

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/17	18	19	20	21
商品配達	5/24	25	26	27	28
特別企画商品配達	5/31	6/1	2	3	4

2021年  
5月4回8号

この時季のおすすめ食材

# 「かつお」

初夏の  
風物詩



高知県を代表する郷土料理といえば「かつおのたたき」。あぶった皮の歯応えと赤身のうま味が絶妙なハーモニーを奏でます。坂本竜馬も好んで食べたと言われる「かつおのたたき」、ニンニクや生姜などの薬味をたっぷり入れてポン酢をかけて豪快にいただくのも良いのですが、塩を効かせ、レモン汁と白髪ねぎを薬味にさっぱりいただくのも乙なものです。これからの暑い季節におすすめの「塩で食べるかつお」をお試しください。

**193** 凍  
マストミ ◎7日以上  
かつお切り落とし  
50g×2 **390**円(税込)  
421円

**194** 凍 G不使用  
マストミ ◎7日以上/豆・麦・米  
カツオ漬け丼用  
80g×2 **500**円(税込)  
540円

**192** 凍  
芦浜産直出荷組合  
かつおたたき  
250g前後 **880**円(税込)  
850円 918円  
◎7日以上  
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。

かつおの塩たたきに

- 565** 沖縄の塩(シママス)
- 115** レモン
- 558** レモン100%しぼりたて
- 163** 巨大わけぎ(長ねぎ)
- 149** フロッコリーの新芽
- 181286** 有機青ねぎ(葉ねぎ)
- 168** 大葉
- 120** トマト

毎日食べても飽きないおいしさ  
久保田食品のアイス

12 ページ

食べた後に喉が渴かない、毎日食べても飽きないおいしさを実現するため、安定剤、乳化剤、着色料など、あと口の清涼感に影響する余分な添加物を極力使用せずに商品を造り上げています。

好きな時に好きなだけ、手軽に使える  
チューブ入り香辛料

14 ページ

いつも冷蔵庫にストックしておけば、様々なシーンで便利なチューブ入り香辛料!お刺身をはじめ様々なお料理にご利用ください。

香りの決め手はたっぷり果汁  
飯尾醸造の富士ゆずぽん酢

16 ページ

立ちのぼるフレッシュな香りは、完熟したゆずとかぼすのたっぷり果汁。蔵人が昆布と鰹節から丁寧に一番だしを取り、すべて天然の原料だけで調合しました。



### 南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

静岡県南伊豆町  
マザーアースクラブ

※写真は1kgです  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**113** 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  
1.5kg前後 **645**円(税込) **697**円  
**181031** 5kg **2150**円(税込) **2322**円  
5kgネット

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

**115** 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三さん他。

**117** 無農薬 無化学肥料  
福島柑園(熊本県)  
訳あり甘夏・河内晩柑セット  
5kg箱 **1430**円(税込) **1544**円  
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。価格を下げてのご案内です。  
※多めに入っています

**116** 低農薬 無化学肥料  
福島柑園(熊本県)  
河内晩柑  
1kg **530**円(税込) **572**円  
熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

さっぱりした甘さ♪  
ヨーグルトをかけてフルーツサラダに♪

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

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

**120** 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。

**121** 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。

**122** 有機 JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
有機ミニトマト  
150g **315**円(税込) **340**円  
高知県香美市の小田智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**181055** 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。

**123** 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。

とっても簡単、生産者丹野さんのおすすめ  
おかひじきの海苔巻き

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。

**124** 無農薬 無化学肥料  
おきたま農舎(山形県)  
おかひじき  
100g **198**円(税込) **214**円

北海道では今が旬! “下の部分”は先端より濃厚で甘いので是非皮のまま食べてみて!

包丁で細かい切れ込みを入れて調理すると皮まで食べられそう♪

・ホワイトアスパラはグリーンアスパラに比べて、固めで筋があります。  
・穂先の下からピーラーで皮を剥いた場合、皮からはおいしいダシもできるので、捨てずに一緒に茹でて、スープなどに活用してください。  
・ゆで時間は太さや鮮度によって変わりますが、5分ほど(又はとろ火で10~20分)茹でて根元部分が竹串がスッと通るくらいになったら火から降ろして鍋に入れたまましばらく冷ましてください。

・きれいな紫色をサラダの彩りにする場合は、柔らかなめの上の部分(皮)を茹でずに生で盛り付けてお召し上がりください。下部になるほど固くなりますので、茹でたり、炒めたり、軽く火を通すことをおすすめします。  
・茹でるとグリーンに変色します。ゆで時間は2~3分が目安です。  
・グリーンアスパラとは少し違う味わいが楽しめます。

希少価値の高い品種です。紫色でサラダにいつもと違う彩りを♪

**125** 有機 JAS ※農薬・化学肥料不使用  
滝本農場(北海道)  
グリーンアスパラ  
100g **340**円(税込) **367**円  
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。

**126** 有機 JAS ※農薬・化学肥料不使用  
滝本農場(北海道)  
ホワイトアスパラ  
100g **388**円(税込) **419**円  
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。

**127** 有機 JAS ※農薬・化学肥料不使用  
滝本農場(北海道)  
パープルアスパラ  
100g **490**円(税込) **529**円  
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。グリーンアスパラと比べ少し甘く、茹でるとグリーンになります。

**128** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
野ぶき  
200g **180**円(税込) **194**円  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**129** 無農薬 無化学肥料  
かごしま有機生産組合(鹿児島県)  
いんげん  
100g **308**円(税込) **333**円  
鹿児島県鹿児島市の上鶴道徳さん。農薬も化学肥料も使わずに育った食感と香りのよいいんげんです。

今季最終  
**130** 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。

今季最終  
**131** 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稜さん他。

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

今季最終  
**136** 有機 JAS  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
春菊  
100g **214**円(税込) **231**円  
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。

**137** 無農薬 無化学肥料  
ラウアイ(奈良県)  
ラディッシュ  
100g **200**円(税込) **216**円  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**138** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
カリフローレ  
180g **235**円(税込) **254**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**139** 無農薬 無化学肥料  
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)  
ブロッコリー  
1個 **378**円(税込) **408**円  
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

神奈川県秦野市  
90歳を過ぎた今も現役です!  
今もなお元気に畑で毎日お仕事をしてあげています。  
以前花卉農家をされていたときに農業アレルギーを患い、農業を使わない野菜農家に転身しました。現在でも農薬を使用した食べ物で症状がでることがあり、人一倍気をつけて誰か食べても安全な野菜作りを常に考え工夫しています。

昨年はおいしい!とお声をいただきました!

地場の空豆

**132** 無農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
そら豆  
400g **328**円(税込) **354**円  
**181020** 徳用  
1kg **730**円(税込) **788**円  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。  
※さやが黒くなっている場合でも中は問題ないことが多いので、確認してみてください。

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

今季初  
**140** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
美味タス(ミニレタス)  
1個 **200**円(税込) **216**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

**141** 有機 JAS  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
レタス  
1玉 **250**円(税込) **270**円  
茨城県石岡市の広澤剛さん。農薬・化学肥料不使用。

**144** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
山本さんの水菜  
150g **170**円(税込) **184**円  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**135** 有機 JAS  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
チンゲン菜  
200g **214**円(税込) **231**円  
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。

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

**143** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
フリルレタス  
1個 **198**円(税込) **214**円  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**145** 無農薬 無化学肥料  
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。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。



### 洗うだけで お手軽サラダに♪



グリーンリーフ、レッドリーフ、フリルレタス、コスレタスなど5~6種のレタスマックス。ペビーよりも大きく、食べ応えもあります。時期によってルッコラや若い水菜を混ぜたりする場合があります。

**146** 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。

### カツオと一緒に♪



●かつおの塩なめろう

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



茨城県石岡市の田中宏昌さん。  
**161** 有機かぶ  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
500g **200**円(税込) **216**円



**162** 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。

### ひめうごぎの新芽を摘みました 山菜のような独特の香りがあります



今年是新梢のみのご案内です

**164** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**うごぎ(新梢)**  
40g **218**円(税込) **235**円  
山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。ポリフェノールやビタミン、ミネラルに富んでいます。



●山椒醤油 ●昆布と椎茸の山椒佃煮  
**165** 無農薬 無化学肥料  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**実山椒**  
50g **240**円(税込) **259**円  
奈良県五條市の下村光孝さんと福田均さん他。  
実山椒の下処理  
ごみや太い枝を取り除きよく水洗いした実は、沸騰した湯に塩をひとつまみ入れ約3分茹で湯を切り冷水に放ち30分あく抜きをします。冷凍保存(約1年)する場合は水分をよく切り保存袋に入れ保存します。

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

**149** 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの新芽**  
30g **128**円(税込) **138**円  
料理に散らしたりスープなどにも。

**163** 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  
神奈川県中井町の大原好文さん。ねぎと玉ねぎの一種でエンジャロの雑種。わけぎの株を分けながら大きく育てて長ねぎのようにになりました。見た目、食感は長ねぎです。

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

**181286** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機青ねぎ(葉ねぎ)**  
100g **168**円(税込) **181**円  
高知県香美市の小田智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

**167** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **125**円(税込) **135**円  
高知県香美郡小田智徳さん他。

**150** 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。

**151** 無農薬 無化学肥料  
石室もやし店(海老名市)  
**もやし**  
250g **50**円(税込) **54**円  
中国産またはマンマー産緑豆使用。

**171** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180**円(税込) **194**円  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**172** 無農薬 無化学肥料  
四方十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275**円(税込) **297**円  
高知県四万十町の大森行彦さん。農業・化学肥料不使用。

**169** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにく**  
1~2玉(70g前後) **240**円(税込) **259**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**170** 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。

