

|          | 月    | 火  | 水  | 木   | 金  |
|----------|------|----|----|-----|----|
| 注文書回収    | 3/29 | 30 | 31 | 4/1 | 2  |
| 商品配達     | 4/5  | 6  | 7  | 8   | 9  |
| 特別企画商品配達 | 4/12 | 13 | 14 | 15  | 16 |

2021年  
4月1回1号



やまゆりのたまごで  
しつかり朝食

ちょっと雑学

たんぱく質を漢字で書くと「蛋白質」となります。この「蛋」はたまごを意味する漢字です。古代の人も、人間の体にとって最も優先すべき栄養素であるたんぱく質を摂るには、やっぱりたまごだと考えていたのかもしれない。



今回のみそ汁の具

- 158 大根
- 160 キャベツ
- 149 玉ねぎ
- 155 にんじん (アロマレッド)
- 162 有機青ねぎ (葉ねぎ)
- 632 三浦半島産 カットわかめ
- 180889 加賀の麩 さくら麩

4月は入学や進学、就職や転職など新生活を迎えることにより、今までの食生活が大きく変化する方も多いのではないのでしょうか？ 何かとバタバタと忙しい朝の時間、いろいろなメニューを作るのは大変です。そんな時には、野菜をたっぷり入れた具たくさん味噌汁に良質なたまごをプラスし、後はご飯とお漬物でOK！ 立派な朝食になります。体調不良は食の乱れからとも言われています。一日を元気に過ごすためにも、朝ご飯をしっかり食べ、脳や体にエネルギーを行き渡らせましょう。

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>蔵 小幡畜産 / 卵<br/>穂の香卵</p> <p>101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)</p> <p>102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)</p> | <p>蔵 小幡畜産 / 卵<br/>産直たまご</p> <p>103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)</p> <p>104 6個 (MS~LLサイズ) 180円 (税込194円)</p> | <p>蔵 秋川牧園 / 卵<br/>秋川牧園のたまご</p> <p>105 10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)</p> | <p>百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵<br/>平飼い有精卵</p> <p>106 10個 495円 (税込535円)</p> |
|---|--|--|--|

10 ページ

朝食に便利な  
即席スープ類  
各種ご案内

リニューアルして新登場  
よつ葉生乳仕立てのカフェオレ

11 ページ

よつ葉ミルクコーヒーがよりクリーミーになりました。原材料はすべて産地指定のこだわり素材。十勝産生乳に、コーヒが華やかに香る味わいです。

完全天日干しちりめん使用  
綱元 祇園丸のちりめん山椒

16 ページ

ちりめん山椒とこだわりの調味料を加えて炊き上げた、風味豊かな山椒ちりめん。原材料の山椒も綱元祇園丸が自ら栽培しています。甘辛くてごはんのおともにとぴったりです。



# 「朝の果物は金」

是非朝食にどうぞ♪

- ・ビタミンCと食物繊維が豊富
- ・忙しい朝でも食べやすい
- ・生で食べられるのでビタミンCはそのまま

## 担当者おすすめ レシピ

時間のあるときは  
はちみつからめた  
フルーツサラダ



**作り方**  
柑橘類、いちご、キウイ、バナナなどお好みのフルーツをはちみつと合わせてヨーグルトの上に乗せるだけ。前日に用意をして冷蔵庫で冷やしておく朝が楽♪

神奈川県産 ※写真より小玉になることがあります



**113** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**キウイフルーツ**

450g以上 **298円**(税込) **322円**(税別)  
3玉 **435円**(税込) **470円**(税別)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

### お手軽な朝食に♪

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。

※気温上昇の予想・輸送コストの高騰により4月からの御用企画を断念いたしました。

**115** 低農薬 低化学肥料  
竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**

200g **450円**(税込) **486円**(税別)  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません



4月から  
お求めやすい  
価格になって  
おります

# え!? もうパイナップル?

今年は昨年より更に早く季節が進んでいます。気分はまだ春ですが沖縄の初夏の味をお早めにご賞味ください。隔週でご案内します。

## 芯までやわらかい ピーチのように甘いパイナップル



桃のようになんか甘い  
ピーチパイナップルの正式名称は、「ソフトタッチ」です。通常のパイナップルと比べて小ぶりですが、皮は赤みがありません。切ると中は乳白色で桃のよう甘い香りがします。今までのパイナップルは7月で台風で大打撃を受けることがありましたが、このピーチパイナップルは台風が来る前に収穫できます。今はまだ希少な品種ですが、徐々に栽培する農家は増えていきます。

代表の池村さん(左から2人目)とスタッフの皆さん

低農薬 低化学肥料  
アララガ農園(沖縄県)

**西表島ピーチパイナップル**

**180592 (小)** 1玉5S (400g以上) **315円**(税込) **340円**(税別)

**180610 (大)** 1玉3S (600g以上) **665円**(税込) **718円**(税別)

沖縄県西表島の池村英勝さん。  
除草剤は果実への残留を防ぐため収穫1年以上前からは散布していません。農薬はホルモン剤のみで、ネオニコチノイド系農薬は不使用です。



USDA ORGANIC  
アメリカ有機認証  
**180543**  
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**(税別)  
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。



今季最終  
**180774** 低農薬 無化学肥料  
福島柑農園(熊本県)  
**甘夏・晩柑Aセット**

5kg箱 **2150円**(税込) **2322円**(税別)  
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。

果肉はやわらかく果汁が多い。グレープフルーツのように半分に分けて、スプーンで果肉をすくって食べます

今季初  
熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

**116** 低農薬 無化学肥料  
福島柑農園(熊本県)  
**河内晩柑**

1kg **530円**(税込) **572円**(税別)  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません



神奈川県産  
**117** 無農薬 無化学肥料  
福島柑農園(熊本県)  
**福島さんの甘夏**

1kg **390円**(税込) **421円**(税別)  
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。



神奈川県産  
**118** 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**(税別)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

### 風味爽やか! 湘南限定

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。

※写真は1kgです  
**119** 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**(税別)



上のへた部分からむきやすい  
むきやすい



神奈川県産  
**121** 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**(税別)  
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。



※1〜3玉でお届け  
とります  
**122** 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**(税別)  
広島県大崎上島町の高田敬さん他。



**123** 有機JAS  
沖縄オーガニッククリエイティブ(沖縄県)  
**有機ピーマン**

150g **310円**(税込) **335円**(税別)  
沖縄県南城市の山崎聡さん他。



**124** 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**(税別)  
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

### ふわふわした白い部分も食べられるこの食べごろの品種。地域によっては小夏とも呼ばれます

りんごのように皮をむきます。食べやすいようにカットして白い部分ごと食べます。



**120** 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**(税別)  
宮崎県綾町の郡文則さん他。



**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**(税別)  
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。



**126** 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**(税別)  
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。



**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**(税別)  
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  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**いんげん**

100g **300円**(税込) **324円**(税別)  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



**180520** 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 **225円**(税込) **243円**(税別)  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



**129** 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**(税別)  
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。



**130** 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)  
**ほうれん草**

200g **250円**(税込) **270円**(税別)  
千葉県成田市の高柳功さん他。



神奈川県産  
**131** 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**(税別)  
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。



**132** 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**(税別)  
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。

### おひたしやバターソテーにも

神奈川県産

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。

**133** 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**(税別)



**134** 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**(税別)  
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。



**135** 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**(税別)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



**136** 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**(税別)  
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。



**137** 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**(税別)  
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。



**138** 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**(税別)  
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



**139** 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**(税別)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



今回は多めに入っているサラダミックスもご案内  
スープのトッピングにも!



担当者おすすめ  
レシピ

作り方(2人分)

- ①トマト1個をくし形に切り、小鍋に水300mlとコンソメを入れて弱火で10分煮る。
- ②器に盛り、ペビーリーフをのせて、オリーブオイルをかける。

**140** 無農薬 化学肥料 (神奈川県)  
湘南鷹取野菜農研究会(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。

**141** 無農薬 化学肥料 (神奈川県)  
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。

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。

**162** 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)

旬と旬の間の端境期  
美味しい野菜が出始めます!

野菜セットはお届けの日にならないとどんな野菜がやって来かわからないので、使いにくかったり、予定が立てにくいかもしれません。それを解決するために、**簡単な野菜の説明と食べ方**入りのご案内を入れてさせていただきますことになりました。場合によっては、それでもご案内に載っていないものをお届けすることもあるかもしれません。すこしでも、毎日の楽しい食生活のお役にたてれば幸いです。



※イメージ

※セット内容例

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

**142** 有機ベビーリーフミックス  
オーガニックファームつくばの風(茨城県)  
50g **210円** (税込227円)  
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

**143** 無農薬 化学肥料  
燦々ファーム平島(奈良県)  
サラダミックス  
120g **350円** (税込378円)  
奈良県宇陀郡曾爾村の平島潔さん。5種類以上が入ります。

**144** 無農薬 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。

高知県香美市の小田々智徳さん他。

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

**145** 蔵 無農薬 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。

**146** 蔵 無農薬 化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
子大豆もやし  
200g **80円** (税込86円)  
小大豆を使用した豆もやしです。

**148** 蔵 2回限定  
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。

**180750** 大地と自然の恵み(高知県)  
パセリ  
30g **125円** (税込135円)  
高知県香美郡小田々智徳さん他。

**164** 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。

京都で育った野菜です

**180890** 京都有機(京都府)  
京都野菜セット  
3種 **750円** (税込810円)  
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。  
これまで、京都野菜は生育状況などにより、全く違うセット内容になってしまうことがあったため、具体的なセット内容のご案内を控えていたためです。写真はイメージです。

・1ヶ月1回のご案内です。  
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。  
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。  
※セット例

