

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----------|------|----|----|----|----|
| 注文書回収 | 5/3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 商品配達 | 5/10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 特別企画商品配達 | 5/17 | 18 | 19 | 20 | 21 |

2021年
5月2回6号



初夏の健康食

とろろそばで / 免疫力アップ!

343 **凍**
山本食品 365日/そ
生冷長野県産十割そば
130g×2 **540** (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。



東京生まれのめんつゆ

G不使用 豆・ 麦・ 米
近藤醸造 360日以上
めんつゆ
549 360ml **440** (税込475円)
550 1L **765** (税込826円)

清流秋川と緑豊かな多摩の山裾、澄んだ空気とおいしい水、自然に恵まれた地でゆっくり時間をかけて醗酵熟成した香り豊かな深い味わいのお醤油ベースに、良質のかつお節から取った出汁とみりん、洗双糖で仕上げた濃縮タイプのめんつゆです。

大和芋、山芋、長芋などを総称して「ヤマノイモ」と言われています。滋養強壮のために漢方薬として使われてきた歴史ある食材です。ネバネバ成分であるムチンは免疫力アップの効果が期待できます。そして、そばには、疲れや夏バテの解消に良い栄養素と言われているビタミンB群やアミノ酸が含まれています。つまり、とろろそばは、ヤマノイモで免疫をアップし、蕎麦でアミノ酸やビタミンを補給できる効率の良い食べ合わせなんです。体調を崩しやすいこの季節におすすめのメニューです。

山芋と長芋

山芋も長芋も、栄養価に大きな違いはありません。どちらも体内の水分バランスを整えるカリウムや、胃粘膜を守るぬめり成分を含んでいます。特徴的なのは、粘りの強さと味わいです。山芋は粘りが強く甘みがあるのに対し、長芋は水分が多く、粘り気は少なめで淡泊な味わいです。ともに消化酵素であるジアスターゼを含んでいて、でんぷんの一部が分解されるため、生で食べられる世界でも珍しい芋です。



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



181614 **凍**
イースタンフーズ 180日以上
冷凍とろろ大和芋
通常本林 **500g 1480** (税込1512円)

粘りの強さと風味のいい国産イースタンフーズ大和芋を100%使用し、すりおした後に急速凍結しました。解凍後、とろろごはんやとろろ蕎麦、山かけなどに。

体にやさしい麦茶
庄内協同ファームのむぎちゃん

山形県庄内地方で化学合成農薬を使用しないで栽培した六条大麦を、特製の焙煎機で、麦本来の素材を生かす為、低温でゆっくり時間を掛けて、甘味が引き出るように焙煎してあります。大麦の素材が生きた甘く、香り高い麦茶をお楽しみください。

13 ページ

駿河湾のめぐみカクサの桜えび(素干)

近年では桜えびの生息が台湾沖でも確認され、台湾などからの輸入も増えてきていますが、駿河湾産と台湾産では、甘み・旨味が大きく違います。桜えび本来の美味しさをお楽しみください。

15 ページ



京都特集 京佃煮の津乃吉

16 ページ

丹波の黒豆を贅沢に使った、黒豆の美味しさが素直に味わえる炊き込みご飯の素です。丹波篠山の黒豆と上質なちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等、複雑な旨みを含んだ自家製だしと、最高の発酵調味料で仕上げてあります。しみじみと、ちゃんと美味しい炊き込みご飯を、ご家庭でご堪能ください。





145 蔵無農薬無化学肥料
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。



146 蔵無農薬無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
プロッコリーの新芽
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。



えぐみが少ない穂先だけのこは添付の米ぬかと一緒に茹でるだけ!
香川県仲多度郡仲南町の臼杵(うすき)英樹さん他。アグは少なく、普通の筍と同じように調理できます。*米ぬか付き
ゆで時間... 30~40分
156 無農薬無化学肥料
さぬぎこだわり市(香川県)
さぬぎの穂先だけのこ
約500g(1~3本) **350円**(税込378円)
オススメの食べ方
天ぷら、炒めもの、煮物、マリネ・ピクルスなど



地元の新玉をたくさん召し上がれ!
157 無農薬低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
800g **198円**(税込214円)
180464 徳用
1.5kg **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



158 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。



147 無農薬無化学肥料 (神奈川県)
NO-RA~農薬~(愛川町)
紫水菜
150g **230円**(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



148 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。



九州産春掘り! **煮くずれしにくい**
159 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。
160 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。



161 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。



181213 低農薬低化学肥料
産直南島原(長崎県)
玉ねぎ(新玉ねぎ)
800g **330円**(税込356円)
長崎県南島原市の林田康一さん。JAS許容農薬(Zドボルドール)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。



149 無農薬無化学肥料 (神奈川県)
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g **185円**(税込200円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。



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



151 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。



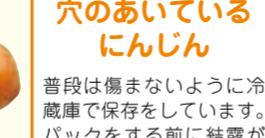
152 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
100g **235円**(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



162 無農薬無化学肥料
飯塚功(茨城県)
ごぼう
300g **250円**(税込270円)
茨城県鉾田市の飯塚功さん。有機肥料のみで土作りを行うことで、緻密でやわらかく、香りが良いごぼう育ちます。



163 無農薬無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
大根
1本 **260円**(税込281円)



穴のあいているにんじん
普段は傷まないように冷蔵庫で保存をしています。パックをする前に結露が出ないように一度天日で乾かしていますが、そのときに穴ができるようです。気を付けていますが、食べられないものがありましたらご連絡ください。



153 蔵無農薬無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78円**(税込84円)
中国産有機緑豆使用。



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



164 (JAS)
JAやさと有機栽培部会(茨城県)
有機かぶ
500g **200円**(税込216円)



166 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。



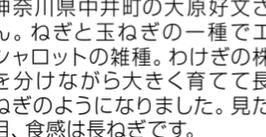
169 (JAS)
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **125円**(税込135円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。



154 (JAS) (神奈川県)
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円**(税込54円)
中国産またはマンマー産緑豆使用。



165 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。



166 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
巨大わけぎ(長ねぎ)
400g **300円**(税込324円)



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



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 (JAS)
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 (JAS)
松尾農園(福岡県) ◎90日以上
熟成黒にんにく
30g **540円**(税込583円)
農業・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県薩島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。



