

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----------|------|-----|----|----|----|
| 注文書回収 | 5/24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 商品配達 | 5/31 | 6/1 | 2 | 3 | 4 |
| 特別企画商品配達 | 6/7 | 8 | 9 | 10 | 11 |

2021年
6月1回9号



コツを覚えると意外と簡単!

ドレス・ド・オムライス

いつものオムライスを、おしゃれなカフェ風に、まるでドレスのようなドレープ模様が素敵なオムライスに仕上げました。デミグラスソースにはきのこをたっぷり加え、味はもちろん、見た目も華やかなデミグラスオムライス。是非、挑戦してみてください。

① ソース

鍋に油をひき貝(玉ねぎときのこ)を炒めます。水を加え約15~20分中火で煮込みます。火を止めルウを入れよくとかし、再度とろ火で約10分煮込んで出来上がります。



新品
お試し
特価

595 植物素材のデミグラス風ソース



150 玉ねぎ



176 舞茸



180 エリンギ



182 株とりぶなしめじ



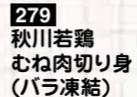
183 ブラウンマッシュルーム



185 原木生しいたけ

② ケチャップライス

フライパンに油をひき、鶏肉(1.5cm角切り)、玉ねぎ(粗みじん切り)を炒め、鶏肉に火が入ったらご飯を入れ、ケチャップと塩コショウで味付けし炒めます。器にこんもりと盛り付けます。



279 秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)

584 トマトケチャップ



566 塩コショウ 詰替え用

③ ドレス卵

フライパンを中火で熱し、バター(適宜)を入れて溶かし、卵液を入れます(画像①)。底面が焼けてきたら、菜箸で両端を中央に向かってつまみ菜箸を合わせます(画像②)。菜箸をフライパンの底につけたまま、巻き込むようにフライパンをゆっくり、ぐるっと1周半回します(画像③)。



卵液の材料(1人前)

鶏卵 2個
塩コショウ..... 少々
牛乳 大さじ1
水溶き片栗粉 小さじ1



103 産直たまご 10個



470 南箱根の厳選バター



107 よつ葉牛乳



615 片栗粉

④ 仕上げ

半熟のまま火から下ろし、ケチャップライスの上にかぶせるようにのせ、①のソースをかけ、パセリを飾って出来上がりです。



167 パセリ

卵液は切るように良く合わせ、一度ざるなどでこすと仕上がりがきれいになります。

フライパンを回す時に、固まっていない卵液を均等に丸くなるように回すのが、美しいドレープを作るポイントです。

伊豆半島の伊東市 伊豆中の干物



伊豆中の干物(ひもの)は、熟練された職人が一枚一枚丁寧にひらき、駿河湾の海洋深層水とその水から作った自家製の塩で漬けこみ、干し上げています。手間ひまを惜しまない、これが「味の秘訣」です。



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

フリーズドライの即席スープ もずくスープ(箱)

箱企画でお買得!

風味豊かな沖縄産のもずくと根昆布の具に、ゆずの香りの効いたさっぱりとした醤油ベースのスープです。お湯をそいでスープになる気軽さが嬉しい人気商品です。



10 ページ

デザートにおすすめ 木次乳業のアイスクリーム

健康な牛の生乳、平飼い有精卵の卵使用。国産ビートグラニュー糖の自然な甘さで仕上げた、牛乳を贅沢に使用した天然素材100パーセントのアイスクリームです。アイスクリームの基本を貫いた、プレミアムな味わい深い風味をお届けします。



12 ページ

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

貴重な国産農薬不使用のキウイと、人気のコクのあるバナナでスムージー

113 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**

※写真より小玉になることがあります

114 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。

材料
キウイ.....2個
小松菜.....50g
バナナ.....1本
牛乳.....200ml
水.....適宜(6個くらい)
はちみつ.....お好みの量

じめじめとしたこの季節に爽やかさをお届け♪
やさしい酸味と甘さのバランスが最高です

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。

115 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**

昔懐かしい香り高く、酸っぱい夏みかんです
そのままはもちろん、皮は甘しょ糖と一緒に煮てピールに

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

116 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
夏みかん
1kg **350円**(税込) **378円**

南国沖縄の太陽を存分に浴びた貴重な国産パイナップルです

今年初
6月2回

毎年ご案内のギフトは
このハワイ種のパイナップルは
是非お試しください！

低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
西表島パイナップル(ハワイ種)
118 小
1玉(約1kg) **755円**(税込) **815円**

180506 大
1玉(約1.3~1.5kg) **875円**(税込) **945円**

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません
沖縄県西表島の池村英勝さん。

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

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
117
1.5kg前後 **645円**(税込) **697円**

180490 5kg
5kgネット **2150円**(税込) **2322円**

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。
※写真は1kgです

今年初

119 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
マルセイユメロン
850g以上 **1080円**(税込) **1166円**

長崎県雲仙市の栗原一清さん。

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。

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々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

希少な北海道のアスパラ 農薬・化学肥料不使用です

ベーコン巻きはお弁当の定番♪

125 有機JAS
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。不揃い規格となります。農薬・化学肥料不使用。

ヨーロッパの春の味覚♪

126 有機JAS
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。不揃い規格となります。

皮にアントシアニンを多く含んでいます

127 有機JAS
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。

123 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 **278円**(税込) **300円**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

今年初

124 低農薬 低化学肥料
グリーンあくら(福岡県)
ピーマン
150g **175円**(税込) **189円**

福岡県朝倉市の岩下絹代さん他。又は熊本県上益城郡山都町の原田幸二さん。ネオニコチノイド系農薬使用。

180520 無農薬 無化学肥料
かごしま有機生産組合(鹿児島県)
枝豆
150g **370円**(税込) **400円**

鹿児島県鹿児島市の木上原健二さん他。

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
おきたま農舎(山形県)
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。

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

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2〜5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

131 有機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。

神奈川県産

132 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180円**(税込) **194円**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

135 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。

136 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。

137 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 **215円**(税込) **232円**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

神奈川県産

138 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。

サラダにも美味しい金美にんじん!
秋の企画では美味しいとお声をいただきました!

神奈川県産 今年初

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い。沖縄の島にんじんを改良したもの。

133 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
金美にんじん
400g **250円**(税込) **270円**

通常のにんじんは3ページでご案内しています。是非お求めください。

153 新にんじん

134 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200円**(税込) **216円**

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

139 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜
150g **170円**(税込) **184円**

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

料理の彩りに最適です♪

神奈川県産

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。

140 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**

神奈川県産

141 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
からし菜・わさび菜セット
170g **250円**(税込) **270円**

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

神奈川県産

142 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g **185円**(税込) **200円**

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

神奈川県産

143 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。

神奈川県産

144 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。

145 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128円**(税込) **138円**

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

146 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **80円**(税込) **86円**

小大豆を使用した豆もやしです。

147 蔵 神奈川県産
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円**(税込) **54円**

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

ベーコンとコンソメ入れて
洋風スープに



148 蔵 **有機玉ねぎ入り炒め用ミックス**
160g **160**円(税込173円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
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。

生らっきょうを漬けるのはもちろん
生でも美味しく食べられます♪

らっきょうの皮むきが面倒ですか?
簡単な皮むき方法があります
①お掃除・炊事用のゴム手袋をご用意ください。
②ラッキョウの根と茎(芽)を切ります。茎(芽)は少し短めに切ったほうが皮がむけやすいです。
③切ったラッキョウは洗い桶の水に浸けてください。
④切り終わったら、洗い桶の中でゴム手袋を着けて揉み洗いしてください。きれいに薄皮がむけるはずですよ。

担当者おすすめ レシピ
らっきょうの漬け方 **甘酢漬け**
材料
らっきょう…500g
赤唐辛子(種を抜く)…1本
調味液
酢…30cc
塩…20g
砂糖…100g

作り方
①調味液を煮立たせて冷ましておく。
②らっきょうは株がつながっているものはがして、よく洗い泥を落とす。
③皮をむく。(上記参照)
④キッチンペーパーで水気をよくふき取り、保存びんに赤唐辛子と一緒に入れる。冷めた調味液をそそぎ、ラップをらっきょうの上のせて中ぶた(落としぶた)にし、冷蔵庫に入れる。
⑤調味液にらっきょうが沈んだら(約3日)ラップをとりのぞき、そのまま1ヶ月ほどで食べ頃。冷蔵庫で保存すれば1年間食べることができる。



今季初
無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
らっきょう
149 1kg **800**円(税込864円)
180555 3kg **2300**円(税込2484円)
宮崎県小林市の堀ノ内勝馬さん他。九州では大きい状態にしてから収穫します。
*暖かくなると1日たっただけでも芽が伸びてしまいます。葉が出てしまったものは切ってお使いください。漬けられないものがございましたらご連絡ください。

これ1本
1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります
国産原料で仕上げた、らっきょう漬に適した調合のあわせ酢です。ご家庭で簡単にらっきょう漬が漬けられます。
180567 **らっきょう酢**
1000ml **700**円(税込756円)

