

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/12	13	14	15	16
商品配達	4/19	20	21	22	23
特別企画商品配達	4/26	27	28	29	30

2021年
4月3回3号

今年はちょっと豪華な冷やし中華

桜の花が終わり、春風から爽やかな初夏の風を感じるこの頃、日中は汗ばむことも増えてきました。ある統計では、最高気温が20℃を超え始めると冷たいものが食べたくなるそうです。やまゆりでも今回から、あのさっぱりとしたタレとつるつるしたのど越しの「冷やし中華」の販売を開始します。お好みの具材を変えながら今年もお楽しみください。



今季初



346 冷蔵 G不使用
亀製麺 9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460**円(税込497円)

今季初



347 冷蔵 G不使用
亀製麺 9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460**円(税込497円)

今回使用の材料

- 特** 184 山米 釜揚げほたるいか(冷蔵)
- 127 トマト
- 126 きゅうり
- 139 グリーンアスパラ
- 199 雄武産 ホタテ貝柱(生食用)
- 155 湘南鷹取の新玉ねぎ
- 147 ブロccoliの新芽
- 148 子大豆もやし
- 103 産直たまご10個
- おまとの 特価 333 かにかま2パック
- 181225 乾燥きくらげ
- 特** 641 国産焼きもみ海苔

東京都国立市 亀製麺

数ある小麦粉の中から最適なものを選び、卵を加えた卵麺。スープや合わせる具材を考慮し、麺の細さや美味しさにこだわりました。

使いやすく食べやすい細切カットの紅しょうが!



181432 冷蔵 G不使用
創健社 90日以上
紅しょうが(細切) **特**
通常本体 250円 **230**円(税込)

国内産(高知県)しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。冷やし中華はじめ麺類やお好み焼きにトッピング♪料理のアクセントにもおすすめです。

yamayuri original

ハム工房ジロー × 秋川牧園

ハム工房ジローさんと一緒に、秋川若鶏のささみを使ったささみスモークを開発しました! 素材はいたってシンプル。やまゆりのオリジナル商品です。



7ページ

こどもの日特集



5月5日こどもの日(端午の節句)は、こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日です。端午の節句にちなんだ商品やこどもの日にピッタリなお菓子をご用意しています。



16ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

今が旬のパイナップル 南国の初夏をお届け 2種類ご注文で毎週パインづくし♪

芯まで食べられるので8等分にしたら皮をむかずにそのままかき回りと食べられます♪



低農薬 低化学肥料 アアラガマ農園(沖縄県) **西表島ピーチパイン** 113 (小)

1玉 315円(税込) 5S(400g以上)

180970 (大) 1玉 665円(税込) 3S(600g以上)

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。

手でちぎって食べられる新感覚パイン♪



今季初 沖縄県石垣市の平安名貞一さん他。品種はボゴールパイン。手でちぎって食べられます。※写真より小さいサイズとなります

114 低農薬 低化学肥料 八重山フルーツクラブ(沖縄県) **スナックパイン** 1玉 730円(税込)

甘夏 いろいろ



産地からのおいしさをそのまま味わっていただくために

日持ちさせるために届いたその日のうちにひと手間かけることをおすすめします。・冷蔵庫に入れる時は、新聞紙に包んで、ポリ袋に入れておくと、乾燥が防げます。

119 無農薬 無化学肥料 福島柑桔園(熊本県) **福島さんの甘夏** 1kg 390円(税込)

120 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)



115 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)



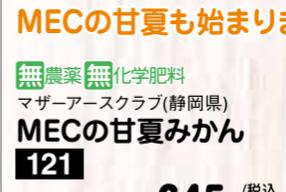
116 有機バナナ 450g以上 298円(税込)



117 アボカド 1個 325円(税込)



118 低農薬 無化学肥料 福島柑桔園(熊本県) **河内晩柑** 1kg 500円(税込)



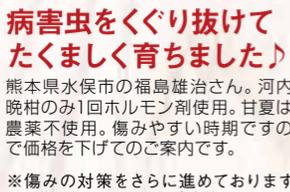
121 MECの甘夏みかん 1.5kg前後 645円(税込)



122 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)



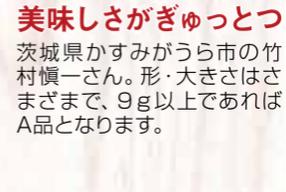
123 無農薬 無化学肥料 とびしま農園(広島県) **レモン** 300g 330円(税込)



124 訳あり甘夏・河内晩柑セット 5kg箱 1430円(税込)



125 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)



125 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)



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません



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)



127 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)



128 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)



129 有機ミニトマト 大地と自然の恵み(高知県) **有機ミニトマト** 150g 315円(税込)



130 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)



131 低農薬 低化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) **いんげん** 100g 300円(税込)



133 チンゲン菜 農民連奈良産直センター(奈良県) 200g 214円(税込)



134 有機ほうれん草 山口農園(奈良県) 150g 250円(税込)



136 春菊 農民連奈良産直センター(奈良県) 100g 214円(税込)



137 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)



138 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)



132 低農薬 低化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) **スナップえんどう** 100g 225円(税込)

淡く鮮やかな緑色が印象的な在来品種 ちょっぴりほろ苦い春の味です



135 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **ちりめん五月菜** 200g 248円(税込)



139 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)



140 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)



141 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)



144 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) **山本さんの水菜** 150g 170円(税込)

見た目を活かしてサラダやサンドイッチに



143 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)



146 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)

柔らかい地元の旬素材

春の訪れとともにすっと伸びたふき。中でも「水ふき」はやわらかく、苦味が少ないといわれています。煮物や炒めものなどでどうぞお召し上がりください。



水ふきの葉は佃煮にすると美味です♪

※本数を減らし、価格を下げてのお届けになる可能性があります

151 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)

水ふき

8~10本 **300円(税込324円)**

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

春のたのしみ MECのたけのこ♪ 今季最終

4月3回から4回の間にお届けいたします



去年はイノシンが来ておいしいたけのこの味を覚えてしまいました。そこで今年はイノシンに食べられる前にお届けできるよう、早めの企画となりました。

152 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)

たけのこ(米ぬか付)

1kg以上 **650円(税込702円)**

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

出荷後数時間で切断面から内部の液体がしみだすハナダレ現象が起こる場合があります。すぐに下茹でをお願いします。味の低下で食べられない場合はご連絡ください。

神奈川産



153 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)

にんじん(アロマレッド)

500g **240円(税込259円)**

神奈川県中井町の大原好文さん。

神奈川産



181080 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)

ジュース用にんじん(アロマレッド)

1kg **465円(税込502円)**

神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いにんじんです。ジュースなどに。

雪の下の寒さに耐えて甘みと旨みを増したおいしさ

今季最終



おススメは生でシンブルに塩がマヨネーズで※もちろん熱を加えても美味しくいただけます。

2回限定

154 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。

お待たせしました! 農薬不使用!

2回限定の新玉ねぎです



※冷蔵庫に保存をして早めにお召し上がりください

155 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)

湘南鷹取の新玉ねぎ

500g **250円(税込270円)**

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料不使用。酵素自然農法で栽培。

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

今季最終



ホクホク系 シンプルに蒸かして塩で サラダにも

2回限定

157 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。



158 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。

159 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)

じゃがいも(メイクイン)

800g **330円(税込356円)**

北海道芽室町の五島孝亮さん他。



160 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。



161 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。



156 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。

みずみずしく 味の濃いれんこん♪

奈良山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たくましく成長した証しです。

162 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)

浦崎さんのれんこん

200g **345円(税込373円)**



干葉山武市の 富谷亜喜博さん他。



163 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。

生でたくさん食べたい春キャベツ

神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

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)**



※ゴールデンウィーク前まではできるだけ農薬不使用のものを出荷しますが、虫が多くてた場合は農薬を使用します



神奈川産

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。

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)**

さっと湯がいて酢味噌和えに 今季初

酢味噌の比
味噌：酢：砂糖
2：1：1

166 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)

露地あさつき

100g **218円(税込235円)**



高知県香美市の 小田々智徳さん他。

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)**



あゆみの会(千葉県)

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)**



大地と自然の恵み(高知県)

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)**



神奈川産



170 無農薬 無化学肥料
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。

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

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 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)**

※イメージ

高知県香美市の 小田々智徳さん他。

175 無農薬 無化学肥料
洪田産業(北海道)

舞茸

100g **228円(税込246円)**

北海道厚保沢町の洪田潤介さん。

えのき茸

176 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。

バイオコスモ(伊勢原市)

177 無農薬 無化学肥料
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。

天然のサプリ!?

植物の種子は、栄養素が凝縮された状態。その種子が発芽した直後の新芽は、光合成により、種子の状態では存在しなかったビタミンCが合成され、種子と野菜の栄養素を合わせも持っています。



147 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。

これから毎週 美味しい旬の野菜をお届けします!