171 無農薬無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
新物にんにく
200g **470円**(税込508円)
徳島県阿波市の楠正人さん。



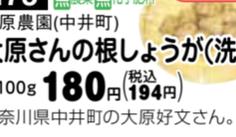
172 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
生にんにく
80g以上 **250円**(税込270円)



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



179 (JAS) (蔵無農薬)
洪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸産部町の洪田潤介さん。



173 無農薬無化学肥料 (神奈川県)
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。



畑の旬の美味しい野菜をお届けします (神奈川県)



177 無農薬無化学肥料
湘南鷹取野菜農研究会(平塚市)
湘南鷹取野菜セット5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



181 (蔵無農薬)
北村きのこ園(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。



185 (蔵無農薬)
チャイルドハウス(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **208円**(税込225円)
茨城県つくば市の山田大輔さん。



174 (JAS)
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。



176 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。



177 無農薬無化学肥料
湘南鷹取野菜農研究会(平塚市)
湘南鷹取野菜セット5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



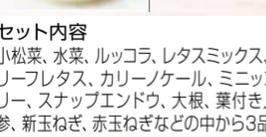
183 (蔵無農薬)
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円**(税込192円) (放)不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



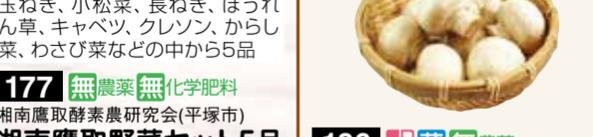
188 (蔵無農薬)
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。



175 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。



176 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。



177 無農薬無化学肥料
湘南鷹取野菜農研究会(平塚市)
湘南鷹取野菜セット5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



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



187 (蔵無農薬)
宮野龍之(広島県)
原木生しいたけ
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。

どんぶりのご飯にのせるだけ!



原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉

189 📅 凍 📅 不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
かつお味噌漬丼

80g×2 **500円**(税込)
太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダシを合わせました。解凍後、どんぶりに。

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼" おまとも 特価



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

50g×2 **190円**(税込)
50g×4 通常本体 **191 徳用** 📅 凍
タレ付 **1120円**(税込) **1080円**(税込)
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。



192 📅 凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1080円**(税込)
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。

お刺身はもちろん 漬けにも

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。

原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)
193 📅 凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **645円**(税込) **630円**(税込)



197 📅 凍 📅 調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 (130g以上) **568円**(税込)
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。



198 📅 凍
武田食品冷凍 ◎15日以上/米
淡路職人のしめさば
半身2枚(約120g) **500円**(税込)
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。



199 📅 凍 📅 調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **340円**(税込)
脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



200 📅 凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



201 📅 凍
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込)
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



202 📅 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
帆立貝柱
100g **500円**(税込)
北海道産ホタテの貝柱です。解凍後、刺身やバター焼きなどに。

岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味



三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製ダシに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。
203 📅 凍 📅 調味料
共和水産 ◎180日/豆・麦・米
おらが造った宮古の磯丼
50g×2 **415円**(税込)



204 📅 凍
千倉水産加工販売 ◎45日以上
塩さんま
85g×3尾 **498円**(税込)
北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



205 📅 凍
共和食品 ◎15日以上
無選別まぐろほほ肉
300g **748円**(税込)
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。サイズ不選別の徳用です。解凍後、焼き物や煮物などに。

鮮度抜群! お刺身にもできます



209 📅 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身(350~450g) **740円**(税込)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活みめし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

脂がのって、旨みがあります



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。
原材料/ピンチョウマグロ切り身(太平洋)
206 📅 凍
マストミ ◎10日以上
まぐろ腹身切身(焼物用)
2切(170g) **370円**(税込)



207 📅 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
礼文産沖獲り鮭切身
3切(240g) **528円**(税込)
北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



208 📅 凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込)
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



210 📅 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
銀だら切身
2切(120g) **498円**(税込)
アメリカ産銀だらを切身にしました。解凍後、煮付けや焼物などに。



211 📅 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
からすがれい切身
3切(210g) **598円**(税込)
主にアイスランド産のからすがれいを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



212 📅 凍
三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **398円**(税込)
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



213 📅 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
タチウオ切身
約200g **278円**(税込)
熊野灘産のタチウオを切身にしました。解凍後、塩焼きや唐揚げなどに。

3種類のつみれを楽しめます



えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]
214 📅 凍 📅 調味料
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個 通常本体 **350円**(税込)

やわらかく 脂がのっています



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩
215 📅 凍
東北トクスイ ◎180日以上
バクッと真ほっけ一夜干し
220g **398円**(税込)
北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。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
216 📅 凍
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込)
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。



217 📅 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込)
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



218 📅 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サバ開き
1~2枚 **340円**(税込)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)

塩と昆布だけで味付けて、さんまの旨みを凝縮



八戸産のさんまを開いて切身にして、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。
219 📅 凍
ヤイチ ◎45日以上
さんま開昆布干
2切(90g) 通常本体 **240円**(税込)



220 📅 凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円**(税込)
ロシア産の編ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



221 📅 凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398円**(税込)
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。



222 📅 凍 📅 不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サンマミリン干し
3枚 **460円**(税込)
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



223 📅 凍 📅 不使用
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
イカみりん干し
200g **500円**(税込)
熊野灘産のイカを丸ごと特製タレに漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、さっと焼いてください。

武田食品冷凍

ごはん混ぜ込んでおにぎりもおすすめてす



5年ぶりに復活!!

