

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/10	11	12	13	14
商品配達	5/17	18	19	20	21
特別企画商品配達	5/24	25	26	27	28

2021年
5月3回7号

たくさんの宝を集めたように
おいしいおかず

八宝菜



担当者おすすめ
レシピ

中国では「八」は「たくさん」という意味、「菜」は「おかず」の意味があります。昔、宮廷の料理人たちがまかないとして、余った材料でこの炒め物を作って食べていたのが「八宝菜」のはじまりと言われています。今では中華料理の代表的な存在で、肉や魚介類や色々な野菜など、たくさんの材料を使って作る炒め物料理です。冷蔵庫にあるものや季節の素材を使って「我が家の八宝菜」を作ってみませんか？

【基本の合わせ調味料】(2~3人分)

水	200ml	【仕上げ用】	
チキンコンソメ	1袋	水溶き片栗粉	… 適宜
料理酒	大さじ1		
砂糖	小さじ1		
オイスターソース	小さじ2		
塩、こしょう	少々		
ごま油	大さじ1		

作り方

- ①水と調味料は合わせておきます。
 - ②お好みの野菜や具は食べやすい大きさに切ります。
 - ③フライパンに油をひき、火が通りにくい具から順番に炒めます。
 - ④具がしんなりしてきたら合わせておいた調味料を入れ中火で3~5分煮ます。
 - ⑤水溶き片栗粉を加えてとろみがついたら出来上がりです。
- ※塩味は調節してください。お好みでニンニクや生姜のみじん切りで香りづけしてください。

今回の使用材料

580 チキンコンソメ	235 特 エビ・イカミックス	236 国産冷凍あさりむき身	265 千野さんの豚小間切れ	389 静岡県産たけのこ水煮	364 うずらの玉子水煮	新 640 大分県産きくらげ
625 片栗粉	578 玉締めしぼり胡麻油(小)	130 チンゲン菜	141 グリーンアスパラ	158 新玉ねぎ	159 新にんじん	おまとの特価 386 かにかま2パック

調味料中華風
♪なはのい

181596 **2G** 不使用
光食品 1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込430円)

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。



本物志向のナチュラル麺 金子製麺の上撰太焼きそば 神名のせいろ麺

せいろで丁寧に蒸しあげた、存在感のある力強い風味と弾力、もちり感が特長です。麺を油でこんがり固焼きにして、野菜あんかけをかけても、おいしくいただけます。



8
ページ

生梅 梅特集

梅のお酒 16
ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



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

自家製が美味しい! 「生梅」生梅予約は今回最後!

梅は全てネオニコチノイド系の農薬を使っていません

6月2回
今季最終

6月2回~3回の週にお届け予定

113 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
吉野白加賀梅
1kg **998円**(税込1078円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

6月3回
今季最終

6月3回~4回の週にお届けします

114 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
吉野南高梅(梅酒用)
1kg **998円**(税込1078円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

梅酒・梅ジュース・梅干におすすめ

恩蔵さんの南高梅は青くなくてもほんのり色づいた状態でもおいしく梅酒や梅ジュースができるそうです。青くなければならないのは昔の話とのこと。



今季最終

115 低農薬 低化学肥料
恩蔵農園(秦野市)
恩蔵さんの南高梅
1kg **830円**(税込896円)
神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

6月2回
今季最終

熟しすぎる前のこの色合いの頃に収穫します

届いた時に梅の香りがしていたら漬け頃のサイン! お届けした時の状態で梅酒・梅ジュースにするか、梅干しにするかご判断していただくのがよいと思います。

118 (小)
1玉5S (400g以上) **315円**(税込340円)
181195 (大)
1玉3S (600g以上) **665円**(税込718円)
沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

担当者おすすめ レシピ

材料(2人分)

258 千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)2枚、【下味・塩小さじ1/3、こしょう少々、片栗粉小さじ1】、玉ねぎ1/2個、ピーマン1袋、パイン60g、【合わせ調味料・酢大さじ1、トマトケチャップ大さじ1、砂糖・水各大さじ1/2、しょうゆ小さじ1/2、塩・ブラックペッパー(あれば)各少々】、油適量



作り方

- 玉ねぎはくし形切りにし、ピーマンは乱切り、パインは5~6mm厚さに切ってから小さめの一口大に切る。
- 豚肉はたたいて、縦半分は切ってから横2cm幅に切り、下味をつける。
- フライパンに油を熱し、②を入れて炒める。全体に焼き色が付いたら玉ねぎ、ピーマンを加えて炒める。野菜に油がまわったら、パイン、合わせ調味料を加え、からめながら炒め合わせる。

今季最終

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

甘夏 いろいろ

酸味さわやかな初夏の味覚

※写真は1kgです

無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
MECの甘夏みかん
120
1.5kg前後 **645円**(税込697円)
5kgネット **2150円**(税込2322円)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

神奈川産

121 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
2kg **630円**(税込680円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

低農薬 低化学肥料

アララガ農園(沖縄県)

118 (小)
1玉5S (400g以上) **315円**(税込340円)
181195 (大)
1玉3S (600g以上) **665円**(税込718円)
沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

118 (小)
1玉5S (400g以上) **315円**(税込340円)
181195 (大)
1玉3S (600g以上) **665円**(税込718円)
沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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

病害虫をくぐり抜けてたくましく育ちました!

熊本県水俣市の福島雄治さん。河内晩柑のみ1回ホルモン剤使用。甘夏は農薬不使用。傷みやすい時期です。で価格を下げてのご案内です。

122 低農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
河内晩柑
1kg **530円**(税込572円)

181183 低農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
訳あり甘夏・河内晩柑セット
5kg箱 **1430円**(税込1544円)

※多めに入っています
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

123 無農薬 無化学肥料
とびしま農園(広島県)
レモン
300g **378円**(税込408円)
広島県大崎上島町の高田敬さん他。

再登場

※1~3玉でお届けとなります

126 低農薬 無化学肥料
宮崎日向ファーム(宮崎県)
ピーマン
150g **258円**(税込279円)
宮崎県川南町の永友啓さん。

今季最終

通常配送も直送も**6月4回**か**6月5回**の間の状態の良い時にお届けいたします。

116 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
吉野南高梅(梅干用)
1kg **960円**(税込1037円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

宅配 今季最終

180397 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
吉野南高梅(梅干用)3kg直送
3kg **2920円**(税込3154円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

有機バナナ

ペルー、エクアドル、メキシコ

124
450g以上 **298円**(税込322円)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセラア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

神奈川産

※写真より小玉になることがあります

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

※量不足、遅配の可能性がある商品になりますのでご了承ください

181201 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり
500g **300円**(税込324円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

日本になじんだ中国野菜

アブラナ科で、白菜などと同じ仲間。適応力が高くどんな気候でも育ち、季節に合った品種が栽培され、ほぼ1年中出荷しています。

130
200g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

梅干し、梅酒 梅ジュース作りに

117 無農薬 低化学肥料
恩蔵農園(秦野市)
赤しそ枝付き
200g **230円**(税込248円)
神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