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

**153** 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。

**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。

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

**176** 無農薬 無化学肥料  
淡田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228**円(税込) **246**円  
北海道厚沢部町の淡田潤介さん。

**178** 無農薬 無化学肥料  
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。

**154** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島・ニシユタカ)**  
800g **350**円(税込) **378**円  
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**155** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **365**円(税込) **394**円  
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**173** 低農薬 低化学肥料 ※イメージ  
せいか(福岡県)  
**ジャガ玉人参セット**  
700g **318**円(税込) **343**円  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**179** 無農薬 無化学肥料  
三幸(長野県)  
**ぶなしめじ**  
100g **125**円(税込) **135**円  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

**180** 無農薬 無化学肥料  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きらげ**  
50g **178**円(税込) **192**円  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

**181** 無農薬 無化学肥料  
割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175**円(税込) **189**円  
新潟県津南町の小林一男さん。

**156** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**新にんじん**  
400g **250**円(税込) **270**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**157** 無農薬 低化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**赤玉ねぎ(湘南レッド)**  
500g **198**円(税込) **214**円  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**174** 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。

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

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

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

**158** 800g **198**円(税込) **214**円  
**181043** 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。

**159** 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**新ごぼう**  
300g **338**円(税込) **365**円  
宮崎県小林市の税所篤朗さん。初夏に収穫される新ものです。柔らかく上品な香りが楽しめます。

**160** 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  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

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

**161** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**新にんじん**  
400g **250**円(税込) **270**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**162** 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。

**163** 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  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**164** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**うごぎ(新梢)**  
40g **218**円(税込) **235**円  
山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。ポリフェノールやビタミン、ミネラルに富んでいます。

**165** 無農薬 無化学肥料  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**実山椒**  
50g **240**円(税込) **259**円  
奈良県五條市の下村光孝さんと福田均さん他。

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

**167** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **125**円(税込) **135**円  
高知県香美郡小田智徳さん他。

**168** 低農薬 低化学肥料  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **138**円(税込) **149**円  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

**169** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにく**  
1~2玉(70g前後) **240**円(税込) **259**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**170** 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。

**171** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180**円(税込) **194**円  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**172** 無農薬 無化学肥料  
四方十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275**円(税込) **297**円  
高知県四万十町の大森行彦さん。農業・化学肥料不使用。

**173** 低農薬 低化学肥料 ※イメージ  
せいか(福岡県)  
**ジャガ玉人参セット**  
700g **318**円(税込) **343**円  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**174** 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。

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

**176** 無農薬 無化学肥料  
淡田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228**円(税込) **246**円  
北海道厚沢部町の淡田潤介さん。

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

**178** 無農薬 無化学肥料  
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。

**179** 無農薬 無化学肥料  
三幸(長野県)  
**ぶなしめじ**  
100g **125**円(税込) **135**円  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

**180** 無農薬 無化学肥料  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きらげ**  
50g **178**円(税込) **192**円  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

**181** 無農薬 無化学肥料  
割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175**円(税込) **189**円  
新潟県津南町の小林一男さん。

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

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

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

**185** 無農薬 無化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**新玉ねぎ**  
800g **198**円(税込) **214**円  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**186** 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  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

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

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

**189** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにく**  
1~2玉(70g前後) **240**円(税込) **259**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**190** 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。

**191** 無農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島・ニシユタカ)**  
800g **350**円(税込) **378**円  
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**192** 無農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **365**円(税込) **394**円  
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**193** 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。

**194** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**新にんじん**  
400g **250**円(税込) **270**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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

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



### マストミのまぐろ

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



原材料/南マグロ(インド洋)

185 **凍**

マストミ ◎15日  
ふぞろいの天然南マグロ中トロ

2冊(130g) **1050円**(税込1134円)

天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

キハダまぐろの旨みを味わってください  
酸化防止剤不使用



おまとも  
特価

特製  
タレ付

原材料/まぐろ [キハダマグロ (太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用

マストミ ◎15日/豆・麦・米

キハダまぐろのたたき丼セット

186 **品** 40g×2 **368円**(税込397円)

187 **徳用** 40g×4 **700円**(税込756円)

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

鮮度が良く、色鮮やかで  
目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

188 **凍**

マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊

100g **528円**(税込570円)

船内凍結のメバチマグロの柵です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

鉄火丼や  
漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋)

189 **凍**

マストミ ◎15日  
めばちまぐろ切り落としとスライス

100g **480円**(税込518円)

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。



190 **凍** G不使用

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

80g×2 **500円**(税込540円)

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



191 **品** 凍

マル井 ◎90日以上

おろし本わさび

5g×6袋 **378円**(税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

### 旬魚 鰹 -かつお-

熊野灘の荒波にもまれた  
身が引き締まった鰹です



原材料/カツオ(熊野灘)

192 **凍**

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
かつおたたき

250g前後 **850円**(税込918円)

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。

もっちりとした身質



原材料/かつお切り落とし(太平洋)

193 **凍**

マストミ ◎7日以上  
かつお切り落とし

50g×2 **390円**(税込421円)

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。

シンプルなタレともっちりとした  
食感のカツオが相性抜群です!



原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料

194 **凍** G不使用

マストミ ◎7日以上/豆・麦・米  
カツオ漬け丼用

80g×2 **500円**(税込540円)

太平洋産のカツオを厚めにスライスし、国産丸大豆醤油と味の母を合わせたタレに漬けました。解凍後、丼に。



195 **品** 凍

五島水産 ◎180日  
あじのタタキ

80g **389円**(税込420円)

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



196 **品** 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540円)

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



197 **品** 凍

ヤイチ ◎45日以上/米  
お刺身風みさんま

2枚(約70g) **350円**(税込378円)

八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。

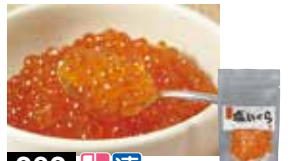


201 **品** 凍

松木商店 ◎90日  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g **580円**(税込626円)

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



202 **品** 凍

札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら

40g **680円**(税込734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



203 **品** 凍

秋元商店 ◎45日以上  
厚岸のさんま

5尾 **650円**(税込702円)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

塩焼きや煮付けなどに  
八戸産真いわしの  
頭とはらわたを取り  
除きました。

204 **品** 凍

ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)

4本 **358円**(税込387円)

原材料/マイワシ(青森県)



205 **品** 凍

札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切

5切(400g) **880円**(税込950円)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



206 **品** 凍

東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身

3切(165g) **480円**(税込518円)

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



207 **品** 凍

桃屋食品 ◎90日  
オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) **500円**(税込540円)

北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

高品質の国産にこだわりました  
程よい脂分と旨味が楽しめます

宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。

208 **品** 凍

村田漁業 ◎30日以上  
国産めかじき切身

2切(160g) **420円**(税込430円)

原材料/めかじき(宮城県)



209 **品** 凍

大新 ◎90日  
とれとれいわしタタキ身

150g×2 **398円**(税込430円)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



210 **品** 凍 G調味料

五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
手作りのいかメンチ

5個(125g) **368円**(税込397円)

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

脂のりがよく、しっとりとした食感  
ノルウェー産のにしんを  
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。

211 **品** 凍

東北トクスイ ◎90日以上  
にしん一汐干し

4枚(200g) **358円**(税込387円)

原材料/ニン(ノルウェー)、食塩



212 **品** 凍

羽野シーフーズ ◎90日  
国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) **380円**(税込410円)

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



213 **品** 凍

ヤイチ ◎45日以上  
八戸前沖銀鯖一夜干し

1枚(約140g) **498円**(税込538円)

八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



214 **品** 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サンマ開き

2枚 **440円**(税込475円)

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



215 **品** 凍

羽野シーフーズ ◎45日以上  
赤魚切身干し

4枚(250g) **438円**(税込473円)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



216 **品** 凍

五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物

2切(約140g) **448円**(税込484円)

八戸漁港に水揚げされたオオメトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

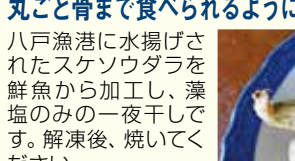


217 **品** 凍

ヤイチ ◎90日以上  
いか一夜干し

1枚(約120g) **645円**(税込697円)

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



218 **品** 凍

五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラー一夜干し

200g **378円**(税込408円)

20~23尾 **395円**(税込424円)

原材料/スケソウダ(青森県)、食塩



219 **品** 凍 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し

2枚 **368円**(税込397円)

熊野産産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。(放) 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



220 **品** 凍 G不使用

中村海産 ◎30日以上/米  
カラフトししゃもみりん干し

60g **330円**(税込356円)

カラフトシシャモをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



221 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込950円)

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



222 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬 2切(140g) 450円(税込486円)

山椒の香りと西京味噌の甘み



223 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 かわいい山椒みそ漬 2切(140g) 570円(税込616円)

ほどよく脂がのった金華さばと特製タレがよく合います



224 凍 G調味料 東北トクスイ 85日以上/豆・麦・米 金華さば旨味醤油漬 3切(180g) 398円(税込430円)

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



225 凍 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)

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子



226 凍 G調味料 茨水産 15日以上/米 無添加明太子(上切) 180g 880円(税込918円)

無添加たらこ(切子込)



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

パプア産天然むきえび



228 凍 パプアニューギニア海産 3ヶ月以上/え 120g(約10-15尾) 646円(税込698円)

パプア産天然えび(殻付き)



229 凍 パプアニューギニア海産 3ヶ月以上/え 200g(10-15尾) 778円(税込840円)

産地一回凍結小いか



230 凍 五戸水産 60日以上 180g 368円(税込397円)

するめいか(つば抜き)



231 凍 五戸水産 60日以上 180g 398円(税込430円)

北海道のシーフードミックス



232 凍 札幌中一 45日以上/え 200g 680円(税込734円)