神奈川県産
151 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。

神奈川県産
新
2回限定
無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
150 800g **198**円(税込214円)
180518 徳用 1.5kg **350**円(税込378円)

神奈川県産
153 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。

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をお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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)
500g **250**円(税込270円)
長崎県南有馬町の竹下正廣さん他。有機許容農薬1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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。

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。

無農薬 無化学肥料
沃土会(埼玉県)
かぶ
3~6玉(500g) **235**円(税込254円)
埼玉県深谷市の金井修巳さん他。

今回限定
JAやさと有機栽培部会(茨城県)
短大根
1本 **200**円(税込216円)
茨城県石岡市の菅原宏樹さん。農薬・化学肥料不使用。

油料理が基本♪ 今季初
届の他、高知の四万十町。大石緑かさを黄色いお色ん町。
160 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
ズッキーニ
1本 **198**円(税込214円)

低農薬 無化学肥料
天恵グループ(愛知県)
キャベツ
1玉 **365**円(税込394円)
愛知県田原市井本剛文さん他。

低農薬 無化学肥料
飯塚一実(茨城県)
長ねぎ
400g **330**円(税込356円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。
163 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々智徳さん他。
164 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)

無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
うこぎ(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。

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。

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)
高知県香美郡小田々智徳さん他。

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。

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。

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

無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198**円(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

低農薬 低化学肥料
せい(福岡県)
ジャガ玉人参セット
700g **318**円(税込343円)
北海道産と九州産のじゃがいも2~3個、玉ねぎ1玉、にんじん1本のセットです。

無農薬 無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚保沢部町の浪田潤一さん。

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。

無農薬 無化学肥料
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378**円(税込408円)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

京都で育った野菜です
・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
※セット例

173 京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750**円(税込810円)
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします
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。

酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット
175 無農薬 無化学肥料
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。

無農薬 無化学肥料
北村さご園(鳥取県)
エリンギ
100g **218**円(税込235円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

無農薬 無化学肥料
浦山さご園(長野県)
株とりなめこ
150g **145**円(税込157円)
長野県木島平村の浦山長治さん。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。

無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198**円(税込214円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。

無農薬 無化学肥料
舟形マッシュルーム(山形県)
ブラウンマッシュルーム
100g **228**円(税込246円)
山形県舟形町の長澤光芳さん。

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

無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ほくしたぶなしめじ
150g **218**円(税込235円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

マストミのまぐろ

定番のつぶつぶ鮪。タレはお好みで



特

凍不使用

マストミ ◎15日

つぶつぶ鮪たたき身

187 通常本体 50g×2 **500円** (税込) **450円** (486円)

188 徳用 50g×4 通常本体 **1000円** (税込) **870円** (940円)

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

ヤマサ脇口水産×マストミ コラボ漬け丼!



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

凍不使用

マストミ ◎5日以上/豆・麦・米

紀州勝浦産まぐろの漬け丼用

189 70g×2 通常本体 **500円** (税込) **540円**

190 徳用 70g×4 通常本体 **1000円** (税込) **940円** (1015円)

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

柔らかい身質



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

凍

マストミ ◎7日以上

ピンチョウまぐろ(スライス)

191 50g×2 通常本体 **400円** (税込) **432円**

太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

お得な訳あり品



原材料/メバチマグロ(太平洋)

凍

◎7日以上

メバチマグロ中トロ(B級混)

192 300g前後 通常本体 **980円** (税込) **1058円**

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



◎14日

近藤水産

焼津メバチマグロ赤身柵

193 150g 通常本体 **710円** (税込) **767円**

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。



◎90日以上

マル井

おろしほわさび

194 5g×6袋 通常本体 **378円** (税込) **408円**

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



◎10日以上

長福丸水産

かつお刺身スライス

195 150g 通常本体 **540円** (税込) **583円**

日本船が太平洋で一本釣りのかつおを刺身用にスライスしました。解凍してください。



◎90日以上/豆・麦・米

千倉水産加工販売

あぶり焼きしめさば

196 2枚(140g) 通常本体 **428円** (税込) **462円**

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。



昔ながらの手造り

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

凍調味料

◎45日以上/米

カネキ水産

いわしごま漬

197 100g 通常本体 **315円** (税込) **340円**



原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子



◎120日以上/米

日本マリンフーズ

小鯛とわかめの甘酢漬

198 100g 通常本体 **298円** (税込) **322円**

山口県産きだいをし、わかめ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。



◎180日

松岡水産

紅鮭スモークサーモン切り落とし

199 70g 通常本体 **480円** (税込) **518円**

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



◎90日以上

共和水産

三陸岩手いか糸造り

200 80g 通常本体 **440円** (税込) **475円**

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



上品な甘みと瑞々しい柔らかさの水だこをお刺身に

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。

◎2日

丸友しまか

ポイルタコ(冷蔵)

201 約150g 通常本体 **530円** (税込) **572円**

原材料/ミズタコ(岩手県宮古)



◎30日

雄武漁業協同組合

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

202 5〜7玉(100g) 通常本体 **600円** (税込) **648円**

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



◎30日

鳴門魚類

天然ブリ切身

207 3切(210g) 通常本体 **630円** (税込) **680円**

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット

岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。

◎2日

丸友しまか

島香の鮮魚セット(冷蔵)

203 2〜3種 通常本体 **1200円** (税込) **1296円**



◎365日

近藤水産

銀ダラ切身

208 3切(240g) 通常本体 **1300円** (税込) **1404円**

北太平洋で漁獲、船上凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



◎15日以上

近藤水産

メカジキ端切

209 300g 通常本体 **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。



◎30日

鳴門魚類

サバフィーレ(無塩)

210 2枚(200g) 通常本体 **380円** (税込) **410円**

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



◎30日以上/豆・麦・米

千倉水産加工販売

さんま三枚おろし

211 6〜8枚(150g) 通常本体 **398円** (税込) **430円**

北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



◎30日

鳴門魚類

天然真アジ天日干

218 4尾(約280g) 通常本体 **550円** (税込) **594円**

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



◎30日

鳴門魚類

サバフィーレ天日干

219 3枚 **556円** (税込) **600円**

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



◎120日/豆・麦

大新

いわしごぼうつみれ

213 180g 通常本体 **340円** (税込) **330円** (356円)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうの笹がきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



◎15日以上

伊豆中

金目鯛開き

215 1枚 通常本体 (約200g) **698円** (税込) **670円** (724円)

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



◎10日以上

伊豆中

タチウオの干物

216 2切 通常本体 (約120g) **398円** (税込) **380円** (410円)

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



◎30日以上/豆・麦・米

伊豆中

骨取りさば味醂干し

217 8切 通常本体 (120g) **458円** (税込) **430円** (464円)

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。



◎30日以上/豆・麦・米

及川冷蔵

天日干しさんま(中骨抜き)

220 4本 通常本体 **368円** (税込) **397円**

小さめのサンマを下処理し、特製たれに漬け込んでから天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



◎90日

能本水産

開き真ほっけ

221 1尾(250g) 通常本体 **700円** (税込) **756円**

北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



◎90日以上

千倉水産加工販売

子持ちからふとししやも

222 7〜12尾(150g) 通常本体 **298円** (税込) **322円**

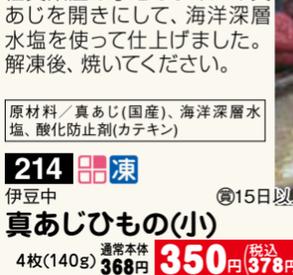
カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

伊豆中の干物



駿河湾の海洋深層水を使い、干物に合う塩から自社製造しています

朝食におすすめのサイズ



佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/真あじ(国産)、海洋深層水塩、酸化防止剤(カテキン)

◎15日以上

伊豆中

真あじ小(小)

214 4枚(140g) 通常本体 **368円** (税込) **350円** (378円)



◎30日

鳴門魚類

天然真アジ天日干

218 4尾(約280g) 通常本体 **550円** (税込) **594円**

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



◎30日

鳴門魚類

サバフィーレ天日干

219 3枚 **556円** (税込) **600円**

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



◎120日/豆・麦

大新

いわしごぼうつみれ

213 180g 通常本体 **340円** (税込) **330円** (356円)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうの笹がきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



◎90日以上

千倉水産加工販売

子持ちからふとししやも

222 7〜12尾(150g) 通常本体 **298円** (税込) **322円**

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

身は厚くてやわらかい食感
ほんのり甘みのある上品な味



6月2日
223 凍
山米 浜坂の赤いか刺身用
100g **450円** (税込486円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

脂が少なくあっさりとした味わい
ソテーやフライがおすすめです



6月2日
224 凍
山米 とび魚三枚おろし
6枚(約140g) **360円** (税込389円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

6月2日
225 凍 G不使用
山米 山米 ほたるいか麴漬
100g **480円** (税込518円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。

6月2日
226 凍
山米 山米 天然刻みめかぶ
50g×2 **298円** (税込322円)
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

淡泊な白身とバジルの
香りが相性抜群



227 凍
千倉水産加工販売 90日以上
真だらバジルオリーブ
4切(240g) **498円** (税込538円)
北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

