
飼料不分別〕

447 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メープルシロップアンバー
330g(ピン) **1050円**(税込)
1134円
●りんごの
メープルシロップ煮

**温めるだけでスープを
お楽しみいただけます**

448 **蔵** **G**調味料
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **280円**(税込)
302円
コーン、じゃがいも、玉ねぎな
どの国産野菜にこだわり、野菜
本来の旨味を活かしたまろや
かでクリーミーなチャウダー。
〔GMO飼料不分別〕

449 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **542円**(税込)
585円
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素
材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。ス
ープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとし
てもお使いいただけます。〔鶏GMO不分別〕

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

ハンバーグと一緒に
回コトコト



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

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵

平飼い有精卵10個

10個 495円 (税込535円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 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]



タカハン乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須の美味しい牛乳

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

よつ葉ミルクコーヒー

200ml 105円 (税込113円)

1000ml 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

1ℓ 300円 (税込324円)



函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

1000ml 330円 (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

通常本体 250g 485円

475円 (税込513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円 (税込157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

牧場のカスタードプリン

100ml 210円 (税込227円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用] (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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円 (税込421円)

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



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]

函南東部農協 ◎35日/乳

南箱根のモッツアレラチーズ

100g 585円 (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(減塩)

150g 330円 (税込356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)

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



函南東部農協 ◎5日/乳

丹那生クリーム

200ml 435円 (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
473 白米 2kg 950円 (税込1026円)
474 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
475 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料
476 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
477 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
478 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
479 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
480 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

180014 蔵 G不使用
マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g 980円 (税込1058円)

180026 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産押麦
300g 398円 (税込430円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料
482 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
483 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
490 白米 5kg 3400円 (税込3672円)
491 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料
492 白米 5kg 2680円 (税込2894円)
493 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

高知県南国市の金田善充さん他。
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)。

180038 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちあわ
100g 540円 (税込583円)

180040 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちきび
150g 540円 (税込583円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
484 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
485 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
486 玄米 5kg 2430円 (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 低農薬無化学肥料
494 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
495 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
496 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
497 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180051 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産たかきび
150g 540円 (税込583円)

180063 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産ひえ
150g 540円 (税込583円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
487 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
488 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
489 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

180075 蔵 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産アマランサス
100g 540円 (税込583円)

春色のお菓子でひといき入れて

ほのかな塩味と淡い桜の香りがお口に広がります



原材料 / 砂糖、白いんげん豆、小麦粉、卵、塩漬桜葉、塩漬桜花、蜂蜜、バター、重曹(卵・乳製品GMO飼料不分別)

498 凍 G不使用
菓房 はら山 ◎20日以上/卵・乳・麦
桜花饅頭
40g×4個 **600円(税込)** (648円)
桜葉の塩漬けを混ぜこんだ北海道産白いんげん豆を使用した白餡がたっぷり。饅頭の頭には桜の花の塩漬けをあしらった春らしい饅頭です

もちもちの皮で包んだ苺たっぷりの餡



原材料 / 甜菜糖(北海道)、有機もち米、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、米飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不分別)

500 凍 G不使用
菓房 はら山 ◎90日以上/米
竹村さんのいちごを使った苺大福
40g×4個 **630円(税込)** (680円)
竹村さんのいちごをたっぷり練り込んだ餡を、有機栽培のもち米の皮で包みました。



499 凍 G不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・麦・米
竹村さんのいちごを使った苺どら焼
60g×3個 **560円(税込)** (605円)
砂糖、鶏卵、小麦粉、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、米飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不分別)



501 凍 G不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
草もち
40g×5個 **630円(税込)** (680円)
もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍もぎ(山梨県)、天草寒天(国産)



502 凍 G不使用
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)
あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]



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

どこか懐かしい味わい
有機JAS認定。上品な、大人の甘さの4色あられ



原材料 / 有機もち米(国産)、有機砂糖、有機醤油、海苔、ごま、有機抹茶海苔、食塩、みりん、昆布、かつお節
507 凍 G不使用
精華堂あられ総本舗 ◎60日以上/豆・麦・米
歌舞伎あられ
62g **380円(税込)** (410円)
国産有機もち米100%使用。京都の有機抹茶と胡麻、有機砂糖あられと、お口直しの海苔あられの4種入り。



