

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/22	23	24	25	26
商品配達	3/29	30	31	4/1	2
特別企画商品配達	4/5	6	7	8	9

2021年
3月5回53号



お祝い膳やホームパーティーにオススメの レインボーちりし寿司

卒業、進学、合格発表など、お祝い事が増える春。いつもよりちょっとだけごちそうを用意して、春のお祝いパーティーを、美味しく＆楽しく演出してみませんか？いつものちらし寿司も具の並べ方次第で華やかに演出できます。是非、お試しください。



189 特
ふぞろいの天然南マグロ中トロ



192 特
徳用キハダまぐろたたき身



202 函館産いかソーメン



203 特
網走産ホタテ貝柱(刺身用)



201 特
北海道産甘エビ刺身用



383 かにかま2パック



おまとめ特価

今回使用の材料



104 産直たまご 6個



125 有機ミニトマト



128 きゅうり



132 スナップえんどう



175 大葉



173 有機青ねぎ(葉ねぎ)

お祝いのデザートやケーキ作りに♪



本格的なホールケーキでなくてもアイデア次第で素敵なデザートになります。



11 ページ

お祝い膳に華やかさと可愛らしさを加賀麩司宮田の でまり麩



椀物の具以外にも使い方はいろいろです。ちょっとしたアクセントに便利な焼麩です。

15 ページ

無農薬のおいしい米を贅沢に使用 飯尾醸造のお酢

日本三景のひとつ「天橋立」がある、山と海に囲まれたのどかなのどかな田舎町京都・宮津のきれいな水と豊かな土、寒暖の差がはげしい気候のもと、「静置発酵法」でゆっくりと作られたお酢です。米の芳醇な香り、濃厚なコクと旨みをお楽しみください。



16 ページ



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

農薬不使用の甘夏が始まります♪

113 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
福島さんの甘夏
1kg **390円**(税込421円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。

114 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
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 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。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。

117 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
甘夏・晩柑Aセット
5kg 通常本体 **2150円** **2080円**(税込2246円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。有機甘夏と秋にホルモン剤1回のみ使用の河内晩柑のセットです。

118 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。

119 低農薬 低化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
不知火(デコポン)
800g **515円**(税込556円)
熊本県宇城市の平野俊久さん他。松尾農園(福岡県)より。

レモネードに♪
グラスに氷を入れ、レモン1/4を搾り、皮もそのまま入れる。メープルシロップ小さじ1/2~1(お好みの量)を入れて水を注いだらできあがり

皮をかわいいバスケットにして♪



①皮と果肉の境目にグルッと包丁をいれたら、指を入れて底を切り離す
②皮の上部に包丁を入れ、半周弱に切り込みを入れる

完成♪

116 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
湘南ゴールド
800g **868円**(税込937円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。神奈川県が生育した今村温州と黄金柑の交配種。

120 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。

おいしいと大人気のいちご♪ 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
121
A品200g **480円**(税込518円)
181031 徳用(箱入り)
A品200g×4P **1840円**(税込1987円)
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざま、9g以上であればA品となります。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

122 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。

123 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298円**(税込322円)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチヨニータ農園よりお届け。農薬不使用。

124 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、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。

180555 USDA ORGANIC
アメリカ有機認証
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。

125 有機 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ミニトマト
150g **315円**(税込340円)
高知県香美市の小田智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

126 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g 通常本体 **450円** **435円**(税込470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。

**水分を少なくして
コクのあるトマトに♪**

127 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。

128 低農薬 低化学肥料
ヘルシー深谷(埼玉県)
きゅうり
3本 **398円**(税込430円)
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

129 有機 JAS
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
有機ピーマン
150g **310円**(税込335円)
沖縄県南城市の山崎聡さん他。

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

131 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。

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)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

133 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
絹さや
50g **245円**(税込265円)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

134 無農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **315円**(税込340円)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

135 有機 JAS
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。

茎が甘く葉はやわらかい♪
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。東京西部や埼玉飯能市で栽培されてきた菜花の一種。味にクセがないのでおひたし、油とよく合うので炒めても美味。

136 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
のらぼう菜
150g **230円**(税込248円)

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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。菜花の一種でのらぼう菜より若干きみどり色です。

138 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)
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。

139 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ほうれん草
200g **275円**(税込297円)
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。霜にあたって甘く深い味わいに。根の近くまで甘くおいしく食べられます。

140 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
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。

**柔らかく爽やかな食感と
香りをサラダでどうぞ**
●春菊とりんごのサラダ

141 有機 JAS
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。

142 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。

143 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。

145 有機 JAS
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)
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

蒸すだけでごちそう♪
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

144 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
ブロッコリー
1個 **378円**(税込408円)

146 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。

147 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。

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

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

和風サラダに♪

●玉ねぎとルッコラの和風サラダ



神奈川県産

特

150 無農薬 無化学肥料

あすばら農園(伊勢原市)

ルッコラ

約60g 通常本体 188円 (税込) 175円 (189円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



149 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。

神奈川県産



151 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。

みずみずしく
味の濃いれんこん♪



千葉県山武市の
富谷亜喜博さん他。

159 無農薬 無化学肥料

さんが野菜ネットワーク(千葉県)

大根

1本 265円 (税込) (286円)



157 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しです。



158 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〕

担当者おすすめ
レシピ



お寿司に合う煮物
筑前煮

材料(大人2人+子供2人)

鶏もも肉 1枚
にんじん..... 1/2本
エリンギ..... 2本
大根 4cm
れんこん 4cm
油

フライパンを使うので、
火の通りが早く短時間。
くっつかないので後片付けも楽!

作り方

①鶏肉とにんじん、エリンギは食べやすい大きさに切り、大根とれんこんは1cmのいちょう切りにする。
②フライパンにサラダ油を熱して①を炒め、合わせたAを加え、弱火で20分ほど煮る。

【A】
水..... 150cc
酒..... 大さじ2
みりん..... 大さじ1
しょうゆ..... 大さじ4
砂糖 大さじ3



152 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。



153 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。



※イメージ

160 低農薬 低化学肥料

訓子府有機農法研究会(北海道)

玉ねぎ

800g 378円 (税込) (408円)

北海道北見市の真広信行さん。



161 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(Zドボルドール)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。



162 低農薬 無化学肥料

産直南島原(長崎県)

じゃがいも(出島)

800g 310円 (税込) (335円)

長崎県南島原市の林田康一さん。



163 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亮さん他。



154 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)

中国産有機緑豆使用。



156 蔵 有機 JAS

サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③3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。



神奈川県産

164 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 (税込) (259円)

神奈川県中井町の大原好文さん。



神奈川県産

165 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。



166 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)

沖縄県宮古島市の上地和彦さん他。



167 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。



神奈川県産

今季最終

168 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。



今季最終

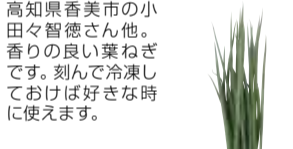
169 無農薬 無化学肥料

いかす(千葉県)