今季最終

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486円)
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。

徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

128 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円**(税込373円)
徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

大地と自然の恵み(高知県)

129
150g **315円**(税込340円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

農民連奈良産直センター(奈良県)

133
100g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

農民連奈良産直センター(奈良県)

130
200g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

今季最終

180427
小正醸造 /米
特製玄米焼酎35度
1800ml **2890円**(税込3179円)

今季最終

180439
玄海酒造 /米
むぎ焼酎岩崎35度(パック)
1800ml **2650円**(税込2915円)

神奈川産

あ・すばら農園(伊勢原市)

131 無農薬 無化学肥料
小松菜
200g **180円**(税込194円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

山口農園(奈良県)

132
150g **250円**(税込270円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

農民連奈良産直センター(奈良県)

133
100g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

農民連奈良産直センター(奈良県)

130
200g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

おきたま農舎(山形県)

134 無農薬 無化学肥料
おかひじき
100g **198円**(税込214円)
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

この時期の旬の豆ご飯! 抜群のホクホク感&豊かな香り

136 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
さや付きグリーンピース
150g **298円**(税込322円)
高知県四万十町の林真代さん。

焼きそら豆にも!

今回限定 いがす!そら豆

新

※イメージ

すぐに食べられない場合でも、届きましたらすぐに茹でて下処理してください。どんどん固くなります。

137 無農薬 無化学肥料
いがす(平塚市)
そら豆
300g **368円**(税込397円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

今季最終

マルサンファーム(鹿児島県)

138 低農薬 低化学肥料
いんげん
100g **300円**(税込324円)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

煮物や揚げ物に!

139 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
スナップえんどう
100g **215円**(税込232円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

今季初

滝本農場(北海道)

140
100g **388円**(税込419円)
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。農薬・化学肥料不使用。

無農薬 無化学肥料

ラウアイ(奈良県)

142
100g **200円**(税込216円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

無農薬 無化学肥料

マザーアースクラブ(静岡県)

135
200g **180円**(税込194円)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

下ごしらえのポイント

沸騰した湯に塩を入れ2~3分、蓋なしで茹でる。ゆであがった後は、茹で汁にいたままゆっくり冷ますと、しわになりにくい。

136 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
さや付きグリーンピース
150g **298円**(税込322円)
高知県四万十町の林真代さん。

無農薬 無化学肥料

いがす(平塚市)

137
300g **368円**(税込397円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

無農薬 無化学肥料

四万十生産グループ(高知県)

139
100g **215円**(税込232円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

無農薬 無化学肥料

滝本農場(北海道)

141
100g **340円**(税込367円)
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。農薬・化学肥料不使用。

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)

143
1個 **378円**(税込408円)
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

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。



原材料/天然南マグロ(インド洋) 187 凍 天然南マグロ切り落とし赤身 70g 495円(税込) 535円

◎15日

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。



原材料/天然南マグロ(インド洋) 188 凍 天然南マグロ切り落とし中トロ 70g 1080円(税込) 1166円

◎15日

マストミのまぐろ

あっさりとしたクセのない味わい



おまとめ 特価

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油] 189 40g×2 315円(税込) 340円 190 徳用 40g×4 630円(税込) 600円(648円) ◎15日

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料 191 凍 不使用 ◎15日以上/豆・麦・米 マストミ まぐろ漬け丼(メバチ) 70g×2 540円(税込) 583円 ◎15日



192 凍 ◎14日 近藤水産 焼津バチまぐろ(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バ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。



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



194 凍 調味料 ◎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。



香り豊かな柚子風味に仕上げました 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。 195 凍 調味料 ◎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) 330円(356円) 原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布



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凍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 やわらかイカのおどり 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 通常本体(100g) 600円(税込) 580円(626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 調味料 ◎180日以上/豆・麦・米 佐井村漁業協同組合 いくら醤油漬 40g 800円(税込) 864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。



202 凍 ◎180日以上 近藤水産 焼津メバチマグロホホ肉 250g 690円(税込) 745円 インド洋で漁獲され、焼津に水揚げされたメバチマグロの貴重なホホ肉です。塩焼き、煮つけなどでどうぞ。



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。 203 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(岩手県宮古産、大船渡産、釜石産)



204 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。



205 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。



206 凍 不使用 ◎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。



207 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。



208 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。



209 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。



210 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。



211 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。



212 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 通常本体(170g) 398円(税込) 388円(419円) 千葉県産の小さ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。



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



214 凍 調味料 ◎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。



215 凍 不使用 ◎30日以上/卵・豆・麦・米 伊豆中 さばメンチ 35g×5 398円(税込) 430円 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。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)

身は柔らかくふっくら、あっさりとして、クセのない、食べやすい味わい



216 凍 ◎30日以上 東北トクスイ 羅白産浅羽がれい一夜干し 3枚 通常本体(300g) 540円(税込) 500円(540円) 北海道羅白産浅羽がれいを下処理し、塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。※卵は入っていません。

かます飯に



217 凍 ◎30日以上 伊豆中 本かます開き 2枚 通常本体(約170g) 580円(税込) 565円(610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。



218 凍 不使用 ◎60日以上 ダイマツ 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。



219 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。



220 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、冷風で干しあげました。解凍後、焼いてください。



221 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。



222 凍 ◎90日以上 千倉水産加工販売 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円(税込) 322円 カラフトししゃもを塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



223 凍 不使用 ◎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。



山田製油の貴重な「純国産白ごま」を使用しました 九州産真サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干しあげました。解凍後、グリルで焼いてください。 224 凍 不使用 ◎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

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 —

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



特

225 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 5月の煮魚セット 3種 通常本体 各1パック 750円 (税込) 700円 (756円)

内容/サバ煮付け(100g)×1、めかじき切り落とし煮付け(100g)×1、銀ダラ煮付け(100g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

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

226 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まくろカマ煮付け 250g (固形200g) 398円 (税込) 430円

尾肉のまわりはコラーゲンたっぷり。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

227 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 めかじき尾肉煮付け 200g 398円 (税込) 430円

塩麴が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/キタノメヌケ(アメリカ)、塩麴(米こうじ、食塩)

228 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 メバル塩麴漬け 2切(220g) 388円 (税込) 419円

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

229 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) 497円



230 凍 ◎90日以上 タイム缶詰 氷温造りたらこ(切り) 90g 368円 (税込) 397円



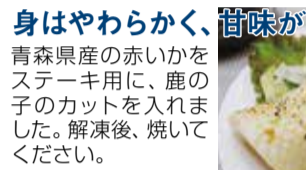
231 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎90日以上 氷温熟成辛子明太子(切り) 90g 368円 (税込) 397円



232 凍 東北トクスイ ◎180日/え 天然むきえび(大) 160g 480円 (税込) 518円



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



234 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) 518円



原材料/アカイカ(青森県)