224 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎45日以上/豆・麦・米
いかなご釘煮
80g **600**円(税込) **648**円

淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召し上がりください。

原材料/いかなご(淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)

真だこの旨みが
口の中に広がります



原材料/真タコ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

225 冷蔵 G不使用
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。

口の中で"ほろっ"と
ほぐれる美味しさです



原材料/真サバ(徳島県、長崎県)、醤油、砂糖、練り梅(梅干、梅酢、赤しそ)、清酒

226 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
さば梅煮
2~4切(130g) **385**円(税込) **416**円

脂のりが良い寒サバを料理酒と練り梅を使い、しっかりと味付けしました。

茎わかめの美味しさと
食感が楽しめます



原材料/わかめ中心(淡路島)、醤油、砂糖、酒

227 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
淡路産茎わかめ佃煮
100g **324**円(税込) **350**円

淡路島近海で採れた天然わかめの茎を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。

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

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

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。



229 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切子込)
60g **368**円(税込) **397**円

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



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

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。



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

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。



232 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(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。



233 凍
芦浜産直出荷組合 ◎30日以上
芦浜カットイカ
通常本体 150g **330**円(税込) **298**円(税込)

熊野灘産スルメイカを水揚げ後、すぐにカットし凍結しました。



234 凍
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。

育て方を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



原材料/真がき(兵庫県播磨灘)

235 凍
播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **780**円(税込) **842**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、フライヤンターなどに。



236 凍
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。



237 凍 G不使用
渡邊水産 ◎90日以上
宍道湖大和しじみ
180g **398**円(税込) **430**円

島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



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

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。



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

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。

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました



佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

240 凍
山丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500**円(税込) **540**円

原材料/しらす(相模湾)、食塩



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

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。



242 凍 G調味料
平庄商店 ◎180日以上/豆・麦・米
さんまぼろぼろ
110g **298**円(税込) **322**円

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

ふっくらと脂ののった八戸前銀鯖焼を手軽に



243 凍
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼
1切 通常本体 (約60g) **278**円(税込) **265**円(税込)

原材料/真サバ(青森県八戸沖)、食塩



244 凍 G調味料
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 (タレ、山椒付) **1350**円(税込) **1458**円

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。



245 凍 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮
2本(100g) **335**円(税込) **362**円

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



246 凍 G調味料
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g **298**円(税込) **322**円

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



247 凍 G不使用
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られています。解凍してください。

サクッと香ばしく、身質は上品でクセのない味わい



248 凍 G調味料
やまた水産食品 ◎180日以上
きびなご唐揚げ
通常本体 180g **310**円(税込) **298**円(税込)

熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

身が厚いのにならやわらか
少ない油でも



249 凍 G不使用
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

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。



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

パプアニューギニア産の天然エビを、冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



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

国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

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



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

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ



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

広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)



担当者おすすめ
レシピゅで豚南蛮

材料(2人分)
豚バラスライス… 150g
レタス …… 3枚
にんにく …… 50g
長ねぎ …… 50g
[A]
長ねぎ …… 5cm
にんにく …… 1/2片
生姜 …… 1/2片
赤唐辛子 …… 1/2本
酢 …… 大2
醤油 …… 大2
水 …… 大2
砂糖 …… 小1
ごま油 …… 小1

作り方

- ①レタスは少し大きめに手でちぎる。にんにくは皮をむき、ピーラーで縦に薄切りにする。長ねぎは斜めの薄切りにする。
- ②Aの長ねぎ、にんにく、生姜をみじん切りにして、すべてを混ぜる。
- ③鍋に湯を沸かし、にんにく、レタス、長ねぎを茹で、ザルにあげて水気を切る。
- ④③の鍋を火にかけ、豚肉を加え、ほくしながら火を通して、ザルにあげて水気を切る。
- ⑤③を皿に盛り、④のをせ、②をかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)

254 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **620円**(税込) (670円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚 通常本体(200g) **600円** (税込) **580円** (626円)
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

265 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
200g **452円**(税込) (488円)
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

266 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435円**(税込) (470円)
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

256 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **580円**(税込) (626円)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
通常本体(200g) **540円** (税込) **525円** (567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。

冷やし肉うどん
267 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
400g **900円**(税込) (972円)
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

258 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **535円**(税込) (578円)
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 **630円**(税込) (680円)
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

260 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
150g×2 **630円**(税込) (680円)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
通常本体(150g) **575円** (税込) **560円** (605円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りにしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

268 凍 中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530円**(税込) (572円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
通常本体(200g) **360円** (税込) **340円** (367円)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **580円**(税込) (626円)
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520円**(税込) (562円)
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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

275 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円**(税込) (430円)
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

276 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円**(税込) (970円)
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出し便利です。

277 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **330円**(税込) (356円)
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

270 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円**(税込) (700円)
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

271 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円**(税込) (484円)
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

272 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) (572円)
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

274 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円**(税込) (410円)
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **740円**(税込) (799円)
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **480円**(税込) (518円)
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

272 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込) (572円)
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

274 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円**(税込) (410円)
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

280 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。

281 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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **710円**(税込) (767円)
ムネ肉をミンチにしました。

280 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。

281 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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **710円**(税込) (767円)
ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

283 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚 通常本体(110g) **1580円** (税込) **1500円** (1620円)
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

284 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **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。

288 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。

289 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産牛ミックスホルモン
300g **940円**(税込) (1015円)
国産熟成牛の小腸、大腸、胃袋、心臓のミックスホルモンです。焼肉や野菜炒めなどに。

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

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840円**(税込) (907円)
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

292 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込) (810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円**(税込) (1024円)
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

286 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円**(税込) (732円)
各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

287 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **550円**(税込) (594円)
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

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

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840円**(税込) (907円)
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

292 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込) (810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

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

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840円**(税込) (907円)
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

292 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込) (810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



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



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

職人の技が美味しさの秘密

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〕



298 **冷蔵**
 ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
 160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み

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〕



299 **冷蔵**
 ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
 100g **425円**(税込) **459円**

お好みの野菜と一緒に炒めても美味しいです



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

296 **凍** **G不使用**
 中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**
中津豚レバー焼肉用(味付)
 200g **315円**(税込) **338円**

新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

297 **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**

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〕



300 **冷蔵**
 中津ミート **◎7日**
粗挽きウインナー
 160g **384円**(税込) **415円**
 飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



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



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

備長炭でじっくりと焼き上げました

国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油

303 **冷蔵** **G不使用**
 ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
 120g **795円**(税込) **859円**



304 **凍** **G不使用**
 高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
 2枚(200g) **600円**(税込) **648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〕



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



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



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

千葉産直サービス

冷めてもおいしいからお弁当のおかずにもおすすめです



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

308 **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〕



309 **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**

美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!

