

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/5	6	7	8	9
商品配達	4/12	13	14	15	16
特別企画商品配達	4/19	20	21	22	23

2021年
4月2回2号

マストミの



野菜で仕上げるおかずシリーズ

野菜なしの「ミールセット」のような商品です。野菜を加えて調理をすると本格的なおかずになります。常備野菜や残り野菜などでも簡単に調理できますので、忙しい主婦や献立に悩んだときに大活躍する、冷凍庫に常備したい商品です。

回鍋肉



特

野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕

180440 凍不使用 マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米

野菜で仕上げる回鍋肉 通常本体 110g 368円 **350円** (税込 378円)



164 キャベツ

165 千葉さんの 汐止ねぎ

149 雪の下にんじん



青椒肉絲



特

豚肉に下味を付け、油通ししてから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

180452 凍不使用 マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米

野菜で仕上げる青椒肉絲 通常本体 120g 398円 **385円** (税込 416円)



127 ピーマン

378 静岡県産 たけのこ水煮

153 玉ねぎ

149 雪の下にんじん



豚のスタミナ焼き



特

国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不分別〕

180464 凍不使用 マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米

野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き 通常本体 120g 408円 **385円** (税込 416円)



146 緑豆もやし

167 有機ニラ

149 雪の下にんじん



白身魚の南蛮漬け



特

白身魚を使った南蛮漬けの素です。解冻後、炒めた野菜を加えてください。

180476 凍不使用 マストミ ◎30日以上/豆・麦・米

野菜で仕上げる白身魚の南蛮漬け 通常本体 165g 368円 **358円** (税込 387円)



153 玉ねぎ

149 雪の下にんじん

165 千葉さんの 汐止ねぎ



旬を 食べる

今季初

春の風物詩たけのこは、時間が経つほどアクが強くなるため、できるかぎり早く調理した方がよい食材です。やまゆりでは掘り上げた翌日にお届けしています。旬の味覚をご賞味ください。

水車むら農園 たけのこ



3 ページ

全粒粉へのこだわりと独自製法
金子製麺の餃子の皮と春巻きの皮

日本の風土に合い、食文化に根付いた日本の小麦「小麦農林61号」にこだわり、「皮本来の旨味を味わう」をコンセプトに開発された商品です。健康によいだけでなく、小麦そのものの香りや味わいなどの優れた全粒粉を、40年前から自家製粉し取り入れています。



8 ページ

京都桂 山田製油の金ごま油

16 ページ



定番のごま油と製法は同じです。原料を「金ごま」に変えることで、とても香り高く飲めるほどまろやかなごま油になりました。毎日のお食事に「生」で召し上がっていただけるよう、卓上サイズのおしゃれな瓶入りでご案内しています。



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



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

心も体も爽やかに!!



●レモンのはちみつ漬け
農薬不使用なので皮まで安心
※1~3玉でお届けとなります
113 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。

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。

今季最終
117 低農薬 低化学肥料
綾町農協(宮崎県)
ニューサマーオレンジ日向夏
800g 480円(税込) 518円
宮崎県綾町の郡文則さん他。

115 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。

118 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
1kg 530円(税込) 572円
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 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。

180488 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。

119 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 435円(税込) 470円
神奈川県中井町の大原好文さん。

竹村さんの愛情とこだわりがそのまま美味しさとなってギュッと詰まっています
無農薬にこだわり肥料を控えたため、今年は不作気味となりご迷惑をおかけしています。また、狸やハクビシンも侵入していちごを食べたため不足となりました。今期は3月下旬に虫が大量発生したため化学農薬1回使用となりました。

122 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
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。

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

180518 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。

121 低農薬 無化学肥料
さんさんりんご(訳あり・ふじ)小玉
2.5kg前後箱 1850円(税込) 1998円
長野県松川町の宮下彰さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。訳ありのため多少のキズ・傷みがあります。※暖かい時期ですので、できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください

129 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
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。

130 農産物
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。

131 有機ほうれん草
150g 250円(税込) 270円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

油と相性抜群!

123 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g 450円(税込) 486円
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。

124 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。

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

126 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。

127 低農薬 無化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
ピーマン
100g 200円(税込) 216円
鹿児島県肝属郡の永野敏郎さん他。大隅半島の温暖な気候を生かした無加温ハウス栽培です。

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
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

180490 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
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

180506 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。

129 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
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。

130 農産物
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。

131 有機ほうれん草
150g 250円(税込) 270円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

132 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。

133 農産物
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g 214円(税込) 231円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

134 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
●ラディッシュと新玉ねぎのサラダ

135 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

136 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
レタス
1玉 290円(税込) 313円
茨城県行方市の長島昌裕さん。

137 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 215円(税込) 232円
茨城県行方市の長島昌裕さん。

136 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
レタス
1玉 290円(税込) 313円
茨城県行方市の長島昌裕さん。

137 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 215円(税込) 232円
茨城県行方市の長島昌裕さん。

138 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。

139 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。

140 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。

141 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。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。

140 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。

141 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。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。

142 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g 188円(税込) 203円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

143 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。

144 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。

145 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ
80g 105円(税込) 113円
こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

雪の下の寒さに耐えて甘みと旨みを増したおいしさ



149 無農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
雪の下にんじん
500g **298**円(税込322円)
北海道真狩村の佐々木伸さん他。

炒めたり、スープにしたり、フライにしても♪



151 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
千葉さんの葉玉ねぎ
500g **250**円(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



154 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。



155 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。

一冬越える事により、さらに甘さがパワーアップしています



156 低農薬 無化学肥料
徳弘 英郎(北海道)
富良野の越冬じゃがいも(北あかり)
1kg前後 **370**円(税込400円)
北海道中富良野町の徳弘英郎さん。粉質でホクホクした食感です。じゃがバターやフライドポテトなどに。微生物農薬を1回使用。北あかりが不足した場合は、とうやをお届けすることもあります。

今季初 水車むら農園のたけのこ

たけのこが届いたらすぐに下処理を!
お手持ちのお米で下処理できます
下処理といえば、よく米ぬかを使いますが、以下のもので代用できます。1時間ほど茹でてください。
・生米…1本につき大きじ3杯ぐらい
・お米のとき汁…鍋にたけのこを入れ、たっぷりかぶるぐらい