506 凍
ミサワ食品 ◎30日以上/麦
麩菓子
12本 **250円(税込)** (270円)
黒糖(沖縄県)、小麦たん白(北海道)、小麦粉(北海道)



508 凍
精華堂あられ総本舗 ◎30日以上/米
玄米揚げ塩
30g **270円(税込)** (292円)
有機もち米(国産)、有機植物油、食塩

桜の花をあしらった春限定のクッキーです



原材料 / 国内産小麦粉、無塩バター、洗双糖、卵、塩(海の精)、桜花塩漬(奈良)(卵・乳製品GMO飼料不分別)

503 凍 G不使用
サンラビス ◎60日/卵・乳・麦
桜の花クッキー
8枚入 **400円(税込)** (432円)
国産小麦粉で作ったクッキー生地、桜の花の塩漬けをあしらった春限定のクッキーです。

膨張剤を使わずにふんわりしっとり焼き上げました



原材料 / 国内産小麦粉、卵、無塩バター、洗双糖、大納言小豆(北海道)、水飴(鹿児島産甘藷澱粉)、桜花塩漬(奈良)(卵・乳製品GMO飼料不分別)

504 凍 G不使用
サンラビス ◎30日/卵・乳・麦
桜の花のカップケーキ
1個 **370円(税込)** (400円)
国産小麦粉で作った生地、北海道産大納言小豆を加え、桜の花をのせて焼き上げました。

原料、製法にこだわった風味の良い逸品です



原材料 / 大納言(てん菜糖、大納言小豆生あん、小豆生あん、水飴、寒天、食塩)、茶ようかん(てん菜糖、いんげん豆生あん、水飴、寒天、抹茶、緑茶)、塩ようかん(てん菜糖、小豆生あん、水飴、食塩)、桜ようかん(てん菜糖、小豆生あん、水飴、寒天、桜葉、食塩)

505 凍 G不使用
望月茶飴本舗 ◎90日以上/米
富士山羊羹詰合せ(桜入)
4種 通常本体 (38g×4個) **620円(税込)** (647円) **599円(税込)** (626円)
国産自然素材をふんだんに使い、富士山の地下深層水で丹念に練りあげた羊羹4種類をセットにしました。

サクサク、パリパリクセになる美味しさ



原材料 / 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

510 凍 G不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味2袋
通常本体 60g×2 **330円(税込)** (333円) **308円(税込)** (311円)
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。



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



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

花梨エキス入りののど飴



原材料 / 砂糖(三温糖)、水飴、蜂蜜、カリンエキス、桂皮末、ウイキョウ末、カンゾウ末、メントール、ビタミンC

514 凍
サンコー ◎1年
のど飴2袋
14粒×2 **250円(税込)** (270円)
のどすっきり花梨入りののど飴です。携帯にも便利なチャック付の小袋サイズ。

がりっと強いつぶ塩味のかりんとう



原材料 / 小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

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

ぽきぽきと歯ざわりの良い黒糖味



原材料 / 小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

516 凍 G不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円(税込)** (311円)
愛知県豊川産の小麦粉を使用し作った昔ながらのかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます



原材料 / デーツ(米国産)

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

カレーやサラダなどに♪



原材料 / ガルバンゾー(トルコ)

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



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



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

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください



原材料 / さつま芋(長野県)
522 凍
さんさんファーム ◎30日以上
さんさん干しいもミックス
200g **600円(税込)** (648円)
無農薬の自家製さつま芋を使用。苗はJAS有機栽培。品種は紅はるかとパンプキンの2種類お届けします。



523 凍
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円(税込)** (583円)
柿(奈良県)



原材料 / 落花生(神奈川県)
524 凍
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円(税込)** (961円)
落花生(神奈川県中井町)

兵庫県淡路島 弁天堂

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザットルテ」



原材料 / 生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不分別)(乳GMO飼料不分別)

525 凍 G不使用
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
ザットルテ
12cm **930円(税込)** (1004円)
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります



原材料 / 卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、パナソニックズエクストラクト(卵GMO飼料不分別)(乳GMO飼料不分別)

526 凍
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **790円(税込)** (853円)
シュー生地とクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです。



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



528 凍 G不使用
太洋 ◎90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円(税込)** (243円)
天草、黒糖、きな粉



529 凍 G不使用
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
通常本体 165g **240円(税込)** (254円) **235円(税込)** (254円)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

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頂きました。

530 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

531 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g **470**円(税込508円) ◎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。