235 凍 カネキ水産 ◎365日/え エビイカミックス 180g 378円 (税込) 368円 (397円)



236 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさりむき身 100g 480円 (税込) 518円



237 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 200g 378円 (税込) 408円



238 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) 430円



239 リアス ◎30日以上 十三浜産絆わかめ 100g 398円 (税込) 430円



240 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) 324円

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)、食塩

241 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 100g 630円 (税込) 680円

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

242 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円 (税込) 680円



244 凍 塩屋 ◎15日以上/え 魚屋さんの混ぜちりめん 60g 330円 (税込) 356円



245 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) 540円

ふっくらと焼き上げた関東風です

246 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3 2580円 (税込) 2786円



岩手県宮古 丸友しまか — 宮古の牡蠣 —

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

250 凍 G不使用 丸友しまか ◎15日以上/豆・麦・米 ぱっくり牡蠣の醤油煮 100g 680円 (税込) 734円

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

251 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) 518円

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

252 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) 559円

川崎北部水産加工

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



原材料/鯉、昆布、米酢、食塩

253 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 あじ昆布み 4~6枚 630円 (税込) 680円

天然エビならではの食感

5月4日 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)

254 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) 972円

ズ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!

5月4日 自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、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)

255 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) 648円

良質な飼料が、 良質な脂に。 秋川牧園の 黒豚肉



生産者の岩城貴弘さん



141 グリーンアスパラ



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

千野さんの豚肉 (山梨県)



257 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース薄切り
200g **605円**(税込) (653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。



258 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **600円**(税込) (648円)
ほどよい脂とキメの細さが特徴です。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)



267 蔵 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。



268 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚モモスライス
200g **398円**(税込) (430円)
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



259 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。



260 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **590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。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



ヒレステーキ



269 蔵 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。ポークソテーや豚カツなどに適しています。



261 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **540円**(税込) (583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。



水菜の豚肉巻き



262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **550円**(税込) (594円)
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



263 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) (664円)
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



270 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚豚用小間切れ
500g **890円**(税込) (961円)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



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



264 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落し
200g **455円**(税込) (491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。



265 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。



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



277 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。



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



279 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)



272 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。



油淋鶏



273 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。



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



北京ダック風照焼



281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
300g **420円**(税込) (454円)
モモ、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。



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



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



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



282 凍 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。



283 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝
200g **265円**(税込) (286円)
コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。



284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏丸体
2.3kg **2100円**(税込) (2268円)
秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



285 蔵 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) (1166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



チンジャオロース風炒め物



286 蔵 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。

国産熟成牛 (北海道)



290 凍 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 通常本体(2-3歳) **1950円**(税込) (2052円)
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



中華風ミートボール



291 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産熟成牛テール
400g **1300円**(税込) (1404円)
スープやシチューに。



287 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。



288 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。



289 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。



292 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050円**(税込) (1134円)
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



293 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。



294 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。



295 **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(税込)
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〕



296 **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(税込)
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〕



297 **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(税込)
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!



原材料/豚肉、食塩、粗精糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロブ、ローレル]

298 **凍**
中津ミート ◎180日
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込)
340円(税込)
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〕

焼くだけ簡単! スパイシーなポークステーキ



原材料/豚ロース肉(神奈川県愛川町)、パン粉、香辛料、食塩

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



300 **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(税込)
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〕



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



302 **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(税込)
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〕

フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください

5月4日
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

303 **凍**
ハム工房ジロー ◎14日以上
レーゲンスヴルガー
100g **540円**(税込)
583円(税込)
原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗精糖、香辛料

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〕

304 **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(税込)



305 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **460円**(税込)
497円(税込)
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〕



306 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加パロニアソーセージ
130g **415円**(税込)
448円(税込)
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎12日
無添加ベーコンブロック
240g **1150円**(税込)
1242円(税込)
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仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
バラベコンスライス
100g **375円**(税込)
405円(税込)
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〕



309 **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(税込)
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〕

310 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日/米
千野さんの豚小間塩麴漬
通常本体 100g×3 **650円**
特 100g×3 **630円**(税込)
680円(税込)
原材料/豚ウデ肉(山梨県)、米麴、食塩



311 **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(税込)
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込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



312 **凍** **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(税込)
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

塩麴で柔らかさと旨みに加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



原材料/鶏肉、塩麴、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣[小麦粉、馬鈴薯澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、パジル、オレガノ、カレー粉、揚げ油(菜種油)]

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

お弁当に便利な ミニサイズのつくね串



原材料/鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ[パン粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉]、鶏脂、醤油、発酵調味料、砂糖、生姜ペースト、食塩、ホワイトペッパー、ソース[醤油、砂糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、ニンニクペースト]、揚げ油[菜種油]

316 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
お弁当用つくね串
6本(145g) **380円**(税込)
410円(税込)
やわらかく仕上げたつくねにご飯とよく合う甘辛いたれをからめて焼きました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



317 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
鳥天
170g **415円**(税込)
448円(税込)
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



313 **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(税込)
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。

原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コシユウ



314 **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(税込)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

黒酢のまろやかな酸味と風味



原材料/豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんにく、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

319 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込)
646円(税込)
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〕

素材にこだわった本格的なエビチリです



原材料/揚げエビ[エビ(インドネシア、ミャンマー)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、食塩]、チリソース[トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、酢、酒]

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



321 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マグロの塩麴電田
150g **415円**(税込)
448円(税込)
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴にじっくり漬込み電田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



322 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **398円**(税込)
430円(税込)
豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

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



323 **凍** **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(税込)
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ささむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



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(税込)
たれ8g×2
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〕

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

もち米と一緒に煮込んだ食べるスープ



325 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日/米
食べる参鶏湯スープ
600g(300g×2) **648円**(税込)
700円(税込)
ほくした国産鶏肉にもち米を加えボリュームたっぷりの、食べるスープに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



326 **凍** **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(税込)
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



327 **凍** **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(税込)
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、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。

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



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

328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子増量
540g **739円**(税込) **798円**(税別)
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

旨みたっぷりのスープがじゅわっと♪



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

329 **凍** **G**調味料
カインズ(香港第一) ◎180日以上/豆・麦
小籠包
25g×8個 **450円**(税込) **486円**(税別)
国産豚をベースとした具材を国産小麦粉を使った特製の皮で包みました。冷凍のまま蒸してください。〔GMO飼料不分別〕



330 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え
れんこんとえびの寄せ揚げ
6個(120g) **420円**(税込) **454円**(税別)
シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



331 **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**(税別)
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〕



332 **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**(税別)
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〕



333 **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**(税別)
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〕



338 **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**(税別)
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。



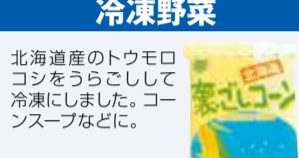
玉ねぎをじっくりと炒めたトマトピューレ、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。
339 **G**不使用
桜井食品 ◎540日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための豆カレー
200g **298円**(税込) **322円**(税別)