保存期間
冷蔵庫で1週間(毎日水を替えることをおすすめします)
冷凍庫で1ヶ月(塩茹でておくと、スカスカになりません)



部位別おすすめの食べ方
【穂先】…外皮を除いた内側の白い「姫皮」は吸い物の具や和え物に。
【中心部】…煮物や炊き込みご飯、焼き物、天ぷらなど、どんな調理法にも。
【根元】…味が強い部位。繊維が固めなので細切りで炒め物に。煮もの、揚げ物にも。



4月2回から3回の間にお届けいたします
緑の葉が出ていることもありますが、味の違いに大きな差はありません。それぞれのたけのこの個性によって味の違いが大きくなってしまいます。

161 無農薬 無化学肥料
水車むら農園(静岡県)
水車むら農園のたけのこ(小)
1~1.2kg前後 **630**円(税込680円)
静岡県藤枝市の臼井太樹さん他。

162 無農薬 無化学肥料
水車むら農園(静岡県)
水車むら農園のたけのこ(大)
2.5kg前後 **1200**円(税込1296円)

※土の中に埋まっているたけのこは、見えないためにいつお届けできるのか予測が難しくなっております。
※たけのこ(小)は200g~1kgの大小様々なサイズを組み合わせると1kg~1.2kgの間でお届けする予定です。サイズを合わせるのが難しくイメージのようにならないこともございますのでご了承ください。



150 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。



152 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)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。



153 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。



157 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。



158 無農薬 低化学肥料
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 無農薬 無化学肥料
農民連産直センター(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。



160 無農薬 無化学肥料
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。



163 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。

166 無農薬 低化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168**円(税込181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

167 無農薬 低化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168**円(税込181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

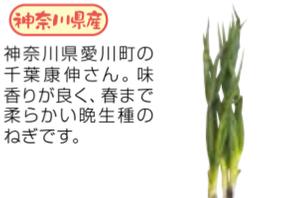
やわらかキャベツは調理も簡単!



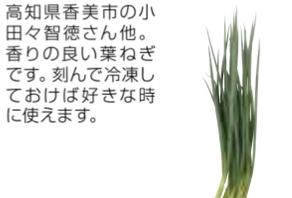
164 低農薬 低化学肥料
黒崎有機栽培研究会(三浦市)
キャベツ
1玉 **310**円(税込335円)
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。



※なるべく農薬を使用しないようにしていますが、虫が出た場合には農薬使用となるため低・低でのご案内しています。



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



166 無農薬 低化学肥料
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。



168 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。



169 無農薬 低化学肥料
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。



170 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。



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



173 無農薬 無化学肥料
渡田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚保沢郡の渡田潤介さん。



174 無農薬 無化学肥料
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。バター炒めやサラダ、和え物などに。

146 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。

じゃがいも・玉ねぎ・にんじん
少量あれば間に合ってしまう方に
●肉じゃが **新**

酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット

175 無農薬 無化学肥料
北村のこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220**円(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。

176 無農薬 無化学肥料
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。

147 無農薬 低化学肥料
石室もやし店(海老名市) 2日
もやし
250g **50**円(税込54円)
中国産またはミャンマー産緑豆使用。



※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

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

178 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(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。

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

180786 低農薬 低化学肥料
せいか(福岡県)
ジャガ玉人参セット
700g **310**円(税込335円)
北海道産と九州産のじゃがいも2~3個、玉ねぎ1玉、にんじん1本のセットです。

172 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取野菜研究会(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。

180 無農薬 無化学肥料
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。

181 無農薬 無化学肥料
宮野龍之(広島県)
原木生しいたけ
100g **268**円(税込289円) (放)不検出<10.0<10.0
広島県庄原市の宮野龍之さん。

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

春のマストミフェア 第7弾

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼"

特



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

凍 不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット

183 50g×2 通常本体 560円 (税込) **500円(540円)**
184 徳用 50g×4 通常本体 1120円 (税込) **970円(1048円)**

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

南まぐろの希少な頭肉を
ステーキで

特



原材料/ミニマグロ(インド洋)

185 通常本体 600円 (税込) **565円(610円)**

185 天然南まぐろカプト肉

300g 通常本体 600円 (税込) **565円(610円)**

天然南まぐろのカプト肉をカットしました。解凍後、焼いてください。



186 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ中トロ柵

180g 通常本体 1080円 (税込) **1080円(1166円)**

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



187 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ柵

180g 通常本体 645円 (税込) **645円(697円)**

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



188 共和食品 ◎15日以上

きはだまぐろ切落とし

80g 通常本体 288円 (税込) **288円(311円)**

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。

とろりとしたコクのある漬けだれ

特

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ[醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩]

189 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米

189 びんちょうまぐろ漬け

60g×3 通常本体 498円 (税込) **480円(518円)**



190 マル井 ◎90日以上

おろしわさび

5g×6袋 通常本体 378円 (税込) **378円(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。



191 ヤイチ ◎45日以上

191 八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 (130g以上) 通常本体 568円 (税込) **568円(613円)**

八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



192 武田食品冷凍 ◎15日以上/米

192 淡路職人のしめさば

半身2枚(約120g) 通常本体 500円 (税込) **500円(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。



まろやかな味に仕上げました

鹿児島県久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

原材料/きびなご(鹿児島)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子

193 やまた水産食品 ◎180日以上/米

193 きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g 通常本体 320円 (税込) **320円(346円)**



194 ヤイチ ◎45日以上/米

194 八戸産いわしマリネ

130g 通常本体 340円 (税込) **340円(367円)**

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



195 松岡水産 ◎180日

195 北海道さけスモークサーモン

40g×2 通常本体 480円 (税込) **480円(518円)**

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷凍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。



196 札幌中一 ◎180日

196 函館産いかソーメン

100g 通常本体 500円 (税込) **500円(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。