532 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

533 吉川農園 吉川さんの抹茶 10g×3袋 **1000**円(税込1080円) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。(放)不検出<0.3<0.3(飲用)

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のオールグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。

540 珈琲実験室 リラックスティー・オールグレイ 50g **450**円(税込486円) ◎1年以上

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

541 珈琲実験室 ヨーロピアンブレンド 200g **750**円(税込810円) ◎12ヶ月

542 豆 200g **750**円(税込810円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

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

180166 マルキン忠勇 琉球もろみ酢 720ml **1700**円(税込1836円) ◎1年6ヶ月/米

フジワラ化学 4国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

180154 フジワラ化学 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830**円(税込3056円) ◎2年

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール果汁の栄養成分(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。

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

完全有機栽培で作る こだわりのお茶 葉っぴ日向島園

萎凋(発酵)による、さくら餅のような透き通るやさしい香りのお茶

534 葉っぴ日向島園 極上三年番茶 150g **800**円(税込864円) ◎6ヶ月以上

秋に収穫した有機栽培番茶を、荒茶の状態で三年間熟成させ、香ばしく焙じて仕上げました。マイルドな口あたりが特徴です。

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

535 葉っぴ日向島園 有機粉末玄米茶スティック 0.6g×25本 **700**円(税込756円) ◎6ヶ月以上/米

有機緑茶と有機玄米をブレンドしました。玄米の香ばしさが心地よい癒しに。ペットボトルや湯飲みに入れて手軽にお飲みいただけます。

536 葉っぴ日向島園 浅蒸し茶SAKURA 80g **1500**円(税込1620円) ◎6ヶ月以上

生の茶葉を寝かせて萎凋(発酵)させ山の湧き水でやさしく蒸して仕上げた浅蒸し煎茶です。可愛らしいピンク色の紙の袱紗で包装しています。

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

539 創健社 ミルクココア 16g×5 **367**円(税込396円) ◎360日/乳

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)

180099 ナガノト 信州生れのおいしいトマト食塩無添加 190g×20缶 **2200**円(税込2376円) ◎1年以上

さらりと飲みやすく、体がよるこぶ自然の甘さ

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

543 ヤマク食品 無添加甘酒 蔵作り 180g **178**円(税込192円) ◎3ヶ月以上/米

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

548 ヤマク食品 無添加甘酒 蔵作り 180g **178**円(税込192円) ◎3ヶ月以上/米

180130 箱(12個) **2100**円(税込2268円) 箱(12個)

無添加、麦芽100%とにかく"ビール通"ごのみのノンアルコールビール

原材/麦芽(ドイツ)、ロースト麦芽、ホップ

180178 日本ビール ノンアルコールビール龍馬1865 350ml×6缶 **720**円(税込778円) ◎6ヶ月

ドイツ産麦芽100%。香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

180180 箱 **2790**円(税込3013円) 350ml×24缶

豚の角煮やスパイシーなエスニック料理などによくあいます

原材/ぶどう(長野)、上白糖

180210 井筒ワイン 井筒ワインロゼ 720ml **1365**円(税込1502円) ◎18ヶ月

長野県産のぶどう(ナイアガラ種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の白ワインです。アルコール14%未満。

180208 井筒ワイン 井筒ワイン白(甘口) 720ml **1245**円(税込1370円) ◎18ヶ月

長野県産のぶどう(コンコード種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の赤ワインです。アルコール14%未満。

180191 井筒ワイン 井筒ワイン赤(甘口) 720ml **1245**円(税込1370円) ◎18ヶ月

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

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

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。

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

180117 箱 **3200**円(税込3456円) 500ml×24本

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。

538 全沢大地 国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368**円(税込397円) ◎1年

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

547 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 箱 **3890**円(税込4201円) 280ml×24

信州の大地で育ったブルーンを生果実から自社工場で作ってジュースにしました。ブルーン本来の色と香りをお楽しみください。

544 長野興農 信州まるごとりんごジュース 160g通常本×6缶 **670**円(税込700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。

545 長野興農 信州まるごとブルーンジュース 160g×6缶 **995**円(税込1075円) ◎9ヶ月以上

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180087 光食品 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000**円(税込5400円) ◎18ヶ月