**149** 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)  
北海道北見市の貞広信行さん。

**150** 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。

神奈川県産  
今季初  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**2回限定**

**151** 無農薬 化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの葉玉ねぎ  
500g **250円** (税込270円)

**165** 無農薬 化学肥料 (神奈川県)  
大原農園(中井町)  
近江しょうが  
100g **180円** (税込194円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**166** 無農薬 化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
四万十の根生姜  
100g **198円** (税込214円)  
高知県四万十町の大石穂さん他。

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

**168** 無農薬 化学肥料  
湘南鷹取野菜農研究会(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

※イメージ

※セット内容例

セット内容  
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、白菜、クレソン、からし菜、わさび菜などの中から5品

**152** 低農薬 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。

**153** 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。

**154** 無農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
長いも  
300g **345円** (税込373円)  
北海道芽室町の久世透さん他。

おおぶりで歯ごたえがとてよく  
味が濃厚♪

こだわりのポイント  
●広葉樹の三重県のおが粉を使用  
●食味へのこだわり

**169** 無農薬 化学肥料  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
大しめじ  
200g **235円** (税込254円)  
奈良県大淀町の中辻孝哉さん。きのこが本来育つ広葉樹を培地として育てているため、栄養価が高い。

しゅうゆきのこの混ぜご飯  
しめじ、舞茸を1株ずつ、短冊切りの油揚げ1枚分をゴマ油で炒めてしんなりしたら、しょうゆ、酒、みりんを各大さじ2、砂糖小さじ2、塩小さじ1/4を入れて煮汁がなくなるまで炒める。食べる時に温かいご飯と混ぜてください。常備菜になります。

神奈川県産

**155** 無農薬 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。

**156** 低農薬 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]

**157** 無農薬 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。

**170** 蔵 無農薬  
渡田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228円** (税込246円)  
北海道厚保沢町の渡田潤介さん。

**171** 蔵 無農薬  
えのきボーヤ(長野県)  
えのき茸  
200g **130円** (税込140円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**172** 蔵 無農薬  
えのきボーヤ(長野県)  
茶色えのき茸  
100g **138円** (税込149円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**173** 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
きのこセット(小)  
3種 **378円** (税込408円)  
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

大根に旬のわかめと  
ゆずぽんずで  
さわやかサラダ♪

**158** 無農薬 化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
大根  
1本 **265円** (税込286円)  
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

新 ※イメージ

**180762** 大雪を囲む会(北海道)  
ごぼう  
200g **200円** (税込216円)  
北海道網走郡美幌町の戸義則さん他。

**159** 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)  
沖縄県宮古島の上和彦さん他。

**174** 蔵 無農薬  
北村きのご園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **218円** (税込235円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

**175** 蔵 無農薬  
浦山きのこサバイブ(長野県)  
株とりなめこ  
150g **145円** (税込157円)  
長野県木島平村の浦山長治さん。

**177** 蔵 無農薬  
舟形マッシュルーム(山形県)  
ブラウンマッシュルーム  
100g **228円** (税込246円)  
山形県舟形町の長澤光芳さん。

**176** 蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
株とりぶなしめじ  
200g **198円** (税込214円)  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

**178** 蔵 無農薬  
タカラバイオ(京都府)  
大粒丹波しめじ  
90g **208円** (税込225円)  
京都府京丹波町の大島健一さん。

※イメージ

**160** 低農薬 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

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。

**161** 無農薬 化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの汐止ねぎ  
400g **250円** (税込270円)

**179** 蔵 無農薬  
宮野龍之(広島県)  
原木生しいたけ  
100g **268円** (税込289円)  
広島県庄原市の宮野龍之さん。  
〔放〕不検出<10.0<10.0

忙しい朝にちゃちゃっとお弁当  
ほぐしてあると便利♪  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

**180** 蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
ほぐしたぶなしめじ  
150g **218円** (税込235円)

冷凍も可能



# 春のマストミフェア 第6弾

定番のつぶつぶ鮭。タレはお好みで



**特**

凍不使用

マストミ ◎15日

**つぶつぶ鮭たたき身**

181 通常本体 50g×2 **500円** (税込) **450円** (486円)

182 徳用 50g×4 **1000円** (税込) **870円** (940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。

ヤマサ脇口水産×マストミ コラボ漬け丼!



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

凍不使用

マストミ ◎5日以上/豆・麦・米

**紀州勝浦産まぐろの漬け丼用**

183 通常本体 70g×2 **500円** (税込) **540円**

184 徳用 70g×4 **1000円** (税込) **970円** (1048円)

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

柔らかい身質



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

凍

マストミ ◎7日以上

**ピンチョウまぐろ(スライス)**

185 通常本体 50g×2 **400円** (税込) **378円** (408円)

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

## お得な訳あり品



原材料/メバチマグロ(太平洋)

凍

近藤水産 ◎7日以上

**メバチマグロ中トロ(B級混)**

186 300g前後 **980円** (税込) **1058円**

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



凍

近藤水産 ◎14日

**焼津メバチマグロ赤身柵**

187 150g **710円** (税込) **767円**

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。



凍

マル井 ◎90日以上

**おろし本わさび**

188 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。



凍

長福丸水産 ◎10日以上

**かつお刺身スライス**

189 150g **540円** (税込) **583円**

日本船が太平洋で一本釣りのかつおを刺身にスライスしました。解凍してください。



皮目の香ばしさでひと味違うしめさばに

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

原材料/さば(国産)、醸造酢、砂糖(サトウキビ)、甜菜糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油

凍調味料

千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

**あぶり焼きしめさば**

190 2枚(140g) **428円** (税込) **462円**



凍調味料

日本マリンフーズ ◎120日以上/米

**小鯛とわかめの甘酢漬け**

191 100g **298円** (税込) **322円**

山口県産きだいをしめ、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



凍

松岡水産 ◎180日

**紅鮭スモークサーモン切り落とし**

192 70g **480円** (税込) **518円**

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



凍

共和水産 ◎90日以上

**三陸岩手いか糸造り**

193 80g **440円** (税込) **475円**

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



蔵

丸友しまか ◎2日

**ポイルタコ(冷蔵)**

194 約150g **530円** (税込) **572円**

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



凍

雄武漁業協同組合 ◎30日

**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**

195 5~7玉(100g) **600円** (税込) **648円**

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



特

1切30gの、朝ご飯やお弁当にピッタリサイズ

北海道産青ますを三枚におろして切身にし、甘塩に仕立てました。解凍後、焼いてください。

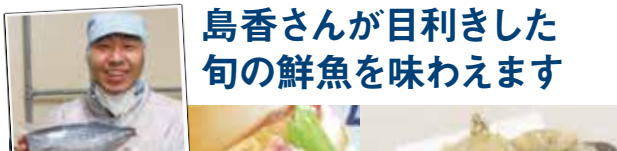
凍

千倉水産加工販売 ◎90日以上

**朝食・お弁当用ます切身(甘塩味)**

196 6切(180g) **398円** (税込) **388円** (419円)

原材料/カラフトマス(北海道)、食塩



島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます

鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

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

蔵

丸友しまか ◎2日

**島香の鮮魚セット(冷蔵)**

197 2~3種 **1200円** (税込) **1296円**



凍

鳴門魚類 ◎30日

**天然銀毛鮭「雄宝」切身**

198 3切(210g) **570円** (税込) **616円**

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



凍不使用

ダイヤ ◎60日以上

**氷温塩秋鮭切身**

199 3切(180g) **480円** (税込) **518円**

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



凍

東北トクスイ ◎180日

**徳用ロシア産紅鮭切身**

200 10切(550g) **1500円** (税込) **1620円**

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



凍

鳴門魚類 ◎30日

**天然ブリ切身**

201 3切(210g) **630円** (税込) **680円**

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



凍

近藤水産 ◎365日

**銀ダラ切身**

202 3切(240g) **1300円** (税込) **1404円**

北太平洋で漁獲、船上凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



凍

近藤水産 ◎15日以上

**メカジキ端切**

203 300g **648円** (税込) **700円**

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



凍

鳴門魚類 ◎30日

**サバフィーレ(無塩)**

204 2枚(200g) **380円** (税込) **410円**

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



凍

高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

**えびしんじょすりみ**

205 150g **430円** (税込) **464円**

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



特

素材の旨みと食感を楽しめるつみれです

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

凍調味料

大新 ◎120日/豆・麦

**いわしごぼうつみれ**

206 180g **340円** (税込) **330円** (356円)

原材料/イワシ[マイワシ、ウルメイワシ]、トビウオ、玉ねぎ、ごぼう、馬鈴薯澱粉、小麦粉、魚鹽、植物油、発酵調味液

## 金目鯛の旨みを引き出した干物です



凍

伊豆中 ◎15日以上

**金目鯛開き**

207 1枚(約200g) **698円** (税込) **670円** (724円)

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

天日でじっくり干し上げました



凍

鳴門魚類 ◎30日

**天然真アジ天日干**

208 4尾(約280g) **550円** (税込) **594円**

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

サバの旨みが凝縮されています



凍

鳴門魚類 ◎30日

**サバフィーレ天日干**

209 3枚 **556円** (税込) **600円**

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



凍

伊豆中 ◎15日以上

**真あじひもの(小)**

210 4枚(140g) **368円** (税込) **397円**

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



凍調味料

及川冷蔵 ◎30日以上/豆・麦・米

**天日干しさんま(中骨抜き)**

211 4本 **368円** (税込) **397円**

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



凍

伊豆中 ◎10日以上

**タチウオの干物**

212 2切(約120g) **398円** (税込) **430円**

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



凍

能本水産 ◎90日

**開き真ほっけ**

213 1尾(250g) **700円** (税込) **756円**

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



凍

千倉水産加工販売 ◎90日以上

**子持ちからふとししゃも**

214 7~12尾(150g) **298円** (税込) **322円**

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



凍不使用

伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

**骨取りさば味醂干し**

215 8切(120g) **458円** (税込) **495円**

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



### 山米：山陰浜坂の旨い魚

山陰浜坂産活さざえを使用!  
だしが違います



原材料/さざえ(浜坂産)、昆布(北海道)、醤油、みりん、清酒、かつおだし、食塩

216 凍 G不使用  
山米 ◎90日/豆・麦・米  
さざえ炊き込みご飯の素  
390g(2合用) 通常本体 860円 (税込) 840円 (907円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。