197 札幌中一 ◎45日以上

197 訳あり帆立貝柱

200g 通常本体 700円 (税込) **700円(756円)**

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



198 共和水産 ◎180日/豆・麦・米

198 おらが造った宮古の磯井

50g×2 通常本体 415円 (税込) **415円(448円)**

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



唐揚げや天ぷらなどに

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。

199 丸中舩岡水産 ◎30日以上

199 北海道産若ししゃも

200g 通常本体 525円 (税込) **525円(567円)**

原材料/シシヤモ(北海道)、食塩



200 秋元商店 ◎45日以上

200 厚岸の大さんま

3尾(1尾約130g) 通常本体 630円 (税込) **630円(680円)**

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

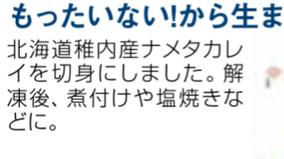


201 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上

201 芦浜アジ(中)

2~3尾 通常本体 440円 (税込) **440円(475円)**

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)

206 札幌中一 ◎90日

206 もったいないナメタカレイ

250g 通常本体 398円 (税込) **398円(430円)**



202 共和食品 ◎15日以上

202 まぐろほほ肉

200g 通常本体 520円 (税込) **520円(562円)**

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



203 札幌中一 ◎45日以上

203 もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) 通常本体 650円 (税込) **650円(702円)**

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



204 札幌中一 ◎90日

204 北海道産塩鮭切身

2切(120g) 通常本体 320円 (税込) **320円(346円)**

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



205 塩屋 ◎30日以上

205 もったいない紅鮭切身

3切(150g) 通常本体 560円 (税込) **560円(605円)**

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



ソテーや竜田揚げなどに

気仙沼産メカジキを切り身にしました。

原材料/メカジキ(気仙沼)

207 三米商店 ◎30日以上

207 気仙沼メカジキ切身

2切(120g) 通常本体 398円 (税込) **398円(430円)**



208 東北トクスイ ◎90日以上

208 真だら切身

3切(180g) 通常本体 430円 (税込) **430円(464円)**



クセがなく、程よい脂のり

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。

原材料/マダラ(国産)

208 東北トクスイ ◎90日以上

208 真だら切身

3切(180g) 通常本体 430円 (税込) **430円(464円)**



209 大新 ◎90日以上/卵・麦・え・か

209 蟹と海老のやわらかしんじょ

6個(180g) 通常本体 398円 (税込) **398円(430円)**

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

トロほっけと呼ばれるほど
脂がのっています

特



原材料/縞ホッケ(ロシア)、食塩

210 ヤイチ ◎30日以上

210 しまほっけ一夜干し

1枚(約140g) 通常本体 645円 (税込) **630円(680円)**

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。

フライパンで焼けるいか一夜干し



原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

211 共和水産 ◎180日以上

211 いか一夜干しカット

180g 通常本体 410円 (税込) **410円(443円)**

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



212 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

212 芦浜アジ開き

4~6枚 通常本体 580円 (税込) **580円(626円)**

熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



213 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

213 カマス開き

2~3枚 通常本体 670円 (税込) **670円(724円)**

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。



214 ヤイチ ◎45日以上

214 さんま開昆布干

2切(90g) 通常本体 258円 (税込) **258円(279円)**

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



215 ヤイチ ◎30日以上

215 いわしの丸干し

4本(約160g) 通常本体 398円 (税込) **398円(430円)**

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



216 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

216 イワシミリン干し

4~6枚 通常本体 460円 (税込) **460円(497円)**

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。



217 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

217 タチウオミリン干し

3枚 通常本体 570円 (税込) **570円(616円)**

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

武田食品冷凍

山椒のピリツとした辛みと香りがアクセント



原材料 / しらす(瀬戸内海)、醤油、山椒、清酒、みりん
218
 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
ちりめん山椒煮
 50g **490円** (税込529円)
 風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召上がりください。

真だこの旨みが口の中に広がります



原材料 / 真だこ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒
219
 武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米
真たこやわらか煮
 80g **740円** (税込799円)
 瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。

料理酒『蔵の素』使用の逸品



原材料 / 真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖(鹿児島)、生姜(高知県)、酒
220
 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
さば生姜煮
 3~4切(130g) **385円** (税込416円)
 徳島県・長崎県の真さばを、淡路の国産丸大豆醤油、粗糖、高知県産生姜、蔵の素で煮込みました。軽く湯煎してください。

ほどよく脂ののった金華さばと特製タレがよく合います



原材料 / サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)
221
 東北トクスイ ◎85日以上/豆・麦・米
金華さば旨味醤油漬
 3切(180g) **398円** (税込430円)
 石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩
222
 東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬
 3切(150g) **480円** (税込518円)
 ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



223
 淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切り込)
 60g **368円** (税込397円)
 アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



224
 淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切り込)
 60g **358円** (税込387円)
 アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



225
 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)
 パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



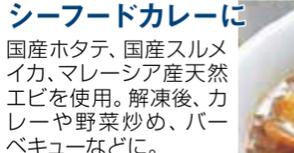
226
 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
 200g(10~15尾) **778円** (税込840円)
 パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。

いろいろな料理に
 小粒の天然エビをむき身にしました。

原材料 / 天然むきエビ(ミャンマー)
227
 カネキ水産 ◎180日以上/え
プチむきえび
 200g **380円** (税込410円)



228
 札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熟用
 150g **380円** (税込410円)
 北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



229
 タイセイフーズ ◎180日/え
大粒シーフードミックス
 340g **880円** (税込950円)
 国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



原材料 / スルメイカ(国産)、ホタテ(国産)、エビ(マレーシア)
230
 塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
 200g **378円** (税込408円)
 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



231
 三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
 150g **450円** (税込486円)
 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



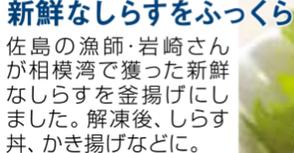
232
 武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
 150g **398円** (税込430円)
 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



237
 ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼
 1切(約60g) **278円** (税込300円)
 八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



233
 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
 150g **298円** (税込322円)
 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



234
 山成丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
 100g **500円** (税込540円)
 佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



235
 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
 50g **315円** (税込340円)
 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



236
 札幌中一 ◎90日
焼鯖弁当用
 5枚(150g) **550円** (税込594円)
 北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



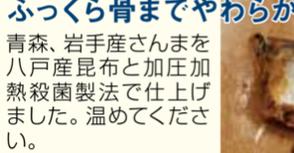
241
 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ
 140g **430円** (税込464円)
 鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。