148 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)

子大豆もやし

200g **80円(税込86円)**

小大豆を使用した豆もやしです。

149 無農薬 低化学肥料
石室もやし店(海老名市)

もやし

250g **50円(税込54円)**

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

150 無農薬 低化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

160g **160円(税込173円)**

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

173 無農薬 無化学肥料
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。

酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット



174 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)

湘南鷹取野菜セット5品

5品 **1250円(税込1350円)**

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

北村きのこ園(鳥取県)

178 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(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。

浦山きのこ(長野県)

179 無農薬 無化学肥料
浦山きのこ(長野県)

株とりなめこ

150g **145円(税込157円)**

長野県木島平村の浦山長治さん。

三幸(長野県)

180 無農薬 無化学肥料
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。

舟形マッシュルーム(山形県)

181 無農薬 無化学肥料
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。

タカラバイオ(京都府)

182 無農薬 無化学肥料
タカラバイオ(京都府)

大粒丹波しめじ

90g **208円(税込225円)**

京都府京丹波町の太田健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

宮野龍之(広島県)

183 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)**

広島県庄原市の宮野龍之さん。(放)不検出 <10.0<10.0

産地で釜揚げしたホタルイカを凍結させずに翌日お届けする今回限りの企画です

今回限定 **冷蔵でお届け**

特



原材料 / ほたるいか(兵庫県浜坂港)

184 **冷蔵** ◎お届け日の翌日
山米 **山米釜揚げほたるいか(冷蔵)**
通常本体 150g **580円** (税込) **560円** (605円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを釜揚げにしました。酢味噌やわさび醤油で。



185 **凍** ◎15日
マストミ **天然南マグロ切り落とし赤身**
70g **495円** (税込) (535円)
天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

あっさりとしたクセのない味わい

おまとも 特価



187 **凍** ◎15日
マストミ **キハダまぐろたたき身**
40g×2 **315円** (税込) (340円)

原材料 / まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

189 **凍** ◎15日以上/豆・麦・米
マストミ **まぐろ漬け丼(胡麻だれ)**
80g×2 **500円** (税込) (540円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

191 **凍** ◎14日
近藤水産 **焼津パチまぐろ(山かけ用)**
2~4本(200g) **630円** (税込) (680円)

焼津港で水揚げされたメパチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。

186 **凍** ◎15日
マストミ **天然南マグロ切り落とし中トロ**
70g **1080円** (税込) (1166円)

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

188 **徳用** 通常本体 40g×4 **630円** (税込) **600円** (648円)

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

190 **凍** ◎10日以上
マストミ **まぐろ腹身切身(焼物用)**
2切(170g) **370円** (税込) (400円)

太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。

192 **凍** ◎90日以上
マル井 **おろしほわさび**
5g×6袋 **378円** (税込) (408円)

長野県の清流に生育するほわさびをおろし、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。

昔ながらの手造り

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

原材料 / 片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子

193 **凍** ◎45日以上/米
カネキ水産 **いわしごま漬**
通常本体 100g **315円** (税込) **298円** (322円)



194 **凍** ◎90日/米
ディメール **鮭屋のしめさば**
1枚(80~100g) **350円** (税込) (378円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

195 **凍** ◎90日以上/米
日本マリンフーズ **のどぐろ柚子甘酢漬**
120g **340円** (税込) (367円)

山口県産のどぐろを使い、大根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。

196 **凍** ◎180日
松岡水産 **紅鮭スモークサーモン切り落とし**
70g **480円** (税込) (518円)

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

197 **凍** ◎90日以上
共和水産 **やわらかイカのお造り**
100g **420円** (税込) (454円)

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

198 **凍** ◎30日以上
丸友しまか **ポイルタコ**
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。解凍後、お刺身や酢の物などに。

199 **凍** ◎30日
雄武漁業協同組合 **雄武産ホタテ貝柱(生食用)**
5~7玉(100g) **600円** (税込) (648円)

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

200 **凍** ◎180日以上/豆・麦・米
佐井村漁業協同組合 **いくら醤油漬**
40g **650円** (税込) (702円)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

201 **凍** ◎15日以上
伊豆中 **金目鯛(下処理済)**
1尾(240g) **680円** (税込) (734円)

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

202 **凍** ◎30日以上
丸友しまか **島香の切り身魚セット**
3種類 **880円** (税込) (950円)

原材料 / 鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

203 **凍** ◎30日
鳴門魚類 **天然銀毛鮭「雄宝」切身**
3切(210g) **570円** (税込) (616円)

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

204 **凍** ◎30日
鳴門魚類 **熟成塩蔵さけ切身(山漬け)**
2切(140g) **398円** (税込) (430円)

北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。

205 **凍** ◎30日以上
東北トクスイ **塩紅鮭カマ**
3~5切(300g) **500円** (税込) (540円)

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。

206 **凍** ◎30日
鳴門魚類 **さわら切身(無塩)**
2切 **540円** (税込) (583円)

五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

207 **凍** ◎365日
近藤水産 **浅羽カレイ切身**
3切(300g) **800円** (税込) (864円)

北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

208 **凍** ◎365日
近藤水産 **マダラ切身**
3切(240g) **750円** (税込) (810円)

北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。

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

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

210 **凍** ◎30日
鳴門魚類 **甘塩サバフィーレ**
2枚(200g) **390円** (税込) (421円)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。

211 **凍** ◎90日以上
千倉水産加工販売 **千葉県産真あじ三枚おろし**
7~16枚(170g) **398円** (税込) (430円)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

212 **凍** ◎90日/麦
大新 **あじごぼうつみれ**
160g **330円** (税込) (356円)

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに

伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。[GMO飼料不分別]

原材料 / サバ(伊東港)、玉ねぎ、人参、味噌、鶏卵、生姜、小麦粉、コショウ

213 **凍** ◎30日以上/卵・豆・麦・米
伊豆中 **さばメンチ**
35g×5 **398円** (税込) (410円)

育て方とことん追求した特別な牡蠣。ぷりぷりでジューシーな牡蠣の美味しさを堪能できます

新商品 お試し 特価



原材料 / 真がき(兵庫県播磨灘)

181420 **凍** ◎14日以上
播磨海洋牧場 **播磨の玉姫牡蠣(むき身)**
通常本体 140g (6~9粒) **780円** (税込) **750円** (810円)

播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。

214 **凍** ◎60日以上
ダイヤモンド **ふっくら開きあじ**
3枚(240g) **398円** (税込) (430円)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。

215 **凍** ◎30日以上
伊豆中 **骨取りあじの干物**
4枚(100g) **428円** (税込) (462円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

216 **凍** ◎30日以上
伊豆中 **本かます開き**
2枚(約170g) **580円** (税込) (626円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

217 **凍** ◎30日以上
鳴門魚類 **甘塩縞ホッケ開き干し**
1尾(約350g) **630円** (税込) (680円)

アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。

218 **凍** ◎30日
鳴門魚類 **真イワシ丸干し(大)**
3尾(300g) **380円** (税込) (410円)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

219 **凍** ◎90日以上
千倉水産加工販売 **子持ちからふとししやも**
7~12尾(150g) **298円** (税込) (322円)

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

220 **凍** ◎30日以上/豆・麦・米
伊豆中 **骨取り金目鯛味醂干し**
3枚(72g) **598円** (税込) (646円)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

221 **凍** ◎30日/豆・麦・米
鳴門魚類 **寒サバみりん天日干し**
2枚(200g) **420円** (税込) (454円)

九州産真サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。

岩手県陸前高田・タイム缶詰 — 吟味された魚と調味料を使いました —

カマは旨みと脂がたっぷり
ふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

222 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
まぐろカマ煮付け

250g(固形200g) 398円(税込)
気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

甘辛いタレがふっくら煮付けた
あじによく合います



原材料/アジ(長崎県)、砂糖(粗製糖)、小麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

223 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
あじ煮付け

180g(固形量140g) 430円(税込)
長崎県産あじを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

ふっくら
仕上がっています



原材料/メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

224 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
めかじき切り落とし煮付け

固形量60g×2 398円(税込)
気仙沼港に水揚げされためかじきの切り落としを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

甘酒と塩麹で熟成された
やさしい味わい



原材料/マダラ(北海道)、麹甘酒(米、米麹)、塩麹(米麹、食塩)、食塩

225 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上/米
真だらの甘酒麹漬け

4切(240g) 498円(税込)
北海道産真だらを甘酒と塩麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って
甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

226 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバ西京漬け

2枚(約180g) 460円(税込)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



227 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)
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。



228 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)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



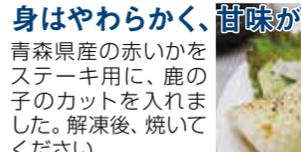
229 凍
東北トクスイ ◎180日/え
天然むきえび(大)

160g 480円(税込)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



230 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)
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。



231 凍
タイセイフーズ ◎90日以上
やわらかいかステーキカット

3枚(220g) 480円(税込)
青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



232 凍
カネキ水産 ◎365日/え
エビ・イカミックス

180g 378円(税込)
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



233 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身

100g 480円(税込)
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



234 凍
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり

200g 378円(税込)
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



235 凍 G不使用
渡邊水産 ◎90日以上
穴道湖大和しじみ

180g 398円(税込)
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。



236 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ

100g 398円(税込)
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。



237 凍 G不使用
リアス ◎90日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ

10g 300円(税込)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

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)

238 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす

100g 630円(税込)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり
ふっくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

239 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)
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。