340 **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**(税別)
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〕



341 **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**(税別)
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。



342 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円**(税込) **205円**(税別)



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



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



348 **蔵**
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **200円**(税込) **216円**(税別)
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。



349 **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**(税別)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



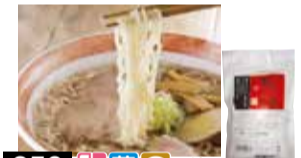
344 **凍**
イースタンフーズ ◎180日以上
インカのめざめ(冷凍)
200g **398円**(税込) **430円**(税別)
北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



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



346 **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**(税別)
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。



350 **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**(税別)
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〕



351 **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**(税別)
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〕



352 **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**(税別)
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



353 **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**(税別)
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。



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



355 **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**(税別)
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。



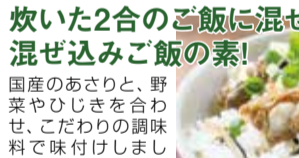
360 **蔵** **G**不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円**(税込) **257円**(税別)
国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



361 **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**(税別)
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。



362 **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**(税別)
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。



363 **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**(税別)



364 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **330円**(税込) **356円**(税別)



365 **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**(税別)
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辛タレを絡めました。

愛知県 漬物本舗 道長

無農薬しょうがのすっきりとした辛みと香り



原材料/生姜(広島県)、ビートグラニュー糖、米酢、みりん

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**(税別)
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。

手間をかけた分、美味しさが際立っています



原材料/大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、食塩、なすの葉(愛知県)、柿の皮

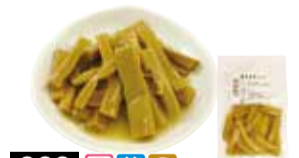
357 **蔵**
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
通常本体 **285円**(税込) **260円**(税別) **281円**(税別)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。



358 **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**(税別)
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。



365 **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**(税別)
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辛タレを絡めました。



366 **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**(税別)
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。



367 **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**(税別)
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。



359 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
あとひきだいちゃん
150g **298円**(税込) **322円**(税別)
契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。



368 **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**(税別)
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。



369 **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**(税別)



370 **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**(税別)



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



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



373 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海黒豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)



374 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海赤豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)



375 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海黄豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)



376 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海白豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)

373 調味料
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
絆おでん
400g **398円**(税込) **430円**

こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めただけの本格おでん。[卵GMO飼料不分別]

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

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。

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

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

376 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
高橋徳治商店のさつま揚げ
185g(5枚) **398円**(税込) **430円**

すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

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

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

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

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

379 不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 **320円**(税込) **346円**

すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。[GMO飼料不使用]

380 不使用
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。

381 不使用
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。

382 不使用
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**

商品特産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。

383 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(175g) **288円**(税込) **311円**

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

384 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) **419円**

スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。[GMO飼料不使用]

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

無リンのすり身に、日本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魚肉ソーセージです。

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]

386 調味料
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 **396円** **368円**(税込) **397円**

使い勝手の良い水煮です
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままバックしました。煮物や炒め物などに。

389
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**

390 不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225円**(税込) **243円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。

391 不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275円**(税込) **297円**

生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風にも。

387 不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
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、サラダなどにに入れても美味しいです。

そのままお召し上がりいただけます
5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピース)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。

388
だいでイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスピース
85g **250円** 通常本体 **240円**(税込) **259円**

ひんやりとしたのど越しがクセになる♪
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。

392 不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **290円**(税込) **313円**

393 不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255円**(税込) **275円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。

394 不使用
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **215円**(税込) **232円**

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

395 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込) **324円**

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

397 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**

コクと味のバランスが絶妙な逸品!
402 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしよせ豆腐
330g **375円**(税込) **405円**

埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。

担当者おすすめ レシピ
ひじき入り京がんもの中華風炒め物
合わせ調味料
チキンコンソメ… 1/2袋
酒… 大さじ2
醤油… 大さじ1
オイスターソース… 大さじ1/2
砂糖… 大さじ1/2
こしょう… 適宜
塩… 適宜
ごま油… 大さじ1
片栗粉… 大さじ1
水… 3/4カップ

412 不使用
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。

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

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。

403 不使用
丸和食品 ◎6日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g **200円**(税込) **216円**

国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

404 不使用
丸和食品 ◎6日/豆
しそ寄せ豆腐
200g **220円**(税込) **238円**

国産の青しそを丁寧に刻んで豆腐に合わせました。まずは何もつけずに、シソの風味と豆腐の甘みをお楽しみください。

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

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

普段使いに便利な3枚入り
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

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

407 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の味付いなり
3枚×2 通常本体 **330円** **298円**(税込) **322円**

フライパン等でカリッと焼いて♪
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。

408 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **365円**(税込) **394円**

なめらかな食感の生揚
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。

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

410 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。

411 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り具だくさんがんも
80g×2枚 **314円**(税込) **339円**

国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農業不使用)を加えました。

413 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **380円**(税込) **410円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

414 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 **420円** **380円**(税込) **410円**

国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

415 不使用
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、成分を変えずに乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

416 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
黒豆豆乳
200g **200円**(税込) **216円**

国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。

カップ入りだから
そのままOK



418 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(農薬不使用)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。

419 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。

420 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... **おまとも 特価**
423 不使用
カジノヤ 10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143** (税込 **154**円)
(タレ、カラシ無)
424 不使用
40g×3×2 通常本付 **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)
417 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。

421 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。

422 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。

425 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。

426 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。

427 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。総給造りの室で炭火製法でじっくり時間をかけて熟成させました。

サンドイッチにおすすめ♪



429 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) **288** (税込 **311**円)
通常本付
角型の食パンの10枚切です。岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

428 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)

431 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)

433 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)

434 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)

430 不使用
デニッシュハウス 5日/乳・麦・米
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) **430** (税込 **464**円)

432 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)

437 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)

438 不使用
デニッシュハウス 4日/麦・米
玄米食パン1斤
1斤(360g) **450** (税込 **486**円)
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

436 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)

443 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
バター(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

444 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

445 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
紅茶オレンジ
1個 **200** (税込 **216**円)
小麦粉(北海道)、オレンジピール(スペイン)、レモンピール(スペイン)、天然酵母、砂糖、紅茶、食塩

435 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)

441 不使用
サンタハウス 6日/麦
くるみバター(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

446 不使用
デニッシュハウス 2日/乳・麦・米
よもぎあんぱん
1個 **200** (税込 **216**円)
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター(GMO飼料不分別)、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩

447 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 **365** (税込 **394**円)
通常本付

439 不使用
サンタハウス 6日/麦
クランベリー&レーズン
1個 **370** (税込 **400**円)
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

440 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)

442 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、よつ葉ゴーダチーズ(GMO飼料不分別)、なたね油、パン粉