原材料 / 小あじ(石川県)、玉ねぎ(国産)、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、胡麻油、日本酒、唐辛子
240
 ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒーゴ
 100g **298円** (税込322円)
 八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



238
 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
 50g×2 **1350円** (税込1458円)
 (タレ、山椒付)
 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



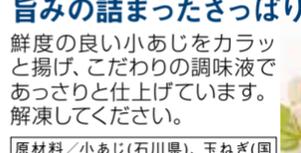
239
 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮
 2本(100g) 通常本林 **335円** (税込351円)
 青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。



244
 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ(油調済み)
 5個(130g) **530円** (税込572円)
 ネット産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]



245
 川崎北部水産加工 ◎90日
桜ます切身
 2切(140g) **680円** (税込734円)
 北海道、青森県産のサクラマス産の桜ますを鮮魚から切身にしました。解凍後、塩焼きや漬け焼き、ムニエルなどに。



246
 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)



247
 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)

身が厚いのにやわらか
 少ない油でも



原材料 / ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩
242
 フードサービスアサヒ ◎180日/麦
イカフライ
 5枚(200g) **420円** (税込454円)
 ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料 / 天然エビ(パプアニューギニア海産)、パン粉(小麦粉(岩手県)、生イースト、塩)、小麦粉(岩手県)
243
 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
 約5尾(120g) **700円** (税込756円)
 パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



原材料 / ズワイガニ(網走産)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩
244
 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ(油調済み)
 5個(130g) **530円** (税込572円)
 ネット産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工
 今が旬の『桜ます』脂がのってます!
 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



245
 川崎北部水産加工 ◎90日
桜ます切身
 2切(140g) **680円** (税込734円)
 北海道、青森県産のサクラマス産の桜ますを鮮魚から切身にしました。解凍後、塩焼きや漬け焼き、ムニエルなどに。

千野さんの豚肉

パッケージ変更のお知らせ

※一部の商品はそのままです
※変更は現パッケージが無く
なり次第、切り替わります

千野さんの豚肉 (山梨県)

248 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。

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

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

259 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。

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

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

250 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。

251 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。

角煮

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

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

252 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **510円**(税込) ~~551円~~

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

253 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 通常本体 **630円** **615円**(税込) ~~664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。

254 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。

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

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

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

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

263 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。

256 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。

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 通常本体 **520円** **510円**(税込) ~~551円~~

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

269 凍 秋川牧園 ◎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。

手羽中ハーフから揚げ

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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

264 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。

棒棒鶏

265 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。

271 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。

272 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。

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

手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

266 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。

267 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。

268 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。

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

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

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

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

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

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

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

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

牛肉とニラのスタミナ炒め

278 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890円**(税込) ~~2041円~~

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

国産熟成牛 (北海道)

282 凍 知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1050円**(税込) ~~1134円~~

歯ごたえと旨みがあるリブロースです。

チンジャオロース風炒め物

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

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

279 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。

280 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。

281 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。

284 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 **1050円** **1000円**(税込) ~~1080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。

285 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。

286 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。



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



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



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



292 **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〕



293 **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〕



294 **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〕



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



296 **冷蔵**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込) **356円**
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



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

焼くだけ簡単!
スパイシーなポークステーキ



290 **冷凍**
中津ミート **◎180日/麦**
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **530円**(税込) **572円**
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください



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

パスタ料理に
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷凍**
中津ミート **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**



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



300 **冷凍** **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〕

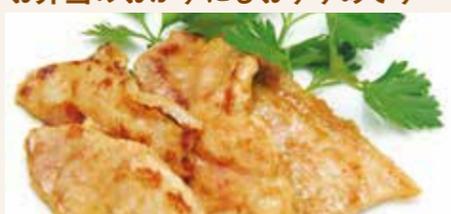


301 **冷凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚GMO飼料不使用)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



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

千葉産直サービス
冷めてもおいしいからお弁当のおかずにもおすすめです



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

本格派のこだわり鴨ハンバーグ
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



304 **冷凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込) **486円**

秋川牧園のお惣菜

手軽においしい焼き鳥を
味がよく染み込んでいて、レバー独特の臭いもありません



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



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



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



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

のどをつると通りすぎる食感が格別です
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼餃子に。〔GMO飼料不分別〕



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

美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!
エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕



305 **冷凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/卵・豆・麦**
エコかざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込) **397円**

春のマストミフェア 第7弾

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



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

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

温めるだけのトンカツです お弁当の一品にも



312 **冷凍** **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**(通常) **485円**(税込) **524円**

温めてすぐに食べられる便利品
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



313 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **369円**(税込) **399円**

帆立の旨みが口いっぱい広がります
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品 **おまとめ 特価**



316 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(通常) **740円**(税込) **799円**
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕



317 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込) **387円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻です。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



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



319 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込) **538円**
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

デリカ横綱

温めるだけで
おいしい牛丼に



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

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

身はやわらかく
甘辛い味付け



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

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



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



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

丹沢高原豚を使った、まるやかな食感のコロケ

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。[GMO飼料不使用]

324 凍藏 G調味料
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦
産直ミートコロケ
60g×8個 **498円(税込538円)**
原材料／ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)



325 凍藏 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]



326 凍藏 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]



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



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



329 凍藏 G不使用
大進食品(皆掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単びびきイタリアン
40g×5個 **398円(税込430円)**
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。[GMO飼料不分別]



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



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



332 凍藏 G調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円(税込495円)**
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわふわと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

冷凍野菜



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



334 凍藏 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。



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



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



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



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



335 凍藏
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。



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



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



お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ
鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。
[GMO飼料不分別]

342 凍藏 G不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麵
280g **378円(税込408円)**
原材料／めん(小麦粉、小麦たんぱく、食塩、乾燥卵白、かんすい)、野菜(小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、生姜、にんにく)、鶏肉、醤油、ごま、豚脂、豚骨白湯、甜麺醬、チキンエキス、菜種油、豆板醬、発酵調味料、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、コショウ



343 冷蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円(税込397円)**
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



344 冷蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円(税込227円)**
やまゆり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。



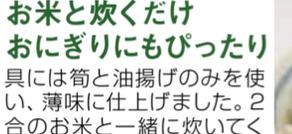
345 冷蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円(税込322円)**
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