国内産冷凍あさり



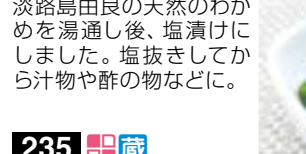
233 凍 塩屋 15日以上 200g 378円(税込408円)

網走湖特産砂出ししじみ貝



234 凍 三浦好商店 45日以上 150g 450円(税込486円)

天然ならではのほど良い歯ごたえと



235 蔵 武田食品冷凍 30日以上 150g 398円(税込430円)

淡路島由良の天然塩わかめ



235 蔵 武田食品冷凍 30日以上 150g 398円(税込430円)

釜炊ひじき



236 蔵 芦浜産直出荷組合 7日以上 150g 298円(税込322円)

岩崎さんの釜揚げしらす



237 凍 山丸水産 30日以上 100g 500円(税込540円)

釜揚げちりめん



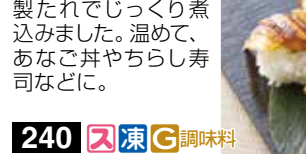
238 凍 芦浜産直出荷組合 7日以上/え・か 50g 315円(税込340円)

手ほくし紅鮭



239 凍 川崎北部水産加工 90日 100g 680円(税込734円)

ふっくらやわらか、極上煮あなご



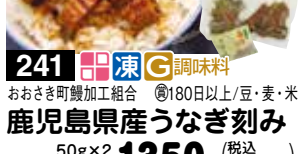
240 凍 G調味料 対馬地域商社 90日以上/豆・麦・米 70g 1130円(税込1220円)

対馬産煮あなご



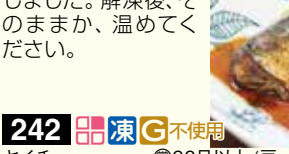
240 凍 G調味料 対馬地域商社 90日以上/豆・麦・米 70g 1130円(税込1220円)

鹿児島県産うなぎ刻み



241 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 180日以上/豆・麦・米 50g×2 (タレ、山椒付) 1350円(税込1458円)

いわし生姜煮



242 凍 G不使用 ヤイチ 60日以上/豆・麦 2本(100g) 285円(税込308円)

天ぷらフライ用3品セット



247 凍 東北トクスイ 90日以上/え 120g 500円(税込540円)

本格ブイオンが美味しさの決め手



246 凍 G不使用 札幌中一 45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 980円(税込1026円)

天ぷらづくりに手軽なセット



247 凍 東北トクスイ 90日以上/え 120g 500円(税込540円)

川崎北部水産加工



248 凍 川崎北部水産加工 30日 旬のおまかせ寿司種セット 5種(各4切) 1650円(税込1782円)

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



249 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)

250 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)





**担当者おすすめ レシピ** **鶏ささみのサラダ**

**材料(2人分)**  
 鶏ササミ ..... 2本  
 酒 ..... 50ml  
 塩 ..... 少々  
 キャベツ ..... 1/6個  
 にんじん ..... 50g  
 [A]  
 オリーブオイル ..... 大1と1/2  
 酢 ..... 大1  
 塩コショウ ..... 適宜

**作り方**  
 ①鶏ササミは小さい鍋に並べ、酒、塩を入れて蓋をし、中火にかける。  
 ②煮立ったら火を弱め上下を返し、5~6分間蒸し煮にして、鍋から取り出し粗熱をとる。  
 ③キャベツとにんじんは千切りにする。  
 ④ササミを手でさく。  
 ⑤ボウルに③、④、Aを入れよく和える。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**251 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 **605円**) (税込 **653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。

**252 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)**

**262 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚ローススライス**  
 200g **513円** (税込 **554円**)  
 やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**263 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚ロースブロック**  
 400g **1025円** (税込 **1107円**)  
 キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

**253 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。

**254 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 **525円**) (税込 **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。

**264 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚肩ローススライス**  
 200g **452円** (税込 **435円**) (税込 **470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。

**特**

**豚肉とこんにゃくの青菜炒め**

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

**256 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。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ヒレロカツ用**  
 150g **575円** (税込 **621円**)  
 脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚スペアリブ**  
 300g **620円** (税込 **670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お召し上がりください。

**265 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚小間切れ**  
 200g **360円** (税込 **389円**)  
 旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**266 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚挽き肉(餃子用)**  
 200g **310円** (税込 **335円**)  
 通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**259 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。

**260 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 **510円**) (税込 **551円**)  
 いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**261 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)**

**272 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。

**273 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**)  
 モモ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。使いやすい分だけ取り出せ便利です。

**274 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)**

**267 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。

**ささみフライ**

**268 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。

**275 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。

**276 凍** 秋川牧園 ◎270日  
**秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)**  
 350g **630円** (税込 **680円**)  
 モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**手羽先の玉ねぎスープ**

**269 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。

**270 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。

**271 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。

**277 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽先**  
 400g **440円** (税込 **475円**)  
 コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

**278 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
 200g **330円** (税込 **356円**)  
 鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

**279 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。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**280 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛サーロインステーキ**  
 1枚(170g) **1980円** (税込 **2138円**)  
 ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

**ステーキ**

**281 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛モモスライス**  
 180g **1120円** (税込 **1080円**) (税込 **1166円**)  
 モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

**282 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。

**283 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。

**284 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。

**国産熟成牛 (北海道)**

**285 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**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ロースです。

**ハヤシライス**

**286 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛カレーシチュー用**  
 200g **850円** (税込 **820円**) (税込 **886円**)  
 煮込み料理に最適な角切りです。

**287 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。

**288 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。

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

**287 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。

**288 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。

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

**287 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。

**288 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。

**289 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産豚合挽肉**  
 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** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
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〕



**291** **蔵**  
中津ミート **蔵**  
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〕

**hamステーキで  
食べたい極上品**



**292** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
無添加ボンレスハムブロック  
80g **460円** (税込497円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の  
小さなウインナー**



**297** **蔵**  
中津ミート **蔵**  
徳用皮なしベビーウインナー  
240g **560円** (税込605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〕

**豆腐を加えるだけの  
本格麻婆豆腐**



**298** **蔵** **G**調味料  
中津ミート **蔵**  
中津ミートの麻婆豆腐の素  
200g **368円** (税込397円)  
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕



**293** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
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〕



**294** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
徳用無添加ウインナーソーセージ  
160g(7~9本) **535円** (税込578円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**295** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
無添加チーズウインナー  
100g **425円** (税込459円)  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**296** **蔵**  
中津ミート **蔵**  
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〕

**お口のなかで、香ばしさが一段と広がります**

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〕

**299** **蔵**  
ham工房ジロー **蔵**  
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〕



**300** **蔵** **G**不使用  
ham工房ジロー **蔵**  
無添加焼豚ブロック  
120g **645円** (税込697円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**301** **凍** **G**不使用  
高橋(千野ファーム) **蔵**  
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〕

**ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!**

バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



**302** **凍** **G**不使用  
中津ミート **蔵**  
中津ハンバーガー用パティ  
50g×4 **420円** (税込454円)  
原材料/豚肉(愛川町)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



**303** **凍** **G**不使用  
中津ミート **蔵**  
豚レバーの唐揚げ(衣つき)  
125g **330円** (税込356円)  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

**滋味深い短角牛の  
ぜいたくな味わい**



**304** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 **蔵**  
総合農舎山形村のミートソース  
120g×2 **598円** (税込646円)  
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

**良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の  
旨味をじっくり味わってください!**



**305** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 **蔵**  
短角牛と佐助豚のハンバーグ  
1個(160g) **580円** (税込626円)  
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕



**306** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 **蔵**  
キーマカレー(チキン辛口)  
150g×2 **598円** (税込646円)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

**秋川牧園のお惣菜**

**ハーブとチーズの香りに  
サクサクの衣**



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

**サクサクの衣に、鶏肉の  
ジューシーな旨みたっぷり**



**309** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 **蔵**  
お徳用チキンナゲット  
400g **720円** (税込778円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**310** **凍** **G**調味料  
秋川牧園 **蔵**  
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〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の  
おいしさがあふれます**



**316** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵**  
黒豚肉の焼き餃子  
16個(280g) **480円** (税込518円)  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**のどをツルンと通りすぎる  
食感が格別です**



**317** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵**  
飛鳥の黒豚水餃子徳用  
25個(415g) **760円** (税込794円)  
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き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**野菜を炒めて絡めるだけ。厳選調味料を使った本格中華!**



**312** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵**  
野菜で仕上げる青椒肉絲  
120g **398円** (税込430円)  
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〕

**お好みの野菜と合わせて  
簡単南蛮漬け**



**313** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵**  
マグロの南蛮漬け  
175g **385円** (税込416円)  
まぐろを揚げて、特製南蛮漬けのタレに漬けました。解凍後、玉ねぎや人参などと一緒にご炒めください。〔GMO飼料不使用〕



**314** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵**  
お弁当用メンチカツ(ツナ)  
120g(5個) **315円** (税込340円)  
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**315** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵**  
神山鶏のとりに南蛮  
200g **368円** (税込397円)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**319** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵**  
飛鳥の手作り帆立シューマイ  
6個(192g) **525円** (税込567円)  
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ包みあげました。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 **蔵**  
飛鳥の手作りミニ肉まん  
5個(250g) **398円** (税込430円)  
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**321** **凍**  
飛鳥食品 **蔵**  
飛鳥のあんまん  
4個(240g) **383円** (税込414円)  
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕



**天丼に**

**温めるだけの  
冷凍海老天**



原材料/えび(ベトナム)、天ぷら粉(小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー))、揚げ油(米油)

**322** 不使用  
菅原食品販売 120日以上/麦・米・え  
**海老天ぷら**  
3本 **420円(税込)** (454円)

プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。

**野菜を使った  
5種類の天ぷらセット**



原材料/揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉(小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー))、濃縮天つゆ(濃口醤油、粗製糖、味噌、食塩、糖、エキス、口糖、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布)