228 凍
伊豆中 伊豆中 糠さんま
2本(240g) **398円** (税込430円)
北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

229 凍 G不使用
ダイマツ 90日以上/豆・麦・米
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **450円** (税込486円)
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

230 凍
ダイマツ 90日以上
氷温造りたらこ(切子)
90g **368円** (税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

231 凍 G不使用
ダイマツ 90日以上
氷温熟成辛子明太子(切子)
90g **368円** (税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

232 凍
東北トクスイ 180日/え
天然特大むきえび
160g **540円** (税込583円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすくバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。

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

いろいろな料理に使いやすい下処理済です
234 凍
千倉水産加工販売(丸一水産) 90日以上
いろいろ使える柔らかいかイカ切身
通常本体 300g **388円** (税込419円)
原材料/アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)

235 凍
カネキ水産 365日/え
エビ・ホタテ・タコミックス
180g **428円** (税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣
236 凍
播磨海洋牧場 14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **780円** (税込842円)

うれしい增量!
237 凍
塩屋 15日以上
增量・国内産冷凍あさり
200g+20g **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)
鳥根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサッと水洗いして、料理してください。

239 凍
リアス 30日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円** (税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

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
240 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)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

ソフトな食感と程よい塩味
243 凍
明星産業(ハヤシ食品工業) 45日以上
安芸灘 音戸ちりめん
40g **430円** (税込464円)
原材料/片口いわし(国内産)

244 凍
明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え
素干しえび
25g **230円** (税込248円)
生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

245 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 (タレ、山椒付) **2580円** (税込2786円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました
241 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)
242 凍
200g **1050円** (税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

246 凍 G不使用
鳴門魚類 30日/豆・米
サバ味噌煮
2切(120g) **278円** (税込300円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

247 凍 G調味料
ダイマツ 90日以上/米
あじの南蛮漬け
220g **330円** (税込356円)

さんまにナチュラルチーズをサンド
248 凍 G不使用
千倉水産加工販売 90日以上/乳・麦
さんまチーズサンド
6~8個(150g) **398円** (税込430円)

外はサクサク、中はプリプリ
貴重で美味しい国産えび使用
249 凍 G調味料
やまた水産食品 180日/え
薩摩小えび唐揚げ
150g **398円** (税込430円)
鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な小えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

衣はサクッと中はやわらか
250 凍 G調味料
共和水産 365日/麦
国産いかリングフライ
200g **580円** (税込626円)
国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

フライパンでサクッと簡単
おかずやお弁当の一品に
251 凍
日本マリンフーズ 90日以上/麦・米
瀬付きあじのサクサクフライ
通常本体 180g **378円** (税込408円)
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工
職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です
6月2日
252 凍 G不使用
川崎北部水産加工 45日以上/米
大林さんの赤魚粕漬け
2切(200g) **500円** (税込540円)
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

秘伝の味付けはまさに絶品です
6月2日
253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 45日以上/豆・麦・米
にしん甘露煮
2枚 **570円** (税込616円)

カリッと揚げた衣の中はジューシー
6月2日
254 凍
川崎北部水産加工 90日/卵・乳・麦
まぐろカツフライ
6個(240g) **498円** (税込538円)

担当者おすすめ レシピ 担々麺

材料(2人分)

ラーメン用玉子麺(スープなし) 2玉
チンゲン菜 1/2株
長ねぎ(白い部分) 5cm

(肉みそ)
豚ひき肉 100g
長ねぎ 1/3本
んにく 1片
生姜 1片

[A]
酒 小1
醤油 小2
豆板醤 小1
味噌 小2
油 大1

(スープ)
水 300ml

[B]
チキンコンソメ 1袋
醤油 大2
白ねりごま 大4
らあ油 適宜



作り方

- チンゲン菜は根元を落として茹でて、冷まして水気を切る。長ねぎ(白い部分)は白髪ねぎにする。
- 長ねぎ、んにく、生姜はみじん切りにする。
- フライパンに油を引いて弱火にかけ、んにく、生姜を入れて炒める。香りが立ったら長ねぎ、ひき肉の順に炒める。
- Aを加えて汁気がなくなるまで炒める。
- 鍋に水を入れて沸かす。火を弱めて、Bを加える。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、麺を茹でてザルにあげ湯切りする。
- 器に⑥を盛って、⑤のスープを注ぎ、チンゲン菜、白髪ねぎ、④のをせる。

千野さんの豚肉(山梨県)

特

255 **凍**
高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚ロース薄切り
200g 通常本体 605円 **595円**(税込) **643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。

256 **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。ポーコン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)

特

265 **蔵**
中津ミート 4日
中津豚ロースしゃぶ
200g 通常本体 537円 **510円**(税込) **551円**

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

266 **蔵**
中津ミート 4日
中津豚バラスライス
200g **449円**(税込) **485円**

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

257 **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。

258 **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) **637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。

267 **蔵**
中津ミート 4日
中津豚ヒレブロック
400g(2本) **1300円**(税込) **1404円**

豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

268 **蔵**
中津ミート 4日
中津豚角切り
200g **368円**(税込) **397円**

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。



259 **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。



260 **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 通常本体 550円 **540円**(税込) **583円**

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



261 **凍**
高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 通常本体 630円 **615円**(税込) **664円**

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



269 **凍**
中津ミート 180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
200g 通常本体 493円 **470円**(税込) **508円**

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。



270 **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。



262 **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。



263 **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。



264 **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)



276 **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。



277 **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。



278 **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)



271 **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。



272 **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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



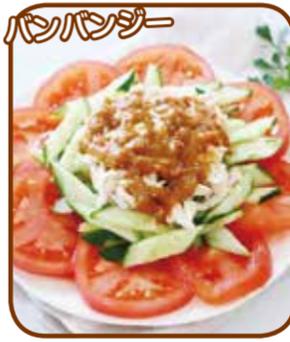
273 **凍**
千葉産直サービス 60日
エコかざ鶏手羽先
300g **430円**(税込) **464円**

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



279 **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。



282 **凍**
秋川牧園 120日
秋川若鶏きも
150g **280円**(税込) **302円**

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。



280 **凍**
秋川牧園 180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
250g **530円**(税込) **572円**

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。



274 **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。



275 **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。



281 **凍**
秋川牧園 180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g **1050円**(税込) **1134円**

骨付きです。唐揚げや煮物などに。



283 **凍**
秋川牧園 90日
秋川若鶏ガラ
500g **358円**(税込) **387円**

秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛(茨城県・栃木県)



284 **蔵**
瑞穂農場 4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
180g 通常本体 1370円 **1300円**(税込) **1404円**

肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚



285 **凍**
瑞穂農場 60日以上
国産みずほ牛スジ
150g **350円**(税込) **378円**

牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。



289 **凍**
知床興農ファーム 30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g **2140円**(税込) **2311円**

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

国産熟成牛(北海道)



290 **凍**
知床興農ファーム 30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
200g **980円**(税込) **1058円**

モモ肉またはバラ肉が入ります。



286 **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。



287 **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。



288 **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。



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

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



292 **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。



293 **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。



294 **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**(税別)
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〕



295 **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**(税別)
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〕



296 **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**(税別)
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〕



299 **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**(税別)
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〕



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



301 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしノンスライスウインナー
160g **378円**(税込) **408円**(税別)
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



297 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日/豆・麦・米**
中津トントロ焼豚
120g **480円**(税込) **498円**(税別)
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



298 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎210日/豆・麦**
ウインナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**(税別)
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

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

6月2回
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〕



302 **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**(税別)
原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料



303 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ガーリックブルスト
160g **600円**(税込) **648円**(税別)
山梨県千野ファームの豚ロース肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕



304 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**(税別)
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〕



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



306 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**(税別)
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〕



307 **凍**
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**
千野さんの豚小間塩麹漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税別)
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〕



308 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**
中津ロース豚漬
200g **560円**(税込) **605円**(税別)
豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



309 **凍**
中津ミート **◎180日/卵・乳・麦**
中津ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**(税別)
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

ふっくら柔らかく、ジューシーです
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

310 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **600円**(税込) **648円**(税別)

お弁当にピッタリなミニサイズ
興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

311 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **630円**(税込) **680円**(税別)

秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



原材料/鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵(国産)、小麦粉、香辛料、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

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

しっとりやわらかな食感



原材料/鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

315 **凍**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/米**
秋川若どりサラダチキン
100g **358円**(税込) **387円**(税別)
秋川若鶏のむね肉を使い、とりがらスープなどであっさりとした味に仕上げました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕



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



317 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
お徳用からあげ
400g **820円**(税込) **886円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕

興農ファームの産直惣菜

しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

312 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**
興農メンチカツ
2個(200g) **630円**(税込) **680円**(税別)

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!
熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

313 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**
興農ビーフコロケ
2個(160g) **420円**(税込) **454円**(税別)

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

タイの屋台で大人気の定番ガバオライス

322 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
アジア薫るガバオ丼
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**(税別)
甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