350 凍藏
聖食品 ◎45日以上
高野山ごま豆腐
140g **250円(税込270円)**
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちもちした食感です。



351 冷蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) **440円(税込475円)**
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。



お米と炊くだけ おにぎりにもぴったり
具には筍と油揚げのみを使い、薄味に仕上げました。2合のお米と一緒に炊いてください。

352 凍藏 G不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆・麦・米
炊き込みご飯の素(筍)
2合用(150g) **368円(税込397円)**



353 凍藏 G不使用
原材料／たけのこ(国産)、醤油、油揚げ、醸造調味料、みりん、鰹エキス、砂糖、酵母エキス



354 凍藏 G不使用
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円(税込308円)**
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



355 凍藏 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦
筑前煮
170g **430円(税込464円)**
旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりみ込ませ、根菜類の食感は残して仕上げました。[GMO飼料不使用]

東京都・海の精の漬物

野菜を漬け、30分置く
だけで出来上がり♪



原材料／食塩、純米みりん、純米酒、昆布、乳酸発酵液、干ししいたけ

346 凍藏 G不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精浅漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) **398円(税込430円)**
国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選り抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

昔なつかしい
本格たくあん



原材料／大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

347 凍藏
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **435円(税込470円)**
契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。



348 凍藏 G不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **480円(税込518円)**
有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。



356 冷蔵 G不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円(税込430円)**
すけそう鰯の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。



357 冷蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円(税込378円)**
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



353 凍藏 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
たけのこ土佐煮
60g **270円(税込292円)**
歯ごたえのよい和歌山県産たけのこにカツオ節を加え、薄味仕立てのだしで炊き上げました。



349 凍藏
海の精 ◎180日以上
海の精 紅玉梅干
200g **850円(税込918円)**
奈良吉野や紀州の特別栽培梅と紀州産有機しそを使用。伝統海塩「海の精」で漬けました。(17.5%)



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



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



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

361 冷蔵 G不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円(税込178円)**

362 冷蔵
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円(税込189円)**

カップ入りだから そのままOK



404 **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×3 208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。

405 **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豆大粒大豆を使用。旨味を引き出す燻炭炭火発酵製法。タレ・カラシなし。

406 **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。旨味を引き出す燻炭炭火発酵製法。タレ・カラシなし。

409 **蔵** **G**不使用
野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 140円(税込151円)
宮城県南の方町砥落(おとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、魚醤、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)

403 **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×3 198円(税込214円)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。



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



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

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。



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

油脂類を入れず、味噌の風味を引き出したパン

4~6月限定

新商品
お試し
特価



原材料/小麦粉(九州、北海道)、米みそ(やさか共同農場)、砂糖、ホシノ酵母、食塩

412 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ©4日/豆・麦・米
味噌パン
1個(約180g) 298円(税込322円)
通常本体 310円
有機大豆、有機米を使用した国産米みそを生地に、天然酵母菌で発酵させ焼き上げました。

413 **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) 290円(税込313円)



415 **G**不使用
おかべや天然パン工房 ©4日/豆・麦・米
豆乳句型食パン6枚切
1斤(6枚) 380円(税込410円)



焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪

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〕



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



416 **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)



421 **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)

417 **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)



419 **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)
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

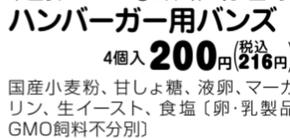


422 **蔵**
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 450円(税込486円)
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

418 **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)



420 **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)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



429 **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)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

どっしりとした本格的なフルーツ入りのパン

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール



423 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 335円(税込362円)

うすくスライスしてお好みの具をのせて♪

国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)



424 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
プレーンバタール
1本 290円(税込313円)

価格改定しました
427 **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 410円(税込443円)
小麦粉(北海道)、玄米五穀(玄米、黒米、もち栗、もちきび、もち麦、ういろう豆)、豆腐、天然酵母、粗糖、食塩

価格改定しました
428 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ©4日/乳・豆・麦・米
チーズロール
2個 330円(税込356円)
小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ)、バター、粗糖、天然酵母、食塩、豆乳〔乳製品GMO飼料不分別〕



酸味のあるパンに、いちじくのほんのりした甘味が引き立ちます

小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)



425 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
白いちじく(パン)
1個 352円(税込380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飼料不分別〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



426 **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)
ご主人の守屋さん

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/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 440円(税込475円)
小麦粉(北海道)、粗糖、おかべやのおから、卵、太白ごま油、麦芽水飴、豆乳、ベーキングパウダー、重曹〔卵GMO飼料不分別〕

431 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
デニッシュハウスCセット
3種 590円(税込637円)
麦のかをり(石臼挽全粒粉)3枚、黒ゴモンスターデニッシュ1個、レーズンクリームチーズノア1個〔乳製品GMO飼料不分別〕



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



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)

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

セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます

黒ゴマを皮付きで香りが高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。



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

435 **蔵** **G**不使用
創健社 ©90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 440円(税込475円)
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

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

お湯を注ぐだけの有精卵がふんわりやさしいスープ

もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーストライタイプのスープ。〔鶏卵GMO飼料不分別〕



439 **蔵** **G**不使用
創健社 ©180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 523円(税込565円)

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

437 **蔵**
平田産業 ©1年以上
ナチュラル・オーガニック・アップル
330g(ピン) 1050円(税込1134円)

440 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ©180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) 248円(税込268円)



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
- 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
- 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〕 (放) 不検出 <2.3<2.5



- 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〕 (放) 不検出 <1.8<2.0



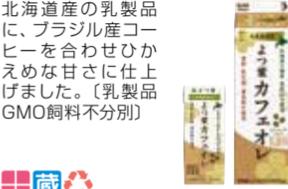
- よつ葉乳業
- 107** よつ葉牛乳 1ℓ **260**円 (税込281円)
- 108** よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **268**円 (税込289円)
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <2.1<2.1



- 木次乳業
- 109** ブラウンスイス牛乳 500ml **215**円 (税込232円)
- 110** 山地酪農牛乳 1ℓ **398**円 (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
- 111** 那須のおいしい牛乳 1000ml **340**円 (税込367円)
- 112** おいしい低脂肪乳 1000ml **300**円 (税込324円)
- 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。〔GMO飼料不使用〕