いかすのさつまいも

500g 398円 (税込) (430円)

千葉県成田市の畑よりシルクスweet又は紅はるかをお届け。神奈川県平塚市の内田達也さん他。



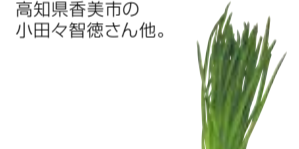
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

173 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。

174 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)



180 蔵 無農薬

茨田産業(北海道)

舞茸

100g 228円 (税込) (246円)

北海道厚保沢部町の茨田潤介さん。



182 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。



神奈川県産

今季最終

170 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。



神奈川県産

今季最終

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。



175 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。



需要が多く在庫がなくなったため企画終了となりました

無農薬 低化学肥料

みやむへのんにく。(青森県)

にんにく(バラ)

80g前後 278円 (税込) (300円)

青森県田子町の宮村祐貴さん。



181 蔵 無農薬

えのき茸(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。



183 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。

やわらかく香りもよい汐止めです



神奈川県産

171 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

千葉さんの汐止めねぎ

400g 250円 (税込) (270円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。味香りが良く、春まで柔らかい晩生種のねぎです。



神奈川県産

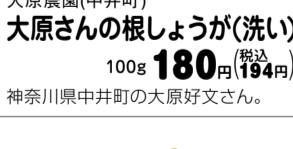
177 無農薬 無化学肥料

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。



178 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)

高知県四万十町の太森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

酵素農で育った(神奈川県産)

湘南鷹取野菜セット



※白菜はハーフカットになります

セット内容
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソン、からし菜、わさび菜の中から5品

179 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。



185 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。



184 蔵 無農薬

南国きのご苑(鹿児島県)

生きらげ

50g 178円 (税込) (192円)

鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



186 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。



187 蔵 無農薬

宮野龍之(広島県)

原木生しいたけ

春のマストミフェア 第5弾

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です

特



原材料/南マグロ(インド洋)
189 凍 凍
マストミ ◎15日
ふぞろいの天然南マグロ中トロ
2冊(130g) 通常本体 **1050円** (税込 **1026円**)
天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

胡麻の濃厚な風味が
まぐろによく合います

特



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎ、ごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩
190 凍 凍 G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×4 通常本体 **980円** (税込 **1004円**)
食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。



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

鉄火丼や
漬け丼などにも

特



原材料/メバチマグロ(太平洋)
192 凍 凍 G不使用
マストミ ◎15日
徳用キハダまぐろたたき身
40g×4 通常本体 **630円** (税込 **648円**)
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

塩焼きや
バター焼きなどに

特



原材料/メバチマグロ(太平洋)
193 凍 凍
マストミ ◎15日
めばちまぐろ切り落としとスライス
100g 通常本体 **480円** (税込 **495円**)
太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。



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



197 凍 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。



198 凍 凍
ヤイチ ◎45日以上/米
お刺身風みさんま
2枚(70g) **350円** (税込 **378円**)
八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。

手軽な食べきりサイズ
杉板に盛り付けました

日本海産のレンコダイ(キダイ)の身を、塩と米酢でめることで旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。



199 凍 凍 G不使用
小浜海産物 ◎180日/米
小鯛ささ漬
40g **440円** (税込 **475円**)
原材料/キダイ(日本海近海)、米酢、食塩



195 凍 凍
マル井 ◎90日以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円** (税込 **408円**)
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果をも高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



200 凍 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。

"とろっ"ととろける食感と
口いっぱい広がる甘み

ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入ると美味しくです。



201 凍 凍
札幌中一 ◎90日/え
北海道産甘エビ刺身用
200g 通常本体 **540円** (税込 **570円**)
原材料/甘エビ(北海道産)



202 凍 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。

お刺身や
バター焼きなどに

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。



203 凍 凍
松木商店 ◎90日
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g 通常本体 **580円** (税込 **568円**) (送料 **613円**)



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



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

塩焼きや
煮付けなどに

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 凍 凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 通常本体 **358円** (税込 **367円**)
原材料/マイワシ(青森県)



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



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



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



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



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

淡泊な味わいながらも程よく脂があります

熊野灘産のタチウオを切身にしました。解凍後、塩焼きや唐揚げなどに。



原材料/タチウオ(熊野灘)
212 凍 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
タチウオ切身
約200g **278円** (税込 **300円**)



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



214 凍 凍 G調味料
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個(156g) **360円** (税込 **389円**)
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]



215 凍 凍 G調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **368円** (税込 **397円**)
北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。[GMO飼料不分別]



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



217 凍 凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖銀鱈一夜干し
1枚(約140g) **498円** (税込 **538円**)
八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 凍 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440円** (税込 **475円**)
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



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



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



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



222 凍 凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラ一夜干し
200g(20~23尾) **395円** (税込 **427円**)
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



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

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醋」使用

カラフトシヤモ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。



224 凍 凍 G不使用
中村海産 ◎30日以上/米
カラフトししゃもみりん干し
60g 通常本体 **330円** (税込 **346円**)
原材料/カラフトシヤモ(アイスランド、ノルウェー、カナダ)、砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

西京漬とともに歩み続けて八十余年
心京々味
京の白味噌西京漬

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

柚子の香りとすっきりとした辛さ



原材料 / からすかれい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料

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

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

225 凍G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 銀だら西京漬
2切(140g) 880円(税込) (950円)

226 凍G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 さわら西京漬
2切(140g) 450円(税込) (486円)

227 凍G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 金目鯛西京漬
2切(140g) 750円(税込) (810円)

228 凍G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 かれい柚子こしょう味噌漬
2切(140g) 570円(税込) (616円)

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

粒がしっかりした 味わい深いお徳用明太子



原材料 / スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)

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



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



232 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) 646円(税込) (698円)



233 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) 778円(税込) (840円)

塩茹でや焼き物などに
八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。



234 凍
五戸水産 ◎60日以上
産地一回凍結小いか
180g 368円(税込) (378円)



235 凍
五戸水産 ◎60日以上
するめいか(つば抜き)
180g 398円(税込) (430円)



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



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

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました

242 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 480円(税込) (518円)



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



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



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



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



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

カレー風味にぷりぷりのイカの食感
ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

248 凍G不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライカレー風味
5枚(200g) 430円(税込) (454円)



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

本格ブイヨンが美味しさの決め手



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

天ぷらづくりに手軽なセット



251 凍
東北トクスイ ◎90日以上/え
天ぷらフライ用3品セット
120g 500円(税込) (540円)

川崎北部水産加工



252 凍G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・米
大林さんの手造り煮穴子
1尾(約100g) 870円(税込) (940円)

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



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

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

担当者おすすめ
レシピ



豚みそ

材料(2人分)