**323** 不使用  
菅原食品販売 120日以上/豆・麦・米  
**天ぷらセット(濃縮天つゆ付)**  
5種(各2個) **550円(税込)** (594円)

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。



**324** 調味料  
ニッコー 1年/卵・豆・麦・米  
**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**  
90g×2 **360円(税込)** (389円)

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用] [豚脂・卵GMO飼料不分別]



**325** 調味料  
ニッコー 1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306円(税込)** (330円)

国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。[GMO飼料不使用]



**326** 調味料  
カインズ(岡田食品) 360日/豆・麦  
**産直ミートコロケ**  
60g×8個 **498円(税込)** (538円)

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢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]



**327** 不使用  
カインズ 360日/豆・麦  
**鉄鍋しそ入り餃子**  
30g×6個 **350円(税込)** (378円)

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]



**332** 不使用  
ニッコー 180日/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(塩味)**  
180g×2 **498円(税込)** (538円)

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。[GMO飼料不分別]



**333** 調味料  
ムソー 1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230円(税込)** (248円)

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**334** 調味料  
ムソー 1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230円(税込)** (248円)

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**335** 調味料  
ニッコー 180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
10枚 **480円(税込)** (518円)

北海道産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

**冷凍野菜**



**336** 不使用  
ムソー 365日以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **298円(税込)** (322円)

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



**337** 凍  
ムソー 360日以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550円(税込)** (594円)

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



**340** 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。



**341** 凍  
山本食品 365日/そ  
**生冷長野県産十割そば**  
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。



**342** 蔵 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)

自家製した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



**343** 蔵 不使用  
金子製麺 7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン鰹醤油**  
120g×2 スープ付 **360円(税込)** (389円)

全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]



**338** 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。



**339** 凍 不使用  
ムソー 360日以上  
**オーガニックラズベリー**  
150g **600円(税込)** (648円)

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

**お好みの具をのせてさっぱりと涼やかに!**

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]



**344** 蔵 不使用  
金子製麺 7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 冷中華(醤油味)**  
120g×2 **350円(税込)** (378円)

**藤沢の名店「純米酒料理屋しんろん」の味をご家庭で**

全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。[GMO飼料不分別]



**345** 蔵 不使用  
金子製麺 10日以上/豆・麦  
**全粒粉麵油そば**  
140g×2 スープ付 **380円(税込)** (410円)



**346** 蔵 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。



**347** 蔵 不使用  
金子製麺 7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **210円(税込)** (227円)

やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



**348** 蔵  
三立食品 20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円(税込)** (248円)

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。



**353** 蔵 不使用  
遠忠食品 45日以上/豆・麦・米  
**国産たけのこご飯の素**  
170g(2合用) **380円(税込)** (410円)

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



**354** 蔵 不使用  
かじかわ農場食品 90日/豆・麦・米  
**切干大根煮物**  
120g **285円(税込)** (308円)

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



**355** 蔵 不使用  
かじかわ農場食品 90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290円(税込)** (313円)

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だてで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



**356** 蔵 不使用  
かじかわ農場食品 90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430円(税込)** (464円)

旬の根菜類と鶏肉に自社製したたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感が残って仕上げました。[GMO飼料不使用]

**ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらの  
ごまどうふをどうぞ**

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさや口解けのよいもちもちとした食感のごまどうふです。



**357** 蔵  
聖食品 45日以上  
**高野山ごまどうふ・カップ**  
120g **150円(税込)** (162円)

原材料/ごま、甘藷でん粉、葛でん粉

**和歌山県御坊市 樽の味**

**ほどよい歯ごたえ  
あっさりとした味わい**



**349** 蔵 不使用  
樽の味 45日以上  
**紀州紀ノ国あっさり漬**  
150g **268円(税込)** (289円)

紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

**ピリ辛でご飯がすすむ  
味付けです**



原材料/大根、生姜、昆布、ごま、唐辛子、漬け原材料[砂糖、ごま油、食塩、梅酢、椎茸エキス、醤油]

**350** 蔵 不使用  
樽の味 60日以上/豆・麦・米  
**漬けもん屋のまかない漬**  
120g **200円(税込)** (216円)

たくあんに唐辛子、昆布などを入れてごま油で和えました。



**351** 蔵  
樽の味 120日/米  
**さくら小町**  
120g **260円(税込)** (281円)

宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。



**352** 蔵 不使用  
樽の味 120日/豆・麦  
**きゅうりのきゅう次郎**  
120g **315円(税込)** (340円)

和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。



**358** 蔵 不使用  
遠忠食品 1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
40g **240円(税込)** (259円)

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。



**361** 蔵 不使用  
遠忠食品 15日以上/豆・麦・米  
**まるやかもずく酢**  
100g **350円(税込)** (378円)

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



**359** 蔵 不使用  
遠忠食品 30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **260円(税込)** (281円)

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。



**360** 蔵 不使用  
遠忠食品 90日/豆・麦・米・落  
**ピーナッツみそ**  
80g **340円(税込)** (367円)

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。



**362** 蔵 不使用  
遠忠食品 90日/麦・米  
**うすら豆**  
100g **240円(税込)** (259円)

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



**363** 蔵  
南部フーズ 13日  
**塩えんどう**  
100g **176円(税込)** (190円)

カナダ産の塩えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。



こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



**365** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
**山上 かまぼこ(白)**  
150g **810円**(税込) (875円)  
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。

**366** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
**姫なると**  
90g **310円**(税込) (335円)  
グチとたらを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

**367** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**さつま揚げ**  
34g×4 **300円**(税込) (324円)  
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**368** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**きんぴら揚**  
60g×2 **305円**(税込) (329円)  
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**369** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**  
100g **340円**(税込) (367円)  
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

原材料/だし汁(鰹煮干、昆布)、大根、ロールキャベツ[キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん]、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキエキス、食塩、砂糖、酵母エキス  
**364** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米  
**夏おでん**  
430g **580円**(税込) (626円)  
(固形量290g)  
冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**370** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**揚げボール**  
12g×8 **275円**(税込) (297円)  
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**371** 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)  
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。

**372** 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)  
スケ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〕

**373** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**ごぼう巻き**  
33g×4 **310円**(税込) (335円)  
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**374** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎15日/麦  
**イワシハンペン**  
37g×5 **310円**(税込) (335円)  
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。

**375** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦  
**いわしつみれ**  
10個 **200円**(税込) (216円)  
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**376** 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。

**377** 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)  
スケウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**380** 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たらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

**381** 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。

**382** 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。

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ

**蔵** 調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
**378**   
6本(約85g) **198円**(税込) (214円)  
**379**   
6本(約85g) 通常本体×2 **396円** (税込) (397円)

**383**   
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さをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

使い勝手の良い水煮です

**384**   
創健社 ◎90日  
**昔のまんまこんにやく**  
280g **180円**(税込) (194円)  
ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにやくです。下仁田産のこんにやくを使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにやくです

**385**   
創健社 ◎90日  
**有機しらたき**  
200g **200円**(税込) (216円)  
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

基本のユッケタレ(2人分)

醤油 ..... 大さじ3  
コチュジャン ..... 大さじ3  
みりん ..... 大さじ1と1/2  
砂糖 ..... 大さじ1と1/2  
おろしニンニク ..... 小さじ3/4  
おろし生姜 ..... 小さじ1と1/2  
ごま油 ..... 大さじ2  
酢 ..... 小さじ2  
炒りゴマ ..... 適宜  
ブラックペッパー ..... 少々

濃厚な胡麻の風味

**386** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **315円**(税込) (340円)  
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

**387** 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

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

**389** 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)

**390** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**  
330g **310円**(税込) (335円) (放) 不検出 <2.1<2.3

**391** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のもめん豆腐**  
300g **180円**(税込) (194円)

**392** 不使用  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様もめんとうふ**  
180g **130円**(税込) (140円)

担当おすすめ レシピ かつおたたきの崩し豆腐和え

**393** 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)  
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。

- ①小さなボウルにユッケタレの材料をすべて入れ良く混ぜ合わせます。  
②器に玉ねぎスライス、鰹のタタキを盛りつけ、中央に手で一口大にちぎった豆腐を盛りつけ、ブロックリーの新芽、刻みネギと海苔を散らします。  
③②に①をかけ、食べる直前に和えて召し上がり。

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!

**396** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 ステーキ豆腐**  
300g **340円**(税込) (367円)  
木綿豆腐をしっかりと水を含み、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。 (放) 不検出 <2.1<2.3

原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、有機JAS黒ごまペースト(ポリビア産)

原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)

原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)

原材料/国産丸大豆、海水ニガリ

**397** 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。

**398** 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菜種油でふくらと揚げました。

**399** 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。

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

**401** 不使用  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様きぬ生揚げ**  
2個 **165円**(税込) (178円)  
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。

赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノール的一种!



**402** 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北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

**403** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**たけのこがんも**  
80g×2枚 **286円**(税込) (309円)  
国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りをお楽しみください。

**404** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)**  
4個 **296円**(税込) (320円)  
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

**405** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**白和え2袋**  
150g×2 **398円**(税込) (430円)  
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

**407** 不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円**(税込) (170円)  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

原材料/国産大豆(赤大豆)、洗双糖、食塩、醤油(近藤醸造)

**406** 不使用  
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦  
**赤大豆煮豆**  
140g **298円**(税込) (322円)  
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。





**仕込む日の朝に大豆をひき割りに仕上げていきます**

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

- 408** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和カップ納豆北海道小粒100  
30g×3  
タレ・カラシ付 **198円**(税込) **214円**
- 409** **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**
- 414** **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**
- 415** **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**
- 410** **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**
- 411** **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**
- 416** **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**



**417** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(南のめくみ)6枚切  
1斤(6枚) **290円**(税込) **313円**

**419** **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  
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**

**425** **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**

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

**421** **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**

**422** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
酵母クロワッサン  
3個 **400円**(税込) **432円**

**423** **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**

おかべやの天然酵母パン3種類が楽しめる、価格もお得なセット



豆乳プレーン、メロンパン、小倉あんぱん [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]

**436** **G** **蔵** G不使用  
おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・乳・豆・麦・米  
天然酵母パン3種セットA  
3種(各1個) **465円**(税込) **502円**

ぶ厚いトーストで召し上がれ!