- よつ葉乳業
- 441** 200ml **100**円 (税込108円)
- 442** 1000ml **260**円 (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ひかえめな甘さに仕上げました。〔乳製品 GMO飼料不分別〕



- 木次乳業
- 443** 500ml **180**円 (税込194円)
- 444** 1ℓ **300**円 (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〕



- 西南東部農協
- 445** 500ml **195**円 (税込211円)
- 446** 1000ml **330**円 (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〕



- 456** よつ葉シュレッドチーズ 250g **520**円 (税込562円)
- 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〕



- 451** よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン 80g **145**円 (税込157円)
- 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕



- 452** よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **215**円 (税込232円)
- 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



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



- 454** 丹那全乳ヨーグルト 90g×3個 **290**円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)
- 西南東部農協



- 457** よつ葉カマンベールチーズ 90g **390**円 (税込421円)
- 北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕



- 458** よつ葉バター 150g **330**円 (税込356円)
- 十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕



- 460** よつ葉クリームチーズ 100g **250**円 (税込270円)
- よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかな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〕



- 461** よつ葉バター(減塩) 150g **330**円 (税込356円)
- 十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕



- 462** よつ葉生クリーム 200ml **362**円 (税込391円)
- よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかな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〕



- 463** 丹那生クリーム 200ml **435**円 (税込470円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)
- 西南東部農協

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

- 464** 白米 2kg **950**円 (税込1026円)
- 465** 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)
- 466** 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 467** 白米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 468** 七分胚芽米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 469** 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 470** 七分胚芽米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 471** 玄米 5kg **3250**円 (税込3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180014 マゴメ 国内産十五穀米 300g **980**円 (税込1058円)

180026 マゴメ 国内産押麦 300g **398**円 (税込430円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

- 473** 白米 5kg **2900**円 (税込3132円)
- 474** 玄米 5kg **2660**円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

- 481** 白米 5kg **3400**円 (税込3672円)
- 482** 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

180038 マゴメ 国内産もちあわ 100g **540**円 (税込583円)

180040 マゴメ 国内産もちきび 150g **540**円 (税込583円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 475** 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

- 483** 白米 5kg **2680**円 (税込2894円)
- 484** 玄米 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)。

180051 マゴメ 国内産たかきび 150g **540**円 (税込583円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 476** 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
- 477** 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる 低農薬無化学肥料

- 485** 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)
- 486** 白米 5kg **3580**円 (税込3866円)
- 487** 玄米 2kg **1380**円 (税込1490円)
- 488** 玄米 5kg **3300**円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180063 マゴメ 国内産ひえ 150g **540**円 (税込583円)

180075 マゴメ 国内産アマランサス 100g **540**円 (税込583円)

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

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

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

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

おつまみにも!!
グルテンフリーのヘルシーなおやつです
どうがらしの辛みがアクセントグルテンフリーのおやつです

497 **G**不使用
おかべや ◎60日/豆・米
雪花菜(おから)チップ・プレーン
60g **350円(税込)** **378円**
北海道産大豆のおからをたっぷり使用してサクサクした食感が楽しめるチップスにしました。

498 **G**不使用
おかべや ◎60日/豆・米
雪花菜(おから)チップ・ピリ辛
60g **350円(税込)** **378円**
北海道産大豆のおからをたっぷり使用してサクサクした食感が楽しめるピリ辛のチップスにしました。

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

494 **G**調味料
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円(税込)** **389円**
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

495 **G**不使用
たんばや ◎30日/卵・豆・麦・米
どら焼き
3個 **380円(税込)** **410円**
粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、醗酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹[GMO飼料不分別]

496 **G**不使用
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落
柿ピー
105g **350円(税込)** **378円**
落花生(中国)、もち米(国産)、醤油、植物油、甜菜糖、食塩、唐辛子(残留農薬国内検査済み)

がりと堅い つぶ塩味のかりんとう

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

ぽきぽきと歯ざわりの良い黒糖味

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

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

501 **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
デーツ3袋
120g 通常本体 ×3 **1290円(税込)** **1080円**
デーツ(米国産)

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

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

504 **G**不使用
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g 通常本体 **215円(税込)** **188円** **203円**
ガルバンゾー(トルコ)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮

505 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぽ柿3個
3個 **540円(税込)** **583円**
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです

506 **G**不使用
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円(税込)** **961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、むき身にしました。

濃縮した梅エキスを使用时素朴で絶妙な甘さに仕上げたドロップです

507 **G**不使用
田上元商店 ◎9ヶ月以上
梅エキسدロップ
65g **295円(税込)** **319円**
南高梅の果汁を搾りじっくり煮詰めてペースト状(原料1kgから20g)に濃縮しました。個包装なので持ち運びにも便利です。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです

508 **蔵**
太洋 ◎90日
豆かてん
155g **220円(税込)** **238円**
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き

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

510 **蔵** **G**不使用
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円(税込)** **259円**
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

淡路島産のレモンを使用したほわっと滑らかな舌ざわりのチーズケーキ

511 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂・国産レモンのレアチーズ
2個 **698円(税込)** **754円**
国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです

512 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂・昔ながらのロールケーキ
1個(約9cm) **690円(税込)** **745円**
卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子

4月限定

513 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎90日/米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円(税込)** **1296円**
あやめ/砂糖、白隠元、上用粉、もち米、紫芋、寒天、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 山吹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、ほうれん草、南瓜、クチナシ、馬鈴薯でん粉 葉桜/砂糖、小豆、寒天、白隠元、山芋、粉末緑茶、もち米、白玉粉、赤蕪、馬鈴薯でん粉 牡丹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、赤蕪、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉

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

515 **凍**
菓房はら山 ◎150日/卵・乳・麦
土の鶏(小豆餡)
40g×4個 **480円(税込)** **518円**

516 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ザクロ
40g **268円(税込)** **289円**

517 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ココナッツ
40g **268円(税込)** **289円**

518 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー アーモンド
40g **268円(税込)** **289円**

兵庫県淡路島 弁天堂

素材がぎっしり 携帯にも便利
サクッと歯ごたえの良い玄米パフとナッツに、ドライフルーツの酸味がクセになる美味しさ。GI値が砂糖よりも極めて低いアガベシロップを使用しています。