豚ひき肉 200g
味噌 300g
生姜 20g
にんにく 1片
油 大1

[A]

砂糖 100g
酒 90ml
すりごま 大2

作り方

- ①生姜は千切りに、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンに油を引き、豚ひき肉と①を炒める。
- ③味噌とAを入れ中火でつやが出るまでさらに練り炒める。

千野さんの豚肉 (山梨県)



255 **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。



256 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **570円**(税込) **616円**

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



266 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚ローススライス
200g **513円**(税込) **554円**

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。



267 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
400g **1025円**(税込) **1107円**

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



257 **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。



258 **凍** **特**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **510円**(通常) **500円**(税込) **540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。



ヒレカツ



268 **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。



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** **特**
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**(通常) **540円**(税込) **583円**

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



262 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚スペアリブ
300g **580円**(税込) **626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お召し上がりください。



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。



270 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
200g **310円**(税込) **335円**

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



263 **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、小分けしています。1.5~2mm厚。



264 **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。



265 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 **610円**(税込) **659円**

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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



276 **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。



277 **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。使い分けだけ取り出し便利です。



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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



271 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏もも肉
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。



砂肝とブロッコリの炒め物



272 **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。



273 **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。



274 **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。



275 **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。



279 **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。



手羽先の唐揚げ



280 **凍**
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏ももムネ切身(バラ凍結)
350g **630円**(税込) **680円**

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



284 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **1980円**(税込) **2138円**

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



すき焼き丼



285 **蔵** **特**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円**(通常) **1070円**(税込) **1156円**

もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)



289 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛焼肉用
200g **980円**(税込) **1058円**

もも肉またはバラ肉が入ります。



ビーフカレー



290 **凍** **特**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **850円**(通常) **820円**(税込) **886円**

煮込み料理に最適な角切りです。



286 **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。



287 **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。



288 **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。



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

味に深みのあるウデ肉、もも肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



292 **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。



293 **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。



294 **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〕



295 **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〕



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

独自の製法で仕上げた伝統の逸品

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〕



297 **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
原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



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

塩こうじ効果でお肉は柔らかく香りよく!



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

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料

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



301 **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〕



302 **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〕



303 **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〕

芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚



304 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込)
697円
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油



305 **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)
605円
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〕



306 **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〕

フライパンで揚げるだけの簡単調理



307 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込)
356円
原材料/豚レバー、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



308 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/卵・麦**
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込)
626円
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



310 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/豆・麦・米**
ジャージャーめんのたれ
120g(2食分) **460円**(税込)
497円
豚挽肉を使い、やさしく味噌ベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

塩麴で柔らかさと旨みを加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



312 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米**
秋川牧園フライドチキン
300g **830円**(税込)
896円
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



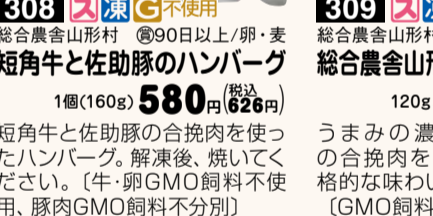
313 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込)
778円
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



315 **凍**
秋川牧園 **◎1年**
とりがらスープ
50g×5 **420円**(税込)
454円
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます



320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込)
518円
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

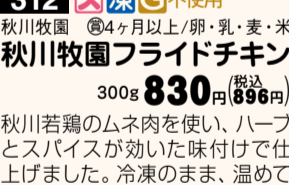
のどをつると通りすぎる食感が格別です



321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **760円**(税込)
821円

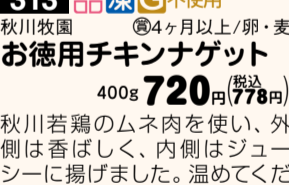
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

冷めてもジューシーで柔らかい、お弁当サイズのミニメンチカツ



316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **315円**(税込)
340円
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



317 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
イカのオイスターソース炒め
150g **398円**(税込)
430円
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。



318 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・麦**
放牧豚のひとくちトンカツ
150g **515円**(税込)
556円
香川県の「自然豚」を一口サイズのトンカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをつると通りすぎる食感が格別です



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

飛鳥食品の人気商品

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〕



厳選素材を使ったマストミのお惣菜

冷めてもジューシーで柔らかい、お弁当サイズのミニメンチカツ



316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **315円**(税込)
340円
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



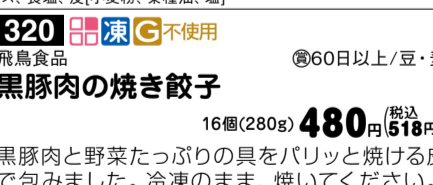
317 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
イカのオイスターソース炒め
150g **398円**(税込)
430円
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。



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

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをつると通りすぎる食感が格別です



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

飛鳥食品の手作り本格点心

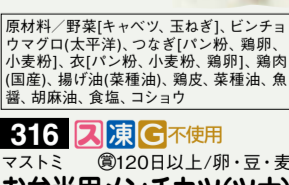
のどをつると通りすぎる食感が格別です



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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

冷めてもジューシーで柔らかい、お弁当サイズのミニメンチカツ



316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **315円**(税込)
340円
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



317 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
イカのオイスターソース炒め
150g **398円**(税込)
430円
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。



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

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをつると通りすぎる食感が格別です



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

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをつると通りすぎる食感が格別です



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

温めるだけの天ぷら



原材料 / えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、揚げ油(米油)

326 **凍** **G**不使用
菅原食品販売 ◎120日以上/麦・米・え
海老天ぷら
3本 **420円(税込)** (454円)
プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。



327 **凍** **G**不使用
菅原食品販売 ◎120日以上/麦・米
いか天ぷら
3本 **420円(税込)** (454円)
肉厚のイカを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。



328 **凍** **G**不使用
菅原食品販売 ◎120日以上/豆・麦・米
天ぷらセット(濃縮天つゆ付)
5種(各2個) **550円(税込)** (594円)
カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。



329 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円(税込)** (389円)
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用] (豚脂・卵GMO飼料不分別)



333 **凍** **G**不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **470円(税込)** (508円)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしょう油を入れました。焼餃子や茹で餃子に。[GMO飼料不使用]



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



334 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **398円(税込)** (430円)
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。[GMO飼料不分別]



331 **凍** **G**不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円(税込)** (378円)
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]



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



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]



336 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円(税込)** (538円)
じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。[GMO飼料不分別]



337 **G**調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **230円(税込)** (248円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



338 **G**調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **230円(税込)** (248円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



339 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンネのグラタン
2個(340g) **550円(税込)** (594円)
オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。[乳GMO飼料不分別]



340 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円(税込)** (518円)
北海道産美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

冷凍野菜



341 **凍** **G**不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円(税込)** (322円)
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 **凍**
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円(税込)** (594円)
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