原材料/小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩 [乳製品GMO飼料不分別]

**426** **G**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
イギリス酵母パン  
1.5斤 **430円**(税込) **464円**

山形に焼き上げた酵母食パンです。バターも入りしっかりとしています。お好みの厚さに切ってください。

栄養価の高いライ麦パンはよく噛んで召し上がれ!

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**427** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
ライ麦パン  
1個 **300円**(税込) **324円**

カレンツとクルミを生地に練りこみ焼き上げました

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**428** **G**  
サンタハウス ◎6日/麦  
ミックスバートル(パン)  
1本 通常本体 **370円** (税込) **389円**

もちり玄米五穀パン

小麦粉(北海道)、玄米五穀(玄米、黒米、もち栗、もちきび、もち麦、ういろう豆)、豆腐、天然酵母、粗糖、食塩

**431** **蔵** G不使用  
おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米  
もちり玄米五穀パン  
3個 **410円**(税込) **443円**

シナモンレーズン

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、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩 [乳製品GMO飼料不分別]

**434** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
シナモンレーズン  
1個(約65g) **160円**(税込) **173円**

ヘルシーなベーグルにごまをたっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

**429** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
セサミベーグル  
2個 **257円**(税込) **278円**

トマトソースとキムチがマッチしています

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]

**430** **蔵**  
サンタハウス ◎5日/乳・麦・エ  
ピリ辛ピザ  
1個 **360円**(税込) **389円**

油脂類を入れず、味噌の風味を引き出したパン

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

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

長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり!

小麦粉(北海道、九州)、アップルプレンザープ(りんご、ビーツ、ラニキュラ、レモン果汁)、シュガー(バター、よつ葉)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー [乳製品GMO飼料不分別]

**435** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
酵母アップルロール  
約320g **490円**(税込) **529円**

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

原材料/植物油(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

**437** **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**

酸味と甘味がほどよい仕上がりに

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(4.0度)に仕上げました。

**438** **G**  
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月  
甘夏と伊予柑のマーメイド  
220g **600円**(税込) **648円**

パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ!

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。[乳製品GMO飼料不分別]

**439** **蔵** G不使用  
創健社 ◎180日/乳・豆  
生チョコレートペースト  
160g **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

原材料/とうもろこし(国産)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしペースト、ひよこまめ、生クリーム、乳脂肪、全粉乳、なたね油、砂糖、食塩、小麦粉、バター、チキンコンソメの素、でん粉、香辛料

**443** **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 通常本体 **280円** (税込) **292円**

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌汁立てのけんちゃん汁です。

**444** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
オニオンスープ  
6g×4食 **495円**(税込) **535円**

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌汁立てのけんちゃん汁です。

**445** **G**不使用  
創健社 ◎150日以上/豆・麦  
けんちゃん汁みそ汁立て  
10g×4食 **523円**(税込) **565円**

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

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

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

**441** **G**  
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上  
メープルシロップアンバー  
250g **690円**(税込) **745円**

有機JAS認定玄米、有機JAS認定砂糖

**442** **G**  
ムソー ◎10ヶ月/米  
玄米フレーク・フロスト  
150g **360円**(税込) **389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]





**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)

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

**着色していない自然な黄身の色**

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

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



105 蔵

秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼いの有精卵10個

10個 **520** (税込 562円)

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281円)

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌した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** (税込 232円)

110 蔵

山地酪農牛乳

1ℓ **398** (税込 430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須の美味しい牛乳

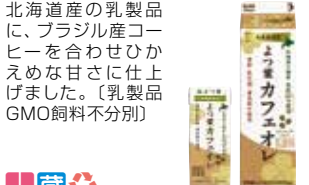
1000ml **340** (税込 367円)

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **300** (税込 324円)

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



よつ葉乳業 ◎14日/乳

103 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml **100** (税込 108円)

447 1000ml **260** (税込 281円)

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせ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

104 蔵

木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194円)

449 1ℓ **300** (税込 324円)

有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県奥出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。〔GMO飼料不使用〕



函南東部農協 ◎13日/乳

105 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211円)

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

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

**チェダーとモッツ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

106 蔵

よつ葉シュレッドチーズ

250g **520** (税込 562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

107 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

108 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

109 蔵

丹那N-1ヨーグルト

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



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

110 蔵

牧場のカスタードプリン

100ml **210** (税込 227円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの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〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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〕



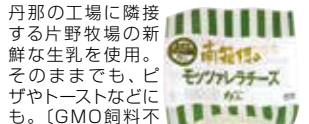
よつ葉乳業 ◎90日/乳

111 蔵

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360** (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〕



函南東部農協 ◎35日/乳

112 蔵

南箱根のモッツアレラチーズ

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

113 蔵

よつ葉バター(加塩)

150g **305** (税込 329円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

114 蔵

よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391円)

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



函南東部農協 ◎5日/乳

115 蔵

丹那生クリーム

200ml **435** (税込 470円)

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** (税込 1026円)

469 蔵

白米 5kg **2300** (税込 2484円)

470 蔵

玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

**秋田県 ライスロッヂ大湯**



あきたこまち 無農薬無化学肥料

471 蔵

白米 2kg **1560** (税込 1685円)

472 蔵

七分胚芽米 2kg **1560** (税込 1685円)

473 蔵

白米 5kg **3500** (税込 3780円)

474 蔵

七分胚芽米 5kg **3500** (税込 3780円)

475 蔵

玄米 5kg **3250** (税込 3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

476 蔵

白米 5kg **2850** (税込 3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**180026 無農薬無化学肥料**

ライスロッヂ大湯 / 米

180026 蔵

古代米 あさむらさき

500g **980** (税込 1058円)

**180038 蔵**

創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび

170g **650** (税込 702円)

**山形県 庄内協同ファーム**



庄内つや姫 低農薬無化学肥料

477 蔵

白米 5kg **2900** (税込 3132円)

478 蔵

玄米 5kg **2660** (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

**高知県 高生連**



今季最終 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

485 蔵

白米 5kg **3400** (税込 3672円)

486 蔵

玄米 5kg **3280** (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** (税込 2894円)

488 蔵

玄米 5kg **2480** (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)。

**180038 蔵**

創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ

170g **530** (税込 572円)

**庄内ササニシキ**

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。

479 蔵

玄米 2kg **1500** (税込 1620円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

480 蔵

白米 5kg **2650** (税込 2862円)

481 蔵

玄米 5kg **2430** (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**

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

482 蔵

白米 5kg **2650** (税込 2862円)

483 蔵

玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

484 蔵

もち米 2kg **1100** (税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

**九州 湧水有機生産組合**



九州産にこまる 低農薬無化学肥料

489 蔵

白米 2kg **1500** (税込 1620円)

490 蔵

白米 5kg **3580** (税込 3866円)

491 蔵

玄米 2kg **1380** (税込 1490円)

492 蔵

玄米 5kg **3300** (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

**180063 無農薬無化学肥料**

ライスロッヂ大湯 / 米

180063 蔵

米ぬか

1kg **198** (税込 214円)



### ちょっと食べたい時に

とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**493** 凍 G調味料  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
もち料理シリーズあんもち  
200g **460**円(税込) **497**円

ひとくちサイズのあんこもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召し上がりください。

枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみます



原材料/ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**494** 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
もち料理シリーズずんだもち  
200g **460**円(税込) **497**円

ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

熟れた温州みかんのやさしい甘みが持ち味の寒天ゼリーです



原材料/温州みかん(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉

**506** 凍 G不使用  
無茶々園(青柳) ◎45日以上  
寒天ゼリー温州みかん  
通常本体 95g **250**円(税込) **245**円(税込)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した温州みかんの果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りました。

伊予柑の香り、酸味、甘みの調和が持ち味の寒天ゼリーです



原材料/伊予柑(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉

**507** 凍 G不使用  
無茶々園(青柳) ◎45日以上  
寒天ゼリー伊予柑  
通常本体 95g **250**円(税込) **245**円(税込)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した伊予柑の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りました。

手軽にお召し上がりいただけるカップ入り



原材料/天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)

**508** 凍 G不使用  
ムソー ◎60日/豆・麦・米  
ところてん(たれ付)  
200g (固形量180g) **202**円(税込) **218**円

国内産天草を100%使用したところてんに、さっぱりと食べていただける、特製の三杯酢を添付しました。

小粒でちょうどいい、冷やしてつるんと食べたいデザート



原材料/三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩

**509** 凍 G不使用  
サンコー ◎150日  
小粒水ようかん  
16g×12 **300**円(税込) **324**円

食べやすい、一口サイズの水ようかんです。良質の小豆こしあん、甜菜糖の甘さが特徴です。



**495** 凍 G不使用  
ハマセイ ◎360日/麦・米  
冷凍ミニ鯛焼き  
30g×10個 **380**円(税込) **410**円

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢



**496** 凍 G不使用  
創健社 ◎120日/豆・麦・米  
ポテトチップス野菜コンソメ味  
60g **165**円(税込) **178**円

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



**497** 凍 G不使用  
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え  
小魚スナック  
通常本体 55g **240**円(税込) **228**円(税込)

馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

### ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



原材料/レーズン(米国)

**501** 凍 G不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
レーズン(干しぶどう)  
120g **328**円(税込) **354**円

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーナッツです。



**502** 凍 G不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
ドライブルーベリー  
40g **510**円(税込) **551**円

ブルーベリー(アメリカ海外認証)