448 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)

449 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)
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ノア・レーズン1個、シナモンレーズン(乳製品GMO飼料不分別)

食べたえ十分の特製ピザトマト
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、よつ葉ゴーダチーズ(GMO飼料不分別)、なたね油、パン粉
442 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)

オーブントースターで温めると
外はカリッと中はフワッと♪ **特**
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〕
447 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 **365** (税込 **394**円)
通常本付

春にふさわしいおちゃ尽くしのデニッシュパン **4~6月限定**
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)
448 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)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ノア・レーズン1個、シナモンレーズン(乳製品GMO飼料不分別)
449 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)

コクのある
クリーミーな滑らかさ
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン(乳製品GMO飼料不分別)
450 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)

451 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。

452 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。

温めるだけでスープを
お楽しみいただけます
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、香辛料、でん粉、酵母エキスパウダー
457 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(レルト)
150g **280** (税込 **302**円)

ホットするコーンのポタージュ。
忙しい朝や夜食に大活躍!
原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うきみ(バセリ)
455 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)

がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ。1袋で約6杯分です
原材料/調味わかめ[塩蔵わかめ(徳島県)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス]、昆布、カタクリイワシ
456 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)

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン(乳製品GMO飼料不分別)
450 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〕

453 不使用
コスモ食品 12ヶ月
山ぶどう&ブルーベリージャム
185g **500** (税込 **540**円)
アントシアニンを多く含むワイルド種ブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。
454 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)

完熟トマトに生クリーム、チーズ、パジル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〕
457 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(レルト)
150g **280** (税込 **302**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〕
455 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)

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〕
456 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)



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

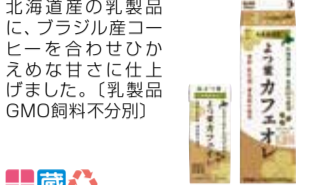
1000ml **340**円 (税込367円)

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

103 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml **100**円 (税込108円)

104 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

105 蔵

木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)

106 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

107 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195**円 (税込211円)

108 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

109 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



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

110 蔵

よつ葉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〕



よつ葉乳業 ◎17日/乳

111 蔵

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菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎12日/乳

112 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)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

113 蔵

木次カスタードプリン

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〕



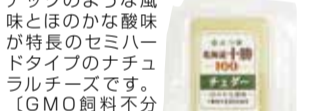
函南東部農協 ◎120日/乳

114 蔵

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ろやかな風味が特長。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)



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

115 蔵

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、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎180日/乳

116 蔵

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〕



よつ葉乳業 ◎180日/乳

117 蔵

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〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

118 蔵

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 除草剤無化学肥料

480 蔵

白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

481 蔵

玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

482 蔵

白米 2kg **1050**円 (税込1134円)

483 蔵

白米 5kg **2580**円 (税込2786円)

484 蔵

玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

485 蔵

白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

486 蔵

玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

500 蔵

白米 5kg **2380**円 (税込2570円)

501 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 JAS

502 蔵

白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

503 蔵

七分米 5kg **3500**円 (税込3780円)

504 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。

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

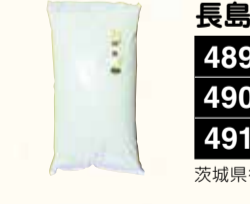
487 蔵

白米 5kg **2700**円 (税込2916円)

488 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 無農薬無化学肥料

489 蔵

白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

490 蔵

五分米 5kg **3500**円 (税込3780円)

491 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 無農薬無化学肥料

492 蔵

白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

493 蔵

白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

494 蔵

玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

495 蔵

玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高畠町の小林亮さん他



おきたままつや姫 無農薬無化学肥料

496 蔵

白米 2kg **1650**円 (税込1782円)

497 蔵

白米 4.5kg **3500**円 (税込3780円)

498 蔵

玄米 2kg **1570**円 (税込1696円)

499 蔵

玄米 4.5kg **3380**円 (税込3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他

180014 低農薬無化学肥料

三

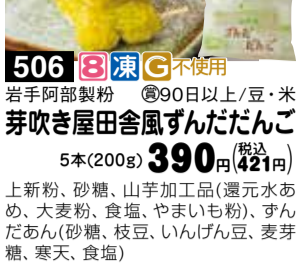
北海道産小豆使用のこしあんをかけた二玉だんご



原材料/上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

505 創健社 ◎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)
国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。

岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 芽吹き屋田舎風ずんだだんご



上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、ずんだあん(砂糖、枝豆、いんげん豆、麦芽糖、寒天、食塩)

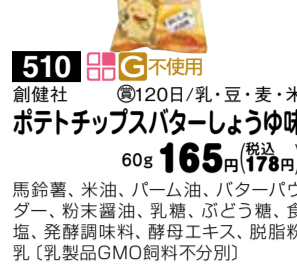
506 創健社 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋田舎風ずんだだんご
5本(200g) **390円**(税込421円)
507 ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **360円**(税込389円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

新商品 果汁感たっぷり! 小さなお子さまも食べやすい小ぶりなサイズです



有機の果汁を使用したくちものドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
508 ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **290円**(税込298円)
509 ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーぶどう
45ml×5本 **290円**(税込298円)

創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米 ポテトチップスバターしょうゆ味



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]
510 60g **165円**(税込178円)
512 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)

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
513 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)

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチした大人のおかき



原材料/もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)

514 創健社 ◎60日以上/米
黒こしょうおかき
70g **303円**(税込327円)
九州産もち米100%の生地をサクッと焼き上げ純正ごま油と黒こしょうを振りかけ、塩で味付けしました。

炒りたてのおいしさをお届けします



原材料/落花生(千葉県)

515 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どうぞ。

沖縄の塩「シママース」使用



原材料/落花生(千葉県)、食塩

516 三里塚物産 ◎2ヶ月/落
千葉の落花生むきみ
120g **680円**(税込734円)
千葉県の契約農家が栽培した落花生を剥きみにしてうす塩味で煎りあげ、風味と甘みをひき出しました。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



原材料/あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

517 ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **430円**(税込464円)
いちじく(米国)
518 ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円**(税込516円)
クコの実(中国)

ヨーグルトなどにトッピングして甘酸っぱいアクセントに



原材料/あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

519 ネオファーム ◎6ヶ月
ドライフルーツミックス
100g **390円**(税込356円)
あんず、カレンツ、洋なしを独自にブレンドしたオリジナルミックスフルーツ。

丁寧に焙煎をしているのでナッツ本来のあまみが自慢です



原材料/カシューナッツ(インド)

520 ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト3袋
60g 通常本体×3 **1290円** **1080円**(税込1166円)
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