241 凍
塩屋 ◎15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん

60g 330円(税込)
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



242 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎90日
鮭フレーク

100g 500円(税込)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

ふっくらと焼き上げた
関東風です



原材料/うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ(醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉)、添付たれ(醤油、みりん、砂糖、山椒(国産))

243 凍 G調味料
おおさき可製加工組合 ◎365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼

50g×3(タレ、山椒付) 2580円(税込)
通常本体 2580円 2500円(税込)
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。

ふっくら柔らかい食感
甘辛い味付け



原材料/サバ(三陸北部沖)、醤油、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒

244 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上/豆・麦・米
さばの蒲焼き

120g 398円(税込)
三陸産のサバを特製たれで焼き上げました。温めるか、解凍してそのまま召し上がってください。

岩手県宮古 丸友しまか — 宮古の牡蠣 —

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍!
美味しさをそのまま閉じ込めています



原材料/牡蠣(岩手県宮古)、パン粉、小麦粉

247 凍
丸友しまか ◎30日以上/麦
天然酵母パン粉の牡蠣フライ

200g 518円(税込)
2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

バターソテーやガーリックソテーなどに



原材料/カキ(岩手県宮古)、馬鈴薯澱粉

248 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上
牡蠣のフライパンでソテー

150g 480円(税込)
岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。冷凍のまま、フライパンで焼いて、お好み調味料で味付けしてください。

牡蠣の旨みたっぷり、
醤油だれの味わい



原材料/カキ(宮城県宮古)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

249 凍 G不使用
丸友しまか ◎15日以上/豆・麦・米
ぷっくり牡蠣の醤油煮

100g 580円(税込)
宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

川崎北部水産加工

ネタの良さは折り紙付き!



250 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
旬のおまかせ寿司種セット

5種(各4切) 1650円(税込)
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

天然エビならではの食感



251 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え
天然大エビフライ

5本 900円(税込)
天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)

スワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足!



252 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ

4個(約150g) 600円(税込)
自家製ソースに新鮮なスワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。(GMO飼料不分別)

担当者おすすめ レシピ 照り焼きチキンのロコモコ風



材料(2人分)
 ごはん 2杯
 鶏もも肉 200g
 酒 大2
 すりおろし生姜 小2
 ごま油 大2
 卵 2個
 ごま油 小2
 レタス 適宜
 きゅうり 1/2本
 ミニトマト 1個

【A】
 醤油 大2
 みりん 大2
 酒 大2
 砂糖 大1

作り方

- ミニトマトはヘタを取る。きゅうりは5mm幅の斜め切りにする。
- 鶏もも肉は両面をフォークで刺す。酒・生姜を入れ、手でよく揉み込み、冷蔵庫で15分ほど置く。
- ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
- 中火で熱したフライパンにごま油をひき、②の皮面を下にして焼く。焼き色が付いたら裏返し、フタをして火が通るまで7分ほど蒸し焼きにする。
- ③をまわし入れ、ソースが少なくなるまで中火で絡めながら焼く。火を止めて鶏肉を取り出し、2cm幅に切る。
- ソースを取り出し、中火で熱してごま油をひき、卵を入れ目玉焼きを作る。
- 器にごはんをよそい、鶏肉、目玉焼き、野菜を盛り付け、ソースをかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

253 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 **570円**) (税込 **616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。

254 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。

255 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。

256 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)

263 中津ミート ◎4日
中津豚肩ロースブロック
 400g **905円** (税込 **977円**)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

264 中津ミート ◎4日
中津豚ももスライス
 200g **417円** (税込 **450円**)

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいもも肉です。

肉巻きポテト

265 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレ一口カツ用
 200g **715円** (税込 **772円**)

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポーコンテーや豚カツなどに適しています。

257 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚もも薄切り
 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。

豚しゃぶサラダ

特

258 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ももしゃぶしゃぶ用
 200g **520円** (税込 **551円**)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

259 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。

266 中津ミート ◎4日
中津豚豚用小間切れ
 500g **890円** (税込 **961円**)

旨みのあるもも、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

267 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
 200g **348円** (税込 **376円**)

赤身(うで、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。

260 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。

261 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。

262 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)

273 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。

274 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。

275 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)

268 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏もも肉
 300g **648円** (税込 **700円**)

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

269 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。

276 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。

277 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
 300g **420円** (税込 **454円**)

もも、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

270 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。

271 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。

272 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。

278 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏骨付きもも肉
 2本(740g) **998円** (税込 **1078円**)

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

279 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝スライス
 150g **230円** (税込 **248円**)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

280 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
 200g **250円** (税込 **270円**)

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

281 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
 180g **1150円** (税込 **1242円**)

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

282 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
 180g **948円** (税込 **1024円**)

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

286 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ヒレステーキ用
 200g (2~3枚) **1950円** (税込 **2106円**)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

287 知床興農ファーム ◎60日
熟成牛すき焼き用
 200g **980円** (税込 **1058円**)

熟成牛をすき焼き用にスライスしました。

283 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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

285 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。

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

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

289 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。

290 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g **725円** (税込 **783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。



291 **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**
丹沢高原ロース肉を使い、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〕



292 **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**
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〕



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

規格外品なのでお買い得!



294 **冷蔵**
中津ミート **◎180日**
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

豆腐を加えるだけの 本格麻婆豆腐



295 **冷蔵** **G調味料**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦**
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **378円**(税込) **408円**
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
中津ミート **◎90日**
プチサラミ
80g **315円**(税込) **340円**
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



297 **冷蔵**
中津ミート **◎90日**
豚スモークレバー
100g **327円**(税込) **353円**
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



298 **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**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**
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〕



300 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦**
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込) **416円**
近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



301 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込) **353円**
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

香辛料を控えめにし、スモークしました

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〕



303 **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**
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〕



304 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ショルダーベーコン
120g(6~7枚) **645円**(税込) **697円**
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



305 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込) **518円**
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

塩麴の効果で旨みがプラスされ 肉が柔らかくなります

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〕



307 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**
中津豚小間味噌漬
200g **420円**(税込) **454円**
豚小間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〕



308 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



311 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
スパイシーササミカツ
160g **388円**(税込) **419円**
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみのカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

スパイスがきいた本格派



312 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎90日以上/乳・米**
骨付きタンドリーチキン
500g **630円**(税込) **680円**
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



314 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **528円**(税込) **570円**
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕



309 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦・米**
豚丼の具
135g **287円**(税込) **310円**
丹沢高原豚と玉ねぎを厳選した調味料で仕上げました。湯煎して、ご飯にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

おつまみやサラダのトッピングなどに

秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



310 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎6日以上**
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込) **562円**

春のマストミフェア 第8弾

下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました



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

ピーマンや玉ねぎを加えるとさらに美味しくいただけます



316 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**
徳用神山鶏の甘酢あんかけ
130g×4 **1000円**(税込) **960円**(税込) **1037円**
臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げに、オリジナルの甘酢を加えました。〔GMO飼料不使用〕



317 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込) **570円**(税込) **616円**
北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



318 **冷蔵** **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**
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〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



319 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込) **540円**
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



320 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込) **598円**
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバに仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

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

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー



321 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日/豆・麦・米**
韓国風太巻牛肉ナムルキンパ
8切(300g) **700円**(税込) **756円**
ナムル3種と牛肉肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



322 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込) **646円**
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



323 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**
ナムルは一種類ごとに、味、歯ごたえ、彩りを大切にし、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

シャキシャキとした食感に、あおさの風味



原材料/ 野菜[連根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産)、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣[パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉]、揚げ油[菜種油]

324 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
4個(120g) **360円**(税込) **389円**
ジューシーな挽き肉を熊本県産の連根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

手羽中のハーフカットだから骨付きでも食べやすい!



原材料/ 鶏肉(国産)、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料

325 **凍** **G** 不使用
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦
チキンバー唐揚げ用
250g **520円**(税込) **562円**
愛知県、岐阜県産鶏の手羽中に味付けと粉付けをしました。解凍後、油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
ブチカレーコロッケ
20g×6ヶ **238円**(税込) **257円**
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



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



328 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・え
エビカツフライ
152g(4個入) **370円**(税込) **400円**
新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



329 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・え
えびにら餃子
18g×10個 **378円**(税込) **408円**
エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



334 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円**(税込) **400円**
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きましました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



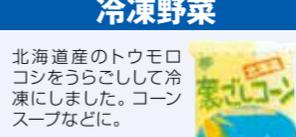
335 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円**(税込) **430円**
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



336 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円**(税込) **430円**
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



337 **凍** **G** 不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円**(税込) **410円**
北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



338 **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**



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



343 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円**(税込) **340円**
北海道産小麦を使用した、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。



344 **蔵**
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨うどん
2人前(240g) **200円**(税込) **216円**
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



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



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



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



342 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円**(税込) **495円**
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



346 **蔵** **G** 不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460円**(税込) **497円**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



347 **蔵** **G** 不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460円**(税込) **497円**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、わりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



348 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円**(税込) **335円**
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



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



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



351 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円**(税込) **194円**
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



352 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円**(税込) **356円**
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。



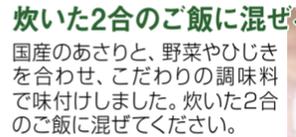
357 **蔵** **G** 不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円**(税込) **257円**
国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



358 **蔵** **G** 不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **430円**(税込) **464円**
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



359 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円**(税込) **810円**
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。



360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産あさりご飯の素
150g(2合) **600円**(税込) **648円**



炊いた2合のご飯に混ぜるだけの混ぜ込みご飯の素!
国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。
原材料/ あさり(国産)、ごぼう、人参、醤油、生姜、砂糖、発酵調味料、水飴、米酢、食塩、ひじき、かつおだし、寒天

愛知県 漬物本舗 道長

金山寺みそは奥三河・豊根村で古くから食べ継がれています



原材料/ 大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料[大麦麹、大豆麹、たまり醤油、粗糖、生姜、食塩]

353 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **390円**(税込) **421円**
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麹と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

爽やかな風味!