身は厚くてやわらかい食感。ほんのり甘みのある上品な味



4月2日  
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。  
217 凍  
山米 ◎90日  
山米 浜坂の赤いか刺身用  
100g 450円 (税込) 486円

こだわりの西京味噌に漬け込んだ料亭の味



4月2日  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。  
218 凍 G不使用  
山米 ◎90日/豆・米  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) 630円 (税込) 680円

めんつゆをかけてどうぞ



4月2日  
原材料/めかぶ(山陰浜坂)  
219 凍  
山米 ◎90日  
山米 天然めかぶ  
50g×2 298円 (税込) 322円  
山陰浜坂産の天然めかぶをオイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。



220 凍  
伊豆中 ◎45日以上/米  
糠さんま  
2本(240g) 398円 (税込) 430円  
北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

手軽にフライパンで調理  
バジルとにんにくのいい香り



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル  
221 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
サーモンバジルオリーブ  
4切(240g) 498円 (税込) 538円  
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



223 凍  
ダイヤモンド ◎90日以上  
氷温造りたらこ(切り)  
90g 368円 (税込) 397円  
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



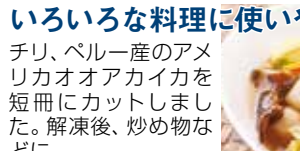
224 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上  
氷温熟成辛子明太子(切り)  
90g 368円 (税込) 397円  
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



225 凍  
東北トクスイ ◎180日/え  
天然特大むきえび  
160g 540円 (税込) 583円  
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



226 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
パプア産天然えび(殻付き)  
200g(10~15尾) 778円 (税込) 840円  
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。



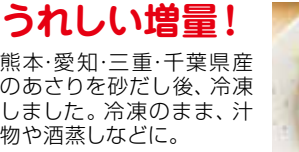
227 凍  
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上  
いろいろ使える柔らかいカキ切身  
300g 398円 (税込) 430円  
原材料/アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)



いろいろな料理に使いやすい下処理済です  
チリ、ペルー産のアメリカオアカイカを短冊にカットしました。解凍後、炒め物などに。



228 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
エビ・ホタテ・タコミックス  
180g 428円 (税込) 462円  
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



うれしい増量!  
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。  
229 凍  
塩屋 ◎15日以上  
増量・国内産冷凍あさり  
200g+20g 378円 (税込) 408円  
原材料/あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)



230 凍  
渡邊水産 ◎90日以上  
穴道湖大和しじみ  
180g 398円 (税込) 430円  
島根県穴道湖産の大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサッと水洗いして、料理してください。



231 蔵  
リアス ◎30日以上  
十三浜産絆わかめ  
100g 398円 (税込) 430円  
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



232 蔵  
マルニ水産 ◎90日/え  
干しアキアミ  
35g 190円 (税込) 205円  
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)  
233 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の生しらす  
100g 630円 (税込) 680円  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



用宗しらすを直火釜でしっかりとふくら仕上げました  
234 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の釜揚げしらす  
100g 630円 (税込) 680円  
235 凍  
200g 1050円 (税込) 1134円  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

ソフトな食感と程よい塩味



原材料/片口いわし(国内産)  
236 凍  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上  
安芸灘 音戸ちりめん  
40g 430円 (税込) 464円  
良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

ふっくらと焼き上げた関東風です



鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。  
237 凍 G調味料  
おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米  
鹿児島産うなぎ蒲焼  
50g×3 2580円 (税込) 2786円  
(タレ、山椒付)

手軽なうなぎに



静岡県産の活うなぎを蒸してふっくらと焼き上げたから、カットしました。湯煎してください。  
238 凍 G不使用  
静岡うなぎ協同組合 ◎180日/豆・麦・米  
うなぎ丼の具  
60g×2袋 1430円 (税込) 1544円

少し甘めの味付け  
おかずにも酒の肴にも



山陰産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。  
240 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎90日以上/米  
あじの南蛮漬け  
220g 通常本体 330円 (税込) 346円

房州の伝統的な漁師料理



原材料/真あじ(千葉県)、このろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉  
241 凍 G不使用  
スズ水産 ◎60日以上/豆・米  
房州あじさんが焼き  
8個(160g) 398円 (税込) 430円  
千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

さんまにナチュラルチーズをサンド



原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料  
242 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
さんまチーズサンド  
6~8個(150g) 398円 (税込) 430円  
国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



243 凍  
日本マリンフーズ ◎90日以上/麦・米  
瀬付きあじのサクサクフライ  
180g 398円 (税込) 430円  
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。  
244 凍 G調味料  
共和水産 ◎365日/麦  
国産いかリングフライ  
200g 580円 (税込) 626円  
国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

秘伝の味付けはまさに絶品です



ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。  
246 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
にしん甘露煮  
2枚 570円 (税込) 616円  
247 凍  
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦  
まぐろカツフライ  
6個(240g) 498円 (税込) 538円

カリッと揚げた衣の中はジューシー



245 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米  
大林さんの赤魚粕漬け  
2切(200g) 500円 (税込) 540円  
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩  
245 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米  
大林さんの赤魚粕漬け  
2切(200g) 500円 (税込) 540円  
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。





組合員さんのご要望に  
お応えして

**248** 凍 秋川牧園 ◎90日  
**黒豚バラしゃぶしゃぶ用**  
200g **530円**(税込572円)  
脂身が多めでうまみたっぷりの黒豚バラ肉を薄くスライスしました。1.5mm厚。



**253** 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。



臭たくさん豚汁

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**249** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g **580円**(税込626円)  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**250** 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。ポーコンテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**251** 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。

**252** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用**  
200g **560円**(税込605円)  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**259** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚ロースしゃぶ**  
200g **537円**(税込580円)  
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**260** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚バラスライス**  
200g **449円**(税込485円)  
コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**261** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚ヒレブロック**  
400g(2本) **1300円**(税込1404円)  
豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

**262** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚角切り**  
200g **368円**(税込397円)  
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

**254** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用**  
200g **520円**(税込562円)  
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**255** 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。

**263** 凍 中津ミート ◎180日  
**中津豚ネック(トントロ)焼肉用**  
200g **493円**(税込532円)  
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**264** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚挽き肉**  
200g **348円**(税込376円)  
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**256** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩切落し**  
200g **430円**(税込464円)  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**257** 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。

**258** 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。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**270** 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。

**271** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
500g **870円**(税込940円)  
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**272** 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)**

**265** 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。

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

**273** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **790円**(税込853円)  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**274** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ささみ(バラ凍結)**  
250g **530円**(税込572円)  
脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

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

**268** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏レバー(ハツ付)**  
300g **400円**(税込432円)  
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**269** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)**  
300g **460円**(税込497円)  
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

**275** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元(バラ凍結)**  
700g **1050円**(税込1134円)  
骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**276** 凍 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏きも**  
150g **280円**(税込302円)  
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

**277** 凍 秋川牧園 ◎90日  
**秋川若鶏ガラ**  
500g **358円**(税込387円)  
秋川若鶏の鶏骨です。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**278** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛特選カルビー焼肉用**  
180g **1370円**(税込1480円)  
肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**279** 凍 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛スジ**  
150g **350円**(税込378円)  
牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

**国産熟成牛 (北海道)**

**283** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛サーロインステーキ用**  
300g **2140円**(税込2311円)  
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

**284** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛しゃぶしゃぶ用**  
200g **980円**(税込1026円)  
モモ肉またはバラ肉が入ります。

**280** 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。

**281** 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。

**282** 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。

**285** 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、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。

**286** 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。

**287** 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。





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



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



**290** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ポレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(原価)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味**



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

**トロトロ特有の食感をお楽しみください**



**292** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎60日/豆・麦・米**  
**中津トロトロ焼豚**  
120g **498円**(税込) **538円**(原価)  
一頭から約300gしか取れないトロトロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**293** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ウインナーソーセージ**  
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(原価)  
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〕



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



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



**296** **凍**  
中津ミート **◎180日**  
**中津ミートの生ウインナー**  
120g **315円**(税込) **340円**(原価)  
丹沢高原豚と塩、粗糖、香辛料で作りました。冷凍のまま、ポイルしてください。〔GMO飼料不使用〕



**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ガーリックブルスト**  
160g **600円**(税込) **648円**(原価)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕

**いろいろ使えるから嬉しいお徳用!**



**298** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ベーコンスライス徳用**  
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**(原価)  
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しました。〔GMO飼料不使用〕



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



**300** **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徳用**  
240g **1200円**(税込) **1296円**(原価)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



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

**ふっくら柔らかく、ジューシーです**



**304** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作り生ハンバーグ**  
100g×2 **600円**(税込) **648円**(原価)  
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

**お弁当にピッタリなミニサイズ**



**305** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **630円**(税込) **680円**(原価)  
興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**

**しっとりやわらかな食感**



**308** **凍**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/米**  
**秋川若どりサラダチキン**  
100g **358円**(税込) **387円**(原価)  
秋川若鶏のむね肉を使い、とりからスープなどであっさりとした味に仕上げました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

**タルタルソースを作って本格チキン南蛮に**



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



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



**311** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**お徳用からあげ**  
400g **820円**(税込) **886円**(原価)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ**



**306** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **630円**(税込) **680円**(原価)  
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!**



**307** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**  
**興農ビーフコロケ**  
2個(160g) **420円**(税込) **454円**(原価)  
熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**春のマストミフェア 第6弾**

**夕食のもう一品やお弁当のおかず**



**312** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**  
**ひとくちまぐろカツ**  
150g **440円**(通常) **398円**(税込) **430円**(原価)  
マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った本格中華!**