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



346 **凍**
山本食品 ◎365日/そ
生成長野県産十割そば
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。



347 **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。



348 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鰹醤油
120g×2 スープ付 **360円(税込)** (389円)
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]



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



344 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円(税込)** (648円)
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

うまみを凝縮させた塩味スープに、平麺を合わせたこだわりのタンメン



349 **蔵**
亀製麺 ◎10日/卵・麦・米
お鍋ひとつでタンメン
120g×2 **444円(税込)** (480円)
国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。[GMO飼料不分別]

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



350 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米・え
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円(税込)** (408円)
コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつまいもなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。[卵、豚GMO飼料不分別]



351 **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スなソースをつけました。



352 **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)
やまゆりと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。



353 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **230円(税込)** (248円)
岩手県産と北海道産をブレンド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。



358 **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。

赤しその風味、果肉のやわらかい梅干しです

359 **蔵**
地域法人無茶々園 ◎2年以上
やわらか赤梅干し
150g **630円(税込)** (680円)
配量 4月1回
農業、化学肥料不使用栽培の梅、赤しそを使い、18%の塩分で漬けました。



原材料 / 梅(愛媛県)、食塩(愛媛県)、赤しそ(愛媛県)



360 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円(税込)** (410円)
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ

361 **蔵**
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ・カップ
120g **150円(税込)** (162円)
あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお口付けの良いもちりとした食感のごまどうふです。



原材料 / ごま、甘藷でんぷ、葛でんぷ

漬物工房 和菜

漬け物の代表「ぬか漬」



354 **蔵**
和菜 ◎5日/米
ぬか漬け
130g **340円(税込)** (367円)
無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

かつお風味をお楽しみください



355 **蔵**
和菜 ◎7日/米
香りがぶの浅漬
100g **310円(税込)** (335円)
手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。



356 **蔵** **G**不使用
和菜 ◎7日/豆・麦・米
きゅうりの浅漬
100g **290円(税込)** (313円)
主に千葉県産の特別栽培きゅうりがかつおと昆布だしをベースにして、まろやかに仕上げました。



357 **蔵**
和菜 ◎7日/米
玉ねぎピクルス漬
1個 **300円(税込)** (324円)
九州産の甘くてやわらかい玉ねぎをリンゴ酢とワインビネガー、喜界島のきび糖で漬け込みました。



362 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円(税込)** (259円)
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。



365 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円(税込)** (378円)
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **260円(税込)** (281円)
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。



366 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **240円(税込)** (259円)
北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



364 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円(税込)** (367円)
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。



367 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円(税込)** (190円)
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはく、かき揚げ、スープなどに。

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



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

368 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **530円**(税込) (572円)
国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]



369 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **810円**(税込) (875円)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



370 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
通常本体 90g **310円** (税込) **300円** (324円)
グチとたらを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。



371 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **300円**(税込) (324円)
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコン使用]



372 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **275円**(税込) (297円)
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコン使用]



373 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **310円**(税込) (335円)
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



374 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **305円**(税込) (329円)
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



375 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚
100g **340円**(税込) (367円)
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



376 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **310円**(税込) (335円)
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



377 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
いわしつみれ
10個 **200円**(税込) (216円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコン使用]



378 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298円**(税込) (322円)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



379 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円**(税込) (340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。[卵GMO飼料不使用]



380 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込) (324円)
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



381 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)
スケソ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]



384 蔵G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込) (297円)
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たらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



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

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ

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

蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
382 蔵G不使用
6本(約85g) **198円**(税込) (214円)



おまとも
特価

使い勝手の良い水煮です

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しました。煮物や炒め物などに。

387 蔵G不使用
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
通常本体 120g **450円** (税込) **440円** (475円)

ねばりと味しみが良く、腰の強い

下仁田産のこんにゃくを使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

388 蔵G不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにゃく
通常本体 280g **180円** (税込) **170円** (184円)

ねばりと味しみが良く、腰の強い

こんにゃくステーキ

389 蔵G不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) (216円)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

ねばりと味しみが良く、腰の強い

創健社 ◎90日

389 蔵G不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) (216円)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

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)

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

400 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **240円**(税込) (259円)

400 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **240円**(税込) (259円)

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

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

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

401 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **340円**(税込) (367円) [放] 不検出 <2.1<2.3

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

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

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

398 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **375円**(税込) (405円)
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

399 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **230円**(税込) (248円)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。

405 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚
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 蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
2個 **150円**(税込) (162円)
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。

410 蔵G不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
通常本体 10枚×2 **760円** (税込) **720円** (778円)
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

402 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。

403 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、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

404 蔵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 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめんと明日葉)
2枚 **440円**(税込) (475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と三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。

409 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円**(税込) (320円)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

411 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
通常本体 150g×2 **456円** (税込) **398円** (430円)
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

407 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめんと明日葉)
2枚 **440円**(税込) (475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と三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。

408 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも
80g×2枚 **286円**(税込) (309円)
国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りをお楽しみください。

409 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円**(税込) (320円)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

411 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
通常本体 150g×2 **456円** (税込) **398円** (430円)
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

413 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込) (170円)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっと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 蔵G不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
通常本体 10枚×2 **760円** (税込) **720円** (778円)
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



仕込む日の朝に大豆をひき割り 仕上げています

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

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

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

415 **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)

420 **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)

421 **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)

416 **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)

417 **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)

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。

422 **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)

長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり♪

原材料/小麦粉(北海道、九州)、アップルゼアー(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)

ぶ厚いトーストで召し上がれ♪

原材料/小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

423 **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)

425 **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
 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)

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)

441 **蔵** **G不使用**
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
 約320g **490円(税込)** (529円)

432
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
 1.5斤 **430円(税込)** (464円)

426 **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
山型豆乳食パン6枚切
 1斤(6枚) **400円(税込)** (432円)

427 **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)

428 **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)

429 **蔵** **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)

433 **蔵**
 サンタハウス ©6日/麦
ライ麦パン
 1個 **300円(税込)** (324円)

434
 サンタハウス ©6日/麦
ミックスバタール(パン)
 1本 **370円(税込)** (400円)

424
 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)

426 **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)

427 **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)

428 **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)

ヘルシーなベークルにごまをたっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

435 **蔵**
 サンタハウス ©6日/麦
セサミベークル
 2個 **257円(税込)** (278円)

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

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)

436 **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)

427 **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)

428 **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)

429 **蔵** **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)

430 **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)

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

原材料/植物油(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

445 **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)

酸味と甘味がほどよい仕上がりに

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

446
 無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
 220g **600円(税込)** (648円)

437 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
とうふ丸パン
 3個 **260円(税込)** (281円)

438 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
もちり玄米五穀パン
 3個 **395円(税込)** (427円)

439 **蔵**
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)** (173円)

1~3月限定

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

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

448
 山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
 1000g **1850円(税込)** (1998円)