**503** 凍 G不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
アーモンドロースト3袋  
50g 通常本体 ×3 **1344**円(税込) **1178**円(税込)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)



**498** 凍 G不使用  
キング製菓 ◎60日以上/麦・米  
ブランクッキー  
80g **200**円(税込) **216**円

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



**499** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦  
豆乳カステラ  
5切 **328**円(税込) **354**円

砂糖、鶏卵 [GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ



**500** 凍 G不使用  
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米  
黒糖入りパンケーキ  
6個 **390**円(税込) **421**円

小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹 [卵GMO飼料不分別]



**504** 凍 G不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
松の実  
30g **468**円(税込) **505**円

中国産松の実



**505** 凍 G不使用  
ネオファーム ◎12ヶ月  
赤レンズ豆  
120g 通常本体 **215**円(税込) **190**円(税込)

トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

### 吉野くず粉を使用した、みずみずしく風味豊かなわらび餅



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

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

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

### フルーツバスケット



**511** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎45日以上  
FBミニカップゼリーりんご  
22g×12個 **320**円(税込) **346**円

りんご果汁(国産)、ビートグラニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

### フルーツバスケット



**512** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎45日以上  
FBミニカップゼリーぶどう  
22g×12個 **345**円(税込) **373**円

砂糖(北海道産ビート)、濃縮ぶどう果汁(アメリカ産有機)、有機レモン果汁(スペイン・イタリア)、寒天、こんにゃく粉

### 歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

**513** 凍 G不使用  
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
大原さんのから付落花生  
200g **960**円(税込) **1037**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、さや煎りしました。

### 兵庫県淡路島 弁天堂

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました



原材料/卵、小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、パナラビーンズ [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

**514** 凍 G不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米  
弁天堂カスタードクリームブッセ  
3個 **718**円(税込) **775**円

生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

徳島県産の柚子が爽やかに香るふんわりとしたレアチーズケーキです



原材料/卵、ビートグラニュー糖、クリームチーズ、小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、はちみつ、バター、牛乳、柚子/安定剤(ローカストビーガン) [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

**515** 凍 G不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
柚子レアチーズケーキ  
2個 **750**円(税込) **810**円

ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

### 埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

むちっとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅



原材料/有機もち米、有機砂糖(パラグアイ)、小豆(北海道)、有機馬鈴薯澱粉(北海道)

**516** 凍 G不使用  
菓房はら山 ◎120日/米  
案山子餅  
40g×5個 **650**円(税込) **702**円

有機もち米でつぶし餡を包み、表面を焼き上げました。

しっとりとして上品な、やさしい味わい



**517** 凍 G不使用  
菓房はら山 ◎120日/卵・麦・米  
小豆浮島  
5個(150g) **600**円(税込) **648**円

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種類のどら焼きを楽しめます



**518** 凍 G不使用  
菓房はら山 ◎60日/卵・麦・米  
やまゆり三色どら焼  
60g×3個 **540**円(税込) **583**円

南国の日差しに育まれた上質の栗は無漂白、無着色です。素材の良さを活かすようにシンプルな原材料でアイスクリームに仕上げました。

### 久保田食品 四万十川流域で栽培されている希少な栗をふんだんに使用しました



原材料/牛乳(北海道)、生クリーム(北海道)、脱脂粉乳(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、栗(高知)、卵(高知)、洋酒(オレングレープ、砂糖)、パナラビーンズ(マダガスカル) [卵・乳製品GMO飼料不分別]

**520** 凍 G不使用  
久保田食品 /卵・乳  
四万十栗アイスクリーム2個  
100ml×2 通常本体 **590**円(税込) **578**円(税込)

高知県産旬採りすももの果汁・果肉とお砂糖だけで造り上げた、フルーティーなこだわりのアイスクリームです。

### 久保田食品

**519** 凍 G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]

### 久保田食品

**521** 凍 G不使用  
久保田食品 /乳  
おっぱいアイスマイルク3本  
80ml×3 **300**円(税込) **324**円

添加物などの余分な原材料を使っていません。パナラビーンズが香りよく、体にやさしい美味しさに仕上げました [卵・乳製品GMO飼料不分別]

### 久保田食品

**522** 凍 G不使用  
久保田食品  
土佐のすももアイスクンデー3本  
80ml×3 **495**円(税込) **535**円

高知県産旬採りすももの果汁・果肉とお砂糖だけで造り上げた、フルーティーなこだわりのアイスクンデーです。

### 久保田食品

**523** 凍 G不使用  
久保田食品  
あずきアイスクンデー3本  
80ml×3 **300**円(税込) **324**円

自社で丁寧に炊き上げた100%北海道十勝産あずきあんを使用。



### 静岡県静岡市 吉川農園

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

**新茶** ◎6ヶ月

**みずみずしい 風味をどうぞ**

**524** 吉川農園 ◎6ヶ月  
**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と二番茶葉をブレンドしました。

**新茶** ◎6ヶ月

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

**526** 吉川農園 ◎6ヶ月  
**くき茶(緑茶)**  
100g **476円**(税込514円)

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

### 東京都八王子市 珈琲実験室

配速6月1回

**532** 珈琲実験室 ◎1年以上  
**リラックスティー・ダーズリン**  
50g **450円**(税込486円)

配速6月1回

**533** 珈琲実験室 ◎1年以上  
**リラックスティー・アッサム**  
50g **450円**(税込486円)

配速6月1回

**535** 珈琲実験室 ◎360日  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **540円**(税込583円)

配速6月1回

**536** 珈琲実験室 ◎12ヶ月  
**ソフトブレンドコーヒー粉**  
200g **540円**(税込583円)  
グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

配速6月1回

**534** 珈琲実験室 ◎360日/乳  
**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〕

配速6月1回

**539** 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米  
**造り酒屋の濃厚甘酒**  
500g **680円**(税込734円)

### ぶどうそのものの 味や香り

配速6月1回

**537** フルーツバスケット ◎180日  
**飲むこんにやくゼリー ぶどう**  
130g×2 **328円**(税込354円)  
通常本体 338円

原材料/砂糖(北海道産ビート)、ぶどう濃縮果汁(アメリカ産有機)、有機レモン果汁(イタリア、スペイン)、寒天、こんにやく粉

配速6月1回

**538** フルーツバスケット ◎180日  
**飲むこんにやくゼリー りんご**  
130g×2 **318円**(税込343円)  
通常本体 328円

原材料/りんご果汁(青森県産りんご)、グラニュー糖、有機レモン果汁(イタリア、スペイン)、寒天、こんにやく粉

有機ぶどう果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

国内産りんご果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

**528** ミエハク ◎1年以上  
**麦茶52ティーバッグ**  
8g×52袋 **460円**(税込497円)

**529** 金沢大地 ◎1年  
**国産有機六条大麦茶16P**  
10g×16パック **368円**(税込397円)

**530** ネオファーム ◎2年  
**アールグレイティー**  
2.2g×25パック **498円**(税込538円)  
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

**531** 創健社 ◎360日/乳  
**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〕

**539** 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米  
**造り酒屋の濃厚甘酒**  
500g **680円**(税込734円)

米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

**540** 長野興農 ◎360日以上  
**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。

**541** もりたかさん ◎6ヶ月以上  
**さんさんファームりんごジュース**  
1ℓ **800円**(税込864円)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

### ミネラルバランスがよい軟水で、お茶やお料理にも利用できます

**542** 創健社 ◎1年以上/豆  
**海の精カルマグ1000**  
1g×10 **286円**(税込309円)  
微量元素が血液に近いバランスで含まれています。500mlの水に1~2包を溶かしてスポーツドリンク感覚でお飲みください。

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

**180129** 箱  
500ml×24本 **3200円**(税込3456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。

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

**180129** 箱  
500ml×24本 **3200円**(税込3456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。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

**180087** ナガノトマト ◎1年以上  
**信州生まれのおいしいトマト低塩**  
190g×30缶 **3230円**(税込3488円)

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**180099** 光食品 ◎1年  
**国産有機野菜ジュース**  
125ml×18本 **2829円**(税込3055円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

**180105** 光食品 ◎1年/麦  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4000円**(税込4320円)

**544** KFG ◎1年以上  
**アルカリ水 金城の華**  
500ml **128円**(税込138円)

**180130** 箱  
500ml×24本 **2980円**(税込3218円)  
島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

**180117** 光食品 ◎1年  
**ヒカリ オーガニックジンジャーエール**  
250ml×30缶 **3980円**(税込4298円)

### 新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

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

**180178** 箱  
350ml×24缶 **3100円**(税込3348円)  
甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

### お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

配速6月1回

**180191** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400円**(税込1540円)

配速6月1回

**180208** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 白(甘口)**  
720ml **1400円**(税込1540円)

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

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。

**545** マルサンアイ ◎60日以上/豆  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24本 **1972円**(税込2130円)

**180142** 木次乳業 ◎2ヶ月以上/豆  
**しろうさぎの豆乳**  
125ml×18 **2450円**(税込2646円)

**180154** フジワラ化学 ◎240日  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100円**(税込1188円)

**180180** 原材料/大麦(香枝)、米麹  
玄海酒造 /米  
**海の王都(麦焼酎)**  
720ml **1444円**(税込1588円)  
香枝は麦焼酎発祥の地です。その香枝産大麦を使用し、長期熟成させた本格焼酎です。アルコール27%。

**180210** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **780円**(税込834円)  
通常本体 780円

**180221** エチゴビール  
**3本プレミアムレッドエール**  
350ml×3 **780円**(税込834円)  
通常本体 780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。

**180373** 富士フィルム生活協同組合  
**菊花せんこう角型ミニ**  
6g×32巻 **730円**(税込803円)  
主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約3時間燃焼。