原材料/ 大根(愛知、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)

354 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
レモン大根
150g **298円**(税込) **322円**
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。



355 **蔵**
道長 ◎90日/米
甘口しぼり沢庵
100g **286円**(税込) **309円**
愛知県渥美半島の前川吉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甘口の沢庵です。



356 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円**(税込) **378円**
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。



361 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込) **367円**
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢汁を絡めました。



363 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円**(税込) **356円**
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。



362 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円**(税込) **486円**
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。



365 **蔵** **G** 不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道豆昆布
140g **260円**(税込) **281円**



364 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円**(税込) **367円**
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



366 **蔵**
関商店 ◎6日以上
北海道産塩ゆで大福豆
80g **185円**(税込) **200円**

367 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海とら豆(煮豆)
140g **260円**(税込) **281円**

368 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海白花豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**

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

369 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〕

お手ごろで 大活躍の練り物です!



原材料/スケウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

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

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



371 いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **298円**(税込) **322円**

おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



375 いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) **270円**(税込) **292円**

ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



372 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。



376 いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **260円**(税込) **281円**

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。



373 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**

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



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

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



378 いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **255円**(税込) **275円**

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



379 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。



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

湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます。無リンすり身に豆腐を加えたふわふわ生地に4種の国産野菜を加えた蒸しかまぼこに特製餡をかけました。



381 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**

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです。スケウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った板こんにゃくです。



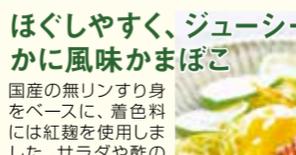
386 池谷 ◎30日以上
手どりこんにゃく
250g **275円**(税込) **297円**

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。



387 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に精粉を使った、五種類の玉こんにゃくに。田楽などに。



383 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま2パック
6本(約85g) 通常本体 **368円**(税込) **397円**

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



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

そのまますり身に、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ました。〔GMO飼料不使用〕



384 関商店 ◎15日以上/豆
北海道大豆水煮
200g **260円**(税込) **281円**

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



387 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。



388 池谷 ◎30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ました。〔GMO飼料不使用〕



389 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



392 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g 通常本体 **300円**(税込) **324円**

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。



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



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

豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です。兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く*もちもち感*が特長。



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



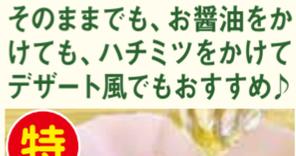
391 おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ豆腐
180g **130円**(税込) **140円**

そのままでも、お醤油をかけても、ハチミツをかけてデザート風でもおすすめ♪



397 丸和食品 ◎6日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g 通常本体 **230円**(税込) **220円**(税込) **238円**

国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。



402 大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)
2枚 **440円**(税込) **475円**

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。



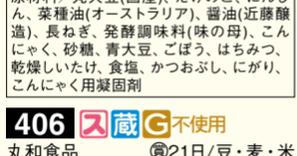
406 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りの花2袋
150g×2袋 通常本体 **640円**(税込) **568円**(税込) **613円**

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



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

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



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

国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



403 丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **333円**(税込) **360円**

国内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のがんもに、素干しえびを加えました。



404 丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 **275円**(税込) **297円**

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。



405 丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
豆腐唐揚げ
10個 **210円**(税込) **227円**

豆腐に特製調味料で衣をつけたなほ油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。



400 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、国産菜種油でさつと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



401 丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚
230g **205円**(税込) **221円**

国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



407 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**

酢飯に具材をまぜて詰めればおいなりの出来上がり。肉厚でふっくら柔らかい揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やかつねうどんなどに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックにフライパンに混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

カップ入りだから
そのままOK



410 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** (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。

411 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** (税込 **113**円)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

412 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** (税込 **113**円)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

食欲が落ちても納豆があれば... 10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
415 不使用
カジノヤ 10日/豆
40g×3 **143** (税込 **154**円)
(タレ、カラシ無)
416 規格
40g×3×2 通常本体 **268** (税込 **289**円)
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、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(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、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)
409 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** (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。

413 不使用
登喜和食品 9日/豆
経木納豆(大粒)
80g **170** (税込 **184**円)
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

414 不使用
登喜和食品 15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g **270** (税込 **292**円)
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

417 不使用
カジノヤ 10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 **141** (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。

418 不使用
カジノヤ 10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95** (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。

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

玄米粉をブレンドした
ヘルシー食パン



原材料/小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩
429 不使用
デニッシュハウス 4日/麦・米
玄米食パン1斤
1斤 通常本体 (360g) **450**円 **440** (税込 **475**円)
玄米粉を15%配合し、天然酵母で12時間じっくりと発酵させて原材料の旨味を最大限に引き出し焼き上げました。

420 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** (税込 **313**円)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

421 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** (税込 **322**円)

423 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** (税込 **410**円)

424 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** (税込 **454**円)

430 不使用
デニッシュハウス 4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個(約180g) **220** (税込 **238**円)
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

425 不使用
栄屋製パン 3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230** (税込 **248**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〕

426 不使用
栄屋製パン 3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98** (税込 **106**円)
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

427 不使用
栄屋製パン 3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **230** (税込 **248**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〕

428 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** (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〕

431 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
バターロール(フランスパン)
1本 **340** (税込 **367**円)
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

価格改定しました
432 不使用
サンタハウス 6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330** (税込 **356**円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

433 不使用
サンタハウス 6日/麦
くるみバターロール(パン)
1本 **365** (税込 **394**円)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

434 不使用
サンタハウス 6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 通常本体 **370**円 **350** (税込 **378**円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

435 不使用
サンタハウス 6日/麦
ベーグル
70g×3個 **300** (税込 **324**円)
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩

価格改定しました
436 不使用
サンタハウス 5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm **330** (税込 **356**円)
国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

価格改定しました
437 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
いちじくカンパーニュ
1個 **390** (税込 **421**円)
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

価格改定しました
438 不使用
おかべや天然パン工房 4日/卵・乳・豆・麦・米
メロンパン
2個 **375** (税込 **405**円)
国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

439 不使用
デニッシュハウス 3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **195** (税込 **211**円)
小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

440 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) **320** (税込 **346**円)
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〕

441 不使用
デニッシュハウス 3日/乳・麦・米
デニッシュハウスEセット
3種 **570** (税込 **616**円)
酵母クローワッパン2個、パン・オノアレザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕

442 不使用
創健社 270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **285** (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〕

443 不使用
コスモ食品 6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **500** (税込 **540**円)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと漬込に仕上げました。

444 不使用
コスモ食品 12ヶ月
焼きりんごジャム
200g **500** (税込 **540**円)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

445 不使用
コスモ食品 12ヶ月
カシスジャム
185g **500** (税込 **540**円)
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

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

447 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** (税込 **497**円)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

448 調味料
明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298** (税込 **322**円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

449 調味料
創健社(麻布タカノ) 180日以上/乳・麦
トマトチャウダー(レトルト)
150g **280** (税込 **302**円)
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パルジを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

原材料/じゃがいも(国産)、たまねぎ、キャベツ、にんにく、トマトピューレ、生クリーム、牛脂肪、マカロニ(国内産)、ひよこまめ、いんげんまめ、トマトペースト、小麦粉、チーズ、なたね油、バター、砂糖、食塩、香料、でん粉、酵母エキスパウダー

破れにくい 薄焼きの作り方

<材料> 卵2個、水小さじ1、片栗粉小さじ1、塩少々
<作り方>
① 水、片栗粉、塩をよく混ぜ溶かし、卵をいれ白身を切るようによく混ぜます
② フライパンに油をうすくひき、弱火で卵をお玉で流し入れます
③ 周りがパリパリになってきたらお箸等で返し、裏面も焼きます

白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

穂の香卵
10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込270円)
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]

産直たまご
10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)
6個 (MS~LLサイズ) **180**円 (税込194円)
〔放〕不検出 <2.0<2.2



105 **蔵**
秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)
山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
〔放〕不検出 <2.3<2.5



106 **蔵**
百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼いの有精卵10個
10個 **495**円 (税込535円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの、無洗卵。[GMO飼料不使用]
〔放〕不検出 <1.8<2.0