エコガザ鶏のムネ肉、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〕



310 **凍** **G不使用**
 千葉産直サービス **◎180日/卵・豆・麦**
エコガザ鶏の手作りつくね
 150g **368円**(税込) **397円**

秋川牧園のお惣菜

手軽に美味しい焼き鳥を



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

311 **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〕

やわらかいつくねの中にコリコリの食感



原材料/鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、玉ねぎ(国産)、鶏卵、パン粉、醤油、鶏脂、みりん、砂糖、食塩、山芋パウダー、揚げ油(菜種油)、ソース(醤油、砂糖、みりん、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

312 **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〕



313 **凍** **G不使用**
 秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
 120g **368円**(税込) **397円**

秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



314 **凍** **G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〕

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

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



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

321 **凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
 12個(180g)×2 **760円**(税込) **821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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感



原材料/鶏肉(徳島県)、塩麹、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、コショウ、食塩

315 **凍** **G不使用**
 マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麹竜田
 150g **360円**(税込) **389円**

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹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〕

厳選調味料を使った本格中華!



原材料/豚肉、赤味噌、砂糖、菜種油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜

316 **凍** **G不使用**
 マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる回鍋肉
 110g **368円**(税込) **397円**

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〕

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



317 **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**(税込) **462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〕

318 **徳用** **凍**
 4個×4 通常本体(560g) **856円** **800円**(税込) **864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〕

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



322 **凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**
飛鳥の中華春巻
 5本(180g) **460円**(税込) **497円**
 野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



323 **凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
 3個(270g) **450円**(税込) **486円**

国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕



324 **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〕

油で揚げるだけで おかずやお弁当の一品に



原材料 / 豚肉(岐阜県)、パン粉[小麦粉、生イースト、食塩]、小麦粉、食塩、香辛料

325 **凍** **G**不使用
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦
飛騨旨豚のひとくちとんかつ
240g **650円**(税込) **702円**
岐阜県産銘柄豚「飛騨旨豚」に桜井食品のパン粉を付けました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

温めるだけで、おいしい牛丼に



近江牛の切り落としを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

326 **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**

身はやわらかく、甘辛い味付け



ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

327 **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**



328 **凍** **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〕



329 **凍** **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〕



330 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円**(税込) **330円**
国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



334 **凍** **G**不使用
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〕



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



336 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
パンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円**(税込) **594円**
トマトソースのパンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕



337 **凍** **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



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



339 **凍** **G**不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円**(税込) **322円**
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



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



343 **凍**
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。



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



345 **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〕



340 **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。



341 **凍** **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。

小麦が香る冷やし中華

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。〔GMO飼料不分別〕



346 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉生麺 冷やし中華
120g×2 スープ付 **368円**(税込) **397円**

原材料 / 麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス]〔豚、鶏GMO飼料不分別〕



347 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麺
280g **378円**(税込) **408円**
鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製。甜麺醬、豆板醤を用いた特製スープ。〔GMO飼料不分別〕



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



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



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



355 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちらし寿司の素
200g(2合) **560円**(税込) **605円**
歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。



356 **蔵** **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**
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。



357 **蔵** **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。



358 **蔵** **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。



359 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
辛子昆布佃煮
100g **350円**(税込) **378円**
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。



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

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



原材料 / 大根、漬け原料[醸酵調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩]

351 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円**(税込) **540円**
特別栽培大根を靴あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

しその香りや生姜・みょうがなど香味野菜の自然な風味



原材料 / 有機きゅうり、有機なす、生姜、みょうが、赤しそ、昆布、漬け原料[発酵調味料、梅酢、昆布だし、醤油、砂糖、醸造酢、食塩]

352 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円**(税込) **518円**
国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。



353 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円**(税込) **430円**
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。



354 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円**(税込) **518円**
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。



361 **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。



364 **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**
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふくらとまるやかに仕上げました。



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



365 **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**
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。



363 **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**
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまるやかな甘さに仕上げました。



366 **蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**
カナダ産青えんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



原材料/スケソウダラ(北海道)、小魚すり身、卵白、ばれいしょ、キャベツ、ピーマン、カツオエキス、発酵調味料、清酒、食塩

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

江戸末期から続く老舗のじゃこ天です

徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。

368 凍G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278**円(税込) (300円)

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

369 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体×2 **720**円(税込) (745円) **690**円(税込)

おまとめ 特価

370 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g(3枚) **300**円(税込) (324円)
国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



原材料/魚肉(タラ(国産)、豆腐(大豆(国産)を含む)、米油(国内製造)、人参(国産)、たけのこ(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、ごぼう(国産)、しいたけ(国産)、枝豆(大豆(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料

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

お弁当にも使えるプチサイズの練り製品

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

372 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315**円(税込) (340円)

カルシウムたっぷりの揚げかまぼこ

ちりめんとうりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと煮てください。

371 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298**円(税込) (322円)



373 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g **350**円(税込) (378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケソ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〕

461
よつ葉シュレッドチーズ
375 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388**円(税込) (419円)



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



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

しっかりと食感と風味が自慢です

生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

原材料/特別栽培こんにやく芋(群馬県)、貝カルシウム
382 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **230**円(税込) (248円)



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



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



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



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



383 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268**円(税込) (289円)
一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



384 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210**円(税込) (227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

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

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

387 蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬとうふ
180g **130**円(税込) (140円)

393 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470**円(税込) (508円)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。

ヘルシーなお豆腐のお刺身!
おまとめ 特価



原材料/丸大豆(北海道、山形)、にがり
395 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438**円(税込) (454円)

カリッと焼いてサラダにトッピング



原材料/大豆、冷凍ホールコーン、玉ねぎ、大和芋、人参、パセリ、菜種油、塩
402 蔵G不使用
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。

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!

甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

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

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐!

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

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

394 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g 通常本体 **168**円(税込) (171円) **158**円(税込)

国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!

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

400 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180**円(税込) (194円)

焼いても煮ても美味しい生揚げです

北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。

401 蔵G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **165**円(税込) (178円)



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



397 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165**円(税込) (178円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



398 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215**円(税込) (232円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット

がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。

399 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種(各2個) **525**円(税込) (567円)

エビの香り豊かなひとくちサイズのがんも

国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。

403 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 通常本体 **220**円(税込) (221円) **205**円(税込)

ふっくら、じっくり炊き上げた

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。

404 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 通常本体 **680**円(税込) (680円) **630**円(税込)

煮物のほかそのままサラダでも!