**180233** ポーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960円**(税込1056円)

浴室・洗面所などに。泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシでこすってから水洗いかふき取りをしてください。

**180269** 木曾路物産  
**セスキ炭酸ソーダ**  
300g **300円**(税込330円)  
水を入れたスプレーボトル500mlに小さい1杯をいれてよく振り溶かします。油污れに吹きかけ、しばらく置いてからふき取ってください。

**180245** ポーソー油脂  
**カビ取り泡スプレー詰替**  
300ml **720円**(税込792円)

**180312** ティーブランニング  
**半透明ゴミ袋45リットル**  
45ℓ×50袋 **593円**(税込652円)  
65×80cm(厚さ0.02mm)

**180336** ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **600円**(税込660円)  
たて54cm×よこ30cm

**180348** ティーブランニング  
**とくとくキッチンパック**  
180枚 **343円**(税込377円)

**180324** ティーブランニング  
**結べます半透明ゴミ袋45L**  
50袋 **643円**(税込707円)

### 中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

**180350** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋大**  
30枚 **452円**(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

**180361** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋小**  
50枚 **452円**(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180257** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300円**(税込1430円)

**180270** 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)

**180282** 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)

**180294** 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)

**180300** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370円**(税込407円)

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

**180397** 宇部フィルム  
**ポリラップ30cm×20m**  
30cm×20m **143円**(税込157円)



**冷や汁がおいしい季節ですね♪**



国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

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

**547**  蔵 **G**不使用  
桜中味噌店 ©6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(税込) **1037**円

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ©2年/豆・米  
**国産丸大豆醤油**  
**551**  **1** **500**円(税込) **540**円

**552**  **1.8** **760**円(税込) **821**円

**麺にかけてまぜるだけ バリエーションは無量大♪**

**柚子風味で さっぱりとサラダ風に♪**



原材料/醤油、砂糖、たまねぎ、ゆず果汁、醸造酢、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス

**555**  **G**不使用  
チョーコー醤油 ©4ヶ月以上/豆・米・米  
**まぜるめんつゆさっぱりゆず**  
30g×3袋 **250**円(税込) **270**円

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油をベースに長崎県産焼く飛魚(あご)使用。うどんやそうめん、中華麺にどうぞ。(GMO飼料不分別)

**556**  **G**不使用  
チョーコー醤油 ©4ヶ月以上/豆・米・米  
**まぜるめんつゆこってりしょうゆ**  
30g×3袋 **250**円(税込) **270**円

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油をベースに長崎県産焼く飛魚(あご)使用。うどんやそうめん、中華麺にどうぞ。(GMO飼料不分別)

**6月1回**

**548**  蔵 **G**不使用  
田中屋 ©90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550**円(税込) **594**円

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かしい風味の玄米味噌です。

**549**  蔵 **G**不使用  
海の精 ©4ヶ月以上/豆・米  
**海の精国産特栽玄米味噌**  
1kg **1360**円(税込) **1469**円

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。


**550**  蔵 **G**不使用  
海の精 ©4ヶ月以上/豆  
**海の精国産特栽・麦味噌**  
1kg **1280**円(税込) **1382**円

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ©360日以上/豆・米・米  
**めんつゆ**  
**553**  **360** **440**円(税込) **475**円

**554**  **1** **765**円(税込) **826**円

原材料/醤油、砂糖、たまねぎ、ゆず果汁、醸造酢、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス

**555**  **G**不使用  
チョーコー醤油 ©4ヶ月以上/豆・米・米  
**まぜるめんつゆさっぱりゆず**  
30g×3袋 **250**円(税込) **270**円

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油と高知県産ゆず果汁使用。うどんやそうめん、パスタにどうぞ。

**557**  **G**不使用  
チョーコー醤油 ©4ヶ月以上/豆・米・米  
**まぜるめんつゆ冷やしちゃんぽん風**  
30g×3袋 **250**円(税込) **270**円

長崎の醤油・味噌蔵元「チョーコー」が作り上げた本場仕込みのちゃんぽん風白湯めんつゆ。(GMO飼料不分別)

**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**

**特**



原材料/オーガニックレモン(イタリア)

**558**  **光食品** ©9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
通常本体 **180** **440**円 **430**円(税込) **464**円

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモンードや焼酎などに。

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

**561**  **横井醸造工業** ©2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。

**8**  
里山製糖  
**奄美瀬戸内**  
**563**  **粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **620**円(税込) **670**円

**564**  **純黒糖(ブロック)**  
300g **550**円(税込) **594**円

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくる「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

**565**  **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。

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

**566**  **青い海**  
**海の華(やしお)**  
300g **200**円(税込) **216**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

**559**  **内堀醸造** ©2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込) **302**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。

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

島根県出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

**569**  **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「もちろみ」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。

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

横井醸造工業 ©2年/麦・米  
**560**  **真黒酢**  
500ml **1520**円(税込) **1642**円

白扇酒造 ©1年/米  
**567**  **福来純三年熟成本みりん**  
500ml **850**円(税込) **935**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**573**  **堀内製油** ©180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**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、昔ながらの压榨法で搾りました。

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

**571**  **600** **430**円(税込) **464**円

**572** (小)  **600** **430**円(税込) **464**円

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**

**574**  **G**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)

**577**  **G**不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・米・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。

**582**  **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、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。

**585**  **G**調味料  
創健社 ©180日以上/豆・米  
**えごま一番和風ドレッシング**  
150ml **428**円(税込) **462**円

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

**575**  **G**不使用  
創健社 ©1年/乳・豆・米・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

**578**  **G**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

**576**  **G**不使用  
創健社 ©1年/乳・豆・米・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

**579**  **G**不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円

みよし村の平飼い有精卵、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)

**583**  **G**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

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

**584**  **G**不使用  
高橋ソース ©180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **390**円(税込) **421**円

**ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ♪**



原材料/有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機香辛料、有機ニンニク

**580**  **創健社(高橋ソース)** ©9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **380**円(税込) **410**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。

**お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ♪**



原材料/小麦粉(小麦(国産))、小麦全粒粉、砂糖、食塩/ベキングパウダー

**581**  **G**不使用  
創健社 ©90日以上/麦  
**全粒粉入りピザミックス**  
200g **380**円(税込) **410**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

**フレーク状になって いるから使い易い!**



**G**不使用  
せいふてい ©180日/豆・米・米  
**カレールウ**  
**586** 甘口 **587** 中辛  
150g **270**円(税込) **292**円

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。(GMO飼料不分別)

**トマトの旨味たっぷり!**



原材料/小麦粉(北海道)、植物油(紅花油、パーム油)、酵母エキス、ポークエキス、粉末トマト、砂糖、食塩、りんご果汁、香辛料、麦芽エキス

**588**  **G**調味料  
創健社 ©180日以上/豆・米  
**ハヤシライスルウ**  
115g **340**円(税込) **367**円

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。(GMO飼料不分別)

**人気のチューブタイプ♪**




**589**  **G**不使用  
東京フード ©135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380**円(税込) **410**円

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**590**  **G**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

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。

**有機スパイス**



**592**  **G**不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320**円(税込) **346**円

フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を100%使用した有機黒コショウの粒タイプ

**591**  **G**不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320**円(税込) **346**円

**593**  **G**不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350**円(税込) **378**円



**594** 伊藤食品 ◎1年半以上  
**鯖ライトツナフレークオイル無添加**  
 70g×3 **580円**(税込**626円**)  
 まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

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

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

**602** 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落  
**純正ラーメン**  
 5食分 **610円**(税込**659円**)  
 良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまめ 特価**  
**604** 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
 111g(麺80g) **195円**(税込**211円**)  
**605** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込**972円**)  
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまめ 特価**  
**606** 創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
 111.3g(麺90g) **145円**(税込**157円**)  
**607** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込**734円**)  
 国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

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

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

**601** 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
 200g **370円**(税込**400円**)  
 茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

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

**604** 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
 111g(麺80g) **195円**(税込**211円**)  
**605** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込**972円**)  
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

**606** 創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
 111.3g(麺90g) **145円**(税込**157円**)  
**607** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込**734円**)  
 国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**598** 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米  
**とろさば水煮缶**  
 180g **420円**(税込**454円**) [放] 不検出 <1.0<8.0

**600** 創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ホールのトマト缶**  
 400g **180円**(税込**194円**)  
 (固形量240g)

**601** 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
 200g **370円**(税込**400円**)  
 茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

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

**604** 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
 111g(麺80g) **195円**(税込**211円**)  
**605** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込**972円**)  
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

**606** 創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
 111.3g(麺90g) **145円**(税込**157円**)  
**607** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込**734円**)  
 国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。  
**608** 東日本産業 ◎1年/麦  
**南部小麦粉**  
 1kg **360円**(税込**389円**) [放] 不検出 <0.7<0.5

北海道江別産ハルユタカを中心に春よらい、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。  
**609** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
 1kg **440円**(税込**475円**)

**610** 熊本製粉 ◎8ヶ月/麦  
**ミネミカオリ(パン用小麦粉)**  
 通常本体 2kg **830円** **810円**(税込**875円**)  
 滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

**611** 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**)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。  
 サラ秋田白神 ◎1年6ヶ月  
**白神こだま酵母ドライ**  
**180014** 10g×5 **680円**(税込**734円**)

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

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

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

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

**618** 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
 240g **190円**(税込**205円**)

**619** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**吉野葛うどん**  
 200g **358円**(税込**387円**)

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

北海道産小麦粉を使った、美味しいパン粉  
 北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。  
**614** 三木食品 ◎3ヶ月以上/麦  
**マムのパン粉**  
 230g **198円**(税込**214円**)

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています  
 北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。  
**615** 桜井食品 ◎6ヶ月  
**片栗粉**  
 200g **225円**(税込**243円**)