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

449
 アルファフードスタッフ ©1.5年以上
メープルシロップアンバー
 250g **690円(税込)** (745円)

437 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
とうふ丸パン
 3個 **260円(税込)** (281円)

438 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
もちり玄米五穀パン
 3個 **395円(税込)** (427円)

439 **蔵**
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)** (173円)

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

445 **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)

448
 山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
 1000g **1850円(税込)** (1998円)

437 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
とうふ丸パン
 3個 **260円(税込)** (281円)

438 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
もちり玄米五穀パン
 3個 **395円(税込)** (427円)

439 **蔵**
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)** (173円)

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

ヘルシーなベークルにごまをたっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

435 **蔵**
 サンタハウス ©6日/麦
セサミベークル
 2個 **257円(税込)** (278円)

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

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)

436 **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)

437 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
とうふ丸パン
 3個 **260円(税込)** (281円)

438 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
もちり玄米五穀パン
 3個 **395円(税込)** (427円)

439 **蔵**
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)** (173円)

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

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

原材料/植物油(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

445 **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)

酸味と甘味がほどよい仕上がりに

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

446
 無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
 220g **600円(税込)** (648円)

442 **蔵** **G不使用**
 おかべや天然パン工房 ©4日/卵・乳・豆・麦・米
天然酵母パン3種セットA
 3種(各1個) **450円(税込)** (486円)

443 **蔵**
 創健社 ©15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
 3個 **390円(税込)** (421円)

444 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©15日以上/麦・米
あん入り玄米パン
 3個 **410円(税込)** (443円)

443 **蔵**
 創健社 ©15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
 3個 **390円(税込)** (421円)

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

448
 山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
 1000g **1850円(税込)** (1998円)

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

449
 アルファフードスタッフ ©1.5年以上
メープルシロップアンバー
 250g **690円(税込)** (745円)

パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ!

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

447 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペースト
 160g **440円(税込)** (475円)

温めるだけでスープをお楽しみいただけます

原材料/とうもろこし(国産)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしペースト、ひよこまめ、生クリーム乳脂肪、全粉乳、なたね油、砂糖、食塩、小麦粉、バター、チキンコンソメの素、でん粉、香辛料

451 **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)

452 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
 6g×4食 **495円(税込)** (535円)

453 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
 10g×4食 **523円(税込)** (565円)

445 **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)

448
 山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
 1000g **1850円(税込)** (1998円)

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

449
 アルファフードスタッフ ©1.5年以上
メープルシロップアンバー
 250g **690円(税込)** (745円)

450 **蔵**
 ムソー ©10ヶ月/米
玄米フレークフロスト
 150g **360円(税込)** (389円)

451 **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)

452 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
 6g×4食 **495円(税込)** (535円)

453 **蔵** **G不使用**
 創健社 ©150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
 10g×4食 **523円(税込)** (565円)



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 /卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)

[放] 不検出 <1.7<2.0

着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 /卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円)

[放] 不検出 <2.0<2.2



105 秋川牧園 /卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



106 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]



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 1ℓ 260円 (税込281円)

よつ葉牛乳

108 1ℓ 268円 (税込289円)

よつ葉ノンホモ牛乳

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



木次乳業 ◎7日/乳

109 500ml 215円 (税込232円)

ブラウンスイス牛乳

110 1ℓ 398円 (税込430円)

山地酪農牛乳

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 1000ml 340円 (税込367円)

那須の美味しい牛乳

112 1000ml 300円 (税込324円)

おいしい低脂肪乳

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

お知らせ

よつ葉ミルクコーヒーはリニューアルのため今週はお休みです。次回より商品名「よつ葉カフェオレ」としてより美味しくなって新登場します。

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

木次乳業 ◎8日/乳

105 500ml 180円 (税込194円)

106 1ℓ 300円 (税込324円)

よつ葉カフェオレ

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]

函南東部農協 ◎13日/乳

107 500ml 195円 (税込211円)

108 1000ml 330円 (税込356円)

飲んでやさしいヨーグルト

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

価格改定しましたよつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

109 250g 520円 (税込562円)

よつ葉シュレッドチーズ

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

110 80g 145円 (税込157円)

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

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]

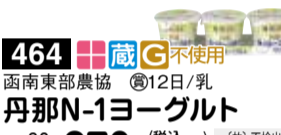


よつ葉乳業 ◎17日/乳

111 90g×3個 215円 (税込232円)

よつ葉のヨーグルト

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



函南東部農協 ◎12日/乳

112 90g×3個 270円 (税込292円)

丹那N-1ヨーグルト

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



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

113 100ml 210円 (税込227円)

牧場のカスタードプリン

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

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]

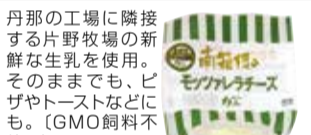


よつ葉乳業 ◎180日/乳

114 90g 390円 (税込421円)

よつ葉カマンベールチーズ

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]



函南東部農協 ◎35日/乳

115 100g 585円 (税込632円)

南箱根のモッツアレラチーズ

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]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

116 150g 305円 (税込329円)

よつ葉バター(加塩)

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

117 200ml 362円 (税込391円)

よつ葉生クリーム

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



函南東部農協 ◎5日/乳

118 200ml 435円 (税込470円)

丹那生クリーム

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]

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

119 2kg 950円 (税込1026円)

120 5kg 2300円 (税込2484円)

121 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

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

122 2kg 1560円 (税込1685円)

123 2kg 1560円 (税込1685円)

124 5kg 3500円 (税込3780円)

125 5kg 3500円 (税込3780円)

126 5kg 3250円 (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

127 5kg 2850円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

山形県 庄内協同ファーム



庄内つや姫 低農薬無化学肥料

128 5kg 2900円 (税込3132円)

129 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

庄内ササニシキ

130 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

131 5kg 2650円 (税込2862円)

132 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ

133 5kg 2650円 (税込2862円)

134 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち

135 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

高知県 高生連



高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

136 5kg 3400円 (税込3672円)

137 5kg 3280円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知よさ恋人

138 5kg 2680円 (税込2894円)

139 5kg 2480円 (税込2678円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合



九州産にこまる

140 2kg 1500円 (税込1620円)

141 5kg 3580円 (税込3866円)

142 2kg 1380円 (税込1490円)

143 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。

180063 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

144 500g 980円 (税込1058円)

古代米 あさむらさき

145 創健社 ◎360日

146 170g 650円 (税込702円)

岩手県産 もちきび

147 創健社 ◎360日

148 170g 530円 (税込572円)

岩手県産 うるちひえ

149 ミエハク ◎1年

150 800g 510円 (税込551円)

押麦

151 1kg 198円 (税込214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

152 400g 250円 (税込270円)

米ぬか

153 マルアイ食品 ◎1年/米

154 補充用熟成ぬか

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

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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