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

180105 光食品 ヒカリレモンサイダー 250ml×30缶 **3630**円(税込3920円) ◎1年/麦

くすの木オイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

180245 りんしゃ くすの木せんこう 70g **940**円(税込1034円) ◎2年

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

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

口中を爽快にしながら、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

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

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

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

オリボーディーソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

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

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

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

209051 太陽油脂 詰替用オリーボーディーソープ 500ml **840**円(税込924円)

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

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

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

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

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

丸富製紙 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)

180270 丸富製紙 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)

180282 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)

180269 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)

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)

180294 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

**ミンスープ仕立ての
ロールキャベツ**



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。



550
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(700円)

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



不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
555
1ℓ **500**円(540円)

556
1.8ℓ **760**円(821円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・米
めんつゆ
557
360ml **440**円(475円)

558
1ℓ **765**円(826円)

ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます



特

炊飯器で手軽に美味しくお赤飯




特

551
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(970円)

553
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(464円)

有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。



560
風水プロジェクト ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインピネガー
250ml **580**円(626円)

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



559
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(475円)

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

595
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 (2~3人前) **430**円 **420**円(税込454円)

原材料/有機小豆(北海道)、食塩

596
山精 ◎180日以上
あずき水煮(赤飯用)
2合炊き 通常本体 (賞味14日、製造日) **278**円 **268**円(税込289円)

552
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(1037円)

554
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(562円)

563
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(259円)

565
海の精
海の家あらしお
240g **600**円(648円)

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

北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとき、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

561
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(378円)

562
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込350円)

564
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(292円)

566
海の精
海の家精やきしお詰め替え用
60g **238**円(257円)

571
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(769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。

567
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1143**円(1257円)

568
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(1100円)

569
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(767円)

570
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(842円)


573
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(1544円)

574
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(896円)


2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎類に由来する芳しい香りを特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味酢です。



料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。



島根県奥出雲産無農薬米と麹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。



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。



農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。




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



使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろなお料理に

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〕



575
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込356円)

578
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込335円)

581
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)

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです

●ブロッコリーとゆで卵のサラダ



586
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **400**円(税込432円)

576
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

577
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

579
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(378円)

582
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(518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)

584
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込475円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。



576
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

577
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

580
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)

583
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込346円)

585
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(税込462円)

**香りを引き立てる
ガラムマサラ付き**



**動物性原料不使用の
カレールー**



**気軽にシチューを楽しめる
本格派シチュールウ**



人気のチューブタイプ

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。



スパイス各種



594
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(346円)

587 **甘口** **588** **中辛**
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
180g約6皿分 **410**円(税込443円)

589
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g フレークタイプ **368**円(税込397円)

590
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込270円)

591
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(324円)

592
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込324円)

180452 **3月4回**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(286円)

180464 **3月4回**
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(265円)

180488 **3月4回**
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(243円)

180476 **3月4回**
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込454円)

597 伊藤食品 ©1年半以上/米
鰯ライトツナフレーク油漬
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、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

598 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。

599 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。

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

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

インスタントでも安全を追究しています

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

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

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

605 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(カット)
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、収穫から24時間以内に加工をします。

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

原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦蛋白、食塩)、スープ(食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、漁産パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、帆立エキス、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)

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

609 東洋軒 ©120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込**322円**)
国内産小麦粉を使用した無かん水種を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

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

610 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

612 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

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

616 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。

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

611 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**)

613 マコメ ©180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込**572円**)

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

618 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、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

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

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

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

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

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

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

625 庄内協同ファーム ©45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

626 ライスロッジ大湯 ©3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込**486円**)
秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きぬのはだを発芽させてから餅にしました。

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田

さくらの花麩で食卓に華やかさを!

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

627 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
加賀の麩 さくら麩
15g **350円**(税込**378円**)
原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麩色素

630 ムソー ©2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込**140円**)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。

632 ムソー ©9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込**346円**)
国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

安浦港佳栄丸

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

国産原料100%の海鮮ふりかけ

180490 創健社 ©90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込**346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

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

629 加賀麩司宮田 ©5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **410円**(税込**443円**)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

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

633 伊豆中央椎茸会 ©1年
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込**389円**)
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

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

原材料/たら(塩蔵)、鰯節、オキアミ、いか、わかめ(塩蔵)、白胡麻、青のり、鮭、帆立、磯のり

駿河湾の海産乾物

カクサ

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

636 カクサ ©180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込**389円**)
鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