**313** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる黒酢豚**  
170g **390円**(通常) **368円**(税込) **397円**(原価)  
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



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



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

**世界のおいしさを日本の食卓へ**

**カラミノフーズ世界のグルメ旅**

**世界三大スープの一つともいわれるタイ料理**



**316** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米・え**  
**アジア薫るトムヤムクン**  
180g×2 **648円**(通常) **630円**(税込) **680円**(原価)  
えびの旨味、ライムのさわやかな酸味、唐辛子の刺激的な辛味にココナッツミルクのまろやかさを加え、複雑で奥深い味わいが楽しめるスープに仕上げました。

**タイの屋台で大人気の定番ガバオライス**



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

**昔ながらの定番中華ちまき**



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



**319** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **398円**(税込) **430円**(原価)  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**320** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上**  
**鶏もも肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込) **430円**(原価)  
鶏肉にんにくハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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



**今回限定!いつもの徳用北京餃子が2倍入っています(通常規格は270gで430円)**



原材料/野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コンショウ、皮(小麦粉、食塩)

**322** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子増量**  
540g **739円**(税込) **798円**(税別)  
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〕

**人気のメンチカツととんかつのお得なセット**



内容/お弁当用ソースメンチカツ×1、ひとくちソースとんかつ×1

**323** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ソースメンチカツ&とんかつセット**  
6個(120g) **630円**(税込) **695円**(税別)  
お弁当用ソースメンチカツとひとくちソースとんかつをセットにしたお買い得品。〔GMO飼料不使用〕

**野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサク!**



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

**324** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個(260g) **435円**(税込) **470円**(税別)  
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕



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

**旨みたっぷりのスープがじゅわっと!**

国産豚をベースとした具材を国産小麦粉を使った特製の皮で包みました。冷凍のまま蒸してください。〔GMO飼料不分別〕



**326** **凍** **G** 調味料  
カインズ(香港第一) ◎180日以上/豆・麦  
**小籠包**  
25g×8個 **450円**(税込) **486円**(税別)

原材料/皮(小麦粉、ミックス粉[小麦粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、加工澱粉]、ラード、植物油(大豆油)、食塩)、具材(ゼラチン、豚肉、醤油、ゼラチンパウダー、砂糖、オースターエキス、ごま油、生姜、長ねぎ、酵母エキス、コンショウ)

**ソーセージ入りの懐かしいパスタ!**

ダイストマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

原材料/めん[スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油]、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイストマト(イタリア)、トマトケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ポークエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コンショウ)



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

**冷凍野菜**



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



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



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



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



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



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



**335** **凍**  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円**(税込) **308円**(税別)  
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。

**粘りの強さと風味のいい国産大和芋使用**

国産大和芋を100%使用し、すりおした後に急速凍結しました。解凍後、とろろごはんやとろろ蕎麦、山かけなどに。



**336** **凍**  
イースタンフーズ ◎180日以上  
**冷凍とろろ大和芋**  
500g **1480円**(税込) **1598円**(税別)  
原材料/大和芋(国産)



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



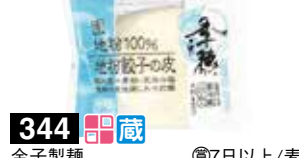
**341** **蔵** **G** 不使用  
亀製麺 ◎7日/卵・豆・麦・米  
**お鍋ひとつで函館塩ラーメン**  
120g×2 **550円**(税込) **594円**(税別)  
国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、塩味のスープ付き。〔GMO飼料不分別〕



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**355** **蔵** **G** 不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**ホタテ時雨煮**  
100g **398円**(税込) **430円**(税別)  
北海道噴火湾産のベビーホタテを使い、生姜を加えて風味をつけて、醤油、みりん、粗糖で煮ました。

**愛知県 漬物本舗 道長**

これ一袋を500gのプレーンヨーグルトにまぜ込むだけで、おいしいアロエヨーグルトのできあがり!



**346** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎15日  
**ヨーグルトのともだち**  
150g **322円**(税込) **348円**(税別)  
愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。

甘くて、やわらかい  
あとひく味わい



**347** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**あとひきだいちゃん**  
150g **298円**(税込) **324円**(税別)  
契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。



**348** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**古式一丁漬**  
100g **285円**(税込) **308円**(税別)  
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。



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



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



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



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



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



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



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



### 6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢〕、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼くわ、結び昆布/水酸化カルシウム

**362** **調味料**  
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米

**絆おでん**  
400g **398**円(税込) **430**円  
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

### 板わさやうどんなど気軽に使える蒲鉾!

無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。〔GMO飼料不分別〕



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

### お手ごろで大活躍の練り物です!

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



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



**365** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小判揚**  
5枚(150g) **298**円(税込) **322**円  
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



**366** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
高橋徳治商店のさつま揚げ  
185g(5枚) **398**円(税込) **430**円  
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

### 駿河湾産の桜えびがたっぷり!

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



**367** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
**揚げかま桜えび入り**  
3枚(150g) **420**円(税込) **454**円

### うどんや蕎麦などの具材としても美味しい!

助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。



**368** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
高橋徳治商店のごぼう揚  
117g(3枚) **390**円(税込) **421**円



**369** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**ごぼうつまみ**  
100g **280**円(税込) **302**円  
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。



**370** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
いちろうこのいわしはんぺん  
5枚(150g) **330**円(税込) **356**円  
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。

### ふんわり香る磯の風味をお楽しみください

岩手県重茂漁港の肉厚のまわかれを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。〔卵GMO飼料不使用〕



**371** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**まわかれのボール揚げ2袋**  
通常本体 150g×2 **580**円 **550**円(税込) **594**円

**おまとめ 特価**

### 玉ねぎの甘さとフワフワやわらかな食感が特長!

北海道の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。



**372** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**玉ねぎ揚げ**  
165g(5個) **310**円(税込) **335**円

### 使い勝手が良い水煮の大豆です

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



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

### 味しみがよく、粘りがあります

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った板こんにゃくです。



**377** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにゃく(黒)**  
300g **225**円(税込) **243**円



**373** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**  
5個(175g) **288**円(税込) **311**円  
北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



**374** **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〕



**375** **不使用**  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**  
50g×5本 **490**円(税込) **529**円  
無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にした魚肉ソーセージです。



**378** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**手どりこんにゃく**  
250g **275**円(税込) **297**円  
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



**379** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにゃく**  
330g **255**円(税込) **275**円  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくを、五種類の玉こんにゃくで。田楽などに。



**380** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**  
200g **215**円(税込) **232**円  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

**381** **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

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

価格改定しました  
**383** **不使用**  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様きぬとうふ**  
180g **130**円(税込) **140**円

**384** **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

**385** **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

価格改定しました  
**386** **不使用**  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様もめんとうふ**  
180g **130**円(税込) **140**円

### 味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



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

### 野菜の自然の甘味がおいしい季節のがんもです



原材料/大豆、冷凍ホールコーン、玉ねぎ、大和芋、人参、パセリ、菜種油、塩

**396** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(コーンと玉ねぎ)**  
通常本体 2枚 **440**円 **425**円(税込) **459**円  
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

### 少し使いたいときに便利なミニサイズ

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



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

### 豆の旨味が口いっぱいに広がります!

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



**389** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 おぼろ豆腐**  
330g **340**円(税込) **367**円 (放) 不検出 <2.1<2.3

### ただ茶豆の甘みと香りをツルンと召し上がれ!

国産丸大豆と山形県鶴岡産ただち豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。



**390** **不使用**  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ただち豆入寄せ豆腐**  
通常本体 200g **275**円 **265**円(税込) **286**円

### 昔ながらの製法

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。



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

### 普段使いに便利な3枚入り

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。



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



**393** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **365**円(税込) **394**円  
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



**394** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**こだわりの五目厚揚**  
2個(約180g) **230**円(税込) **248**円  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



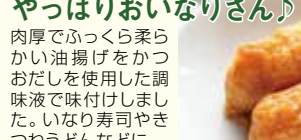
**395** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の一口厚揚**  
8個入り **215**円(税込) **232**円  
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



**397** **不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
**ねぎ入り貝だくさんがんも**  
80g×2枚 **329**円(税込) **355**円  
国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。



**398** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**  
5ヶ **390**円(税込) **421**円  
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



やっぱりおいなりさん! **おまとめ 特価**  
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。  
**399** **不使用**  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
10枚 **380**円(税込) **410**円  
**400** **2袋** **不使用**  
10枚 通常本体 ×2 **760**円 **720**円(税込) **778**円



手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜 **おまとめ 特価**  
国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。  
**401** **不使用**  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理2袋**  
通常本体 150g×2袋 **500**円 **480**円(税込) **518**円



**402** **不使用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**  
300ml **200**円(税込) **216**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。



カップ入りだから **おまとも**  
そのままOK **特価**



**405** **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 通常本体 **208円(税込225円)**  
タレ・カラシ付  
茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

**406** **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。

**407** **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。

**毎日食べて、腸内環境を整えましょう!**  
国産小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道)、納豆菌  
**410** **蔵** G不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
40g×3 **143円(税込154円)**  
(タレ、カラシ無)

**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**  
**403** **蔵** G不使用  
30g×3 通常本体 **198円(税込214円)**  
タレ・カラシ付  
**404** **W規格** **蔵** G不使用  
30g×3×2 通常本体 **348円(税込376円)**  
タレ・カラシ付  
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

**409** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**黒大豆テンペ**  
100g **350円(税込378円)**  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**411** **蔵** G不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 通常本体 **141円(税込152円)**  
(タレ、カラシ無)  
国産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

**412** **蔵** G不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 通常本体 **95円(税込103円)**  
(タレ、カラシ無)  
国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