とろりとしたこしあんをたっぷりと絡めたあんのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

500 **品** **凍** **G**調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
もち料理シリーズ あんもち
通常本体 200g **460円** **448円(484円)**
ひとくちサイズのあんもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召し上がりください。

枝豆の粒が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみます



原材料/ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

501 **品** **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
もち料理シリーズ ずんだもち
通常本体 200g **460円** **448円(484円)**
ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/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

502 **品** **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(410円)**
北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です



原材料/さつまいも(栃木県)

508 **品** **凍** **G**不使用
石崎 幸寛 ◎20日以上
干しいも(栃木県・石崎)
通常本体 150g **550円** **538円(581円)**
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者本人が加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

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

醤油ベースのタレでさっぱりと味付けしたスナックです



原材料/馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒すりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

504 **品** **G**不使用
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え
小魚スナック
通常本体 55g **240円** **228円(246円)**
小魚粉末(カタクチイワシ)を練りこんでサクッとフライしました。おやつやおつまみにどうぞ。

創健社 ◎120日/豆・麦・米

503 **品** **G**不使用
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **165円(178円)**
馬鈴薯、植物油脂(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

原材料/小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨脹剤(重曹)

506 **品** **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **328円(354円)**
砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

キング製菓 ◎60日以上/麦・米

505 **品** **G**不使用
ブランクッキー
80g **200円(216円)**
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨脹剤(重曹)

原材料/レーズン(米国)

507 **品** **G**不使用
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米
黒糖入りパンケーキ
6個 **390円(421円)**
小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、発酵調味料(味の母)、植物油脂、重曹[GMO飼料不分別]

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

あまみはお好み♪ 水切りヨーグルトでレーズンサンド

原材料/レーズン(米国)

510 **品** **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)3袋
通常本体 120g×3 **984円** **899円(971円)**
天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーなおいしさです。

原材料/ブルーベリー(アメリカ海外認証)

511 **品**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **510円(551円)**

原材料/松の実(中国産)

513 **品**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実3袋
30g 通常本体 ×3 **1404円** **1178円(1272円)**
中国産松の実

ネオファーム ◎6ヶ月

512 **品**
アーモンドロースト
50g **448円(484円)**
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

ネオファーム ◎12ヶ月

514 **品**
ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
120g **215円(232円)**
トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

519 **品** **凍** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60ml×6本 **550円(594円)**
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

大地から届いた深い味わい **げんきタウン**

515 **品** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
シリアル・バー
10枚 **362円(391円)**
小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、ライ麦粉(アメリカ)、菜種油、甜菜糖、有機玄米(国産)、食塩

516 **品** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
玄米・バー
10枚 **362円(391円)**
小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩

517 **品** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦
フルーツ・バー
10枚 **362円(391円)**
小麦粉(国産)、有機レーズン、菜種油、てんさい糖、有機カレンツ、有機レモン、食塩

518 **品** **G**不使用
げんきタウン ◎90日/麦
vegetastick さつまいも
10枚 **320円(346円)**
小麦粉(国産)、有機薩摩芋(国産)、洗双糖、菜種油、塩

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

むっちりとした柔らかいお餅に爽やかなレモン風味のあんが絶妙



原材料/砂糖(北海道)、もち米(国産)、白生餡(北海道)、レモン(国産)、はちみつ、馬鈴薯澱粉(北海道)

520 **品** **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
レモン大福
40g×5 **700円(756円)**
国産レモンをはちみつと砂糖で煮て混ぜ込んだ白あんを国内産有機もち米を使用した生地に包み込みました。

菓房はら山店舗で評判のどら焼の皮

522 **品** **凍**
菓房 はら山 ◎60日/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **450円(486円)**

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

521 **品** **凍**
菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦
風の鶏(白餡)
40g×4個 **480円(518円)**

兵庫県淡路島 **弁天堂**

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ(卵GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

523 **品** **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦
黒豆きなこロールケーキ
1個(約9cm) **720円(778円)**
香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、パナレーズンエクトラクト [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

524 **品** **凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂エクレア
2個 **520円(562円)**
国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリームをたっぷり詰めました。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

山形県 **庄内協同ファーム**

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い歯ざわりが楽しめます



原材料/うるち玄米(山形県庄内産)

525 **品** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **290円(313円)**
原料の米は栽培期間中に化学合成農薬・化学肥料を使用しないで栽培した米を使用しています。

庄内協同ファーム ◎90日/豆・米

527 **品** **G**不使用
米おこしモロヘイヤ入り
150g **390円(421円)**
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

庄内協同ファーム ◎90日/豆・米

526 **品** **G**不使用
玄米おこし
約150g **390円(421円)**
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

庄内協同農産 ◎90日/米

528 **品**
玄米あられ
80g **280円(302円)**
もち米(山形県庄内産)、食塩

庄内協同農産 ◎90日/米

529 **品** **G**不使用
揚げ潮あられ
80g **295円(319円)**
もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

静岡県静岡市 吉川農園

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

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)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

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

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

533 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)

534 ミエハク
麦茶52ティーバッグ
8g×52袋 **460**円(税込) **497**円

536 ネオファーム
アールグレイティー
2.2g×通常本体25パック **498**円 **458**円(税込) **495**円
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

535 金沢大地
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368**円(税込) **397**円

ミネラルバランスがよい軟水で、お茶やお料理にも利用できます

537 創健社
ミルクココア
16g×5 **367**円(税込) **396**円
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)

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

548 KFG
アルカリ水 金城の華
500ml **128**円(税込) **138**円
180166 箱
500ml×24本 **2980**円(税込) **3218**円
島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

549 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込) **149**円
180178 箱
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

551 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×12 **1000**円(税込) **1080**円

180191 木次乳業
しろうさぎの豆乳
125ml×18 **2450**円(税込) **2646**円
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

180269 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960**円(税込) **1056**円

180270 ポーソー油脂
カビ取り泡スプレー詰替
300ml **720**円(税込) **792**円

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

180385 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452**円(税込) **497**円
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

180397 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋小
50枚 **452**円(税込) **497**円
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

さわやかな飲み物でリフレッシュ

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです

544 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800**円(税込) **864**円

国内初の有機JAS認定炭酸飲料

180142 ヒカリ
オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込) **4298**円

ブレンドすることで飲みやすく、すっきりとした味わいが楽しめます

180154 光食品
オーガニックぶどうジュース
160g×30 **4680**円(税込) **5054**円

沖縄県産「青切り」果実のみを搾ったストレート果汁がすっきりとしたのみくち

547 忠孝酒造
シークワーサー黒あまざけ
500ml **950**円(税込) **920**円(税込) **994**円

原材料/りんご(長野県)

544 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800**円(税込) **864**円

原材料/有機砂糖(ブラジル他)、有機りんご(アルゼンチン他)、有機生姜(国産)、有機レモン(スペイン、イタリア他)、有機すだち(国産)、炭酸

180142 ヒカリ
オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込) **4298**円

原材料/有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)