酸っぱくて辛い、中国の四川料理を代表するスープ

323 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
食べる酸辣湯(サンラータン)スープ
250g×2 **648円**(税込) **700円**(税別)
唐辛子やコショウの辛味と、酢やトマトの酸味が調和したバランスの良い味に仕上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

昔ながらの定番中華ちまき

324 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円**(税込) **691円**(税別)
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

さっぱりとした中に旨みが詰まっています



原材料/タレ(米酢、砂糖、醤油、発酵調味料、昆布、食塩、唐辛子)、揚げ魚(シラ(長崎、広島、熊本、高知)、菜種油、馬鈴薯澱粉)

318 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/豆・麦・米**
野菜で仕上げる白身魚の南蛮漬
165g **368円**(税込) **397円**(税別)
白身魚を使った南蛮漬の素です。湯煎後、野菜を加え炒めてください。

夕食のもう一品やお弁当のおかず



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵)、菜種油、魚骨、砂糖、食塩、コショウ

319 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
ひとくちまぐろカツ
150g **440円**(税込) **475円**(税別)
マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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**(税別)
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



321 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・麦**
放牧豚のひとくちトンカツ
150g **515円**(税込) **556円**(税別)
香川県の「自然豚」を一ロサイズのトンカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



325 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**
コクと旨みのビーフシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
国産産を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上**
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉ににんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

温めて、ふっくらおいしい♪



原材料/鶏卵(国産)、米(国産)、玉ねぎ、トマトケチャップ、牛乳、鶏肉、植物油(大豆油、なたね油)、人参、グリーンピース、バター、水あめ、ワイン、食塩、砂糖、トマトペースト、チキンコンソメ、チキンエキス、デキストリン、コショウ、酵母エキス、蛋白質分解物、ポークエキス、オニオンエキス、香辛料、加工澱粉

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

甘辛い味が特長の和風ごはんです



原材料/精白米、野菜(ごぼう、玉ねぎ、人参、いんげん)、大麦、牛肉、醤油、砂糖、植物油、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩、おろし生姜

329 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **380**円(税込) **410**円
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。(GMO飼料不分別)

九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ



原材料/精白米、高菜塩漬、大麦、鶏肉、植物油、人参、スクランブルエッグ、発酵調味料、発芽玄米、醤油、しらす干し、食塩、ごま、コンブエキス、ラード、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、カツオブシエキス、とうがらし/加工デンプン、着色料(ウコン)

330 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380**円(税込) **410**円
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。(GMO飼料不分別)

豆腐のフワッとした食感に野菜のしっかりとした歯ごたえ



原材料/鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ(国産)、人参(国産)、ごぼう(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産))、豆腐(大豆(国産))、つなぎ(パン粉、鶏卵、でん粉)、豚脂(国産)、ごま、醤油、菜種油、藻類(ひじき(国産)、あおさ粉)、清酒、食塩、こしょう

333 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
ごぼうとひじきの豆腐団子
8個(144g) **350**円(税込) **378**円
国産大豆100%を使用した豆腐、国産の鶏肉や野菜が入った団子です。(GMO飼料不分別)

331 **凍** **G**不使用



大進食品(新サカイヤーズ) ◎365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
60g×5個 **380**円(税込) **410**円
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

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
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)

334 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410**円(税込) **443**円
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。(豚GMO飼料不使用)

335 **凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **610**円(税込) **659**円
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。(GMO飼料不分別)



336 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
五目寿しの素
200g(2合用) **430**円(税込) **464**円
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。(GMO飼料不分別)



337 **凍** **G**不使用
大進食品(杏掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
170g×2 **550**円(税込) **594**円
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。(GMO飼料不分別)



338 **凍** **G**調味料
美雷 ◎180日/卵・麦
関西風お好み焼き
2枚(320g) **498**円(税込) **538**円
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。(豚、卵GMO飼料不分別)

冷凍野菜



339 **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
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。



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

ねっとりとした口当たりに濃厚な甘み



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



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



345 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **200**円(税込) **216**円
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのこくのある麺です。



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



342 **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。



343 **凍**
イースタンフーズ ◎180日以上
冷凍とろろ大和芋
500g **1480**円(税込) **1598**円
国産大和芋を100%使用し、すりおろした後に急速凍結しました。解凍後、とろろごはんやとろろ蕎麦、山かけなどに。



原材料/馬鈴薯(北海道)



347 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **310**円(税込) **335**円
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



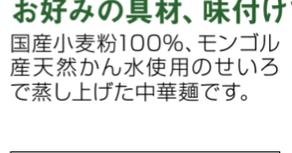
348 **蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460**円(税込) **497**円
国産小麦粉、天然かん水、平飼卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。(GMO飼料不使用)



349 **蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460**円(税込) **497**円
国産小麦粉、天然かん水、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)



350 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **208**円(税込) **225**円
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。(GMO飼料不使用)



原材料/麺(小麦粉(国産)、天然かん水(モンゴル)、食塩)
351 **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



お好みの具材、味付けで
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。



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



353 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **180**円(税込) **194**円
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのこくのある皮です。



358 **蔵** **G**不使用
ムソー(つの農産) ◎6ヶ月/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **238**円(税込) **257**円
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



359 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/米
砂浜らっきょう甘酢漬
110g **420**円(税込) **454**円
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



360 **蔵**
海の精 ◎180日以上
海の精 三年梅干
200g **760**円(税込) **821**円
群馬の山で育った野生に近い梅を海の精と農業不使用の赤しそで、3年以上熟成させました。(塩分21.5%)



361 **蔵** **G**不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
ホタテ時雨煮
100g **398**円(税込) **430**円
北海道噴火湾産のベビーホタテを使い、生姜を加えて香味をつけて、醤油、みりん、粗糖で煮しめました。

愛知県 漬物本舗 道長



354 **蔵**
道長 ◎90日/米
甘口しぼり沢庵
通常本体 **260**円(税込) **286**円
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。



355 **蔵** **G**不使用
道長 ◎15日
ヨーグルトのともだち
150g **340**円(税込) **367**円
愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。



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



362 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230**円(税込) **248**円
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



363 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270**円(税込) **292**円
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



364 **蔵** **G**不使用
仁徳 ◎30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **187**円(税込) **202**円
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。



357 **蔵**
道長 ◎45日以上
紅しょうが
40g **350**円(税込) **378**円
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。



365 **蔵**
関商店 ◎9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185**円(税込) **200**円
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



366 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260**円(税込) **281**円
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



367 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260**円(税込) **281**円
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりとした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦醸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米醸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢〕、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼ちくわ、結び昆布/水酸化カルシウム

368 **G**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。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕



370 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うろちちゃん蒲鉾(紅)

150g **390**円(税込) **380**円(税込) **410**円
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔GMO飼料不分別〕



369 **G**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さんだり、揚げ物などに。



371 **G**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。



372 **G**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。



373 **G**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身を混ぜ合わせ、味噌で漬込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。



374 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米・え
揚げかまぼこえび入り

3枚(150g) **460**円(税込) **497**円
スケツダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



375 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのいわしはんぺん

5枚(150g) **330**円(税込) **356**円
いわし、スケツダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



生食でそのまま、サラダ、おでんの具などに!
ピリッとした魚肉のすりみめと、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

376 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ごぼうつまみ

100g **280**円(税込) **302**円

ふんわり香る磯の風味をお楽しみください

岩手県重茂漁港の肉厚の茎わかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。〔卵GMO飼料不使用〕

377 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
茎わかめのボール揚げ2袋

150g×2 **580**円(税込) **550**円(税込) **594**円



378 **G**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
北海道の無りん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。



380 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん

4枚(200g) **388**円(税込) **419**円
スケツ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〕



383 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにゃく(黒)

300g **225**円(税込) **243**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った板こんにゃくです。



384 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにゃく

250g **275**円(税込) **297**円
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくに、冷やしてお刺身や焼いてステーキ風。



385 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにゃく

330g **255**円(税込) **275**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに、5種類の玉こんにゃくに。田楽などに。



386 **G**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。



379 **G**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
北海道産スケツ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。



381 **G**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
無りんのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切に仕上げました。



382 **G**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、サラダなどに入れても美味しいです。

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ゃ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。

387 **G**不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにゃく

250g **290**円(税込) **313**円

のど越しの良いシヨシヨとした食感です
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を細長い麺状に独自の製法で練り上げました。

388 **G**不使用
池谷 ◎10日以上
こんにゃく細めん

200g **225**円(税込) **243**円



389 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐

330g **300**円(税込) **324**円 (放) 不検出 <2.1<2.3



390 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ豆腐

300g **165**円(税込) **178**円



391 **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様さくらとうふ

180g **130**円(税込) **140**円

豆本来の香りや甘みのある味わい深いよせ豆腐です
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。

396 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくぐりよせ豆腐

330g **375**円(税込) **405**円

フライパンやオーブントースターでこんがり焼いて!

560 **G**不使用
ゆずばん酢

2個(約200g) **230**円(税込) **248**円
北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな夏限定の厚揚げです。生姜醤油やポン酢でどうぞ。

少し使いたいときに便利なミニサイズ
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。

395 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐

150g×2 **180**円(税込) **194**円

豆の旨味が口いっぱいに広がります♪
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。

397 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐

330g **340**円(税込) **367**円 (放) 不検出 <2.1<2.3

ただ茶豆の甘みと香りをツルンと召し上がれ!