**413** **蔵** G不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 通常本体 **200円(税込216円)**  
(タレ、カラシ無)  
北海道産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総給造りの室で炭火製法でじっくり時間をかけて熟成させました。

**春にふさわしいお茶尽くめの**  
**デニッシュパン**  
4~6月限定 **新商品**  
**お試し**  
**特価**

価格改定しました  
**415** **蔵** G不使用  
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) **290円(税込313円)**

**417** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **298円(税込322円)**

価格改定しました  
**419** **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) **380円(税込410円)**

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

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

価格改定しました  
**420** **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) **420円(税込454円)**

原材料/小麦粉(九州、北海道)、お茶シュガーバター(砂糖、加塩バター、お茶パウダー)、加塩バター(よつ葉)、砂糖、ホシノ酵母、無塩バター、食塩、お茶パウダー(乳製品GMO飼料不分別)  
**414** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**春のクローバお茶デニッシュ**  
1個(約100g) 通常本体 **320円(税込344円)**  
よつ葉バターをたっぷり折り込んだお茶入りデニッシュ生地にお茶入りシュガーバターを巻き入れ焼き上げました。

**421** **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)**

**423** **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)**  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

価格改定しました  
**424** **蔵** G不使用  
おかべや天然パン工房 ◎5日/麦・米  
**素焼きパン**  
1個 **540円(税込583円)**  
小麦粉(北海道)、天然酵母、粗糖、食塩

価格改定しました  
**430** **蔵** G不使用  
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・麦・米  
**塩フランス**  
3個 **400円(税込432円)**  
小麦粉(北海道)、バター、天然酵母、白胡麻油、麦芽水飴、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**422** **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)**

**特**  
**425** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎6日/麦  
**コンブレ(パン)**  
1個 **270円(税込281円)**  
通常本体 **260円(税込281円)**  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**426** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ナッツライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円(税込356円)**  
通常本体 **330円(税込356円)**  
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

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

価格改定しました  
**431** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**コーヒブレッド**  
1個(約310g) **450円(税込486円)**  
通常本体 **450円(税込486円)**  
小麦粉(岩手、北海道)、コーヒシュガーバター(無塩バター、甘じょ糖、クアスコーガニックインスタントコーヒ)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ビートグラニュー糖、甘じょ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

価格改定しました  
**432** **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 **205円(税込221円)**  
通常本体 **205円(税込221円)**  
小倉あん(十勝産小豆、甘じょ糖)、国産小麦粉、バター、甘じょ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済) [乳製品GMO飼料不分別]

**433** **蔵** G不使用  
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)**  
通常本体 **190円(税込205円)**  
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘じょ糖、アーモンドパウダー)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

**リンゴとさつまいもを使った自家製フィリングがたっぷり!**  
国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]  
**428** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
1個 **533円(税込576円)**  
通常本体 **533円(税込576円)**

**優しい小豆あんの甘さがほっとする**  
**プチパイです**  
あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精卵(卵、乳製品GMO飼料不分別)  
**429** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**あんころパイ**  
約100g **387円(税込418円)**  
通常本体 **387円(税込418円)**

**人気素材のクルミとレーズンと**  
**クリームチーズのパン**  
小麦粉、クリームチーズ、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)  
**434** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**レーズンクリームチーズノア**  
1個 通常本体 **240円(税込259円)**  
通常本体 **250円(税込259円)**

**デニッシュハウスの人気パンが入ってる!**  
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソングレロ1個、アップルスイートエクセル1個(乳製品、卵GMO飼料不分別)  
**435** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスBセット**  
3種 **500円(税込540円)**  
通常本体 **500円(税込540円)**

**コクのある**  
**クリーミーな滑らかさ**

**437** **蔵** G不使用  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
**リブピーナッツバター**  
225g **488円(税込527円)**  
通常本体 **488円(税込527円)**  
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なリブピーナッツバターです。[乳製品GMO飼料不分別]

**438** **蔵** G不使用  
ムソー ◎270日以上  
**国産いちごジャム**  
200g **540円(税込583円)**  
通常本体 **540円(税込583円)**

**ホットするコトンのポタージュ**  
**忙しい朝や夜食に大活躍!**  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。[GMO飼料不分別]  
**442** **蔵** G不使用  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円(税込497円)**  
通常本体 **460円(税込497円)**

**温めるだけでスープをお楽しみいただけます**  
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まろやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]  
**443** **蔵** G不使用  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳  
**かぼちゃチャウダー(レトルト)**  
150g **280円(税込302円)**  
通常本体 **280円(税込302円)**

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン [乳製品GMO飼料不分別]  
**436** **蔵** G不使用  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **285円(税込308円)**  
通常本体 **285円(税込308円)**  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。[乳製品GMO飼料不分別]

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。  
**440** **蔵** G不使用  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **970円(税込1048円)**  
通常本体 **970円(税込1048円)**

**441** **蔵** G不使用  
ムソー ◎10ヶ月  
**コーンフレーク・プレーン**  
150g **368円(税込397円)**  
通常本体 **368円(税込397円)**  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

**旬の香りを吸い口にして**  
**お楽しみください**  
やわらかく風味豊かな食感のわかめを使用し、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。  
**444** **蔵** G不使用  
日本食品 ◎180日以上/豆・米  
**わかめみそ汁**  
9g×6袋 通常本体 **290円(税込313円)**  
通常本体 **300円(税込313円)**

**お湯を注いでかき混ぜるだけで**  
**簡単に出来上がります**  
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。  
**445** **蔵** G不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱 (3.8g×10) **1300円(税込1404円)**  
通常本体 **1300円(税込1404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** (税込 270円)

**102** 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円) (放) 不検出 <1.7<2.0



**着色していない自然な黄身の色**

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

小幡畜産 / 卵

**産直たまご**

**103** 10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

**104** 6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円) (放) 不検出 <2.0<2.2



**105** 蔵

秋川牧園 / 卵

**秋川牧園のたまご 10個**

10個(S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <2.3<2.5



**106** 蔵

百姓屋敷じろむ/すぎな舎 / 卵

**平飼い有精卵10個**

10個 **495** (税込 535円)

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

**107** 蔵

**よつ葉牛乳**

1ℓ **260** (税込 281円)

**108** 蔵

**よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268** (税込 289円)

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



木次乳業 ◎7日/乳

**109** 蔵

**ブラウンスイス牛乳**

500ml **215** (税込 232円)

**110** 蔵

**山地酪農牛乳**

1ℓ **398** (税込 430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

**111** 蔵

**那須のおいしい牛乳**

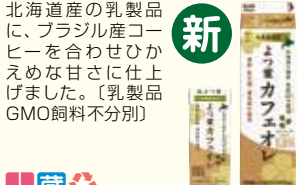
1000ml **340** (税込 367円)

**112** 蔵

**おいしい低脂肪乳**

1000ml **300** (税込 324円)

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



よつ葉乳業 ◎14日

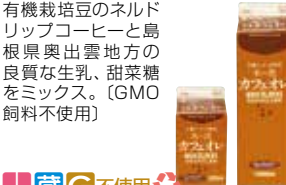
**よつ葉生乳仕立てカフェオレ**

200ml **100** (税込 108円)

**446** 200ml **100** (税込 108円)

**447** 1000ml **260** (税込 281円)

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



木次乳業 ◎8日/乳

**木次カフェオレ**

500ml **180** (税込 194円)

**448** 500ml **180** (税込 194円)

**449** 1ℓ **300** (税込 324円)

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〕



函南東部農協 ◎13日/乳

**飲んでやさしいヨーグルト**

500ml **195** (税込 211円)

**450** 500ml **195** (税込 211円)

**451** 1000ml **330** (税込 356円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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

**チェダーとモッツァレラをほどよくブレンド**

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **520** (税込 562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス**

80g **145** (税込 157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

**よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **215** (税込 232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **270** (税込 292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

**458** 90g×3個 **270** (税込 292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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

**牧場のカスタードプリン**

100ml **210** (税込 227円)

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



函南東部農協 ◎120日/乳

**南箱根のゴーダチーズ**

200g **1220** (税込 1318円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎21日/乳

**南箱根のさけるチーズ**

90g **640** (税込 691円)

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



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

**よつ葉クリームチーズ200g**

200g **450** (税込 486円)

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎150日/乳

**南箱根の厳選バター**

180g **810** (税込 875円)

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

**パンに美味しいよつ葉バター**

100g **260** (税込 281円)

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362** (税込 391円)

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

**千葉県 三芳村ままい研究会**



**みよし村ひとめぼれ** 除草剤無化学肥料

**468** 白米 5kg **2300** (税込 2484円)

**469** 玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



**みよし村コシヒカリ** 除草剤無化学肥料

**470** 白米 2kg **1050** (税込 1134円)

**471** 白米 5kg **2580** (税込 2786円)

**472** 玄米 5kg **2480** (税込 2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



**みよし村コシヒカリ** 無農薬無化学肥料

**473** 白米 5kg **3300** (税込 3564円)

**474** 玄米 5kg **3200** (税込 3456円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

**新潟県 オブネット**



**新潟みずほの輝き** 低農薬無化学肥料

**488** 白米 5kg **2380** (税込 2570円)

**489** 玄米 5kg **2220** (税込 2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

**宮城県 黒澤重雄**



**黒澤さんのひとめぼれ** JAS

**490** 白米 5kg **3500** (税込 3780円)

**491** 七分米 5kg **3500** (税込 3780円)

**492** 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

**茨城県 微生物農法の会**



**茨城コシヒカリ** 除草剤低化学肥料

**475** 白米 5kg **2700** (税込 2916円)

**476** 五分米 5kg **2700** (税込 2916円)

茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。



**長島さんのコシヒカリ** 無農薬無化学肥料

**477** 白米 5kg **3500** (税込 3780円)

**478** 五分米 5kg **3500** (税込 3780円)

**479** 玄米 5kg **3300** (税込 3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**山形県 おきたま興農舎**



**おきたまササニシキ** 無農薬無化学肥料

**480** 白米 2kg **1530** (税込 1652円)

**481** 白米 5kg **3650** (税込 3942円)

**482** 玄米 2kg **1465** (税込 1582円)

**483** 玄米 5kg **3500** (税込 3780円)

山形県高島町の小林亮さん他



**おきたままつや姫** 無農薬無化学肥料

**484** 白米 2kg **1650** (税込 1782円)

**485** 白米 4.5kg **3500** (税込 3780円)

**486** 玄米 2kg **1570** (税込 1696円)

**487** 玄米 4.5kg **3380** (税込 3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他

**4月2回**

**180014** 太陽食品 ◎60日以上

**国産はとむぎ 炊飯器用**

200g **630** (税込 680円)