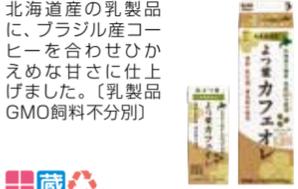
よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 **蔵**
よつ葉牛乳
1ℓ **260**円 (税込281円)
108 **蔵**
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ **268**円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
〔放〕不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳
109 **蔵**
ブラウンスイス牛乳
500ml **215**円 (税込232円)
110 **蔵**
山地酪農牛乳
1ℓ **398**円 (税込430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハシ乳業 ◎5日/乳
111 **蔵**
那須の美味しい牛乳
1000ml **340**円 (税込367円)
112 **蔵**
おいしい低脂肪乳
1000ml **300**円 (税込324円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎14日
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
200ml **100**円 (税込108円)
1000ml **260**円 (税込281円)
103 **蔵**
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
500ml **180**円 (税込194円)
1ℓ **300**円 (税込324円)
北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。[乳製品 GMO飼料不分別]



木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
500ml **180**円 (税込194円)
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]



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]

465 **蔵**
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
250g **520**円 (税込562円)
原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ

466 **蔵**
函南東部農協 ◎120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
100g **740**円 (税込799円)
2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。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)



460 **蔵** **G**不使用
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**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]



461 **蔵** **G**不使用
よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **215**円 (税込232円)
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



462 **蔵** **G**不使用
函南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 **270**円 (税込292円) <0.8<0.7 (原乳)



463 **蔵** **G**不使用
函南東部農協 ◎8日/卵・乳
ほっぺがよるこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290**円 (税込313円) <0.8<0.7 (原乳)

466 **蔵**
函南東部農協 ◎120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
100g **740**円 (税込799円)
2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。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)

467 **蔵**
よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉チェダーチーズ
100g **298**円 (税込322円)

468 **蔵**
よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
よつ葉クリームチーズ200g
200g **450**円 (税込486円)
よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほど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]

469 **蔵**
よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター
150g **322**円 (税込348円)
お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]

470 **蔵**
よつ葉乳業 ◎180日/乳
パンに美味しい発酵バター
100g **285**円 (税込308円)
ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]

471 **蔵**
よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362**円 (税込391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ **蔵** **無**化学肥料
472 **蔵** **白米** 5kg **2300**円 (税込2484円)
473 **蔵** **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。
みよし村コシヒカリ **蔵** **無**化学肥料
474 **蔵** **白米** 2kg **1050**円 (税込1134円)
475 **蔵** **白米** 5kg **2580**円 (税込2786円)
476 **蔵** **玄米** 5kg **2480**円 (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 **蔵** **無**化学肥料
477 **蔵** **白米** 5kg **3300**円 (税込3564円)
478 **蔵** **玄米** 5kg **3200**円 (税込3456円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会

茨城コシヒカリ **蔵** **低**化学肥料
479 **蔵** **白米** 5kg **2700**円 (税込2916円)
480 **蔵** **五分米** 5kg **2700**円 (税込2916円)
茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。
長島さんのコシヒカリ **蔵** **無**化学肥料
481 **蔵** **白米** 5kg **3500**円 (税込3780円)
482 **蔵** **五分米** 5kg **3500**円 (税込3780円)
483 **蔵** **玄米** 5kg **3300**円 (税込3564円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ **蔵** **無**化学肥料
484 **蔵** **白米** 2kg **1530**円 (税込1652円)
485 **蔵** **白米** 5kg **3650**円 (税込3942円)
486 **蔵** **玄米** 2kg **1465**円 (税込1582円)
487 **蔵** **玄米** 5kg **3500**円 (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 **蔵** **無**化学肥料
488 **蔵** **白米** 2kg **1650**円 (税込1782円)
489 **蔵** **白米** 4.5kg **3500**円 (税込3780円)
490 **蔵** **玄米** 2kg **1570**円 (税込1696円)
491 **蔵** **玄米** 4.5kg **3380**円 (税込3650円)
山形県高島町の五十嵐晴夫さん他

180014 **蔵** **低**農薬 **無**化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米
みよし村発芽玄米
720g **933**円 (税込1008円)
180026 **蔵** **無**化学肥料
庄内協同ファーム / 米
古代米 白山紫黒
300g **680**円 (税込734円)
180038 **蔵**
創健社 ◎360日/米
国産八穀
170g **467**円 (税込504円)
180040 **蔵**
創健社 ◎180日以上
愛媛県産 もち麦 **希少な** **ダイシモチ**
300g **430**円 (税込464円)

新潟県 オブネット

新潟みずほの輝き **蔵** **低**農薬 **無**化学肥料
492 **蔵** **白米** 5kg **2380**円 (税込2570円)
493 **蔵** **玄米** 5kg **2220**円 (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 **蔵** **無**化学肥料
494 **蔵** **白米** 5kg **3500**円 (税込3780円)
495 **蔵** **七分米** 5kg **3500**円 (税込3780円)
496 **蔵** **玄米** 5kg **3280**円 (税込3542円)
宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180051 **蔵**

ネオファーム ◎6ヶ月
アマランス(全粒)
80g **275**円 (税込297円)
精米したての生の「ぬか」を使いました
蔵 **G**不使用
大豆工房おらが ◎30日以上/米
うれしいぬか床
180063 (小)
500g **750**円 (税込810円)
180075 (大)
1kg **1380**円 (税込1490円)
〔放〕不検出 <0.7<0.8
栃木、茨城県で農業をせずすに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで、 粒塩餡を包みました



498 凍 不使用
岩手阿部製粉 90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
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)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

497 凍 不使用
岩手阿部製粉 90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **400円**(税込) **432円**

北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。



499 凍 不使用
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)



吉野くず粉を使用した みずみずしく風味豊かなわらび餅



502 凍 不使用
フルーツバスケット 70日/豆
吉野葛わらび餅
140g×2個 **625円**(税込) **675円**
(きな粉付)

原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、本葛粉(奈良県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、有機こんにやく粉(群馬県)、寒天(長野県)、本わらび粉(鹿児島)、きな粉(大豆、砂糖、塩)

吉野の葛粉を使用した風味豊かなわらび餅です。冷蔵庫で冷やしてから、お召し上がりください。

ひんやり冷やして美味しい♪

くだものそのままのやさしい香り
や味をたっぷりお楽しみください



503 凍 不使用
フルーツバスケット 45日以上
FBミニカップゼリーお徳用
45個(3種・通常本体
各22g×15) **998円** **988円**(税込) **1067円**

原材料/りんご(りんご果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)、ぶどう(砂糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)、みかん(うんしゅうみかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)

ミニカップゼリーりんご、ぶどう、みかんを各15個ずつ合わせたお徳用パックです。りんご、みかんは国産果汁、ぶどうは海外産有機果汁を使用しています。

みずみずしい
こしあんの風味



今季初

原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

504 凍 不使用
逸藤製餡 90日以上
あんこ屋さんの水ようかんこし
100g **148円**(税込) **160円**

有機の小豆と砂糖を使用したのどごしのよい水ようかんです。

500 凍 不使用
創健社 120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円**(税込) **178円**

馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

501 凍 不使用
アリモト 120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特裁米あやひめ使用
15枚 **318円**(税込) **343円**

玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

良質の小豆にこだわりました
上品な甘さが美味

507 凍 不使用
鶴間製菓 30日
あずき甘納豆
200g **270円**(税込) **292円**

北海道十勝産の大納言小豆を使用しました。素材の特長を生かして作っています。

やさしい甘さで
お茶うけに最適です

508 凍 不使用
鶴間製菓 30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込) **292円**

お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

ネオファームの
ドライフルーツ&ナッツ

そのままはもちろんお菓子や
お料理にしても楽しめます

509 凍 不使用
ネオファーム 6ヶ月
干しいちじく3袋
120g通常本体
×3 **1290円** **1180円**(税込) **1274円**

米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くくっついてるのは糖分の結晶です。

510 凍 不使用
ネオファーム 90日以上
クコの実
40g **490円** **398円**(税込) **430円**

クコの実(中国)

505 凍 不使用
たんばや 10日以上/卵・麦
抹茶かすてら
7個 **380円**(税込) **410円**

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

506 凍 不使用
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)

原材料/大納言小豆
(北海道十勝)、クラ
ニュー糖、還元水飴(タ
ピオカ澱粉)、重曹

507 凍 不使用
鶴間製菓 30日
あずき甘納豆
200g **270円**(税込) **292円**

北海道十勝産の大納言小豆を使用しました。素材の特長を生かして作っています。

原材料/金時豆(北海
道)、グラニュー糖、
還元水飴(タピオカ澱
粉)、重曹

508 凍 不使用
鶴間製菓 30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込) **292円**

お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

原材料/いちじく
(米国)

509 凍 不使用
ネオファーム 6ヶ月
干しいちじく3袋
120g通常本体
×3 **1290円** **1180円**(税込) **1274円**

米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くくっついてるのは糖分の結晶です。

511 凍 不使用
ネオファーム 6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円**(税込) **464円**

カシューナッツ(インド)

さやが無いから食べやすい!つい
手が伸びる、とまらない美味しさ

512 凍 不使用
三里塚物産 1ヶ月以上/落
千葉の落花生(むき実)
200g **920円**(税込) **994円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎り揚げあげました。