398 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
ただちや豆入寄せ豆腐

200g **275**円(税込) **286**円

やっぱりおいなりさん♪

401 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ

230g(2枚) **365**円(税込) **394**円
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

402 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
枝豆入り厚揚げ

2個(約200g) **230**円(税込) **248**円
北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな夏限定の厚揚げです。生姜醤油やポン酢でどうぞ。



399 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ

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

普段使いに便利な3枚入り

400 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ

3枚 **165**円(税込) **178**円
180026 2袋 **298**円(税込) **322**円
3枚×2 通常本体 **330**円

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

406 **G**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
180014 2袋 **720**円(税込) **778**円
10枚×2 通常本体 **760**円

408 **G**不使用
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳

300ml **200**円(税込) **216**円
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

野菜の自然の甘味がおいしい 季節のがんもです

403 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)

通常本体 **440**円(税込) **425**円(税込) **459**円
2枚

404 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ねぎ入り具だくさんがんも

80g×2枚 **329**円(税込) **355**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、長ねぎを加えました。

405 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも

5ヶ **390**円(税込) **421**円
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜

407 **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理2袋

150g×2袋 **500**円(税込) **480**円(税込) **518**円

408 **G**不使用
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳

300ml **200**円(税込) **216**円
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

カップ入りだから
そのままOK

おまとも
特価



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

412 不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g 105円(税込113円)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。
旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

413 不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g 105円(税込113円)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。
旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

毎日食べて、腸内環境を整えましょう!
国産小粒大豆を使用。
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)、納豆菌

416 不使用
カジノヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 143円(税込154円)
(タレ、カラシ無)

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
409 不使用
30g×3 198円(税込214円)
タレ・カラシ付
410 規格
30g×3×2 通常本体 348円(税込376円)
タレ・カラシ付 396円
タンパク質や糖質が多い北海
道十勝産の小粒大豆を使用し
たカップ納豆です。

414 不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作納豆(小粒)
80g 210円(税込227円)
タレ・カラシ付
茨城県の契約農家が栽培した小粒大
豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、
薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

415 不使用
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
黒大豆テンペ
100g 350円(税込378円)
黒大豆の旨味と有効成分(アントシア
ニン、食物繊維など)が含まれていま
す。テンペ菌で発酵、加熱殺菌してい
るため、長期保存が可能です。

417 不使用
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 141円(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
げられる少量カップ入りです。

418 不使用
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 95円(税込103円)
(タレ、カラシ無)
国産の大豆を1/6にカットしたひき
わり納豆です。少量で便利なカップ入
り。

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

家族みんなで食べられる5個入!



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

422 不使用
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) 298円(税込322円)

424 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)

425 不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米
山型豆乳食パン6枚切
1斤(6枚) 420円(税込454円)

421 不使用
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) 298円(税込322円)

423 不使用
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚
1斤(6枚) 350円(税込378円)

426 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)

427 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)

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒
粉、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、
塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有
精卵〔GMO飼料不使用〕

437 不使用
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦
お買得くるみパイ
5個 554円(税込598円)
黒糖の旨みと、クルミのハーモニーに、バターが
一層の美味しさを引き立てます。

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

429 不使用
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
コーヒブレッド
1個 通常本体 450円(税込459円)
(約310g) **425円(税込459円)**
小麦粉(若手、北海道)、コーヒシュガーバター(無塩
バター、甘しよ糖、クスコオグニックインスタントコ
ヒー)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩/ター、ビートグ
ニュー糖、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

432 不使用
おかべや天然パン工房 ◎5日/麦・米
素焼きパン
1個 540円(税込583円)
小麦粉(北海道)、天然酵母、粗糖、食
塩

433 不使用
サンタハウス ◎6日/麦
コンプレ(パン)
1個 270円(税込292円)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然
酵母、食塩(海の精)

434 不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 330円(税込356円)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認
証)、天日塩、天然酵母、クルミ

431 不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・麦・米
塩フランス
3個 400円(税込432円)
小麦粉(北海道)、バター、天然酵母、
白胡麻油、麦芽水飴、食塩〔乳製品
GMO飼料不分別〕

430 不使用
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 190円(税込205円)

3日間かけて作った自慢の小倉あんが決めてです
小倉あん(十勝産小
豆、甘しよ糖)、国
産小麦粉、バター、
甘しよ糖、天然酵
母、豆乳、食塩、黒
ごま(中国※残留農
薬検査済)〔乳製品
GMO飼料不分別〕

435 不使用
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバタール(パン)
1本 327円(税込353円)

436 不使用
サンタハウス ◎5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm 330円(税込356円)

439 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円(税込346円)

440 不使用
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
デニッシュハウスBセット
3種 500円(税込540円)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
ヨーロッパ風田
舎パン1/4カット
1個、珈琲ソフ
レロ1個、アップ
ルスweetalert
セル1個〔乳製品、
卵GMO飼料不分別〕

カレンツ(小粒レーズン)がほんのり甘い
素朴なフランスパン
国産小麦粉、天然酵
母、カレンツ、塩(海
の精)

食べご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

春にふさわしいおちゃ尽くしのデニッシュパン
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〕

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
ヨーロップ風田
舎パン1/4カット
1個、珈琲ソフ
レロ1個、アップ
ルスweetalert
セル1個〔乳製品、
卵GMO飼料不分別〕

コクのある
クリーミーな滑らかさ



442 不使用
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落
リピーナッツバター
225g 488円(税込527円)
ピーナッツペーストをふんだんに使用
し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等
おいしく仕上げた本格的なピーナツ
バターです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

443 不使用
ムソー ◎270日以上
国産いちごジャム
200g 580円(税込626円)
ジャムに適した国産いちご、スト
レートタイプのオーガニックレモン
果汁を使用し、甘さ控え目に仕
上げました。

444 不使用
創健社 ◎180日以上
国内産ブルーベリージャム
200g 480円(税込518円)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持
ち味を大切にしました。爽やかな
酸味と豊かな香りをお楽しみくだ
さい。〔GMO飼料不分別〕

お湯を注いでかき混ぜるだけで
簡単に出来上がります

448 不使用
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
150g 280円(税込302円)
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉
ねぎを使用し、野菜本来の旨味を
活かした、まるやかでクリーミーな
チャウダー。〔GMO飼料不分別〕

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〕

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

445 不使用
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
450g 970円(税込1048円)

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

446 不使用
ムソー ◎10ヶ月
コーンフレーク・ブレンド
150g 368円(税込397円)
オーガニックシュガーと天塩で薄味
に仕上げたブレンドタイプです。合
成保存料、着色料、乳化剤等は
一切使用していません。

447 不使用
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 460円(税込497円)
3種の国産野菜を使ったコーンポ
タージュスープの素。北海道産
スイートコーン使用。〔GMO飼
料不分別〕

449 不使用
日本食品 ◎180日以上/豆・米
わかめみそ汁
9g×6袋 300円(税込324円)
やわらかで風味豊かな食感のわか
めを使用した、お湯を注ぐだけで
出来る本格派みそ汁です。

450 不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱 1300円(税込1404円)
(3.8g×10)
沖縄産もずくを醤油味で仕上
げたスープです。しいたけ・ゆず
の香りが食欲をそそります。



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

- 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〕

- 103 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)
 - 104 6個 (MS~LLサイズ) **180**円 (税込194円)
- 〔放〕不検出 <2.0<2.2



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



- 106 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 平飼い有精卵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



- 107 1ℓ **260**円 (税込281円)
 - 108 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



- 109 500ml **215**円 (税込232円)
 - 110 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〕



- 111 1000ml **340**円 (税込367円)
 - 112 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〕

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〕

- 451 200ml **100**円 (税込108円)
 - 452 1000ml **260**円 (税込281円)
 - 457 250g **160**円 (税込173円)
- 香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。〔GMO飼料不分別〕

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〕

- 453 500ml **180**円 (税込194円)
 - 454 1ℓ **300**円 (税込324円)
 - 458 400g **245**円 (税込265円)
- 生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

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〕

- 455 500ml **195**円 (税込211円)
 - 456 1000ml **330**円 (税込356円)
 - 459 400g **245**円 (税込265円)
 - 460 500g **275**円 (税込297円)
- 〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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〕

- 466 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



- 461 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〕



- 462 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〕



- 463 90g×3個 **270**円 (税込292円)
 - 464 90g×3個 **290**円 (税込313円)
- 〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 465 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〕



- 467 200g **1220**円 (税込1318円)
- 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。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)



- 468 90g **640**円 (税込691円)
- モッツアレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。〔GMO飼料不使用〕
- 〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 469 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〕



- 470 180g **810**円 (税込875円)
- 丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。〔GMO飼料不使用〕
- 〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 471 100g **260**円 (税込281円)
- バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不分別〕