太陽食品 ◎60日以上

**180026** 国産はとむぎ粒

250g **919** (税込 993円)

太陽食品 ◎60日以上

**180038** 国産はとむぎ粉末

220g **840** (税込 907円)

太陽食品 ◎60日以上

**180040** 国産はとむぎほうじ粉末

150g **840** (税込 907円)

大豆工房おらが ◎30日以上/米

**うれしいぬか床**

**180051** (小) 500g **750** (税込 810円)

**180786** (大) 1kg **1380** (税込 1490円) (放) 不検出 <0.7<0.8



**180063** 蔵

しらたかノラの会 ◎10日/米

**ノラの会の生こうじ**

600g **700** (税込 756円)

しらたかノラの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。



上品な甘さのなかに、くるみの香ばしさがただよう人気の大福です



493 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
芽吹き屋くるみ大福  
6個(270g) **660円**(税込713円)

みそ餡にローストくるみを加えた上品な甘さのくるみ餡を、国産もち米にいりごまを加えた生地で包みました。常温で自然解凍してください。

494 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米  
芽吹き屋三色だんご  
4本(180g) **430円**(税込464円)



黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、ごま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

495 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米  
芽吹き屋田舎風みたらしだんご  
5本(200g) **390円**(税込421円)

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

### 食物繊維たっぷり

カリカリぱりぱりで あっさり味♪



497 調味料  
滋谷食品 ◎120日/米  
よさこい芋けんぴ  
180g **280円**(税込302円)

南九州の契約農家が育てた黄金千貫を使った芋けんぴです。

まるで芋ようかんのような甘みとっとりなめらかな舌触り



498 アイリッツ  
◎45日  
安納もみじの焼き芋  
2本入 **390円**(税込421円)

さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。バックから取り出してそのままお召上がりいただけます。

契約養鶏場の卵と国産小麦、コクのある牛乳を原料にしっとり焼き上げました



499 たんばや  
◎10日以上/卵・乳・麦  
牛乳かすてら  
7個 **380円**(税込410円)

全て国産原材料を使用しています。食べやすいサイズにスライスし、個包装してあるので手軽にお召上がりいただけます。

ココア風味のしっとりふわふわなパンケーキです



500 しみず食品  
◎30日/卵・麦・米  
ココア風味のパンケーキ  
6個 **390円**(税込405円)

国産小麦の小麦粉、青森県産の卵、喜界島産さとうきびの粗糖、国産蜂蜜、有機ココパウダーを使用しました。2枚合わせて個別包装しています。



496 ハマセイ  
◎365日/麦・米  
大判焼き  
85g×5 **360円**(税込389円)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



501 創健社  
◎120日/米  
ポテトチップスうすしお味  
60g **160円**(税込173円)

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩



502 サンコー  
◎60日/麦・米・え  
海藻スナック  
55g **240円**(税込246円)

馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス

### ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

べたつかず種無しだから食べやすい



506 ネオファーム  
◎6ヶ月  
干しブルー(種抜き)3袋  
120g 通常本体 ×3 **1374円** (税込1218円)

女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてお菓子作りやサラダにも。お得な3袋企画です。

トロピカルな甘さのドライフルーツ



507 ネオファーム  
◎6ヶ月  
ドライマンゴー  
70g **468円**(税込505円)

メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。



508 ネオファーム  
◎6ヶ月  
穀むきクルミ  
60g **435円**(税込470円)

オーガニッククルミ(米国、チリ)



509 ネオファーム  
◎6ヶ月  
サラダに美味しいナッツ  
70g **418円**(税込451円)

かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ



503 キング製菓  
◎90日以上/豆・麦・米  
うの花クッキー  
80g **180円**(税込194円)

小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



504 井桁屋製菓  
◎90日/豆・麦  
きらず揚げ しお  
160g **298円**(税込322円)

小麦粉(国産)、おから(国産)、粗糖、植物油(菜種油)、食塩、膨張剤(重曹)



505 丸成商事  
◎180日  
有機楽笑栗  
120g **370円**(税込400円)

有機栗(中国)

### とまらない美味しさ! かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく縁起のよい豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツの自然な甘みが美味しい



510 かまか商店  
◎4ヶ月/落  
かまかのさや無落花生  
105g **700円**(税込756円)

香ばしい、豆本来の甘みをお楽しみいただけます



511 かまか商店  
◎4ヶ月/落  
そぼく豆(無塩)  
105g **700円**(税込756円)

相州落花生独特の甘みがあります



512 かまか商店  
◎4ヶ月/落  
かまかのさや付き落花生  
170g **1050円**(税込1134円)

### 上品な美味しさ

北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子



517 札幌第一製菓  
◎90日/豆・米  
きなこねじり  
120g 通常本体 **248円** (税込262円)

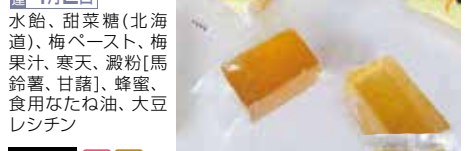
北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

もったいないから生まれた、干し柿のうまみをギュッと凝縮したひとくちサイズのゼリー



518 東和製菓  
◎180日/豆  
干し柿ゼリー  
130g **265円**(税込286円)

完熟南高梅の甘酸っぱい味わい



519 東和製菓  
◎180日/豆  
完熟梅ゼリー  
130g **350円**(税込378円)

### ナチュラル本舗 砂糖控えめで、自然の甘みを活かしました

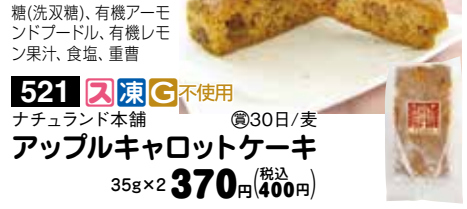
レモンの風味と生クリームのコクが自慢です



520 ナチュラル本舗  
◎30日/卵・乳・麦  
レモンケーキ  
30g×3 **660円**(税込713円)

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた、爽やかでしっとりとしたケーキです。

りんご、国産小麦粉、有機にんじん、有機レーズン、なたねサラダ油、砂糖(洗双糖)、有機アーモンドパウダー、有機レモン果汁、食塩、重曹



521 ナチュラル本舗  
◎30日/麦  
アップルキャロットケーキ  
35g×2 **370円**(税込400円)



522 ナチュラル本舗  
◎30日/卵・乳・麦  
アーモンドクッキー  
60g **350円**(税込378円)



**静岡県藤枝市 水車むら農園**

ふわっと広がる  
香りが魅力です



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

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

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身の上です。

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

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。

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

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

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

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

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

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

**箱得**  
高橋ソース ◎3ヶ月以上  
**にんじんジュース**  
**540** 350ml **380**円(税込410円)

**180105** 箱  
350ml×12 **4440**円(税込4795円)

国産の特別栽培の完熟トマトを圧搾したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

**箱得**  
高橋ソース ◎3ヶ月以上  
**トマトジュース**  
**541** 350ml **380**円(税込410円)

**180117** 箱  
350ml×12 **4440**円(税込4795円)

**朝食にプラスして**

フルーティーで濃厚です。ヨーグルトにも相性抜群です

**特**  
大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

**箱得**  
原材料/カシ、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜  
**539** ジャブマック ◎1年以上  
**酢酵カシス(飲料)**  
565ml **1890**円(通常本体) **1808**円(税込1953円)

**180130** 450g **1200**円(税込1296円)

**180142** 4個  
450g×4 **4200**円(税込4536円)

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**180129** 津南高原農産 ◎180日以上  
**秋澤さんのみかんジュース**  
1ℓ **750**円(税込810円)

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

**180099** 光食品 ◎2年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

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

**箱得**  
ナガノトマト ◎75日以上  
**国産温州みかん100**  
**537** 125ml×3 **465**円(税込502円)

**180075** 箱  
125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

**529** ゼンヤクノー ◎1年  
**鳥取はと麦茶**  
7g×24袋 **490**円(税込529円)

**530** 川原製粉所 ◎6ヶ月以上  
**むぎ茶パック**  
10g×20P **260**円(税込281円)

作り手の顔が見える本格派  
**プレスオールターナティブ**

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

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

**534** 豆 200g **850**円(税込918円)

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

**180154** 光食品 ◎1年/麦  
**みかんサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

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。

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

**180166** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

**箱得**  
ナガノトマト ◎75日以上  
**国産ふじりんご100**  
**538** 125ml×3 **369**円(税込399円)

**180087** 箱  
125ml×3×6 **2048**円(税込2212円)

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

**箱得**  
オルタートレードジャパン ◎1年以上  
**詰替インスタント珈琲カフェインレス**  
**531** 詰替 60g **880**円(税込950円)

**532** 75g **1230**円(税込1328円)

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

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

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

岡山県産米のみを使用した昔ながらの手づくりにこだわったあま酒です

**180178** ヤマキ ◎6ヶ月  
**直送・神泉水**  
2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

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

**544** マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米  
**マルクラ玄米あま酒**  
250g **275**円(通常本体) **268**円(税込289円)

本品1袋に水400cc位の水でうすめて沸かしてください。冬は温かく、夏は冷してお召し上がりください。

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

**180180** フジワラ化学 ◎240日  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込1188円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