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかりと食感があるからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

405 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157**円(税込) (170円)



カップ入りだからそのままOK **おまとも** **特価**



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

409 **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。

410 **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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

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

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

蔵 **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
406 **W規格**
30g×3 通常本体 タレ・カラシ付 **396円**(税込376円)
407 **W規格**
30g×3×2 通常本体 タレ・カラシ付 **348円**(税込376円)
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

立派などんぶり飯
「納豆とシラス丼」



412 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和造作ひきわり納豆
80g タレ・カラシ付 **210円**(税込227円)
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、蒸煙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。

415 **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

トマトソースとキムチがマッチしています



特

原材料/国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉【乳製品GMO飼料不分別】

416 **蔵**
デンニッシュハウス ◎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)

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

420 **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)
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

421 **蔵**
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円**(税込432円)
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

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

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

419 **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)

424 **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円**(税込106円)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油【乳製品GMO飼料不分別】

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

423 **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、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

430 **蔵**
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
通常本体 1個 **360円** **350円**(税込378円)
国産小麦粉で作った生地に、こだわりの具材を載せて焼き上げました。トマトソースとキムチがマッチしたピリ辛のピザです。

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

423 **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、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

424 **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円**(税込106円)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油【乳製品GMO飼料不分別】

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

426 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
いちじくカンパニニュー
1個 **390円**(税込421円)
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

うすくスライスして好みの具をのせて♪



特

原材料/国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

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

431 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
小倉あんぱん
1個 **205円**(税込221円)
小倉あん(十勝産小豆、甘しよ糖)、国産小麦粉、バター、甘しよ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済)【乳製品GMO飼料不分別】

432 **蔵**
デンニッシュハウス ◎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、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

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

434 **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】

428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバートル
1本 通常本体 **290円** **280円**(税込302円)
国産小麦粉使用の素朴なフランスパンです。

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

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
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

435 **蔵** **G不使用**
デンニッシュハウス ◎4日/豆・麦・米
味噌パン
1個(約180g) **310円**(税込335円)

デンニッシュハウスの人気パンが入ってる!
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンキンワールド1個【乳製品GMO飼料不分別】

437 **凍** **G不使用**
大進食品 ◎365日/麦
ママンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円**(税込322円)
小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

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



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

セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。
439 **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)

アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。【乳製品GMO飼料不分別】
440 **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)

温めるだけでスープをお楽しみいただけます



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

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

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

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

はちみつバタートーストがおすすめ♪
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。
441 **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)

ホットケーキやクリームチーズ、ヨーグルトに
カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。
442 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メープルシロップアンバー
330g(ピン) **1050円**(税込1134円)

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

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

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



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込270円)

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

着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)

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



105 蔵

秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個(S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 **520**円 (税込562円)

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

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



木次乳業 ◎7日/乳

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml **215**円 (税込232円)

110 蔵

山地酪農牛乳

1ℓ **398**円 (税込430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須のおいしい牛乳

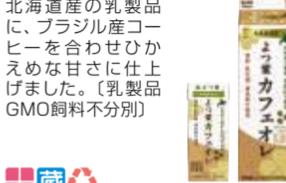
1000ml **340**円 (税込367円)

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **300**円 (税込324円)

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



よつ葉乳業 ◎14日/乳

146 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

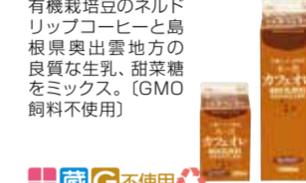
200ml **100**円 (税込108円)

147 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

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た甘さ控えめな甘さに仕上げました。〔乳製品 GMO飼料不分別〕



木次乳業 ◎8日/乳

148 蔵

木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)

149 蔵

木次カフェオレ

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〕



函南東部農協 ◎13日/乳

145 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195**円 (税込211円)

146 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

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〕

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

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



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

141 蔵

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、モッツアレラチーズ

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎90日/乳

142 蔵

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360**円 (税込389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〕



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

146 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145**円 (税込157円)

147 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

100g **160**円 (税込173円)

香料を使用せず、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎17日/乳

148 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215**円 (税込232円)

149 蔵

よつ葉のヨーグルト

250g **160**円 (税込173円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

145 蔵

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)

146 蔵

丹那N-1ヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

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



函南東部農協 ◎10日/乳

145 蔵

丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円 (税込297円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

146 蔵

丹那全乳ヨーグルト

100ml **210**円 (税込227円)

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

よつ葉カマンベールチーズ

よつ葉乳業 ◎180日/乳

143 蔵

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390**円 (税込421円)

144 蔵

よつ葉カマンベールチーズ

100g(4枚) **360**円 (税込389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〕

南箱根のモッツアレラチーズ

函南東部農協 ◎35日/乳

144 蔵

南箱根のモッツアレラチーズ

100g **585**円 (税込632円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

145 蔵

南箱根のモッツアレラチーズ

150g **330**円 (税込356円)

146 蔵

よつ葉バター(減塩)

10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で約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉生クリーム

よつ葉乳業 ◎9日/乳

146 蔵

よつ葉生クリーム

200ml **362**円 (税込391円)

147 蔵

よつ葉生クリーム

200ml **362**円 (税込391円)

148 蔵

よつ葉生クリーム

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

丹那生クリーム

函南東部農協 ◎5日/乳

146 蔵

丹那生クリーム

200ml **435**円 (税込470円)

147 蔵

丹那生クリーム

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

468 蔵 白米 2kg **950**円 (税込1026円)

469 蔵 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

470 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。

(放) 不検出 <1.1<1.1

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

477 蔵 白米 5kg **2900**円 (税込3132円)

478 蔵 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

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

479 蔵 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。*転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

480 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

481 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

482 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

483 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

484 蔵 もち米 2kg **1100**円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

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

471 蔵 白米 2kg **1560**円 (税込1685円)

472 蔵 七分胚芽米 2kg **1560**円 (税込1685円)

473 蔵 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

474 蔵 七分胚芽米 5kg **3500**円 (税込3780円)

475 蔵 玄米 5kg **3250**円 (税込3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

あきたこまち 除草剤無化学肥料

476 蔵 白米 5kg **2850**円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

485 蔵 白米 5kg **3400**円 (税込3672円)

486 蔵 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

487 蔵 白米 5kg **2680**円 (税込2894円)