良質の小豆にこだわりました上品な甘さが美味



原材料/大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タビオカ澱粉)、重曹

521 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。

みずみずしいこしあんの風味



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

522 遠藤製餡 ◎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だごしのよい水ようかんです。

大地から届いた深い味わい げんきタウン



原材料/小麦粉(国産)、有機レーズン、菜種油、てんさい糖、有機カレンツ、有機レモン、食塩

523 遠藤製餡 ◎90日以上
あんこ屋さんの水ようかん抹茶
100g **148円**(税込160円)
有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆(中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩
524 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。

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、平飼い有精卵、バニラ(卵・乳GMO飼料不使用)

525 げんきタウン ◎90日/麦・米
シリアル・バー
10枚 **362円**(税込391円)
小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、ライ麦粉(アメリカ)、菜種油、甜菜糖、有機玄米(国産)、食塩
526 げんきタウン ◎90日/麦・米
玄米・バー
10枚 **362円**(税込391円)
小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩
527 げんきタウン ◎90日/麦
フルーツ・バー
10枚 **362円**(税込391円)
国産小麦をベースに、レーズン、カレンツと国産有機レモンを加え、ハードに焼き上げました。

天然バニラの豊かな香り



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、平飼い有精卵、バニラ(卵・乳GMO飼料不使用)

528 げんきタウン ◎90日/麦
vegetastickかぼちゃ
10枚 **320円**(税込346円)
小麦粉(国産)、有機南瓜(国産)、洗双糖、菜種油、塩

みずみずしいいちごの果肉がいっぱい



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、いちご、平飼い有精卵(卵・乳GMO飼料不使用)

529 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
有機抹茶のシフォンロール
1本 **780円**(税込842円)
京都産の有機抹茶を生地にも生クリームにも入れ、仕上げに抹茶と洗双糖で作ったシロップを上部に塗り、淡い緑と濃い緑のアクセントにしました。

抹茶づくしのロールケーキ



原材料/鶏卵、生クリーム、洗双糖、小麦粉、なたねサラダ油、牛乳、緑茶粉末、有機抹茶、食塩[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

529 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
有機抹茶のシフォンロール
1本 **780円**(税込842円)

かぼちゃの風味と滑らかな口当たりが自慢のプリンです



原材料/有機かぼちゃ、卵、牛乳、生クリーム、砂糖(洗双糖)[乳GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不使用]

530 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
かぼちゃプリン
60g×3個 **670円**(税込724円)
531 ナチュランド本舗 ◎30日/豆・麦
にんじんのスコーン
3個 **330円**(税込356円)

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、平飼い有精卵、バニラ(卵・乳GMO飼料不使用)

181250 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がります。[卵・乳GMO飼料不使用]
181262 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]
181274 木次乳業 /卵・乳
VANAGA ストロベリー
120ml **299円**(税込323円)
木次の自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが莓の甘酸っぱさを引き立てます。[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。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

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。

532 吉村茶園 **吉村茶園 松露**
100g **980**円(税込1058円)

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

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉茶です。

534 吉村茶園 **吉村茶園 番茶**
300g **400**円(税込432円)

535 吉村茶園 **吉村茶園 上粉茶**
300g **1540**円(税込1663円)

豆乳で簡単アジアデザート



豆乳を固め、砂糖と水で作ったシロップをかけ、ナッツやドライフルーツを盛り付けます。煮豆を合わせても美味しいです。

645 フレーク寒天(無漂白) **518** クコの実

アメリカ産の有機大豆だけを使った、無調整の豆乳飲料です。



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

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。



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

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

これだけの味のお茶は手に入りにくい



原材料/台湾産茶(半発酵茶)

540 プレスオールターナティブ **林農園烏龍茶**
70g **868**円(税込927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。

541 プレスオールターナティブ **チャイパック**
3g×12包 **419**円(税込453円)

542 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)

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**

543 粉 **544** 豆
200g **860**円(税込929円)

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



538 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)

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。



539 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。



ムソー **OGインスタント珈琲**

545 **546** 詰替用
100g **1143**円(税込1234円)
85g **885**円(税込956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!



原材料/三温糖、しそ(千葉県)、醸造酢(アルコール、酒粕、塩)

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

千葉県成田市の農業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。



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

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

有機の果実と野菜で作った飲みやすいジュースです。[1本当たりの159円]



180087 光食品 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4419**円(税込4773円)



岡山県産米のみを使用した昔ながらの手づくり にこだわったあま酒です

547 マルクラ食品 **マルクラ玄米あま酒**
250g **275**円(税込297円)

548 マルクラ食品 **マルクラ白米あま酒**
250g **275**円(税込297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。



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

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

蕎麦と米で醸造した酒は、日本初冷やから常までお好みどうぞ



原材料/米(国産)、米麹、そば

180142 末廣酒造 **蕎麦の酒**
300ml **400**円(税込440円)

綺麗なピンク色をしたお酒で、あっさりした辛口の口当たりの中にそばを醸した香りが広がる、今までにない飲み口。蕎麦由来のポリフェノールも含有しています。

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**

180154 赤(中辛) **180166** 白(辛口)
720ml **1400**円(税込1540円)



アメリカ産有機栽培熟成トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。



180099 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)

有機リンゴ、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。



180105 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)

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。



553 創健社 **緑茶**
500ml **138**円(税込149円)
180117 **3200**円(税込3456円)

農業や化学肥料をいっさい使わずに栽培し、丹念に手摘みした柿の葉をお茶にしました。ノンカフェインでお子様からお年寄りまで安心してお飲みいただけます。



180129 柿茶本舗 **箱・柿茶(ペットボトル)**
500ml×24本 **5112**円(税込5521円)

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリッピング抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。



554 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)

180130 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。

180191 エコグリーン **アイゲン固型石けん**
195g **180**円(税込198円)

180221 自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用**
400ml **170**円(税込187円)

180233 ミヨシ石鹸 **暮らしのクエン酸**
330g **310**円(税込341円)

180257 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)

泡のボディソープの詰替用です。皮脂を取り過ぎず、素肌へのやさしさを大切に仕上げました。

180336 エコグリーン **美馬油(ミマユ)**
57g **1700**円(税込1870円)

180208 自然丸 **自然丸の粉石けん**
3kg **880**円(税込968円)

180210 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)

180245 ミヨシ石鹸 **ミヨシせっけん専用リンス**
350ml **520**円(税込572円)

180270 ミヨシ石鹸 **泡の洗顔せっけんボトル**
200ml **540**円(税込594円)

180282 ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用**
450ml **390**円(税込429円)

皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。



180300 ミヨシ石鹸 **ベビーせっけん固形**
80g **175**円(税込193円)

皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。



180312 **180324** 詰替用
250ml **440**円(税込484円)
220ml **260**円(税込286円)

180269 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 ハイム化粧品 **石けんはみがき**
140g **440**円(税込484円)

180348 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)

180350 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)

180373 丸富製紙 **キッチンペーパー**
100組×3箱 **370**円(税込407円)

180361 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)

粘着付与剤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。

180385 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m**
22cm×40m **158**円(税込174円)



ホッとする一杯!