小林海苔店

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

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

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

639 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。

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

645 小林海苔店 ©90日
おすすめ焼きざみのり
全形5枚分 **210円**(税込**227円**)
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざみしました。

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

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

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

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



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だし、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鯉、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
3月4日
648 **不使用**
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円(700円)**



京都府京都市
成見家

秋川牧園の卵をいかにするために、化学合成添加物は一切不使用で、昆布やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

口の中でとろける、なめらかなのどごし



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布
秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままお吸い物などに。[GMO飼料不使用]
180520 **不使用**
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
玉子豆腐
100g×3 **360円(389円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



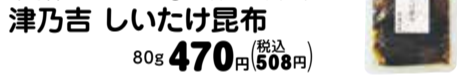
3月4日
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円(756円)**
650 (小)
35g **570円(616円)**
原材料/ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鱈節
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

コリコリの食感が心地いい、磯の香り豊かなあっさり味



3月4日
鳴門産茎わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であっさり炊き上げました。
180506 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 茎わかめ煮
70g **398円(430円)**

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい



3月4日
国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。
180518 **不使用**
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円(508円)**

しっかりと出汁がきいた甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鯉節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒
180531 **不使用**
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
京の味 だし巻
6切 **500円(540円)**

九条ねぎと出汁が香る甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鯉節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒
180543 **不使用**
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
京の味 ねぎ入りだし巻
6切 **540円(583円)**

出汁をきかせたふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒
180555 **不使用**
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え
かしわ入り茶わんむし
190g **460円(497円)**

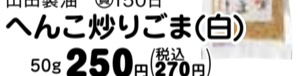
京都桂
胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)
180567 **不使用**
山田製油 ◎180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500円(540円)**
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

180579 **不使用**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(270円)**



180580 **不使用**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円(324円)**



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

180609 **不使用**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**

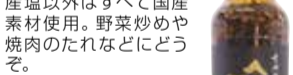


180592 **不使用**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(648円)**



数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまおえなどに。

180610 **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円(594円)**



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

京都市南区
藤澤永正堂

ほんのり甘くて春の季節感がいっぱいです



原材料/もち米(国産)、砂糖、桜葉、抹茶、食塩、紅麴色素
180660 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/米
桜あられ
75g **280円(302円)**
桜餅の風味をそのままおせんべいにしました。

180671 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
ひとつくち鞍馬石
100g **290円(313円)**



もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし

180695 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
原了郭の山椒あられ
60g **330円(356円)**



もち米(国内)、たまり醤油、甜菜糖、山椒、昆布だし、鰹だし

180683 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
豆半月
80g **290円(313円)**



もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし

180701 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/米
お茶漬けあられ
80g **290円(313円)**



もち米(国産)、食塩

京都宮津
飯尾醸造

蜂蜜入りだから酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩
180622 **不使用**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**
コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

これ一本と生野菜でピクルスの出来上がり



原材料/米酢、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料
180634 **不使用**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**
富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。



180646 **不使用**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080円)**
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

山梨県北杜市 **谷櫻酒造**

3月4日
滋賀県産有機JAS認証米「山田錦」を使い、八ヶ岳の伏流水で仕込みました。
すっきりとしたのどごしの良さ、気品のある味と芳醇な香り
しつかりとした酸があり料理に合わせやすい日本酒です
富士桜の花から採取した山梨県オリジナル酵母を使用。
原材料/米(滋賀県)、米麴
180713 **不使用**
谷櫻酒造 /米
純米大吟醸サクラサクラ
720ml **3836円(4220円)**
アルコール度15.0%日本酒度+3.5

3月4日
富士桜の花から採取した山梨県オリジナル酵母を使用。
原材料/米(山梨県)、米麴
180725 **不使用**
谷櫻酒造 /米
純米酒 甲斐の花
720ml **1380円(1518円)**
アルコール14%。精米歩合60%。酸度2.0。日本酒度+2.0~5.0

3月4日
谷櫻酒造 ◎60日以上/米
谷櫻 純米酒粕
1kg **1000円(1080円)**
山田錦だけを使用した純米酒または純米吟醸酒の酒粕です。甘酒や粕漬けなどに。
3月4日
谷櫻酒造 ◎45日以上/米
180749 **不使用**
谷櫻 純米大吟醸酒粕羊羹
43g×3個 **600円(648円)**
砂糖[トウキビ、甜菜糖]、小豆生あん、酒粕、寒天