炒りたてのおいしさをお届けします

513 凍 不使用
三里塚物産 2ヶ月/落
千葉の落花生煎りざや
150g **700円**(税込) **756円**

千葉県の契約農家の落花生を丹念に煎りパックしました。落花生本来の香ばしい風味と甘みを生かして。

和菓子、洋菓子、中華菓子、
パン、お料理にも便利です

514 凍 不使用
関商店 6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん
270g **470円**(税込) **508円**

北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

ぷくぷくワールド
みんなで食べたい
やさしい焼き菓子

甘さをおさえてチーズの塩
味がきいたクッキーです

515 凍 不使用
ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦
チーズクッキー
60g **338円**(税込) **365円**

よつ葉のシュレッドチーズをふんだんに使って焼き上げました。

516 凍 不使用
ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円**(税込) **333円**

中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵[GMO飼料不使用]、よつ葉ノンホモ牛乳[GMO飼料不使用]

517 凍 不使用
ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦
手焼きプレーンクッキー
70g **255円**(税込) **275円**

中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、卵[GMO飼料不使用]

518 凍 不使用
ぷくぷくワールド 45日以上/乳・麦
手焼きいよかんクッキー
70g **300円**(税込) **324円**

中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、伊予柑ピール(四国)、粗精糖、ストレートみかんジュース(和歌山、大阪産有機温州みかん)

519 凍 不使用
ぷくぷくワールド 45日以上/乳・麦
手焼きミルクティークッキー
70g **300円**(税込) **324円**

中力粉(国産)、バター(よつ葉)[GMO飼料不分別]、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳[GMO飼料不使用]、べにふうち紅茶葉(島根県)

豆乳を使ったヘルシー
なシフォンケーキ

520 凍 不使用
ナチュラルド本舗 30日/卵・豆・麦
豆乳シフォンケーキ
1個(直径約12cm) **680円**(税込) **734円**

国産小麦粉に、乳製品は使わずに国産大豆で作った豆乳を使ったシフォンケーキです。冷やしてもおいしく召し上がれます。生クリーム、ジャムなどを添えて。

彩りよくちりばめたドライフルーツが
やさしい酸味の生地によくあいます

521 凍 不使用
ナチュラルド本舗 30日/卵・乳・麦
カッサータ
225g(12.5cm) **1380円**(税込) **1490円**

イタリア発祥のアイスケーキ「カッサータ」をイメージしました。有機のナッツやドライフルーツがたっぷり。凍ったまま切り分け、半解凍くらいで食べるとふわりとした食感が楽しめます。

黒ゴマを生地に入れた、卵
不使用のヘルシークッキー

522 凍 不使用
ナチュラルド本舗 40日/乳・麦
黒ごまスティックパイ
60g **350円**(税込) **378円**

黒ごまをたっぷり使った味わい深いスティック状のパイ。やさしい甘みは和三盆のような上品な黒糖を使っています。

アレンジも楽しい!
夏の定番!キーンと冷えた氷
にたっぷりかけて召し上がれ

181201 凍 不使用
フルーツバスケット 90日以上
FBかき氷シロップ・いちご
180ml 通常本体 **550円** **538円**(税込) **581円**

よく振ってから、かき氷などにお好みの量をかけお召し上がりください。

523 凍 不使用
木次乳業 卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **299円**(税込) **323円**

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上げです。[卵・乳GMO飼料不使用]

524 凍 不使用
木次乳業 卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **299円**(税込) **323円**

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。[卵・乳GMO飼料不使用]

525 凍 不使用
木次乳業 卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **299円**(税込) **323円**

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]

526 凍 不使用
木次乳業 卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **299円**(税込) **323円**

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]

完全無農薬茶
吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

527 吉村茶園
吉村茶園 正喜撰
200g **980**円(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

528 吉村茶園
吉村茶園 くき茶(棒茶)
300g **980**円(税込1058円)

529 吉村茶園
吉村茶園 ほうじ茶
250g **680**円(税込734円)

ポリフェノールたっぷり、しそパワーでシャキッと元気!

4月4回
原材料/三温糖、しそ(千葉県)、醸造酢(アルコール、酒粕、塩)

539 三里塚物産
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込862円)

千葉県成田市の農産物を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

4月4回
三里塚物産
しそドリンク3P
120g×3 **555**円(税込599円)

541 三里塚物産
うめドリンク3P
120g×3 **675**円(税込729円)

4月4回
「造り酒屋の甘酒のもと」から価格改定を伴ったリニューアルをさせていただきます。原料は国産の米と米麹のみ。希釈してお召し上がりください。

538 天領酒造
造り酒屋の濃厚甘酒
500g **680**円(税込734円)

4月4回
三里塚物産
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込862円)

有機果汁を85%以上

原材料/有機りんご(ニュージーランド、トルコ他)、有機レモン(スペイン、イタリア他)、炭酸

180129 光食品
ヒカリアップルサイダー+レモン
250ml×30缶 **3900**円(税込4212円)

有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

4月4回
無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

534 プレスオールターナティブ
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込734円)

昔から健康のために親しまれてきた柿の葉のお茶を手軽に

おまとめ 新 特価

原材料/柿の葉(香川県、徳島県)

柿茶本舗
柿茶(ペットボトル)
543 500ml **220**円(税込238円)

180130 箱
500ml 通常本体×24本 **5112**円(税込5378円)

農業や化学肥料をいっさい使わずに栽培し、丹念に摘み採った柿の葉をお茶にしました。茶葉が引立つ海洋深層水の軟水使用で口あたりまろやか。ノンカフェインです。

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

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

531 ネオファーム
スリランカ紅茶ネーチャーズ
2g×20パック **368**円(税込397円)

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

532 桜井食品
OGブラックココア(無糖)
120g **505**円(税込545円)

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

533 ムソー
OGインスタント珈琲・詰替用
85g **885**円(税込956円)

4月4回
アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180117 高橋ソース
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300**円(税込3564円)

グアテマラのサンタフェリサ農園・ブルボン農園の豆、ブラジルのパウリーニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香りが豊かに仕上げました

プレスオールターナティブ
ブレンドコーヒー
535 粉
200g **860**円(税込929円)

536 豆
200g **860**円(税込929円)

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。

180087 アルプス
信州りんごジュース
160g×16 **2730**円(税込2948円)

4月4回
アルプス
信州ももジュース
160g×16 **2730**円(税込2948円)

カリフォルニア産オーガニックトマトベストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

180105 光食品
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220**円(税込3478円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180117 高橋ソース
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300**円(税込3564円)

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

537 プレスオールターナティブ
林農園烏龍茶
70g **868**円(税込937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。

544 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180142 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

180154 フジワラ化学
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。

新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

箱得

原材料/レモン果汁(イスラエル)、麦芽(ドイツ)、砂糖、レモン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、ホップ、炭酸

180166 日本ビール
ノンアルコールビール龍馬レモン
350ml×6缶 **780**円(税込842円)

4月4回
漬ブ8 紅梅 けん時 込み蔵 白ましにせ 賀た たを

原材料/梅実(長野、山梨)、ブランド(長野県産ワイン)、グラニュー糖

180180 林農園
五ーブランドー 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)

長野県木曾三岳村三尾地区で生産された紅梅と梅酒に最適な白加賀を自社ブランドで浸漬し、浸漬液をそのまま壺詰しました。ストレートやロック、炭酸水などを加えてお召し上がりください。

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒

180191 赤(中辛)
720ml **1400**円(税込1540円)

180208 白(辛口)
720ml **1400**円(税込1540円)

4月4回
有機栽培コーヒードロップだけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

545 メトロ
オーガニックカフェグラッセ(無糖)
1000ml **470**円(税込508円)

546 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
1000ml **300**円(税込324円)

547 ムソー
有機豆乳 無調整
1000ml **298**円(税込322円)

180178 箱
350ml×24缶 **3100**円(税込3348円)

甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

180210 ヤッホーブルーイング
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込820円)

180221 ヤッホーブルーイング
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込825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ーンペールエール。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%

新
ブラシ交換式なので低価格&エコな歯ブラシです

4月4回

180225 **ピンク**
本体1本、替ブラシ2個 **500**円(税込550円)

180228 **グリーン**
本体1本、替ブラシ2個 **500**円(税込550円)

【毛の材質】PBT(ポリブチレンテレフタレート)。
【ハンドル・植毛台の材質】ポリプロピレン、EPDM

E-es-E
ハニカム歯ブラシ

180230 **KENT**
6本入り(SSSサイズ) **400**円(税込440円)

180233 エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込198円)

180245 自然丸
自然丸の粉石けん
3kg **880**円(税込968円)

180257 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)

180269 自然丸
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込187円)

180270 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹
600g **310**円(税込341円)

180324 ミヨシ石鹸
泡のキッチンハンド詰替用
220ml **240**円(税込264円)

180282 安全商品
固形せっけんシャンプー
750g **800**円(税込880円)

180312 ミヨシ石鹸
泡のボディソープ詰替用
450ml **390**円(税込429円)

180348 ミヨシ石鹸
ベビーせっけん固形
80g **175**円(税込193円)

180350 ミヨシ石鹸
泡で出てくるベビーせっけん詰替用
220ml **260**円(税込286円)