488 蔵 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)。

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

489 蔵 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)

490 蔵 白米 5kg **3580**円 (税込3866円)

491 蔵 玄米 2kg **1380**円 (税込1490円)

492 蔵 玄米 5kg **33**

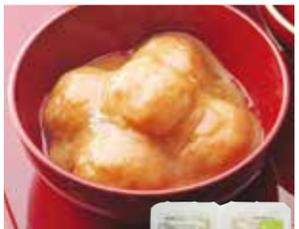
生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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

コクのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です



原材料/砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

494 冷凍不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米 もち料理シリーズくるみもち 150g 460円(税込497円) すり潰したくるみに砂糖としょうゆで味付けしたくるみたれをかけたひと口サイズのくるみもちです。自然解凍でお召し上がりください。

サクサク、パリパリクセになる美味しさ



495 冷凍不使用 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]、米酢

496 冷凍不使用 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) 国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のバーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう



原材料/馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

496 冷凍不使用 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) 国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のバーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

ぼきぼきと 歯ざわりの良い黒糖味



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

500 冷凍不使用 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。

ぼきぼきと 歯ざわりの良い黒糖味



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

501 冷凍不使用 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。



498 冷凍不使用 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)



499 冷凍不使用 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(バーム油(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)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ 皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます



原材料/デーツ(米国産)

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

505 冷蔵おまのり特価 ネオファーム ◎6ヶ月 干あんず3袋 60g通常本体×3 1395円 1138円(税込1229円) あんず(カリフォルニア州)

506 冷蔵おまのり特価 ネオファーム ◎6ヶ月 ミックスナッツ3袋 60g通常本体×3 1380円 1138円(税込1229円) ロースターモンド、クルミ、ローストカシューナッツ



507 冷凍不使用 ネオファーム ◎1年 ガルバンゾー(ひよこ豆) 120g 215円(税込232円) ガルバンゾー(トルコ)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

508 冷蔵 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果実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。

さわ無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

509 冷蔵 大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生 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。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



原材料/天草、黒糖、赤えんどう

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

本物のぷりぷり寒天が最高



原材料/天草、黒糖、きな粉

511 冷蔵不使用 大洋 ◎90日/豆 きなこ黒みつ寒天 160g 225円(税込243円) 国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



原材料/天草、黒砂糖、水糖蜜、きな粉、黒ごま

512 冷蔵不使用 大洋 ◎90日/豆 黒ごまきな粉寒天 165g 240円(税込259円) 国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、パナラビーンズエクストラクト(卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

513 冷凍 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 弁天堂エクレア 2個 520円(税込562円) 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



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

514 冷凍不使用 弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦 弁天堂ココアロールケーキ 1個(約9cm) 690円(税込745円) オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度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

職人が丁寧にふっくら焼き上げました



原材料/砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹(GMO飼料不使用)

515 冷凍 菓房はら山 ◎60日/卵・麦 だら焼皮 30g×5個 450円(税込486円) 平飼いの精卵、国内産小麦粉で作っただら焼きの皮です。

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



516 冷凍不使用 菓房はら山 ◎120日/米 草もち 40g×5個 630円(税込680円) もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

517 冷凍不使用 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) 熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子

久保田食品 5月3日



518 冷凍不使用 久保田食品 /卵・乳 バニラアイスクリーム2個 110ml×2 380円(税込410円) マダガスカル産の最高級パナラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました(卵・乳製品GMO飼料不分別)



519 冷凍不使用 久保田食品 /乳 いちごアイス2個 100ml×2 390円(税込421円) 素材本来の持ち味を最大限に引き出し、果肉・果汁と乳製品が程良く調和したおいしさです(乳製品GMO飼料不分別)



520 冷凍不使用 久保田食品 ブルーベリーキャンデー3本 80ml×3 462円(税込499円) 高知県産ブルーベリーを使用。素材本来の濃厚な香りが楽しめるこだわりのアイスクリームです。



521 冷凍不使用 久保田食品 /乳 ミルクアイスクリーム3本 80ml×3 480円(税込518円) 北海道産の牛乳と生クリームや練乳などの乳製品を絶妙な配合で合わせ、作りあげました。

522 冷凍不使用 久保田食品 /卵・乳 パナナアイスキャンデー3本 80ml×3 490円(税込529円) 有機バナナ、北海道産ビートグラニュー糖を使用し、おいしいアイスに仕上げました(卵・乳製品GMO飼料不分別)

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しまいました。



523 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。



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

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



525 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)

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。

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

お子様から大人まで!

出来上がりはうすい色でも 大麦のあまみがしっかり



527 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **488**円(税込478円) **478**円(税込516円)
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。
〔放〕不検出<1.4<1.7

深みがあって芳ばしい 豊かな香りの広がる麦茶です



528 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お飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

サイダーも こだわって選びたい



181377 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)
スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

無添加、麦芽100%と にかく"ビール通"ごのみの ノンアルコールビール



541 日本ビール
ノンアルコールビール龍馬1865
350ml×6缶 **720**円(税込778円)
181456 箱
350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)
ドイツ産麦芽100%。香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。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。



529 珈琲実験室
リラクスティー・アルグレイ
50g **450**円(税込486円)

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

531 珈琲実験室
ヨーロッパブレンド粉
200g **750**円(税込810円)

534 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〕

535 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。

ほのかに甘く 爽やかな口あたり



536 ガスコ
OGルイボスティー・ライト
350ml 通常本体 **140**円(税込146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。

537 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

181390 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

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



532 珈琲実験室
ヨーロッパブレンド豆
200g **750**円(税込810円)

533 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
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杯分ずつの個包装。

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〕



181353 光食品
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000**円(税込5400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。



181365 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)

181389 箱
350ml 通常本体 **3280**円(税込3335円)
独自の低温乾燥技術で醗酵させずに製茶した非発酵タイプのグリーンルイボスティーです。ビタミンC無添加でノンカフェイン。高野山麓の純水を使用しています。

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

538 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **168**円(税込181円)
181407 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

日本人が生み出した 伝統的な健康飲料



540 ヤマク食品
無添加甘酒 蔵作り
180g **178**円(税込192円)
181419 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、麴の力で出来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ぱく飲料です。