519 **G**不使用
Nature ◎7ヶ月以上/米・落
甘酸っぱくて爽やかなフレーバー
40g **268円(税込)** **289円**

520 **G**不使用
Nature ◎7ヶ月以上/米・落
レモンオイルのかすかな酸味とココナッツの濃厚な風味
40g **268円(税込)** **289円**

521 **G**不使用
Nature ◎7ヶ月以上/米・落
大粒のアーモンドと、たっぷり入った胡麻と玄米パフのサクサクとした食感
40g **268円(税込)** **289円**

513 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎90日/米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円(税込)** **1296円**

514 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎120日/米
大福
40g×5 **600円(税込)** **648円**

515 **凍**
菓房はら山 ◎150日/卵・乳・麦
土の鶏(小豆餡)
40g×4個 **480円(税込)** **518円**

516 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ザクロ
40g **268円(税込)** **289円**

517 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ココナッツ
40g **268円(税込)** **289円**

518 **G**不使用
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー アーモンド
40g **268円(税込)** **289円**

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

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

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

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

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

特定非営利活動法人 パルシック

4月3日

526 パルシック ◎9ヶ月以上 ウバ紅茶(ティーバッグ) 2g×25P **640**円(税込691円)

527 パルシック ◎9ヶ月以上 ウバ紅茶(リーフ) 100g **640**円(税込691円)

530 パルシック ◎365日 カフェティモール ドリップパック 10g×10パック **690**円(税込745円)

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

529 豆 200g **665**円(税込718円)

528 粉 200g **665**円(税込718円)

4月3日

533 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円)

4月3日

532 ペルーコーヒー豆 200g **560**円(税込605円)

4月3日

534 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p **498**円(税込538円)

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

有機トマトと20種類の野菜で作った飲みやすい野菜ジュース

180117 光食品 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

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

180129 ナガノトマト 信州生れのおいしいトマト食塩無添加 190g×20缶 **2250**円(税込2430円)

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

4月3日

531 珈琲実験室 リラックスティー・アールグレイ 50g **450**円(税込486円)

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

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

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

524 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)

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

525 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)

529 豆 200g **665**円(税込718円)

528 粉 200g **665**円(税込718円)

4月3日

531 珈琲実験室 リラックスティー・アールグレイ 50g **450**円(税込486円)

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

東京都八王子市 珈琲実験室

4月3日

532 珈琲実験室 ペルーコーヒー豆 200g **560**円(税込605円)

4月3日

533 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円)

4月3日

534 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p **498**円(税込538円)

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

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。

535 創健社 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

180087 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

537 光食品 オーガニックスポーツドリンク 280ml 通常本体168円 **163**円(税込176円)

180105 箱 280ml 通常本体×24 **3890**円(税込4123円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

536 ムソー さらつや美人番茶 500ml **150**円(税込162円)

180099 箱 500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

538 長野興農 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **720**円(税込778円)

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

4月3日

532 珈琲実験室 ペルーコーヒー豆 200g **560**円(税込605円)

4月3日

533 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円)

4月3日

534 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p **498**円(税込538円)

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

元気作りの習慣に

日本人が生み出した伝統的な健康飲料

新鮮なケールの栄養素を飲みやすく

180154 フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック **1100**円(税込1188円)

180166 フジワラ化学 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830**円(税込3056円)

180142 箱(12個) 箱(12個) **2100**円(税込2268円)

国産米ならではの芳醇な香りと、麹の力で出た自然な甘味が特徴です。

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんばく飲料です。

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

180178 マルキン忠勇 琉球もろみ酢 720ml **1700**円(税込1836円)

180180 マルキン忠勇 パラオノニ(ストレート) 720ml **3905**円(税込4217円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

すっきりとした味わいはお寿司などの和食にもあいます

180221 エチゴビール 箱・こしひかり越後ビール 350ml 通常本体×24 **6315**円(税込6599円)

180233 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **794**円(税込834円)

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

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

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

4月3日

532 珈琲実験室 ペルーコーヒー豆 200g **560**円(税込605円)

4月3日

533 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円)

4月3日

534 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p **498**円(税込538円)

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

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

180403 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)

180397 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)

バックスオリーシャンプーの詰替用。省資源パック。

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

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

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

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

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

180427 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)

180439 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

味噌マヨで野菜スティック♪



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。

541 蔵G不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糎みそ(すりみそ)
1kg **648円(700円)**

544 蔵G不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430円(464円)**
米こうじの濃厚な甘味とふくらとした味わいが特長です。和え物や魚などの漬け床などに。塩分5.0%

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

546 1ℓ **500円(540円)**
547 1.8ℓ **760円(821円)**

生レモンと同様に、揚げ物にかけたりお酒の割材としてもどうぞ

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、レムネードや焼酎などに。

550 光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml 通常本体 **440円** **430円(464円)** **特**

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。

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

543 蔵G不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円(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。

545 蔵G不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入みそ
500g **520円(562円)**
厳選した国内産原料で天然醸造した米味噌に、カツオ節、昆布エキス、酵母エキスで作っただしを加えました。

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良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

548 360ml **440円(475円)**
549 1ℓ **765円(826円)**

煮込み料理の隠し味や煮詰めてソースとして♪

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

551 風水プロジェクト ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインビネガー
250ml **580円(626円)**

552 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。

553 高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325円(351円)**
ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを極く残した砂糖です。

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

555 青い海
青い海あらじお
200g **270円(292円)**

556 海の精
海の精ほしお
240g **700円(756円)**

557 海の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410円(443円)**

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

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

564 (小) ◎270日以上
オーソロイ
600g **430円(464円)**
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

558 蔵G不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **380円(410円)**
低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

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

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

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

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

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

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

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

567 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・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]

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

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

570 高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・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。

573 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やまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼いや精卵で作ったやさしい美味しさです

576 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)**
みよし村の平飼いや精卵、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]

人気のチューブタイプ♪

578 創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml 通常本体 **400円** **390円(421円)**
圧搾製法えごま油を使用し、まるでやけどのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

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

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

571 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)**

572 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(378円)**

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

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

577 光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350円(378円)**

579 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474円(512円)**

587 ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300円(324円)**
辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