- 472 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 三芳村まいい研究会

- 473 5kg **2300**円 (税込2484円)
 - 474 5kg **2200**円 (税込2376円)
 - 475 2kg **1050**円 (税込1134円)
 - 476 5kg **2580**円 (税込2786円)
 - 477 5kg **2480**円 (税込2678円)
 - 478 5kg **3300**円 (税込3564円)
 - 479 5kg **3200**円 (税込3456円)
- 千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会

- 480 5kg **2700**円 (税込2916円)
 - 481 5kg **2700**円 (税込2916円)
 - 482 5kg **3500**円 (税込3780円)
 - 483 5kg **3500**円 (税込3780円)
 - 484 5kg **3300**円 (税込3564円)
- 茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。
- 茨城県行方市の長島昌裕さん。

新潟県 オブネット

- 493 5kg **2380**円 (税込2570円)
 - 494 5kg **2220**円 (税込2398円)
- 新潟県新潟市の武田金栄さん他。

山形県 おきたま興農舎

- 485 2kg **1530**円 (税込1652円)
 - 486 5kg **3650**円 (税込3942円)
 - 487 2kg **1465**円 (税込1582円)
 - 488 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 山形県高島町の小林亮さん他

宮城県 黒澤重雄

- 495 5kg **3500**円 (税込3780円)
 - 496 5kg **3500**円 (税込3780円)
 - 497 5kg **3280**円 (税込3542円)
- 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

- 180038 200g **630**円 (税込680円)
- 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ 炊飯器用

- 180040 250g **919**円 (税込993円)
- 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粒

- 180051 220g **840**円 (税込907円)
- 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粉末

- 180063 150g **840**円 (税込907円)
- 太陽食品 60日以上 国産はとむぎほうじ粉末

- 180075 (小) 500g **750**円 (税込810円)
 - 180087 (大) 1kg **1380**円 (税込1490円)
 - 180099 600g **700**円 (税込756円)
- 大豆工房おらが 30日以上/米 うれしいぬか床
- しらたかノラの会 10日/米 ノラの会の生こうじ
- しらたかノラの会の会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

498 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋くるみ大福
6個(270g) **660円**(税込713円)
もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

一串2玉で食べやすいサイズです
500 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **390円**(税込421円)
国産のうるち米を原料としたコシのある団子です。たれは甘さを控え、醤油の味を利かせた田舎風味です。

最後にオーブントースターでこんがり♪
501 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **360円**(税込389円)
国内産小麦粉100%で作った生地、北海道十勝産小豆で作ったあずき餡を入れて焼き上げました。

カリカリぱりぱりであっさり味♪
502 **G**調味料
滋谷食品 ◎120日/米
よさこい芋けんぴ
180g **280円**(税込302円)
南九州の契約農家が育てた黄金千貫を使った芋けんぴです。

手軽にお召し上がりいただけるカップ入りタイプ
503 **凍** **G**不使用
ムソー ◎60日/米
ところてん(黒蜜付)
205g(ところてん180g、みつ25g) **208円**(税込225円)
国産天草で作ったところてんに、沖縄産黒砂糖のみを使った黒糖みつを添付しました。

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

499 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **430円**(税込464円)
黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、ごま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みぞ緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

506 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/米
ポテトチップスうすしお味
60g **160円**(税込173円)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

507 **凍** **G**不使用
サンコー ◎60日/麦・米・え
海草スナック
55g **240円**(税込259円)
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス

508 **凍** **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦
牛乳かすてら
7個 **380円** **369円**(税込399円)
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)

509 **凍** **G**不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **180円**(税込194円)
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

512 **凍** **G**不使用
創健社 ◎30日/米
五穀せんべい しお味
90g **278円**(税込300円)
国内産特別栽培うるち玄米、アマランサス、白胡麻など5種類の穀物をあわせ、圧搾しほりの菜種油と胡麻油をブレンドして丹念に焼き上げています。

512 **凍** **G**不使用
創健社 ◎30日/米
五穀せんべい しお味
90g **278円**(税込300円)
国内産特別栽培うるち玄米、アマランサス、白胡麻など5種類の穀物をあわせ、圧搾しほりの菜種油と胡麻油をブレンドして丹念に焼き上げています。

513 **凍** **G**不使用
奄美自然食本舗ファクトリー ◎6ヶ月以上
さんご塩飴
60g **275円** **268円**(税込289円)
奄美与論島のさんご塩(さんごの砂でろ過された海水を昔ながらの手作りで製塩した塩)を使用したまるやかな甘さの塩飴です。乳化剤、植物油脂は不使用。

510 **凍** **G**不使用
井桁屋製菓 ◎90日/豆・麦
きらず揚げ しお
160g **298円**(税込322円)
小麦粉(国産)、おから(国産)、粗糖、植物油(菜種油)、食塩、膨張剤(重曹)

511 **凍** **G**不使用
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米
ココア風味のパンケーキ
6個 **390円**(税込421円)
鶏卵(国産)、粗糖(国産)、小麦粉(国産)、有機ココアパウダー、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹(卵GMO飼料不分別)

514 **凍** **G**不使用
丸成商事 ◎180日
有機楽笑栗
120g **370円**(税込400円)
有機栗(中国)

515 **凍** **G**不使用
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
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練りあんです。

516 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルー(種抜き)
120g **458円**(税込495円)
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスパゲッティのトッピングに。

517 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468円**(税込505円)
メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。

519 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
サラダに美味しいナッツ
70g **418円**(税込451円)
かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れるくみ

520 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
105g **700円**(税込756円)

521 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
105g **700円**(税込756円)

522 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
170g **1050円**(税込1134円)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

べたつかず種無しだから食べやすい
516 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルー(種抜き)
120g **458円**(税込495円)
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスパゲッティのトッピングに。

トロピカルな甘さのドライフルーツ
517 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468円**(税込505円)
メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。

おまとも 特価
518 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
殻むきクルミ3袋
60g **1178円**(税込1272円)
オーガニッククルミ(カリフォルニア)

とまらない美味しさ! かまか商店の落花生
創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑色のよい豆をお届けいたします。

520 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
105g **700円**(税込756円)

521 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
105g **700円**(税込756円)

522 **凍** **G**不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
170g **1050円**(税込1134円)

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム

天然バニラの豊かな香り
523 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **299円**(税込323円)
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上げです。【卵・乳GMO飼料不使用】

カカオの香りを引き立て、甘さを抑えた大人の風味
524 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **299円**(税込323円)
国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。【卵・乳GMO飼料不使用】

新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわり
525 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **299円**(税込323円)
なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。【卵・乳GMO飼料不使用】

ナチュラルド本舗

レモンの爽やかな風味の濃厚チーズケーキ
526 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
国産レモンのミニチーズ
32g×4個 **760円**(税込821円)
国産のレモン(農薬不使用)の果汁とよつ葉クリームチーズをたっぷり使った濃厚なチーズケーキ。甘さ控えめでチーズの味が際立ちます。

しっとりしたバナナのパウンドケーキ
527 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ケーキ・オ・バナナ(小)
170g **690円**(税込745円)

ミネラルたっぷりの天日塩のクッキー
528 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎40日/卵・乳・麦
ソルトクッキー
60g **358円**(税込387円)

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の
中に、適度な渋味が
あります。静岡県藤
枝市の無農薬・無化
学肥料栽培のお茶を
使っています。

新茶

529

水車むら農園(静岡県) 1年

水車むら やぶきたみどり

100g **933**円(税込1008円)

煎茶みどりと同じ
原料の茶葉は、も
ちろん無農薬・無
化学肥料栽培。高
貴な香りが身上で
す。

530

水車むら農園(静岡県) 1年

水車むら ほうじ茶

200g **848**円(税込916円)

秋田県有機玄米を
無農薬煎茶と混ぜ
ました。玄米の香
ばしい香りと、煎
茶のおすがしさを
お楽しみくださ
い。

531

水車むら農園(静岡県) 1年/米

水車むら 玄米茶

200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無
農薬・無化学肥料栽培
されたお茶を使用。
在来種とやぶきたを
ブレンドしました。

新茶

532

水車むら農園(静岡県) 1年

水車むら せとやみどり

100g **648**円(税込700円)

533

水車むら農園(静岡県) 180日以上

水車むら 水出し煎茶ティーバッグ

5g×20 **420**円(税込454円)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の
茶葉を使用。1パックで500cc〜1ℓの煎
茶ができます。冷蔵庫で1〜2時間ほど冷
やしてください。お湯出しも可能です。

静岡県藤枝市で農
業・化学肥料不使
用栽培の二番茶葉
で作ったリーフタイ
プの紅茶です。ほ
のかな甘みが感じ
られる美味しさで
す。

534

水車むら農園(静岡県) 1年

水車むら紅茶 セツ

100g **600**円(税込648円)

みかんの甘さに、レモ
ンの爽やかさをプラス
した、微炭酸サイダー

180105

125ml×3 **465**円(税込502円)

180105

125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

原材料/果実[有機温州み
かん、有機レモン、有機砂
糖(ブラジル)、炭酸]