181420 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。

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



181444 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

純米酒 上品さとかさどふくよかさど絶妙なバランスで口の中で広がる



181468 橋倉酒造
菊秀 純米酒
720ml **1150**円(税込1265円)
地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすすめ。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

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



181470 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

181481 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

181493 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1365**円(税込1502円)

181500 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 通常本体 **780**円(税込834円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペール・エール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。



181511 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3 通常本体 **780**円(税込834円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

ナチュロンシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。



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

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クリーム
500ml **650**円(税込715円)

口中を爽快にしなが、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。



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

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。



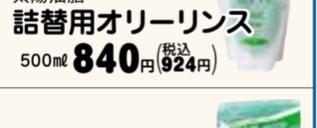
209013 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **535**円(税込589円)

7月より リニューアル



209047 太陽油脂
詰替用オリッシュampoo
500ml **840**円(税込924円)

209049 太陽油脂
詰替用オリッシュampoo
500ml **840**円(税込924円)



209051 太陽油脂
詰替用オリッシュampoo
500ml **840**円(税込924円)

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。



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
詰替用パックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)



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



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

181535 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)



181523 丸富製紙
芯トレペ・ピュアブラウン8R
ダブル×8ロール **375**円(税込413円)

181547 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)



181559 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

181560 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)
粘着付と割などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。



きのこたっぷりのお味噌汁

米麴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。



542 不使用
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糎みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

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。



G 不使用 不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
547 不使用
1ℓ **500**円(税込) **540**円
548 不使用
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ



616 不使用
季穂よもぎそば
原材料/本醸造醤油、粗糖、発酵調味料(みりん)、かつお節
◎360日以上/豆・麦・米
549 不使用
360ml **440**円(税込) **475**円
550 不使用
1ℓ **765**円(税込) **826**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。

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



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

魚介のマリネやドレッシング、マヨネーズ作りに♪



有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の樽の中で自然にゆつくと熟成させたピネガーです。

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

543 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

545 不使用
ヤマキ食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

544 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(税込) **1037**円

546 不使用
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円

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

557 不使用
海の家
海の家精あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油



563 不使用
1250g **712**円(税込) **769**円
564 (小) 不使用
600g **430**円(税込) **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。

553 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。

554 不使用
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込) **350**円
コスタリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

556 不使用
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(税込) **292**円

558 不使用
海の家
海の家精やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込) **257**円

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



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

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



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

島根県奥出雲産無農薬米と麴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。



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

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。



562 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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



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



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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ



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

570 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
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 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。

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです



圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコク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。



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

568 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

569 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

571 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

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

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)

576 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
みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)

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



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

572 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

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

香りを引き立てるガラムマサラ付き



G 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
579 甘口 **580** 中辛
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

動物性原料不使用のカレールウ



原材料/植物油脂(パーム油(マレーシア)、有機ベニ花油(アメリカ))、米粉(新潟)、砂糖(鹿児島)、カレー粉(インド他海外)、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、酵母エキス(国内他海外)、りんご果汁(国内産)、トマトパウダー、香辛料

581 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールウ
135gフレックタイプ **368**円(税込) **397**円
国内産米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。

気軽にシチューを楽しめる本格派シチュールウ



原材料/小麦粉(国産)、牛脂(国産)、脱脂粉乳(よつ葉)、全粉乳(よつ葉)、粗精糖、天日塩、酵母エキス

582 不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円
ベーシックな味付けなので、色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)

人気のチューブタイプ

特



584 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
通常本体 40g **300**円 **290**円(税込) **313**円
辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

583 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

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

スパイス各種



586 不使用
海の家 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円
海の家ペッパーソルトの詰め替え用です。

587 不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) **286**円

589 不使用
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込) **454**円

588 不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

590 不使用
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) **243**円

591 伊藤食品 ◎1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税別)

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

592 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込) **302円**(税別)

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。

593 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
とろろイワシ水煮缶
190g **388円**(税込) **419円**(税別)

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。

594 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦・米
とろろさばみそ煮缶
180g **420円**(税込) **454円**(税別)

595 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
とろろさば水煮缶
180g **420円**(税込) **454円**(税別)

(放) 不検出 <1.0<8.0

インスタントでも安全を追究しています

602 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(税別)

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]

596 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**(税別)

598 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**(税別)

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

599 アグリコンサルベレーガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュズげ(カット)
400g **197円**(税込) **213円**(税別)

イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないよう、収穫から24時間以内に加工します。

600 タイム缶詰 ◎18ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込) **248円**(税別)

国産小豆を茹でました。

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

601 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税別)

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]

603 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**(税別)

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]

597 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**(税別)

604 東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込) **389円**(税別)

(放) 不検出 <0.7<0.5

606 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390円**(税込) **421円**(税別)

(放) 不検出 <0.7<0.5

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

610 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込) **432円**(税別)

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。

611 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**(税別)

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]

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

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

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

612 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**(税別)

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]

617 創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(税別)

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」にち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)

618 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**(税別)

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)

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

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

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

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。

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

特別な思いで開発した、風味が抜群の蕎麦です。ざるで頂くと蕎麦の香りが大変よく、蕎麦湯も楽しめる麺です。

616 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**(税別)

乾燥ヨモギ粉末を練りこんだ風味豊かなそばです。ざるそばが最適です。

619 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**(税別)

農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

620 ライスロッジ大潟 ◎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**(税別)

秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。

624 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **443円**(税込) **478円**(税別)

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しました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

622 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
てまり麩(焼麩)
13g **350円**(税込) **378円**(税別)

国産小麦を使用し、天然着色料で色づけています。味噌汁やお吸物などに。

621 ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込) **346円**(税別)

626 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**(税別)

635 安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(税別)

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。

642 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税別)

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。

623 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **270円**(税込) **292円**(税別)

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。

625 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税別)

627 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込) **389円**(税別)

636 安浦港 佳栄丸 ◎1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
通常本体 **660円** **640円**(税込) **691円**(税別)

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乾燥させました。

637 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**(税別)

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

640 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**(税別)

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田

金沢の伝統的な老舗の逸品

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しました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

624 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **443円**(税込) **478円**(税別)

原材料/小麦粉(北海道)、小麦グルテン

619 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**(税別)

農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

620 ライスロッジ大潟 ◎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**(税別)

秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。

635 安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(税別)