557 蔵 G不
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) 970円

558 蔵 G不
ヤマキ醸造 ①1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) 1004円

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
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。

近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
562 360ml **270**円(税込) 292円
563 1ℓ **500**円(税込) 540円

火入れをしていない生醤油です

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。

564 ヤマヒサ ⑥6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。

565 近藤醸造 ③360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) 826円

栽培期間中農業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。

560 蔵 G不
やさか共同農場(島根県) ①150日/豆・米
やさか白みそ
500g **560**円(税込) 605円

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純米みりん、粗糖)を加えました。手軽で便利に使えます。

566 日東醸造 ⑥6ヶ月/麦・米
三河白だし
400ml **960**円(税込) 1037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。

567 近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) 540円

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

568 創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込) 410円

伝統的な静岡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。

569 創健社 ③360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) 540円

559 ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(税込) 1078円

561 蔵 G不
やさか共同農場(島根県) ②240日/豆・米
やさかみそ甘口
750g **700**円(税込) 756円



570 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。



571 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。



572 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。

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に仕上げました。

573 角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) 1144円



574 澤田酒造 ③365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。

575 都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) 767円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。



577 平田産業 ②270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) 769円



588 富貴食研 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **580**円(税込) 626円
純国産の自家製がし醤油を使用し、香ばしく深みのある味わいです。フルーツの甘みがお肉の味をより一層引き立てます。



589 高橋ソース ①1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。

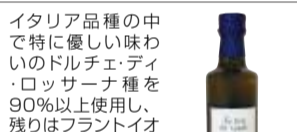


593 高橋ソース ⑨9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) 340円
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。



595 創健社 ⑥6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) 378円
元気な放し飼いの有精卵(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)

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



578 松本製油 ②2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) 551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。

579 ファームランドトレーディング ①18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

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

592 光食品 ①1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) 356円

高橋ソース ①1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

591 高橋ソース ①1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

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。パジル風味に仕上げました。

594 光食品 ①1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、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)

596 なくさの郷 ⑥6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) 475円



597 リアス ⑨90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)



598 創健社 ⑨90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
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。(乳・卵GMO飼料不分別)

まろやかで、コクのある味わい

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です。(GMO飼料不分別)

コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー
599 甘口 **600** 中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) 346円



601 コスモ食品 ①12ヶ月/乳・麦
直火焼ビーフシチュール
150g(4皿分) **330**円(税込) 356円
約15分の短い調理時間で一晩寝かせた深いコクが楽しめます。(GMO飼料不分別)



602 コスモ食品 ⑥6ヶ月/乳・麦
銀のクリームシチュール
150g(6皿分) **330**円(税込) 356円
上品なクリームパウダーや塩にこだわりました。口当たりのまろやかなルーに仕上げられています。(GMO飼料不分別)

だし・コンソメ各種

580 せいふてい ①12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。
583 丸新商会 ⑨9ヶ月以上/豆・米
豆板醤
通常本体 130g **330**円(税込) 346円
原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

光食品の有機惣菜の素

603 光食品 ⑨9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。

お好みの素材とフライパン等で加熱しながら絡めて出来あがり♪

606 富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・米
富貴の中華チリの素
130g(2~3人前) **330**円(税込) 356円
純植物性の中華チリの素です。トマトと玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

607 富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の中華うま煮の素
130g(2~3人前) **330**円(税込) 356円
純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

581 TAC21 ⑧8ヶ月以上/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) 605円

584 丸新商会 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米
甜麺醤(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) 367円

586 丸新商会 ⑨9ヶ月以上
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) 562円

604 光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) 248円

582 TAC21 ⑧8ヶ月以上
本格かつおだし顆粒
70g **650**円(税込) 702円

585 丸新商会 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米
蕃椒醤(コチュジャン)
280g **480**円(税込) 518円

587 丸新商会 ⑥60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) 702円

605 光食品 ⑨9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **230**円(税込) 248円

なめらかな舌触りで濃厚なペースト!



609 三里塚物産 ◎2ヶ月以上/落花生(千葉県) ◎2ヶ月以上/落花生(千葉県)
ピーナッツペースト
150g **890円**(税込) **961円**(税別)

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



有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。
608 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**(税別)

かたまり肉をパックした贅沢な固形タイプ!



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、スパゲティーなどに。
610 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**(税別)



611 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**(税別)

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。



612 創健社 ◎540日以上
さば水煮缶
190g(固形量140g) **268円**(税込) **289円**(税別)

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。

609 三里塚物産 ◎2ヶ月以上/落花生(千葉県) ◎2ヶ月以上/落花生(千葉県)
ピーナッツペースト
150g **890円**(税込) **961円**(税別)

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。



613 伊藤食品 ◎3年/米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円**(税込) **778円**(税別)

太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。



614 三育フーズ ◎2年/卵・豆・麦
リンケッツ
160g(固形量115g12本入) **330円**(税込) **356円**(税別)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕



615 アリサン ◎6ヶ月以上
有機スイートコーン缶
125g(固形量81g) **178円**(税込) **192円**(税別)

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。



616 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g(固形量240g) **180円**(税込) **194円**(税別)

イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。



617 アグリコンセルベレガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円**(税込) **213円**(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に、収穫から24時間以内に加工します。



618 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**(税別)

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〕



619 トーエー食品 ◎5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・しょう油ラーメン
78g×4袋 **740円**(税込) **799円**(税別)

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



622 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**(税別)



626 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
きな粉
130g **220円**(税込) **238円**(税別)

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。



627 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**(税別)

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。



628 創健社 ◎90日以上/麦
もちもちチヂミミックス
200g **380円**(税込) **410円**(税別)

国内産小麦粉とタピオカ澱粉を使用したチヂミミックス。昆布とオニオンとしいたけ粉末を加え風味よく仕上げました。



620 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
みそらーめん
101g **140円**(税込) **151円**(税別)

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〕



621 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**(税別)

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ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕



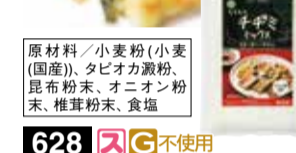
623 阿部製粉 ◎180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円**(税込) **356円**(税別)



624 桜井食品 ◎5ヶ月/麦
パン粉
200g **278円**(税込) **300円**(税別)

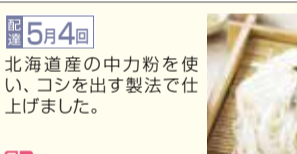


625 桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込) **243円**(税別)



626 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**(税別)

特別栽培された山形県庄内のもち米「でわもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。



629 神室のめぐみ ◎180日/麦
にほんのうどん
200g **190円**(税込) **205円**(税別)

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。



630 神室のめぐみ ◎180日/麦
全粒粉そうめん
240g **190円**(税込) **205円**(税別)

これからの季節はやっぱりこれ♪
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造しました。コクがあり穀物の味が良くします。夏は冷たく、冬はにゅうめんて。



631 金子製麺 ◎3ヶ月/麦
全粒粉そうめん
240g **190円**(税込) **205円**(税別)



637 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・うす切り
90g **314円**(税込) **339円**(税別)

大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しするだけで、ご利用いただけます。

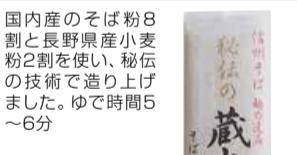


638 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込) **281円**(税別)



639 おきたま興農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後 **210円**(税込) **227円**(税別)

熱湯で素早く戻りお手軽です!