180154

不使用

光食品 1年/麦

みかんサイダー+レモン

250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

国内産温州みかん(農業不使
用)と国内産有機レモン、天然
水を使用した、後味のすっきり
したサイダーです。

砂糖、香料無添加の
ストレート果汁、温
州みかんならではの
まろやかな味わい
をお楽しみください。

ナガノトマト 75日以上

国産温州みかん100

543

ふじりんごならではの
爽やかでやさしい味
わいをお楽しみくださ
い。砂糖、香料無添加
のストレート果汁です。

ナガノトマト 75日以上

国産ふじりんご100

544

125ml×3 **369**円(税込399円)

180117

125ml×3×6 **2048**円(税込2212円)

国産トマトがぎゅっと詰ま
ったすっきりした味わい

箱得

原材料/トマト(国産)

高橋ソース 3ヶ月以上

トマトジュース

547 350ml **380**円(税込410円)

180142

350ml×12 **4440**円(税込4795円)

国産の特別栽培の完熟トマト
を压榨したストレートジュ
ース。飲用はもちろん煮込み料理
等にもご利用いただけます。

535

ゼンヤクノー 1年

鳥取はと麦茶

7g×24袋 **490**円(税込529円)

鳥取県産ハトムギを100%使用して
います。やや薄い色特徴でハトムギ
本来の色です。お子様からご年配
の方まで幅広くご愛飲いただけます。

536

川原製粉所 6ヶ月以上

むぎ茶パック

10g×20P **260**円(税込281円)

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

作り手の顔が見える本格派
プレスオールターナティブ

ミルクと氷をたっぷり入れて
コクのあるアイスココア

6月2日

原材料/ココア(ドミニカ
共和国、ペルー)

538

プレスオールターナティブ 1年

ココア(無糖)

130g **600**円(税込648円)

技術指導を受けた現地の小規
模農家が手間ひまかけて栽培
し、有機認証を受けたカカオ豆
をオランダで加工しています。
脂肪分を減らして口当たりをま
ろやかにしました。

6月2日

ティーバッグになっ
ている為、手軽に
本格的な烏龍茶を
楽しめます。農業、
化学肥料を一切使
用していません。台
湾産茶(半発酵茶)

537

プレスオールターナティブ 12ヶ月

烏龍茶ティーバッグ

5g×12 **638**円(税込689円)

豊かな風味を残す超臨界二
酸化炭素抽出方法でカフェイン
を99%以上カットしました。
中南米の小規模農家が丁寧に
育てた豆を使用しています。

不使用

オルターレードジャパン 1年以上

インスタントコーヒーカフェインレス

541

75g **1230**円(税込1328円)

542

詰替

60g **880**円(税込950円)

国産特別栽培のにんじん
に、国産のりんご、レモン
果汁、梅エキスを加えた、
飲みやすいにんじんジュ
ースです。

箱得

高橋ソース 3ヶ月以上

にんじんジュース

546 350ml **380**円(税込410円)

180130

350ml×12 **4440**円(税込4795円)

すっきりとした味わいに仕上げた
有機JAS認定のお茶です

548

500ml **138**円(税込149円)

180166

500ml×24 **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。

不使用

創健社 150日以上

緑茶

548 500ml **138**円(税込149円)

180166

500ml×24 **3200**円(税込3456円)

大豆を丸ごと使った乳酸
菌による発酵食品です

539

粉

200g **850**円(税込918円)

540

豆

200g **850**円(税込918円)

パウリーニョさん
が作るコーヒーは、
ブラジル豆らしい
力強いコクとマイル
ドな甘みのバラ
ンスが絶妙です。

6月2日

プレスオールターナティブ 1年

パウリーニョコーヒー

539

粉

200g **850**円(税込918円)

540

豆

200g **850**円(税込918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。

545

津南高原農産 180日以上

秋澤さんのみかんジュース

1ℓ **750**円(税込810円)

オーガニックマト
をベースに野菜の
うまみと成分を凝
縮した体に優しい
ジュースです。

180129

光食品 2年

無塩野菜ジュース

190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

原材料/有機緑茶(国産)

ムソー 4ヶ月以上

さらつや美人番茶

549

500ml **150**円(税込162円)

180178

500ml×24 **3480**円(税込3758円)

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

有機栽培された大
豆を主原料に、麦
芽エキス、カフェ
インレスコーヒー、
焙煎玄米粉等を加
えた豆乳飲料です。

550

不使用

マルサンアイ 3ヶ月/豆・米

麦芽豆ジャン(豆乳飲料)

200ml **1972**円(税込2130円)

×24パック

凍

不使用

リプレライフ 90日以上/豆・米

豆汁グルト

180208

450g **1200**円(税込1296円)

180210

4個

450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召
上がりください。残りは再凍結が可
能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7
日間を目安にお召上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

6月2日

長野県産メ
ルロ100%
で酸化防止
剤無添加の
柔らかくふ
くらのあ
るワイン

原材料/ぶどう(メルロ)

180221

林農園

五ワインメルロ赤(辛口)

720ml **1675**円(税込1843円)

ハーブの様な香りと渋みを持
つ赤ワインです。パスタやピ
ザ、軽い肉料理などとよく合
います。アルコール15%未満。
適温:12〜13℃

6月2日

ナイヤガラ
の甘い独特
の香りと、
ソフトな口
当たりが特
徴のワイン
です

原材料/ぶどう(長野県
産ナイヤガラ)

180233

林農園

五ワインナイヤガラ白(甘口)

720ml **1150**円(税込1265円)

長野県産ブドウ100%、酸化
防止剤無添加です。ポテトサラ
ダや野菜とハムのサンドイッチ
などとよく合います。アルコー
ル15%未満。適温6℃

まとめ得

180245

ヤッホーブルーイング /麦

3本よなよなエール

350ml×3 **745**円(税込820円)

エールモルトと高級アロマホップから生まれるコクと香
りが特徴のアメリカンビール。副原料(コーンスターチな
ど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

宅配

神川町の城山標
高約800mから湧
き出る水を、ボト
リングしたミネラ
ウォーター。加熱
殺菌してあります。

180180

ヤマキ 6ヶ月

直送・神泉水

2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

凍

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)

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。

凍

不使用

リプレライフ 90日以上/豆・米

豆汁グルト

180208

450g **1200**円(税込1296円)

180210

4個

450g×4 **4200**円(税込4536円)

自然素材の重曹、せ
つんのパウを一
本にした環境に優
しい洗剤です。食器洗
いやシンク、洗面所、
浴室のお掃除に。

ミヨシ石鹸

暮らしの重曹せっけん泡スプレー

180336

280ml **290**円(税込319円)

180348

詰替用

230ml **195**円(税込215円)

180350

ミヨシ石鹸

ミヨシせっけんシャンプー詰替用

300ml **390**円(税込429円)

まとめ得

180257

ヤッホーブルーイング /麦

3本サンサンオーガニックビール

350ml×3 **750**円(税込825円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使
ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活
かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

180269

エコグリーン

アイゲン固型石けん

195g **180**円(税込198円)

180294

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)

180282

エコグリーン

アイゲン粉せっけん

2kg **750**円(税込825円)

180270

自然丸

自然丸の手作りマルセル

500g **378**円(税込416円)

180300

自然丸

自然丸の液体石けん詰替用

400ml **170**円(税込187円)

180312

ミヨシ石鹸

詰替用食器洗いせっけんスプレー

600ml **350**円(税込385円)

自然素材の重曹、せ
つんのパウを一
本にした環境に優
しい洗剤です。食器洗
いやシンク、洗面所、
浴室のお掃除に。

ミヨシ石鹸

暮らしの重曹せっけん泡スプレー

180336

280ml **290**円(税込319円)

180348

詰替用

230ml **195**円(税込215円)

180361

ミヨシ石鹸

ミヨシせっけん専用リンス詰替用

300ml **390**円(税込429円)

180403

ミヨシ石鹸

泡の洗顔せっけん詰替用

180ml **370**円(税込407円)

180373

ミヨシ石鹸

泡のせっけんシャンプー詰替

400ml **530**円(税込583円)

180397

エコグリーン

極上アレッポの石鹸

180g **900**円(税込990円)

180427

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)

180440

マスコー製紙

ピュアティッシュ5箱

200組×5箱 **430**円(税込473円)

180476

宇部フィルム

ポリラップ22cm×40m

22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付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。

180464

富士フィルム生活協同組合

菊花せんこう標準

13g×30巻 **830**円(税込913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6時間燃焼

180415

ハイム化粧品

石けんはみがき

140g **440**円(税込484円)

180385

ミヨシ石鹸

ミヨシ弱酸性リンス詰替

400ml **530**円(税込583円)

180439

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)

180452

丸富製紙

キッチンペーパー

100組×3箱 **370**円(税込407円)

やっぱり **みそ汁!**



551 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

552 不使用
ヤマキ醸造 ①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
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奥多摩の伏流水で仕込んだ
醤油です。