新
普段使いにも持ち運びにもとても便利です。使用時にブラシ部をスライドさせるのでキャップ不要で持ち運びしやすい構造。

180336 ハイム化粧品
石けんはみがき
140g **440**円(税込484円)

180300 エコ・グリーン
ノーマルアレッポの石鹸
200g **630**円(税込693円)

180294 ミヨシ石鹸
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込473円)

180361 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)

180397 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

180373 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)

180385 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)

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

**職人が丹精込めて作る
ヤマキの味噌**



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。

548 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

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
国産丸大豆をさらに厳選して使用し、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。

551 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **270**円(税込) **292**円

552 不使用
近藤醸造 1L **500**円(税込) **540**円

火入れをしていない生醤油です
農薬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。

553 不使用
ヤマヒサ 6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(税込) **1404**円

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。

555 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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

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

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。

550 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

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

554 不使用
日東醸造 6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

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

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

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

558 不使用
創健社 360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) **540**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。

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

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
鹿児島種子島のサトウキビを使った砂糖です。

560 不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **380**円(税込) **410**円
北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

561 不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

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。

566 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

担当者おすすめ
レシピ
さば缶ユッケ
602
さば水煮缶



材料
さば水煮缶 1缶、コチュジャン適量、しょうゆ適量、ごま油適量、卵黄1個、小口ねぎやごま(お好みで)適量

作り方
①さば水煮缶をあけ、水を切ります。
②ボウルにさばを入れ、コチュジャンを小さじ1〜2杯加えて混ぜます。
③しょうゆとごま油を回しかけ、さらにざっくりと混ぜたら器に盛りつけます。
④真ん中をくぼませ、卵黄をボトンと落とします。仕上げにお好みで小口ねぎやごまをトッピングして出来上がり♪

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりん仕上げました。

562 不使用
角谷文治郎商店 12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

563 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

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。

565 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

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。

571 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

ごまの風味が料理を引き立てます
自家製ドレッシングなどに



原材料/ごま(中国)

567 不使用
松本製油 2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **540**円

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾しほり製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

568 調味料
創健社 180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

572 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
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)

丸新商会の調味料
ピリッと辛くて食欲増進♪
中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せます。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。

575 不使用
丸新商会 540日/豆・米
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円



181213 不使用
ムソー 8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **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。

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

581 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

569 調味料
創健社 180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

573 不使用
TAC21 730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) **605**円

576 不使用
丸新商会 365日/豆・麦・米
甜麺醤(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

578 不使用
丸新商会 540日
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

580 不使用
光食品 18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **605**円

582 不使用
高橋ソース 1年以上
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350**円(税込) **378**円

570 調味料
創健社 180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

574 不使用
富士興産 8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込) **583**円

577 不使用
丸新商会 365日/豆・麦・米
蕃椒醤(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

579 不使用
丸新商会 60日以上
フライドガーリック
35g 通常本体 **620**円(税込) **670**円

584 不使用
光食品 1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**円

583 不使用
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

585 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
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。

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

特
587 不使用
創健社 6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g 通常本体 **350**円 **340**円(税込) **367**円

589 不使用
リアス 90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円
北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。(卵GMO飼料不分別)

590 不使用
富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

まろやかで、コクのある味わい

592 甘口 **593** 中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。(GMO飼料不分別)

595 不使用
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(税込) **248**円
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

586 不使用
光食品 1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(税込) **389**円

みよし村の平飼いの有精卵(国産)、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)

588 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

591 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

594 不使用
コスモ食品 4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュールー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。(GMO飼料不分別)

596 不使用
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

597 不使用
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒め素
100g **230**円(税込) **248**円

なめらかな舌触りで濃厚なペースト!



598 三里塚物産 2ヶ月以上/落ピーナッツペースト 150g 890円(税込) 961円(税込) 千葉県産の契約農家が農薬を使わずに栽培した落花生を使い、無加糖のペーストにしました。パンの他、煮物や肉料理などに。

ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに



599 創健社 270日以上 オーガニック粒マスタード 90g 450円(税込) 486円(税込) 有機マスタード種子と有機りんご酢(フランス)、食塩



600 創健社 18ヶ月以上 べに花一番オーツナ 90g(固形量70g) 380円(税込) 410円(税込) 旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スバゲティーなどに。



601 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(税込) 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。



602 創健社 540日以上 さば水煮缶 190g(固形量140g) 268円(税込) 289円(税込) 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。



603 ヤマトフーズ 360日以上 ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け 65g(通常本体) 500円(税込) 529円(税込) 広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩シモンで味付けしオリブオイル漬けにしました。



609 トーエー食品 5ヶ月/乳・豆・麦 どんぶり麺・きつねうどん 78g×4袋 740円(税込) 799円(税込) 北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。【乳製品GMO飼料不分別】



610 トーエー食品 5ヶ月/麦・そば どんぶり麺・山菜そば 78g×4袋 740円(税込) 799円(税込) 北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。



613 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(税込) 614 阿部製粉 180日以上/麦 国内産薄力小麦粉シラネ 1kg 330円(税込) 356円(税込)



615 エコ・グリーン 1年/麦 すいとん粉 1kg 420円(税込) 454円(税込) もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。



616 桜井食品 5ヶ月/麦 パン粉 200g 278円(税込) 300円(税込) 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。



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



611 桜井食品 6ヶ月/豆・麦・米 みそらーめん 101g 140円(税込) 151円(税込) 北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。【GMO飼料不分別】



612 桜井食品 180日/卵・豆・麦・米 野菜らーめん(ノンフライ麺) 90g 160円(税込) 173円(税込) 北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜らーめんです。【卵GMO飼料不分別】



618 ムソー 3年 無双本葛 110g 530円(税込) 572円(税込) 南九州産本葛100%の吉野くずです。くず湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。



620 桜井食品 1年/麦 ホットケーキミックス有糖 400g 398円(税込) 430円(税込) 岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。



619 庄内協同ファーム 90日以上/豆 きな粉 130g 220円(税込) 238円(税込) 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。



628 庄内協同ファーム 45日以上/米 白丸もち 500g(12~13個) 650円(税込) 702円(税込) 629 庄内協同ファーム 45日以上/米 うすきりもち 120g(約12枚) 220円(税込) 238円(税込)



621 神室のめぐみ 180日/麦 にほんのうどん 200g 190円(税込) 205円(税込) 622 5袋 通常本体 200g×5 950円(税込) 900円(税込) 972円(税込) おまとめ特価



623 金子製麺 3ヶ月/麦 全粒粉そうめん 240g 190円(税込) 205円(税込) 624 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(税込)



625 金子製麺 45日以上/麦・そば 季穂特選糸そば 200g 218円(税込) 235円(税込) 626 横山製粉 3年/麦 北のパスタ 400g 330円(税込) 356円(税込) 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。



627 プレスオールターナティブ 730日/米 玄米ビーフン 40g×3 420円(税込) 454円(税込) 栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。



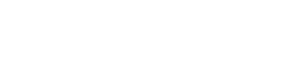
630 庄内協同ファーム 45日以上/米 玄ころもち 8個 通常本体 320円(税込) 310円(税込) 335円(税込) 手軽に食べやすく、調理しやすい玄米で作った小さなもち!



631 三育フーズ 1年/豆・麦 大豆たんぱく・細切り 90g 314円(税込) 339円(税込) 632 てんぼ印 90日以上 切り干し大根 40g 260円(税込) 281円(税込) 633 おきたま農舎(山形県) おきたまの鷹の爪 10本前後(10g) 210円(税込) 227円(税込) 山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。



634 節辰商店 6ヶ月 生協だしパック 10g×20袋 350円(税込) 378円(税込) 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。



635 明星産業(瀬川食品) 240日/米 ねば〜る昆布 35g 340円(税込) 367円(税込) 636 明星産業(瀬川食品) 180日以上 道南産真昆布切り落とし 80g 368円(税込) 397円(税込)



637 明星産業(瀬川食品) 180日以上 房州産ひじき 18g 298円(税込) 322円(税込) 638 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上 黒磯のり 10g 268円(税込) 289円(税込)



639 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(税込) 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。



640 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月 焼きずのり 全型10枚入 370円(税込) 400円(税込) 横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。



641 小林海苔店 45日以上 国産焼きもみ海苔 30g 通常本体 198円(税込) 190円(税込) 205円(税込) 寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

特

特

特

特

特

特

特

特

特

特



こどもの日特集

もちもちの生地にほどよい甘さの粒あんが絶妙



原材料 / つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水飴)、大麦粉、食塩、やまいも粉、柏葉

647 **凍** 岩手阿部製粉 1年/米

648 **凍** **G**不使用 家庭蒸柏餅 60g×4個 **680**円(税込) **734**円
うるち米、砂糖、小豆、馬鈴薯澱粉、柏葉

むっちりとした皮の食感をお楽しみいただける柏餅です



ご家庭の蒸し器で15分蒸し、冷めたら添付の柏の葉で包んでお召し上がりください。 **4月4日** 菓房 はら山 90日/米

649 **凍** **G**不使用 家庭蒸柏餅(味噌餡) 60g×4個 **680**円(税込) **734**円
有機うるち米、砂糖、有機白隠元、有機味噌、有機馬鈴薯澱粉、柏葉