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

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。  
**618** 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
 240g **190円**(税込**205円**)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。  
**619** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**吉野葛うどん**  
 200g **358円**(税込**387円**)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。  
**620** 坂利製麺所 ◎720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
 250g **410円**(税込**443円**)

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

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、二ガリだけを加えた豆腐で作りしました。  
**625** 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
 8枚入(65g) **468円**(税込**505円**)

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。  
**626** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
 42g **300円**(税込**324円**)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。  
**621** 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ  
**足柄古式そば(五割そば)**  
 250g **260円**(税込**281円**)

**622** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
 500g **380円**(税込**410円**)  
 小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**623** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
 200g **200円**(税込**216円**)  
 小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

**624** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**玄米切もち**  
 500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)  
 山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

厳選した国産小麦を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。  
**627** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 30g **170円**(税込**184円**)

**628** 金正食品 ◎365日以上  
**国産はるさめ**  
 100g **230円**(税込**248円**)  
 北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**629** 豊永長六商店 ◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100円**(税込**1188円**)  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。  
**630** ムソー ◎1年  
**無漂白かんぴょう**  
 40g **460円**(税込**497円**)

**642** 創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
 28g **218円**(税込**235円**)  
 国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

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

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、二ガリだけを加えた豆腐で作りしました。  
**625** 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
 8枚入(65g) **468円**(税込**505円**)

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。  
**626** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
 42g **300円**(税込**324円**)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。  
**621** 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ  
**足柄古式そば(五割そば)**  
 250g **260円**(税込**281円**)

**622** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
 500g **380円**(税込**410円**)  
 小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**623** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
 200g **200円**(税込**216円**)  
 小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

**624** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**玄米切もち**  
 500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)  
 山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

厳選した国産小麦を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。  
**627** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 30g **170円**(税込**184円**)

**628** 金正食品 ◎365日以上  
**国産はるさめ**  
 100g **230円**(税込**248円**)  
 北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**629** 豊永長六商店 ◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100円**(税込**1188円**)  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。  
**630** ムソー ◎1年  
**無漂白かんぴょう**  
 40g **460円**(税込**497円**)

**642** 創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
 28g **218円**(税込**235円**)  
 国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

**624** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**玄米切もち**  
 500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)  
 山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

厳選した国産小麦を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。  
**627** 坂利製麺所 ◎360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 30g **170円**(税込**184円**)

**628** 金正食品 ◎365日以上  
**国産はるさめ**  
 100g **230円**(税込**248円**)  
 北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**629** 豊永長六商店 ◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100円**(税込**1188円**)  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。  
**630** ムソー ◎1年  
**無漂白かんぴょう**  
 40g **460円**(税込**497円**)

**642** 創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
 28g **218円**(税込**235円**)  
 国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

駿河湾の海産乾物 **カクサ**  
**631** カクサ ◎180日以上  
**花かつお**  
 30g **190円**(税込**205円**)  
**632** カクサ ◎180日以上  
**かつお削りパック**  
 30g **200円**(税込**216円**)

**633** カクサ ◎180日以上  
**そばだし**  
 120g **380円**(税込**410円**)  
 国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

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

有明海の家海苔自慢 **成清海苔店**  
**638** 成清海苔店 ◎180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
 全型10枚入 **360円**(税込**389円**)  
 有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

**639** 成清海苔店 ◎180日  
**有明一番摘 お徳用きずのり**  
 全型10枚入 **630円**(税込**680円**)  
 有明海産秋芽一番摘みの海苔を厳選。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

**643** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米・え  
**忠さんの海老ふりかけ**  
 50g **330円**(税込**356円**)  
 アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**634** カクサ ◎180日以上  
**老舗のだし**  
 8g×16P **360円**(税込**389円**)  
 鰹、宗田鰹、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。

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

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

**640** 成清海苔店 ◎90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
 4つ切 20枚 **420円**(税込**454円**)

**643**





### 宮城県仙台市 趙さんの味

小さな頃おばあちゃんに教わったキムチ。こだわりと本物のおいしい味を今に伝えます。

- 趙さんの味 3つのこだわり**
- 1 秘伝のヤンニョムジャン
  - 2 手間ひまを惜しまぬ塩漬け
  - 3 乳酸発酵

## 辛さの中に甘みや旨みのある キムチです



**645** 蔵  
趙さんの味 熟成白菜キムチ  
◎14日/米・え  
200g **368**円(税込) **397**円

原材料/白菜、大根、人参、ニンニク、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

### 汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

**646** 蔵  
趙さんの味 水キムチ  
◎7日以上/米  
300g **500**円(税込) **540**円  
(圆形200gたれ100g)

### コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

**647** 蔵 G不使用  
趙さんの味 チャンジャ  
◎14日/豆・麦・米  
50g **380**円(税込) **410**円

### やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

**648** 蔵 G不使用  
趙さんの味 コチュジャン  
◎365日/豆・麦・米  
150g **500**円(税込) **540**円

### 薬味がたくさん入った調味料「薬念醬(ヤンニョムジャン)」味付けにこれ一本

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

**649** 蔵 G不使用  
趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ)  
◎365日/豆・麦・米  
240g **570**円(税込) **616**円

### 京都桂 胡麻の山田製油

炒りたてごまの格別な風味!



原材料/金ごま(トルコ)

**181122** 蔵  
山田製油 へんこ炒り金ごま  
◎90日以上  
35g **300**円(税込) **324**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。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

**181134** 蔵  
山田製油 へんこ一番絞りごま油  
◎730日  
275g **800**円(税込) **864**円

**181158** 蔵  
山田製油 へんこ炒りごま(黒)  
◎150日  
50g **250**円(税込) **270**円

**181160** 蔵  
山田製油 ごますりすり(黒)  
◎150日  
45g **300**円(税込) **324**円

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

**181146** 蔵  
山田製油 ごまら油  
◎365日  
60g **500**円(税込) **540**円

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。

**181171** 蔵  
山田製油 ごまねりねり(白)  
◎180日  
150g **600**円(税込) **648**円

### 京都宮津 飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**181183** 蔵  
飯尾醸造 富士すのもの酢  
◎1年/麦・米  
360ml **550**円(税込) **594**円  
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

### ポリフェノール たっぷり



原材料/紅芋(京都・丹後)、米麹(京都)

**181195** 蔵  
飯尾醸造 紅芋酢(大)  
◎2年/米  
500ml **2400**円(税込) **2592**円  
京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

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。

**181201** 蔵  
飯尾醸造 純米富士酢  
◎2年/米  
500ml **630**円(税込) **680**円

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

**181213** 蔵 G不使用  
飯尾醸造 富士ゆずぼん酢  
◎8ヶ月/豆・麦・米  
360ml **780**円(税込) **842**円



加工場「めぐり屋」

### 山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農薬に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



**650** 蔵 G不使用  
しらたかノラの会 5月のノラセット  
◎30日/卵・乳・豆・麦・米  
3品 **1080**円(税込) **1166**円

主食と箸休めとデザートがセットになりました  
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

**やさしい味**  
平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込むだけでできる、鶏五目ご飯の素です。(鶏肉 GMO 飼料不使用)

**ピリッとした辛みが食欲を誘います**  
大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。

**紅茶やハーブティーによく合います**  
熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。(鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別)

### 山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

**181080** 蔵 G不使用  
しらたかノラの会 山菜ご飯の素  
◎30日/豆・麦・米  
170g(3合分) **375**円(税込) **405**円

### ふきの風味と食感を楽しんでください

白鷹町のふきを使い、油揚げとかえりちりめんと一緒に甘辛く炊き上げました。

**181092** 蔵 G不使用  
しらたかノラの会 ふきのジャコ煮  
◎15日以上/豆・麦・米  
100g **340**円(税込) **367**円

### デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。

**181109** 蔵  
しらたかノラの会 りんごコンポート  
◎30日  
180g **315**円(税込) **340**円

### 手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。

**181110** 蔵  
しらたかノラの会 ノラの会の甘酒  
◎30日/米  
180g **368**円(税込) **397**円

### 岡山県瀬戸内市 名刀味噌本舗



名刀味噌本舗は岡山県瀬戸内市備前長船にある味噌屋です。日々、発酵と向き合いながら、乾燥こうじをはじめ無添加のあま酒や味噌などを製造しています。

### 毎日混ぜて、育てる楽しみ。家庭でつくる発酵食品

醤油と水を足して、気軽にひしお(もろみ味噌)作りが楽しめます。

**181225** 蔵 G不使用  
名刀味噌本舗 ひしおの糀  
◎90日以上/豆  
550g **940**円(税込) **1015**円

### 自然醸造ならではの甘味や風味が食欲をそそります

佐賀県産大麦と岡山県産大豆の麹をつくり、塩と醤油を加え、約3週間熟成させました。ごはんのお供や野菜スティックに。

**181237** 蔵 G不使用  
名刀味噌本舗 名刀味噌の手作りひしお  
◎60日以上/豆・麦  
250g **450**円(税込) **486**円

### 玄米独特の粒粒感と風味をお楽しみください

玄米ならではのぷちとした食感と食物繊維、ビタミンBなど栄養素が豊富。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

**181249** 蔵  
名刀味噌本舗 名刀 玄米の甘酒  
◎30日以上/米  
400g **530**円(税込) **572**円

### 果物と合わせても

とろり食感のスムージーが効いた

**181262** 蔵  
名刀味噌本舗 名刀 糀ネクター  
◎30日以上/米  
150g **280**円(税込) **302**円  
**181274** 蔵  
名刀味噌本舗 名刀 糀ネクター  
◎30日以上/米  
150g×5 **1350**円(税込) **1458**円  
米麹100%の甘酒に長年の味噌づくりで住み着いた良質な蔵付きの野生の乳酸菌を加え数日間低温で発酵。ストレートタイプなのでそのままお飲みいただけます。