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

**180191** 原材料/大麦(香枝)、米麴  
玄海酒造 /米  
**海の王都(麦焼酎)**  
720ml **1444**円(税込1588円)

香枝は麦焼酎発祥の地です。その香枝産大麦を使用し、長期熟成させた本格焼酎です。アルコール27%。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

麦の香りと爽やかな美味しさ  
ストレートがおすすめです

**180208** 矢作洋酒 ◎4月2回  
**甲斐のかぎろひ赤**  
720ml **1660**円(税込1826円)

**180210** 矢作洋酒 ◎4月2回  
**甲斐のかぎろひ白**  
720ml **1660**円(税込1826円)

**180221** 矢作洋酒 ◎4月2回  
**甲斐のかぎろひ口ゼ**  
720ml **1660**円(税込1826円)

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

**180233** ヤッホーブルーイング /麦  
**3本よなよなエール**  
350ml×3 **745**円(税込820円)

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール4.5%

**180245** ヤッホーブルーイング /麦  
**3本サンサンオーガニックビール**  
350ml×3 **750**円(税込825円)

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

**180257** エコグリーン  
**アイゲン固型石けん**  
195g **180**円(税込198円)

**180294** 自然丸  
**自然丸の液体石けん詰替用**  
400ml **170**円(税込187円)

**180282** ミヨシ石鹸  
**詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん**  
1ℓ **420**円(税込462円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗ひも簡単にできます。

**180312** ミヨシ石鹸  
**泡のハンドソープ・詰替用**  
220ml **240**円(税込264円)

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。

ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹せっけん泡スプレー**  
**180324** 280ml **290**円(税込319円)

**180336** 詰替用 230ml **195**円(税込215円)

**180348** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけんシャンプー詰替用**  
300ml **390**円(税込429円)

**180269** 自然丸  
**自然丸の手作りマルセル**  
500g **378**円(税込416円)

**180270** エコグリーン  
**アイゲン粉せっけん**  
2kg **750**円(税込825円)

**180300** ミヨシ石鹸  
**詰替食器洗いせっけんスプレー**  
600ml **350**円(税込385円)

**180403** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **440**円(税込484円)

**180427** 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)

**180440** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込407円)

**180452** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)

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

**180361** ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー詰替**  
400ml **530**円(税込583円)

**180385** エコグリーン  
**極上アレppoの石鹸**  
180g **900**円(税込990円)

使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

**180397** ミヨシ石鹸  
**泡の洗顔せっけん詰替用**  
180ml **370**円(税込407円)

**180415** 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)

**180439** 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)

**180373** ミヨシ石鹸  
**ミヨシ弱酸性リンス詰替**  
400ml **530**円(税込583円)



やっぱり **みそ汁!**



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

**547** 不使用  
ヤマキ醸造 1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930**円(税込) **1004**円

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**  
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**  
**550** 360ml **270**円(税込) **292**円  
**551** 1ℓ **500**円(税込) **540**円

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。  
**554** 不使用   
近藤醸造 360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**パパッとひと振り!**



原材料/焼き塩(シママース)、ブレンドコショ(黒コショ、白コショ)  
**561** 不使用  
シンコー食品 365日  
**塩コショ 詰替え用**  
200g **278**円(税込) **300**円  
シママースの焼き塩に、厳選したコショをブレンドしました。風味がよく、素材の旨みを引き出します。

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

**548** 不使用  
ヤマキ醸造 1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998**円(税込) **1078**円

農薬・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糶で味噌を仕込んだ米糶味噌を、二年熟成させました。

**549** 不使用  
しらたかノラの会 90日/豆・米  
**ノラの手造り二年味噌**  
500g **350**円(税込) **378**円

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。色合いを大切にしたいお料理に。

**552** 不使用  
ヤマヒサ 9ヶ月以上/豆・麦  
**頑固なこだわり醤油うす口**  
720ml **1300**円(税込) **1404**円

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

**553** 不使用  
ヤマヒサ 1年/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1100**円(税込) **1188**円

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

**555** 不使用   
近藤醸造 2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

**556** 不使用  
光食品 1年6ヶ月  
**ゆず果汁**  
100ml **580**円(税込) **626**円

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

**557** 不使用  
創健社 3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) **410**円

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

**558** 不使用  
内堀醸造 6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **410**円(税込) **443**円

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

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。

**560** 不使用  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

しらたかノラの会の類を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

**562** 不使用  
しらたかノラの会 60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284**円(税込) **307**円

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

**563** 不使用  
角谷文治郎商店 12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込) **1100**円

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。

**564** 不使用  
澤田酒造 365日/米  
**特選 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

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。

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

**566** 不使用  
味の醸造 1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

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

**573** 不使用  
せいふてい 12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

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

**574** 調味料  
笹木醤油 4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金箔 やきたれ**  
150ml **450**円(税込) **486**円

**压榨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、昔ながらの压榨法で搾りました。

**567** 不使用  
平田産業 270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **712**円(税込) **769**円

昔ながらの製法で青森産の菜種を丁寧に搾った無添加压榨一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

不使用  
ヤマキ食品 1年  
**国産なたね油**  
**568 (大)**  
1650g **1750**円(税込) **1890**円  
**569 (小)**  
540g **646**円(税込) **698**円

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、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。

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

**中華風の料理には欠かせない調味料♪**

**576** 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(税込) **378**円

価格改定しました

**579** 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(税込) **340**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、压榨製法の一歩搾りのみ充填した高級油です。

**570** 不使用  
創健社 2年  
**べに花油**  
600g **920**円(税込) **994**円

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

**571** 不使用  
松本製油 2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060**円(税込) **1145**円

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

**572** 不使用  
ファームランドトレーディング 18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

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

原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

**578** 不使用  
光食品 1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) **430**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

**580** 調味料  
ナガトマト 1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **600**円(税込) **648**円

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

**582** 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(税込) **475**円

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

**583** 不使用  
創健社 90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **350**円(税込) **378**円

**香り高くコクのある本格カレー**

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

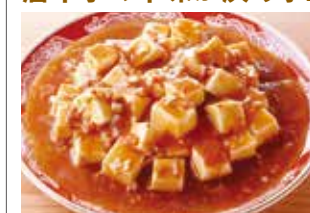
**584** 調味料  
創健社 270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
**585 甘口**  
**586 中辛**  
**587 辛口**  
135g **360**円(税込) **389**円

創健社 6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレー**  
110g **380**円(税込) **410**円

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

**589** 調味料  
せいふてい 240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソース**  
150g **280**円(税込) **302**円

**鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!**



原材料/野菜(玉ねぎ、ニンニク、生姜、長ねぎ)、醤油、鶏肉、べに花油、砂糖、でん粉、ごま油、味噌、ホタテエキス、ラーゼン、酵母エキス、食塩、米酢、赤唐辛子(中国)

**590** 不使用  
創健社 270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円

**おこのみの麺類にかけてお召上がりください!**



原材料/みそ、砂糖、もち米、甜麺醬、しょうゆ、ごま油、米でん粉、ねぎ、米酢、粒状大豆たん白、昆布だし、しょうが、なたね油、米糶調味料、干し椎茸、食塩

**591** 不使用  
富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴のジャージャー麺の素**  
130g(通常本体2人前) **330**円(税込) **346**円

元気な放し飼いの鶏の有精卵(国産)と、压榨一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO飼料不使用]

**581** 不使用  
創健社 6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **350**円(税込) **378**円

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

**584** 調味料  
創健社 180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **428**円(税込) **462**円

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

**585 甘口**  
**586 中辛**  
**587 辛口**  
135g **360**円(税込) **389**円

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

純植物性のジャージャー麺の素です。甜麺醬と味噌のコクにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。



**592** 創健社 18ヶ月以上  
**オイル不使用オーツナ**  
90g **365円** (税込 **394円**)  
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

**593** 創健社 540日以上/豆・麦  
**いわし味付缶**  
100g (固形量70g) **290円** (税込 **313円**)  
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

**594** 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g (固形量140g) **278円** (税込 **300円**)  
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**595** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g 通常本体 **268円** (税込 **279円**)  
(固形量140g) **258円** (税込 **279円**)  
西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**600** 桜井食品 180日/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのためのラーメン醤油**  
100g **145円** (税込 **157円**)  
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

**もちもちノンフライ麺使用♪**  
**おまとめ特価**  
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

**596** 創健社 360日以上/豆・麦  
**愛媛の無塩せきコンビーフ**  
80g **840円** (税込 **907円**)  
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。(牛GMO飼料不分別)

**597** 伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g×4缶 **720円** (税込 **778円**)  
太平洋産のキハダまぐろをフレック状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

**598** 更別食品 1年以上  
**もろこし畑・ホール**  
180g (固形量125g) **220円** (税込 **238円**)  
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のホールです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

**599** 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(ホール)**  
400g **197円** (税込 **213円**)  
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないよう、収穫から24時間以内に加工をします。

**601** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しおらーめん**  
99g **140円** (税込 **151円**)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)

調味料  
創健社 3ヶ月以上/豆・麦  
**ベジとんこつ風ラーメン**  
**602** 100g (麺80g) **195円** (税込 **211円**)  
**603** 5袋 100g(麺80g) 通常本体 ×5 **900円** (税込 **972円**)  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんばく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。  
**604** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **330円** (税込 **356円**)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどの菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。  
**605** 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**)

関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。  
**606** ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **320円** (税込 **346円**)

**果物と一緒にパンケーキ朝食に!**  
原材料/小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)  
**611** 桜井食品 1年/麦  
**ホットケーキミックス無糖**  
400g **398円** (税込 **430円**)  
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。  
**612** 調味料 180日以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぼん味**  
2人分(200g) スープ付 **310円** (税込 **335円**)  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分  
**613** 山本食品 180日以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円** (税込 **389円**)