3種類の餡を楽しめる 子どもの日限定和菓子



原材料 / つぶし餡[ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、有機小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油]、黒こし餡[ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、有機小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油]、抹茶餡[ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油、有機抹茶] [GMO飼料不使用] **4月4日** 菓房 はら山 90日/卵・麦・米

650 **凍** **G**不使用 鯉のぼり 30g×3個 **450**円(税込) **486**円
つぶし餡、黒こし餡、抹茶餡をそれぞれ皮に包みました。

島根県雲南市 吉田ふるさと村

籐の香りいっぱい。吉田ふる里村のちまき



島根県奥出雲産もち米とうるち米を使い、島根県吉田町の自生の笹の葉でだんごを巻きました。常温で1~2時間程度、自然解凍でお召し上がりください。 **4月4日** 島根県奥出雲産もち米とうるち米を使い、島根県吉田町の自生の笹の葉でだんごを巻きました。常温で1~2時間程度、自然解凍でお召し上がりください。 **181237** **凍** **G**不使用 吉田ふるさと村 ちまき 50g×5個 **750**円(税込) **810**円

あっさりとした甘さともっちりとしたお餅やぶちがした雑穀の食感



原材料 / もち米(島根県)、砂糖(甜菜)、小豆(島根県)、十六種雑穀ミックス[もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちぎび、もち赤米、はと麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし、食塩] **4月4日** **181249** **凍** **G**不使用 吉田ふるさと村 90日以上/豆・米・そば 雑穀ぜんざい 150g **300**円(税込) **324**円
島根県産の小豆など16種類の国産雑穀が入ってサッパリとしつつこない甘さのぜんざいで。温めてください。

ふんわりしっとりのスポンジに生クリームがたっぷり



原材料 / 生クリーム、卵、有機苺、小麦粉、洗双糖、バター、有機苺、小麦澱粉、なたねサラダ油、麦芽水飴、片栗粉、食塩 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用] **4月4日** **181158** **凍** **G**不使用 ナチュランド本舗 30日/卵・乳・麦 子どもの日生クリームデコレーション 4号サイズ **1730**円(税込) **1868**円
国産小麦粉にたっぷりの卵で、ふんわり焼き上げたスポンジケーキに、生クリームでデコレーションしました。

お父さまが喜ぶ、可愛らしいかたちのクッキーです



原材料 / 小麦粉、バター、洗双糖、卵 [卵GMO飼料不使用] ココアパウダー、粉糖 [乳製品GMO飼料不分別] **4月4日** **181171** **凍** ナチュランド本舗 30日/卵・乳・麦 ぐまさんクッキー 5枚 **417**円(税込) **450**円

こいのぼりに見立てた可愛いチョコクレープ



原材料 / パナナ、卵、小麦粉、砂糖、生クリーム、洗双糖、バター、有機チョコレート、[乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用] **4月4日** **181160** **凍** ナチュランド本舗 30日/卵・乳・麦 こいのぼりのクレープ 3個 **778**円(税込) **840**円

気軽に食べられる、うれしい詰合せ!



セット内容: 元気フルーツラムネ×4、元気ミレービスケット×4、元気カリボデミニ×1 **4月4日** **181183** **凍** **G**調味料 サンコー 60日以上/麦・米 子どもの日・お菓子袋 3種 **355**円(税込) **383**円

国産もち粉を練り上げて柔らかく仕上げた赤・緑・白の三色餅



原材料 / 砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料(野菜、紅花、クチナシ) **4月4日** **181195** **凍** **G**不使用 長豊堂 45日/米 三色羽二重餅 18個 **410**円(税込) **443**円

酸味の中に玉ねぎの甘み、さっぱりとした美味しさです



原材料 / 玉ねぎ(島根県)、発酵調味料(米、米麹、食塩)、米酢、醤油(大豆、小麦、食塩)、鰹だし、馬鈴薯デンプン、食塩 **4月4日** **181250** **凍** **G**不使用 吉田ふるさと村 180日/豆・麦・米 玉ねぎドレッシング 150ml **420**円(税込) **454**円
島根県雲南産玉ねぎをたっぷり使った、やさしい甘さのノンオイルドレッシングです。

りんご・かぼちゃ・にんじんでとろみと甘さをだしました



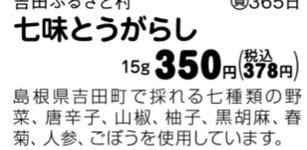
原材料 / 醤油(大豆、小麦、食塩)、りんご、本みりん、砂糖、米みそ、タマネギ、カボチャ、ニンジン、米酢、生姜、ニンニク、唐辛子 **4月4日** **181262** **凍** **G**不使用 吉田ふるさと村 180日/豆・麦・米 焼肉のたれ コク野菜 150ml **450**円(税込) **486**円
奥出雲産のりんごと野菜をたっぷり使い、国産丸大豆醤油やみりんに味増を加えてコクを出しています。

青とうがらし&ニンニク



雲南市吉田町産の青唐辛子「オロチの爪」とにんにくを使用しました。肉料理やパスタなどに。 **4月4日** **181274** **凍** 吉田ふるさと村 180日 青とうがらし&ニンニク 60g **350**円(税込) **378**円

七味とうがらし



島根県吉田町で採れる七種類の野菜、唐辛子、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼうを使用しています。 **4月4日** **181286** **凍** 吉田ふるさと村 365日 七味とうがらし 15g **350**円(税込) **378**円

大正2年創業のそば製造専門の老舗 本田商店の奥出雲そば



島根県産のそば粉と北海道産小麦粉を使い、昔ながらの幅の広い5割そばに仕上げました。 **4月4日** **181365** **凍** 本田商店 90日/麦・そば 奥出雲生蕎麦(つゆなし) 100g×2食 **398**円(税込) **430**円
181353 **凍** **G**不使用 本田商店 90日/豆・麦・米・そば 奥出雲生蕎麦(つゆあり) 麺100g×2食 つゆ60g×2 **540**円(税込) **583**円

乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます



生パスタだから味わえる「もちもち食感」。カナダ産デュラム小麦のセモリナ粉を使用。茹で時間3分。 **4月4日** **181377** **凍** 本田商店 90日/麦 生パスタ スパゲッティ 110g×2 **310**円(税込) **335**円

トマト、オイル、クリームベース全てのソースと相性が良いパスタです



リングイネの独特の形が「もちもち食感」を保ちます。カナダ産デュラム小麦のセモリナ粉を使用。茹で時間4分。 **4月4日** **181389** **凍** 本田商店 90日/麦 生パスタ リングイネ 110g×2 **310**円(税込) **335**円

島根県雲南市 木次乳業

熱をかけると糸のように伸びるハードチーズ



熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。[GMO飼料不使用] **4月4日** **181298** **凍** 木次乳業 5ヶ月/乳 木次プロボローネチーズ 380g **2000**円(税込) **2160**円

赤いワックスコートをしたミニゴーダチーズ



赤いワックスコートをしたミニゴーダチーズ。熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。[GMO飼料不使用] **4月4日** **181316** **凍** 木次乳業 4ヶ月/乳 木次イズモ・ラ・ルージュ 180g **1048**円(税込) **1132**円

木次黒胡椒ゴーダチーズ



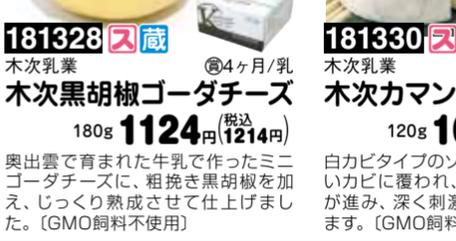
奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴーダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。[GMO飼料不使用] **4月4日** **181328** **凍** 木次乳業 4ヶ月/乳 木次黒胡椒ゴーダチーズ 180g **1124**円(税込) **1214**円

木次カマンベールチーズ



白カビタイプのソフトチーズです。白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。[GMO飼料不使用] **4月4日** **181330** **凍** 木次乳業 4ヶ月/乳 木次カマンベールチーズ 120g **1000**円(税込) **1080**円

木次ナチュラルスナッカー



さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。[GMO飼料不使用] **4月4日** **181341** **凍** 木次乳業 40日/乳 木次ナチュラルスナッカー 70g **450**円(税込) **486**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

島根県安来市 青砥酒造

ふくよかな甘みと旨みに加え、改良雄町の醸し出すフルーティな香り、上品で柔らかな味わい



島根県奥出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りしました。 **4月4日** **181390** **凍** 青砥酒造 /米 ほんろよい自然酒純米吟醸 720ml **1800**円(税込) **1980**円
精米歩合:55% アルコール度数:17%

軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒となる1本です



蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。 **4月4日** **181407** **凍** 青砥酒造 /米 蒼斗七星 特別純米65 720ml **1300**円(税込) **1430**円
原料米:佐香錦 精米歩合:65% アルコール度数:17~18%

南高梅の香り、すっきりとした酸味。後口すっきりとした味わい



農業・化学肥料不使用米を原料とした生原酒に無農薬の南高梅を漬け込み、一年間低温熟成させました。 **4月4日** **181419** **凍** 青砥酒造 ほんろよい梅酒 720ml **1800**円(税込) **1980**円