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

589 ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300円(324円)**

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

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

ベーシックな味付けなので、様々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

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

新商品 お好みの素材とフライパン等で加熱しながら絡めて出来上がり♪ **お試し 特価**

585 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米
富貴の中華チリ素
130g 通常本体 (2~3人前) **330円** **320円(346円)**
純植物性の中華チリ素です。トマトと玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

新商品 **お試し 特価**

586 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の中華うま煮の素
130g 通常本体 (2~3人前) **330円** **320円(346円)**
純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

スパイス各種

592 アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **245円(265円)**

593 アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265円(286円)**

国内産小麦粉を使った本格カレールウです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

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

国内産小麦粉をベースに、メープルシュガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

583 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418円(451円)**

585 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米
富貴の中華チリ素
130g 通常本体 (2~3人前) **330円** **320円(346円)**
純植物性の中華チリ素です。トマトと玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

586 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の中華うま煮の素
130g 通常本体 (2~3人前) **330円** **320円(346円)**
純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

595 アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g (10皿分) **450円(486円)**

591 海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320円(346円)**

590 アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **175円(189円)**

594 アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230円(248円)**

596

伊藤食品 ◎1年半以上/米
鱈ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込)
626円
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

597

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

598

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

599

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

606

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

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん
 長崎皿うどんのイメージ写真

601

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

603

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

605

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

604

アグリコンセルベレガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込)
213円
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

607

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

608

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

602

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

609

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

611

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

613

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

621

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

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。
 三輪素麺のイメージ写真

610

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

612

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

614

桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込)
243円

618

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

620

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

619

坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込)
443円

616

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

617

よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円**(税込)
268円
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

622

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

623

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

615

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

624

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

610

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

612

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

614

桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込)
243円

618

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

620

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

625

ライロッチ大漢 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込)
486円

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田
四季の料理に彩りを添える焼麩です
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅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。
626

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
加賀の麩 梅花麩
15g **350円**(税込)
378円
原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素、クチナシ色素

国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。
629

ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込)
421円

631

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

安浦港佳栄丸
特 神奈川産
640

安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **275円**(税込)
297円
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

国産原料100%の海鮮ふりかけ
 海鮮ふりかけのイメージ写真

627

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

628

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

630

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

632

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

641

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

647

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

駿河湾の海産乾物 カクサ
 カクサのイメージ写真

633

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

635

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

小林海苔店
 小林海苔店のイメージ写真

642

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

643

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

639

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

636

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

638

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

644

小林海苔店 ◎45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込)
486円
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたりの、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

645

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

646

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



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

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

しっかりと味付けなのに爽やかな
口の中でとろりととろけて
お肉の旨味と爽やかな甘味が広がります



原材料/牛すじ肉(京都府)、丹波しめじ(京都府)、玉ねぎ、醤油、砂糖、りんご、だし[白醤油風味調味料(小麦、食塩、焼酎)、じゃこだし、醤油、砂糖、清酒、厚揚げ、花かつお、さば節、うるめ節、昆布たれ、食塩]、清酒、梅肉

丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。[GMO飼料不分別]

648 **税G**不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み
150g **800円**(税込864円)



京都・山科の里
京つけもの 池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

サクサクとした食感



原材料/長芋、桜花漬、米酢、みりん、酒、砂糖、食塩、野菜色素

長芋を一口大に刻み、桜の塩漬を加えほんのりと桜色に色付けました。

180543 **税G**
池田屋 ◎5日/米
京の味 長芋漬桜入
100g **435円**(税込470円)

あっさりちりめんじゃこを味わう



原材料/ちりめんじゃこ(宮城県、徳島県、鹿児島、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鱈節

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

649 50g **700円**(税込756円)
650 (小) 35g **570円**(税込616円)
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 **山椒じゃこ**

山麓のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 **山ぶき山椒**
70g **460円**(税込497円)

黒豆の美味しさが素直に味わえます



津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円**(税込700円)

お好みでお醤油など足してお召上がりください



池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 **春キャベツ**
1/4ヶ **398円**(税込430円)

春を思わせる京都ならではの漬物



池田屋 ◎30日/豆・麦・米
京の味 **竹の子**
1ヶ **480円**(税込518円)

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ



池田屋 ◎30日/米
京の味 **茄子からし漬**
120g **375円**(税込405円)

京都大原で生まれた生しば漬



池田屋 ◎30日
京の味 **生しば漬**
90g **360円**(税込389円)

京都桂
胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら
金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

180592 **税G**
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円**(税込972円)

180609 **税G**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円**(税込270円)

180610 **税G**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円**(税込324円)

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

180646 **税G**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円**(税込324円)

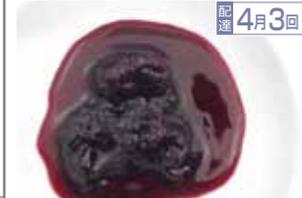
180634 **税G**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込648円)

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

180658 **税G**不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円**(税込594円)

京都府南丹市
食彩あん

素材そのものの風味を生かしたジャム



原材料/ブルーベリー(京都府日吉町)、砂糖、有機レモン果汁(イタリアシチリア)

180701 **税G**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **560円**(税込605円)

180713 **税G**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **600円**(税込648円)

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

180737 **税G**不使用
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **600円**(税込648円)

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。[GMO飼料不使用]

180725 **税G**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **600円**(税込648円)

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

180749 **税G**
食彩あん ◎6ヶ月
黄金桃ジャム
130g **580円**(税込626円)

和歌山県紀ノ川産黄桃を使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

京都宮津

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

180660 **税G**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込1080円)

飯尾醸造

天然のミノ酸含有量は
100ml当たり約1000mg



原材料/玄米、米こうじ、酵母

180671 **税G**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込1566円)

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

180683 **税G**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円**(税込589円)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

180695 **税G**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込633円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

山梨県北杜市 谷櫻酒造

180750 **税G**
谷櫻酒造
純米酒 甲斐の花
720ml **1380円**(税込1518円)

180762 **税G**
谷櫻酒造
純米大吟醸サクラサクラ
720ml **3836円**(税込4220円)

純米大吟醸酒粕の風味豊かな羊羹です



180774 **税G**不使用
谷櫻酒造 ◎45日以上/米
谷櫻 純米大吟醸酒粕羊羹
43g×3個 **600円**(税込648円)