**607** 桜井食品 5ヶ月/麦  
**パン粉**  
200g **278円** (税込 **300円**)  
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

**608** 桜井食品 1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g **320円** (税込 **346円**)  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

北海道常呂郡、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。  
**609** 桜井食品 6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円** (税込 **243円**)

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。  
**614** 金子製麺 45日以上/麦・そば  
**極上 足柄茶そば**  
200g **340円** (税込 **367円**)

**615** 横山製粉 3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円** (税込 **356円**)  
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**610** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円** (税込 **238円**)  
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**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。  
**180889** 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**)

**貴重な国産、さらに生産者限定の乾燥きくらげ。肉厚でコリコリとした食感**  
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。  
**619** くまもと創健 1年  
**九州産乾燥きくらげ**  
20g **460円** (税込 **497円**)

**620** てんぼ印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g 通常本体 **260円** (税込 **270円**)

**渡部さんの豆**  
**621** 無農薬 化学肥料 4月2回  
渡部農場(北海道)  
**あずき**  
300g **500円** (税込 **540円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**622** 無農薬 化学肥料 4月2回  
渡部農場(北海道)  
**大豆**  
300g **400円** (税込 **432円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

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

**お手軽メニューがぱぱっと本格料理に!**  
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。  
**618** 菌茸椎茸協同組合 1年  
**ぱぱっとしいたけ**  
30g **435円** (税込 **470円**)

**栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の切り干し大根**  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。  
**620** てんぼ印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g 通常本体 **260円** (税込 **270円**)

**623** 無農薬 化学肥料 4月2回  
渡部農場(北海道)  
**大豆**  
300g **400円** (税込 **432円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**624** 無農薬 化学肥料 4月2回  
渡部農場(北海道)  
**白花豆**  
300g **780円** (税込 **842円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**625** 無農薬 化学肥料 4月2回  
渡部農場(北海道)  
**白金時豆**  
300g **570円** (税込 **616円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**海と山の幸の旨みとコクのだしパックです**  
**627** 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 通常本体 **350円** (税込 **367円**)  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**626** マツキ 3年  
**棒寒天**  
2本 **470円** (税込 **508円**)  
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。  
**628** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円** (税込 **350円**)  
国産いわしを骨ごといびして粉末にし、宗田節、鰹ぶしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。  
**630** 札幌中一 365日  
**カット羅白昆布**  
100g **830円** (税込 **896円**)  
**631** 札幌中一 365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円** (税込 **475円**)

**629** 札幌中一 365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円** (税込 **270円**)  
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。  
**633** リアス 180日  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円** (税込 **410円**)  
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

**632** 神奈川県漁業協同組合連合会 1年  
**三浦半島産カットわかめ**  
30g **560円** (税込 **605円**)  
三浦半島産の採れたてわかめを、磯の風味そのままに加工した乾燥カットわかめです。味噌汁や戻して酢の物などに。  
**633** リアス 180日  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円** (税込 **410円**)  
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

**634** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円** (税込 **410円**)  
神奈川県産海苔を使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。  
**635** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円** (税込 **430円**)  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**カルシウム・鉄分・食物繊維がたっぷり**  
**636** 調味料  
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g 通常本体 **200円** (税込 **216円**)  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)



## 新漬けは収穫期の春だけの味 高菜本来の風味とシャキシャキとした食感



### 『たかな折り』

収穫は一本一本手作業で阿蘇たかなは傷みややすい性質から一本一本丁寧に手作業で茎を折って収穫が行われます。また、茎の硬くなりすぎた部分を手触りで折り分けます。阿蘇地域では、高菜の収穫のことを『たかな折り』と呼び、その情景は阿蘇の風物詩となっています。

阿蘇のソウルフード！  
**『たかな折』**

今回限定

原材料/高菜(熊本県阿蘇市)、唐辛子(熊本県阿蘇市)、食塩  
契約農家が栽培した阿蘇産高菜を唐辛子と塩のみで漬けました。

637 **冷蔵**  
阿蘇おふくろ工房  
**阿蘇新漬けたかな**  
300g **480円**(税込) **518円**(税別) ◎8日

## サイズが小さいものなど「もったいない！」から生まれた加工品 水の子会の備中れんこん



在来種のアスからとれるレンコンです。水の子会では、大賀アス\*によく似た在来の品種を育てています。(\*オオガハス: 2000年以上前の種から発芽したもので古代アスとも言われる) 殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていません。食べる人の安全はもちろん、環境のことも考えた結果が無農薬栽培です。

### 水の子会の備中れんこんで作りました



原材料/レンコン(熊本県)  
638 **冷蔵**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
**れんこん粉**  
100g **870円**(税込) **940円**(税別)  
備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。



639 **冷蔵**  
水の子会(熊本県) ◎365日以上  
**蓮根うどん**  
200g **298円**(税込) **322円**(税別)  
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。



640 **冷蔵** **G**不使用  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
**れんこん葉入り塩飴**  
80g **298円**(税込) **322円**(税別)  
麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

## 愛媛県西予市 網元 祇園丸



**祇園丸のちりめん山椒**  
青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

## 甘辛くてごはんのお供にぴったりです



4月2回  
田中屋純正濃口醤油使用

641 **冷蔵** **G**不使用  
網元 祇園丸 ◎15日以上/豆・麦・米  
**無茶々園のちりめん山椒**  
40g **500円**(税込) **540円**(税別)

## 大分大山町農協の農産加工品



646 **冷蔵** **G**不使用  
大分大山町農協 ◎12ヶ月  
**期間限定 粒いちごジャム**  
300g **640円**(税込) **691円**(税別)  
新鮮な摘みだていちごを原料に、ほのかな香りと甘さをいかした、旬のジャムです。デザート作りにもどうぞ。



647 **冷蔵**  
大分大山町農協 ◎6ヶ月  
**ゆずごしょう油**  
50g **300円**(税込) **324円**(税別)  
みずみずしいゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。



648 **冷蔵**  
大分大山町農協 ◎182日  
**ゆず果汁**  
200ml **550円**(税込) **594円**(税別)  
大山町に自生するゆずの生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。



649 **冷蔵**  
大分大山町農協 ◎364日  
**小梅干し**  
100g **398円**(税込) **430円**(税別)  
大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの梅干しです。



650 **冷蔵** **G**不使用  
大分大山町農協 ◎6ヶ月  
**栗ようかん**  
200g **800円**(税込) **864円**(税別)  
栗(大分県)、砂糖、寒天

## 百年蔵、棲み着き酵母 知る人ぞ知る 幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市 **田中屋**  
ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧にすることで、昔ながらの味を守り続けています。



642 **冷蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
250ml **380円**(税込) **410円**(税別)  
国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半~2年、じっくりと発酵させました。



643 **冷蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**  
150ml **330円**(税込) **356円**(税別)  
純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。



644 **冷蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ2倍濃縮**  
250ml **450円**(税込) **486円**(税別)  
純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。



645 **冷蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋焼肉のたれみそ味**  
228g **550円**(税込) **594円**(税別)  
純正濃口醤油と麦みそをベースに、三河みりん、粗製糖、にんにく、生姜などを加えて仕上げました。



徳島県つるぎ町 **小野製麺**  
江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

## もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。  
原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)  
小野製麺 ◎730日/麦  
**手延半田めん**  
180798 320g **430円**(税込) **464円**(税別)  
180804 **5袋**  
320g×5 **2150円**(通常) **2000円**(税込) **2160円**(税別) **おまとめ特価**



## 長崎県佐々町 北村製茶

長崎県北部に位置する北松浦郡佐々町の標高300mの山々に囲まれた自然環境豊かな場所で育てられた有機栽培茶です。

## ほんのり甘いお茶本来の香りを大切にしました



647 **冷蔵**  
長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を、焙じました。  
648 **冷蔵**  
長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を、焙じました。  
649 **冷蔵**  
長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を、焙じました。  
原材料/有機緑茶(長崎県)  
180816 **冷蔵**  
北村製茶 ◎180日  
**有機緑茶 香扇**  
80g **900円**(税込) **972円**(税別)  
長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を使用。炭火での火入れを強くしました。  
180828 **冷蔵**  
北村製茶 ◎180日  
**有機ほうじ茶**  
150g **380円**(税込) **410円**(税別)  
180830 **冷蔵**  
北村製茶 ◎180日  
**有機煎茶 荒茶仕立て(お徳用)**  
200g **900円**(税込) **972円**(税別)

## お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



熊本県湯前町 **豊永酒造**  
球磨のテロワールに根ざしてワインでは「テロワール」=土壌・風土・気候という概念があり用語としてよく使われますが、豊永酒造も創業時より球磨のテロワールに根ざした「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で原料を育て、地域に根ざした焼酎造りを行っています。

## 香ばしい自然な麦の香りとトロツとした甘みが特徴です

自然豊かな地元球磨地方で有機農業を実践する桑原庄之進氏がまごころを込めて作る日本初の有機オーガニック麦を100%使用。  
原材料/有機麦(熊本県)、有機麦麹  
180841 **冷蔵** **G**不使用  
豊永酒造  
**有機麦 豊永蔵**  
720ml **1500円**(税込) **1650円**(税別)  
アルコール度数:25%  
大分、愛媛県産はだか麦を100%使用し、常圧蒸留の後、無ろ過にて瓶詰めしました。アルコール度数:25%  
180853 **冷蔵** **G**不使用  
豊永酒造  
**麦汁**  
720ml **1178円**(税込) **1296円**(税別)  
熊本県産の厳選梅と豊永酒造の手造り焼酎を原料とし、瑞々しい梅の香りと上品な甘さ。極上の本格梅酒です。  
180865 **冷蔵** **G**不使用  
豊永酒造 /米  
**豊永の梅酒(くまもんラベル)**  
500ml **1000円**(税込) **1100円**(税別)