180154 光食品
オーガニックぶどうジュース
160g×30 **4680**円(税込) **5054**円

原材料/米こうじ(国産米)、米(国産)、シークワーサー果汁(国産)

547 忠孝酒造
シークワーサー黒あまざけ
500ml **950**円(税込) **920**円(税込) **994**円

東京都八王子市 珈琲実験室

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

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

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

180129 ナガトマト
信州生まれのおいしいトマト低塩
190g×30缶 **3200**円(税込) **3456**円

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

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

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

180130 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込) **3055**円

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

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

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

180130 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込) **3055**円

550 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **168**円(税込) **181**円
180180 箱
280ml×24 **3890**円(税込) **4201**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

果実の特徴を最大限に生かして作りました

180210 蒼龍葡萄酒
野生種ブルーベリーワイン
720ml **1250**円(税込) **1375**円

180221 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180233 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180208 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込) **1188**円

180245 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込) **858**円

180257 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込) **858**円

180257 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込) **858**円

180282 リマナチュラル
ピュアミスト
180g **1300**円(税込) **1430**円

180294 木曾路物産
セスキ炭酸ソーダ
300g **300**円(税込) **330**円

180373 ティーブランニング
とくとくキッチンパック
180枚 **343**円(税込) **377**円

180361 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600**円(税込) **660**円

180324 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

180312 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

植物 生まれのプラスチック刃

180403 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

180415 宇部フィルム
ポリラップ30cm×20m
30cm×20m **143**円(税込) **157**円



しっかり朝食!

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

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

553 不使用
桜中味噌店 ⑥ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(1037円)
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

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。
557 不使用
近藤醸造 ②年/豆・米
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(540円)
558 不使用
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。
559 不使用
近藤醸造 ②年/豆・米・米
めんつゆ
360ml **440**円(475円)
560 不使用
1ℓ **765**円(826円)

562 不使用
内堀醸造 ②年/麦
純麦の酢
500ml **280**円(302円)
563 不使用
横井醸造工業 ②年/麦・米
真黒酢
500ml **1520**円(1642円)

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

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かしい風味の玄米味噌です。
555 不使用
海の精 ④ヶ月以上/豆・米
海の精国産特製玄米味噌
1kg **1360**円(1469円)

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。
556 不使用
海の精 ④ヶ月以上/豆
海の精国産特製・麦味噌
1kg **1280**円(1382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。
561 不使用
光食品 ⑨ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(475円)

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティな香りが特長のミネラル豊富な酢です。
564 不使用
横井醸造工業 ②年
純りんご酢
500ml **495**円(535円)

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。
565 不使用
創健社 ③360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(540円)

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。
566 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(378円)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

里山製糖
567 不使用
粉砂糖(黒砂糖)
300g **620**円(670円)
568 不使用
純黒糖(ブロック)
300g **550**円(594円)

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めて「沖縄の塩シママース」の焼塩です。
569 不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(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。

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 不使用
青い海
海の華(やしお)
300g **200**円(216円)



カラッと天ぷら!

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油
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。
575 不使用
平田産業 ②270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(769円)
576 (小) 不使用
600g **430**円(464円)

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。
571 不使用
白扇酒造 ①年/米
福来純三年熟成本みりん
500ml **850**円(935円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。
572 不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(1100円)

島根県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。
573 不使用
都錦酒造 ①年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(767円)

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。
574 不使用
味の醸造 ①年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(842円)

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。
577 不使用
堀内製油 ①180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(1544円)

575 不使用
1250g **712**円(769円)
576 (小) 不使用
600g **430**円(464円)

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
578 不使用
創健社 ①年/乳・豆・米・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(356円)
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

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

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

590 調味料
創健社 ①180日以上/豆・米
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428**円(462円)
圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

595 不使用
東京フード ①135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(410円)
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したいただけ使用可能なチューブ入り。

180040 不使用
バイオフーズジャパン ①1年以上
有機黒コショウ(粒)
25g **320**円(346円)
フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を100%使用した有機黒コショウの粒タイプ。

579 不使用
創健社 ①年/乳・豆・米・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(378円)

582 不使用
高橋ソース ①年以上
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350**円(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〕
587 不使用
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(475円)

588 不使用
富貴食研 ④ヶ月以上/卵・豆・米・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490**円(529円)

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。
596 不使用
ムソー ⑧ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(324円)

180038 不使用
バイオフーズジャパン ①1年以上
有機黒コショウ(パウダー)
25g **320**円(346円)

ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ♪
584 不使用
創健社(高橋ソース) ⑨ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **380**円(400円)
南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。

お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ♪
585 不使用
創健社 ⑨0日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **360**円(389円)
国産小麦の小麦粉にと全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

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
594 不使用
創健社 ①180日以上/豆・米・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用(2~3人前) **430**円(464円)
国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、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。

フレック状になってから使いやすい!
591 不使用
せいふてい ①180日/豆・米・米
カレールー
150g **270**円(292円)
592 中辛
東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

593 調味料
創健社 ①180日以上/豆・米
ハヤシライスルー
115g **340**円(367円)
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

トマトの旨味たっぷり!
593 調味料
創健社 ①180日以上/豆・米
ハヤシライスルー
115g **340**円(367円)
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

597  伊藤食品  1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税込)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

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**(税込)
(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**(税込)

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。

605  桜井食品  6ヶ月/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **610円**(税込) **659円**(税込)

良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも 特価**

607  調味料 創健社  90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(麺80g) **195円**(税込) **211円**(税込)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまとも 特価**

609  調味料 創健社  45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **145円**(税込) **157円**(税込)

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**(税込) [放] 不検出 <1.0<8.0

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

604  小林農園  180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **370円**(税込) **400円**(税込)

茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

606  桜井食品  6ヶ月/豆・麦
ごまらーめん
100g **140円**(税込) **151円**(税込)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

608 **5袋** 111g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込) **972円**(税込)



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

610 **5袋** 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725円**(税込) **680円**(税込) **734円**(税込)



国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

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**(税込) [放] 不検出 <1.0<8.0

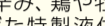
603  創健社  6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **180円**(税込) **194円**(税込)
(固形量240g)

613  熊本製粉  8ヶ月/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **830円**(税込) **896円**(税込)

滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

614  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**(税込)

世界自然遺産白神山地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

サラ秋田白神  1年6ヶ月
白神こだま酵母ドライ
10g×5 **680円**(税込) **734円**(税込)

619  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**(税込)

北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

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

北海道江別産ハルコタカを中心に春よ来い、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。

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

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

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

620  金子製麺  2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **190円**(税込) **205円**(税込)

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

北海道産小麦粉を使った、美味しいパン粉

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

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

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています

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。

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

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

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

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

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

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

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

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

小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

食材として、出汁とりを使い方いろいろです **特**

618  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**(税込)