632 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**(税別)

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分



633 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**(税別)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。



634 横山製粉 ◎3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込) **356円**(税別)

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。



636 ムソー ◎12ヶ月以上/麦
トリコロールフジッリ
500g **565円**(税込) **610円**(税別)

イタリア・シチリア島で有機栽培されたデュラム小麦セモリナを100%使用。プレーン・トマト、ほうれん草のカラフル3色パスタ。



641 神奈川産 NO-RA~農業~
津久井在来大豆
200g **300円**(税込) **324円**(税別)

NO-RAの千葉さんが農業、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。



640 明星産業(瀬川食品) ◎6ヶ月以上
大分県産きくらげ
12g **310円**(税込) **335円**(税別)

中華や和食はもちろん洋食の具材としても、プリプリ・コリコリした食感をお楽しみいただけます。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです



642 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**(税別)

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。



643 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**(税別)

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。



645 ムソー ◎3年
フレーク寒天(無漂白)
30g **500円**(税込) **540円**(税別)

フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。



646 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**(税別)

熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。



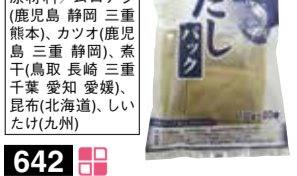
647 神奈川県漁業協同組合連合会 ◎6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**(税別)

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。



650 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎30日以上/米
ひじきふりかけ
30g **295円**(税込) **319円**(税別)

長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。



644 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**(税別)

房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。



649 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日/豆・麦・米
ひじき白和えの素
30g **278円**(税込) **300円**(税別)

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。



648 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**(税別)

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。



181286 創健社 ◎1年
しそもみじ
30g **220円**(税込) **238円**(税別)

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。



649 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日/豆・麦・米
ひじき白和えの素
30g **278円**(税込) **300円**(税別)

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。



648 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**(税別)

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。



本田商店の奥出雲そば
大正2年創業のそば製造専門の老舗

生めんならではのモチモチした食感に梅の風味



5月4日回 **特**
原材料/小麦粉(国産)、梅肉、しそ、梅酢/野菜色素
181353 本田商店 梅そうめん 100g×2食 360円(税込) **350円(378円)**



島根県奥出雲町 森田醤油店

原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行い、奥出雲の清涼なわき水をふんだんに使って、自然の状態を生かした醤油づくりを続けています。

隠岐のあごにこだわりました すっきりと上品な味わいを楽しめます



5月4日回 **特**
原材料/丸大豆醤油(大豆、小麦、食塩)、あご(島根県隠岐)、昆布(北海道日高)、みりん、粗糖、食塩
181407 森田醤油 隠岐のあごだし 250ml 700円(税込) **680円(734円)**

ほのかに香るお茶の風味をお楽しみいただけます



5月4日回
原材料/めん(小麦粉、そば粉、緑茶(島根県)、食塩)、つゆ(醤油、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒)
181365 本田商店 茶そば(つゆあり) 100g×2食、つゆ付 500円(税込) **500円(540円)**

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



5月4日回
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。
181389 本田商店 奥出雲蕎麦(つゆなし) 100g×2食 398円(税込) **398円(430円)**

柔らかい風味と薄い色が特徴です



5月4日回
島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。
181419 森田醤油 国産丸大豆生しょうゆ 360ml 550円(税込) **550円(594円)**

素材の色や香りを生かしたい料理におすすめです



5月4日回
島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。
181420 森田醤油 うすくち醤油 360ml 440円(税込) **440円(475円)**

島根県出雲市 別所蒲鉾店

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



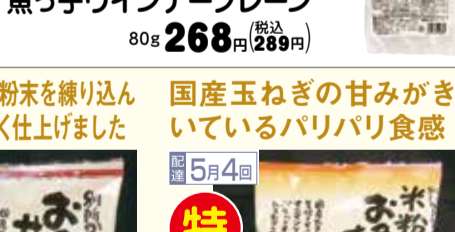
5月4日回
原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖(甜菜糖)、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし
181456 別所蒲鉾店 ちくわ磯辺揚げ 120g 350円(税込) **350円(378円)**

魚肉とイカのうまみがたっぷり! おでんや煮物がおいしくなります



5月4日回
魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。
181468 別所蒲鉾店 いか天 100g(4枚) 350円(税込) **350円(378円)**

魚肉の旨味たっぷり、ぷりぷり食感



5月4日回
北海道産のタラと山陰九州のアジをミックスした一口サイズの皮なしウインナーです。
181470 別所蒲鉾店 魚つ子ウインナープレート 80g 268円(税込) **268円(289円)**

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



5月4日回 **お酒**
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。
181511 青砥酒造 ほんよ自然酒純米吟醸 720ml 1800円(税込) **1800円(1980円)**

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



5月4日回 **お酒**
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。
181523 青砥酒造 ほんよ梅酒 720ml 1800円(税込) **1800円(1980円)**

木槽搾りのため香り高く、甘みたっぷり



5月4日回
原材料/米(島根県)、米麹(島根県)
酒かす使い方
・カレーライス…大さじ1
・ハンバーグ…大さじ1
・ヨーグルト…小さじ1 等々
181535 青砥酒造 青砥 木槽搾り純米酒かす 500g 620円(税込) **620円(670円)**

おやつやおつまみに最適! 香り豊かな国産あおさ粉入り



5月4日回 **特**
原材料/魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし
181481 別所蒲鉾店 お魚チップスあおさ 40g 250円(税込) **225円(243円)**

甘えびの頭・殻の粉末を練り込んでパリッと香ばしく仕上げました



5月4日回 **特**
原材料/魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし
181493 別所蒲鉾店 お魚チップス甘えび 40g 250円(税込) **225円(243円)**

梅のお酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



5月4日回
シンフオニのまるやかな米焼酎と
181547 豊永酒造 豊永の梅酒(くまもんラベル) 500ml 1000円(税込) **1000円(1100円)**



5月4日回
王隠堂農園で減農薬栽培した青梅を小正醸造の本格玄米焼酎と、国産はちみつ、洗双糖で漬け込みました。
181559 小正醸造 玄米焼酎仕込み 梅酒 720ml 1645円(税込) **1645円(1810円)**



5月4日回
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デーに浸漬し、浸漬液をそのまま増詰しました。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。
181560 林農園 五一ブランデー 梅酒 500ml 1500円(税込) **1500円(1650円)**