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。

642 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税別)

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。

622 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
てまり麩(焼麩)
13g **350円**(税込) **378円**(税別)

国産小麦を使用し、天然着色料で色づけています。味噌汁やお吸物などに。

623 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **270円**(税込) **292円**(税別)

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。

625 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税別)

627 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込) **389円**(税別)

636 安浦港 佳栄丸 ◎1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
通常本体 **660円** **640円**(税込) **691円**(税別)

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乾燥させました。

642 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税別)

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

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

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

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

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

637 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**(税別)

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

638 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

640 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**(税別)

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

633 カクサ ◎90日以上/え
桜えび(素干)
通常本体 **498円** **490円**(税込) **529円**(税別)

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。

634 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(税別)

九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のかたくちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

639 小林海苔店 ◎45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込) **214円**(税別)

パリパリで味の良い正規品のもったいない企画品。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。

641 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
通常本体 **170円**(税込) **184円**(税別)

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。

641 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
通常本体 **170円**(税込) **184円**(税別)

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。

へんごおすすめ
レシピ



山田製油の「へんご」を使って
手づくりカンタン!
胡麻豆腐

材料(3~4人分)

- ごまねりねり(白)..... 80g
- くず粉(片栗粉)..... 30g
- 塩.....ひとつまみ
- 昆布だし..... 300ml

作り方

- ①だし汁にくず粉、塩を入れてかき混ぜて溶かす。
- ②中火にかけて混ぜ、固まりかけたら弱火にして混ぜ続ける。
- ③火を入れてから7分ほどで火を止め、1分間混ぜて温度を下げる。
- ④ごまねりねりを入れて混ぜ、なじんできたら器に移す。
- ⑤粗熱が取れたらラップをして、冷蔵庫で冷やす。



動画は作り方の
手順がわかる

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

643 山田製油 180日
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**

644 3年 無双本葛
110g **530円**(税込) **572円**

645 リアス 180日以上
徳用日高昆布カットタイプ
55g **400円**(税込) **432円**

京都宮津 飯尾醸造

これ一本と生野菜で
ピクルスの出来上がり



原材料/米酢、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料

181602 飯尾醸造 365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込) **633円**

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

蜂蜜入りだから
酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181596 飯尾醸造 1年/米
富士すし酢
360ml **545円**(税込) **589円**

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

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

181572 飯尾醸造 2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込) **1080円**

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

181584 飯尾醸造 3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込) **1566円**

京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)

646 山田製油 180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500円**(税込) **540円**

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。



647 山田製油 150日
へんご炒りごま(白)
50g **250円**(税込) **270円**

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。

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。

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



648 山田製油 150日
ごますりすり(白)
45g **300円**(税込) **324円**

グアテマラ、エチオピア、トルコ産の白ごまを丁寧に直火焙煎し、石臼でゆっくり挽きました。和え物などに。

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。

650 山田製油 180日/豆・麦・米
万能へんごだれ
180g **550円**(税込) **594円**

京都東山五条 京佃煮の津乃吉

黒豆の美味しさが素直に
味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚揚げ、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

181640 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 **648円**(税込) **700円**

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

あつさりちりめんじゃこを味わう



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

181651 津乃吉 60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円**(税込) **756円**

181663 (小) 津乃吉 90日/豆・麦・米
35g **570円**(税込) **616円**

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。



181687 津乃吉 60日/豆・麦・米
津乃吉 莖わかめ煮
70g **398円**(税込) **430円**

鳴門産莖わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であつさり炊き上げました。



181699 津乃吉 90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円**(税込) **508円**

国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

京都府和束町 中井製茶場



渋みがなくほのかな甘みと、まろやかさのある
素朴な風味です



原材料/有機栽培緑茶(京都府)

181705 中井製茶場 180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630円**(税込) **680円**

有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

三年番茶を手軽に



原材料/有機栽培緑茶(京都府)

181717 中井製茶場 180日以上
有機京の三年番茶ティーバッグ
2g×15 **350円**(税込) **378円**

三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

京都市南区 藤澤永正堂

三種類の千枚あられを
ミックス



原材料/もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、青のり、粉末昆布、鰹だし

181778 藤澤永正堂 180日/豆・麦・米
京千枚
90g **290円**(税込) **313円**

青のりと白醤油、たまり醤油と3種類の千枚あられをミックスしました。



181780 藤澤永正堂 180日/豆・麦・米
ひとつくち鞍馬石
100g **290円**(税込) **313円**

もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし



181808 藤澤永正堂 180日/豆・麦・米
原了郭の山椒あられ
60g **330円**(税込) **356円**

もち米(国内)、たまり醤油、甜菜糖、山椒、昆布だし、鰹だし



181791 藤澤永正堂 180日/豆・麦・米
豆半月
80g **290円**(税込) **313円**

もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし



181810 藤澤永正堂 180日/米
お茶漬けあられ
80g **290円**(税込) **313円**

もち米(国産)、食塩

京都の茶師が吟選した
新感覚もなか



原材料/レモン餡[白隠元豆(北海道)、甜菜糖、レモン果皮(愛媛県)、もち粉(国産)]

181729 中井製茶場 15日以上/米
瀬戸内レモンしっとりもなか
1個 **190円**(税込) **205円**

瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。



181730 中井製茶場 15日以上/米
宇治抹茶しっとりもなか
1個 **190円**(税込) **205円**

抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)



181742 中井製茶場 15日以上/米
焙じ茶しっとりもなか
1個 **190円**(税込) **205円**

焙じ茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機ほうじ茶(京都府)]、もち粉(国産)



181754 中井製茶場 45日以上
宇治抹茶寒天
100g **190円**(税込) **205円**

砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉



181766 中井製茶場 45日以上
京の焙じ茶寒天
100g **190円**(税込) **205円**

砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

お酒



フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者。葡萄生産者は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元来、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

熟した洋梨や
白い花のような香り

原材料/ぶどう(フランス)
181821 ヴィノヴァリー
サンキュロット白
750ml **1600円**(税込) **1760円**

カシスや
ブルーベリーの香り

原材料/ぶどう(フランス)
181833 ヴィノヴァリー
サンキュロット赤
750ml **1600円**(税込) **1760円**

※ワインボトルのラベル表示について…酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。