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。

628  坂利製麺所  360日/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麩
42g **300円**(税込) **324円**(税込)

630  加賀製粉  10ヶ月/麦
てまり麩(焼麩)
13g 通常本体 **350円** **330円**(税込) **356円**(税込)

国産小麦を使用し、天然着色料で色づけています。味噌汁やお吸物などに。

631  金正食品  365日以上
国産はるさめ
100g **230円**(税込) **248円**(税込)

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

栃木県産のコウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

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

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

小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

原材料/原木しいたけ(大分県)

632  豊永長六商店  1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g 通常本体 **1100円** **1050円**(税込) **1134円**(税込)

大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

629  坂利製麺所  360日/麦
大和のおつゆ麩
30g **170円**(税込) **184円**(税込)

636  成清海苔店  180日以上
そばだし
120g **380円**(税込) **410円**(税込)

国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

641  成清海苔店  180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **360円**(税込) **389円**(税込)

643  成清海苔店  90日
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切20枚 **420円**(税込) **454円**(税込)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

647  調味料 創健社  90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **218円**(税込) **235円**(税込)

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。(乳・卵GMO飼料不分別)

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**(税込)

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

640  カクサ  90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込) **538円**(税込)

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。

642  成清海苔店  180日
有明一番摘 お徳用きずのり
全型 10枚入 **630円**(税込) **680円**(税込)

645  成清海苔店  90日以上/豆・麦・米・え
忠さんの海老ふりかけ
50g **330円**(税込) **356円**(税込)

アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

646  成清海苔店  90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **370円**(税込) **400円**(税込)

国産のしそふりかけを鹽節と調合し、梅肉と有明秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

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

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。

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

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

644  成清海苔店  180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
5枚(12束) **385円**(税込) **416円**(税込)

有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。

645  成清海苔店  90日以上/豆・麦・米・え
忠さんの海老ふりかけ
50g **330円**(税込) **356円**(税込)

646  成清海苔店  90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **370円**(税込) **400円**(税込)

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料
[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚露、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

648 **蔵**
趙さんの味 **熟成白菜キムチ**
200g **368円**(税込)
白菜キムチに鮭の魚露を加え、熟成させました。

汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



649 **蔵**
趙さんの味 **水キムチ**
300g **500円**(税込)
⑦日以上/米

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



650 **蔵** **G不使用**
趙さんの味 **チャンジャ**
50g **380円**(税込)
⑭日/豆・麦・米

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌



原材料/味噌、砂糖、酒、唐辛子、醤油

181043 **蔵** **G不使用**
趙さんの味 **コチュジャン**
150g **500円**(税込)
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

薬味がたくさん入った調味料「薬念醬(ヤンニョムジャン)」。味付けにこれ一本



原材料/醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡椒、ラフランス、白胡椒、純米酢

181055 **蔵** **G不使用**
趙さんの味 **ヤンニョムジャン(万能だれ)**
240g **570円**(税込)
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

デザートやお菓子づくりに



原材料/りんご(山形産)、砂糖、塩
低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。

181067 **蔵**
しらたかノラの会 **りんごコンポート**
180g **315円**(税込)
③0日



山形県白鷹町 しらたかノラの会

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

カリカリとした食感

農薬・化学肥料不使用の梅と赤シソを使用し甘みを抑えました。シロップはジュースに。

181079 **蔵**
しらたかノラの会 **梅シロップ漬け**
150g **298円**(税込)
⑮日以上

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

181080 **蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 **山菜ご飯の素**
170g(3合分) **375円**(税込)
③0日/豆・麦・米

ピリッとした辛みが食欲を誘います

大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。

181092 **蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 **ピリ辛大根**
100g **278円**(税込)
③0日/豆・麦・米

手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。

181109 **蔵**
しらたかノラの会 **ノラの会の甘酒**
180g **368円**(税込)
③0日/米

京都桂 胡麻の山田製油

もったいない! から生まれた逸品



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、香辛料ペースト、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩

181110 **蔵** **G不使用**
山田製油 **ごまだれ辛いちゃん**
165g **630円**(税込)
ごまだれにごま油の製造で残った香辛料を加えました。

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

181122 **蔵**
山田製油 **へんこ一番絞りごま油**
275g **800円**(税込)
⑦30日

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

181134 **蔵**
山田製油 **ごまら油**
60g **500円**(税込)
③65日

181146 **蔵**
山田製油 **へんこ炒りごま(黒)**
50g **250円**(税込)
⑮150日

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

181160 **蔵**
山田製油 **ごまねりねり(白)**
150g **600円**(税込)
⑮180日

181158 **蔵**
山田製油 **ごますりすり(黒)**
45g **300円**(税込)
⑮150日

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



181171 **蔵**
飯尾醸造 **純米富士酢**
500ml **630円**(税込)
②年/米

飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



181183 **蔵**
飯尾醸造 **富士すのもの酢**
360ml **550円**(税込)
①年/麦・米

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

181195 **蔵** **G不使用**
飯尾醸造 **富士ゆずぼん酢**
360ml **780円**(税込)
⑧ヶ月/豆・麦・米

181201 **蔵**
飯尾醸造 **紅芋酢(大)**
500ml **2400円**(税込)
②年/米

創業から変わらぬ製法 老舗の看板を 守り続けていきます



創業大正10年 **水谷商店**

噛みしめるほど喉の奥から旨みが湧いて出てきます



原材料/カタクチイワシ(九州)、ウルメイワシ(九州)、マイワシ(九州)

181213 **蔵**
水谷商店 **いわしさんの削りぶし**
60g **420円**(税込)
⑨0日以上

いわし粉のコクとアオサ海苔の香りが絶妙です



原材料/いわしの煮干(国産)、アオサ海苔(国産)

181225 **蔵**
水谷商店 **アオサ海苔入りいわし粉**
40g **220円**(税込)
⑥0日以上

新生活のお祝いに



出来上がったワインをブレンドすることをフランス語で「アッサンブラージュ」と呼びます。味わいのバランスを取ったり複雑味を増すための作業は理想のワインを「組み立てる」というニュアンスも含まれます

お酒 新



181237 **蔵**
井筒アッサンブラージュ **井筒アッサンブラージュ**
720ml **1530円**(税込)
長野県桔梗ヶ原で栽培するメルローとマスカットベリーAをアッサンブラージュ(ブレンド)した赤ワイン。酸化防止剤不使用アルコール12.5%。飲み頃10~15℃

新



181249 **蔵**
井筒アッサンブラージュ **完熟ぶどうジュースメルロー**
720ml **1780円**(税込)
⑥ヶ月以上
長野県で契約栽培された完熟のメルロー種100%のプレミアムストレートジュース。非常に甘いのでお好みで水で割って(ジュース2:水1)お召上がりください。