不使用
近藤醸造 ②年/豆・麦
国産丸大豆醤油
555 360ml **270**円(税込)
292円
556 1ℓ **500**円(税込)
540円

**天然だしの持つ風味、香り、コクを
活かしたつゆ**

国産丸大豆醤油を
ベースに鰹だしとみ
りん、洗双糖を使用。
めんつゆ、煮物
などに。

559 不使用
近藤醸造 ③60日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込)
826円

**おこのみの麺類にかけて
お召上がりください!**



原材料/みそ、砂糖、
もち米粉、甜麺醬、
しょうゆ、ごま油、米
でん粉、ねぎ、米酢、
粒状大豆たん白、昆
布だし、しょうが、な
たね油、米麹調味
料、干し椎茸、食塩

597 不使用
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴のジャージャー麺の素
130g(2人前) **330**円(税込)
356円

純植物性のジャージャー麺の
素です。甜麺醬と味噌のコクに
ローストしたネギの甘味を合わ
せた優しい味の中華です。

栽培期間中農薬不
使用の国産大豆と
玄米、神泉水で長
期熟成。深みのある
味わいの味噌です。

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



554 不使用
しらかのの会 ⑨90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350**円(税込)
378円

農業不使用栽培国
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。色合いを
大切にしたいお料理
に。

557 不使用
ヤマヒサ ⑨9ヶ月以上/豆・麦
頑固なこだわり醤油うす口
720ml **1300**円(税込)
1404円

自然農法の大豆、
小麦、原塩を使用
し、大樽で1年半~
2年じっくり熟成発
酵させた、塩分が
約半分の減塩しょう
ゆです。

558 不使用
ヤマヒサ ①年/豆・麦
減塩しょうゆ
500ml **1100**円(税込)
1188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。

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

国内産のゆずを搾
りました。刺身、酢
の物、焼き魚、また
水たき、ちり鍋など
に。

561 蔵
光食品 ①1年6ヶ月
ゆず果汁
100ml **580**円(税込)
626円

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

562
創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込)
410円

米酢とりんご酢を
ブレンドし、昆布と
かつおのだしを合
わせた、やわらかな
酸味とまろやかな
味わいの合わせ酢
です。

563 不使用
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **410**円(税込)
443円

鹿児島県種子島のサトウキビを使っ
た砂糖です。

564
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込)
378円

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。

566
シンコー食品 ③365日
塩コショー 詰替え用
200g **278**円(税込)
300円

567 蔵
しらかのの会 ⑥60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込)
307円

厳選した米・もち米
・米麹・米焼酎を合
わせて桶に仕込み、
1年以上じっくりと
熟成させました。

568
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米
三州三河みりん
700ml **1000**円(税込)
1100円

特別栽培米「チヨ
ニシキ」を使用。ア
ルコール度数を低
めに調整し、穏やか
で風味良く仕上げ
ています。

569
澤田酒造 ③365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込)
943円

島根県奥出雲産無
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。

570
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込)
767円

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

571
味の醸造 ①1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込)
842円

578
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]

579 調味料
笹木醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
金箔 やきたれ
150ml **450**円(税込)
486円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油
と国内産にんにくの旨みが加わった甘
口の万能たれです。

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。

572 不使用
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

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧
に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。
独自の風味を味わってください。

不使用
ヤマキ食品 ①1年
国産なたね油
573 (大)
1650g **1750**円(税込)
1890円
574 (小)
540g **646**円(税込)
698円

有機栽培された、
オレイン酸とビタ
ミンEを豊富に含
む品種の種子から、
圧搾製法の一搾り
のみを採った高級
油です。

575
創健社 ②2年
べに花油
600g **920**円(税込)
994円

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。

576
松本製油 ②2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060**円(税込)
1145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。

577
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

580 不使用
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。

**中華風の料理には
欠かせない調味料!**

581 不使用
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

原材料/カキエキス、洗双
糖、本醸造醤油、食塩、本
みりん、魚醤、澱粉、レモン

583 不使用
光食品 ①1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。

584
高橋ソース ①9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。

585 調味料
ナガトマト ①1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込)
648円

長野県の契約農家の方々が愛情込
めて大切に育てた完熟トマトを使用
したまろやかなケチャップ。

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]

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

589 不使用
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]

**香り高くコクのある
本格カレー**

25種類以上のオリジナルブレンド
スパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、
有機べに花油など植物性素材のみで
仕上げた本格のカレーです。甘
口にはリンゴ、マンゴー、パイナップ
ル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さ
に仕上げられています。



不使用
創健社 ②270日/豆・麦
植物素材の本格カレー
591 甘口
592 中辛
593 辛口
135g **360**円(税込)
389円

**管理栄養士が考えた桑の葉
とひじき入りのカレー!**

原材料/植物油脂(パ
ーム油、菜種油)(国内
産)、小麦粉、大豆粉、砂
糖、カレー粉、食塩、桑
の葉粉、酵母エキス、り
んご果汁、粉末醤油、ひ
じき粉、トマトパウダー

594 不使用
創健社 ⑥6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレールウ甘口
110g **380**円(税込)
410円

辛味の少ないスパイスと、り
んご果汁で仕上げた植物素材
100%の少し緑色のカレール
ウです。

**深いコクと
豊かな風味のソース!**

595 不使用
創健社 ①120日以上/豆・麦
植物素材のデミグラス風ソース
120g 通常本体 **390**円(税込)
370円(税込)
400円

動物性原料を一切使用せず
に、8種類の野菜の旨みと香り
高いスパイス、国内産赤ワイン
で仕上げました。

**鶏やホタテのうまみと
唐辛子の辛味が決め手!**

原材料/野菜(玉ねぎ、
ニンニク、生姜、
長ねぎ)、醤油、鶏
肉、べに花油、砂糖、
でん粉、ごま油、味
噌、ホタテエキス、
ラーゼン、酵母エ
キス、食塩、米酢、
赤唐辛子(中国)

596 不使用
創健社 ②270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300**円(税込)
324円

豆腐を一丁ご用意頂くだけ
で、本格中華料理店の味が手
軽に味わえる素材ソースです。
[GMO飼料不分別]

[価格改定しました]
588 不使用
ユニオンソース ⑨90日以上
ベジタブルネーズ
320g **448**円(税込)
484円

598 創健社 18ヶ月以上
オイル不使用オーツナ
90g **365円**(税込) **394円**(税別)

旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

599 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g **290円**(税込) **313円**(税別)
(固形量70g)

西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

600 創健社 540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g **278円**(税込) **300円**(税別)
(固形量140g)

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。

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

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。

606 桜井食品 180日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのラーメン醤油
100g **145円**(税込) **157円**(税別)

植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

**もちもち
ノンフライ麺使用♪**
**おまとも
特価**

原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

602 創健社 360日以上/豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **840円**(税込) **907円**(税別)

愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。(牛GMO飼料不分別)

603 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ック状にし、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。

604 更別食品 1年以上
もろこし畑・ホール
180g **220円**(税込) **238円**(税別)
(固形量125g)

北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

605 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(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、収穫から24時間以内に加工をします。

607 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しおらーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税別)

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。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)

3ヶ月以上/豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
608 100g **195円**(税込) **211円**(税別)
609 5袋 100g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込) **972円**(税別)

ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

610 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)

関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

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

岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

619 180日以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **310円**(税込) **335円**(税別)

中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

620 金子製麺 3ヶ月/麦
昆布そうめん
200g **228円**(税込) **246円**(税別)

昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ独特の味わいのするそうめんです。食欲の落ちる夏場にも栄養価が高く美味しく食べられます。

621 金子製麺 3ヶ月/麦
全粒粉ひやむぎ
240g **190円**(税込) **205円**(税別)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した冷麦です。歯応えのある、香りとど越しの良い麺です。

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**(税別)

612 ばくばく 6ヶ月以上/麦
あづまの国の地粉
600g **320円**(税込) **346円**(税別)

616 桜井食品 1年/麦
ホットケーキミックス無糖
400g **398円**(税込) **430円**(税別)

岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していないので、お好みで甘味を加えてください。

622 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

623 金子製麺 45日以上/麦・そば
極上 足柄茶そば
200g **340円**(税込) **367円**(税別)

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

624 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。

614 桜井食品 1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g **320円**(税込) **346円**(税別)

小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

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**(税別)

628 くまもと創健 1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460円**(税込) **497円**(税別)

熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

629 渡部農場(北海道) 6月2回
あずき
300g **500円**(税込) **540円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

632 渡部農場(北海道) 6月2回
白花豆
300g **780円**(税込) **842円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

617 秋田白玉 150g
純白玉粉
150g **280円**(税込) **302円**(税別)

618 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)

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

愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

630 渡部農場(北海道) 6月2回
金時豆
300g **530円**(税込) **572円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

633 渡部農場(北海道) 6月2回
白金時豆
300g **570円**(税込) **616円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

631 渡部農場(北海道) 6月2回
大豆
300g **400円**(税込) **432円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

625 庄内協同ファーム 45日以上/米
白切もち
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)

特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわもち」を使用しました。

626 菌興茸茸協同組合 1年
ばばっとしいたけ
30g **435円**(税込) **470円**(税別)

鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

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

628 くまもと創健 1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460円**(税込) **497円**(税別)

熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

630 渡部農場(北海道) 6月2回
金時豆
300g **530円**(税込) **572円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

631 渡部農場(北海道) 6月2回
大豆
300g **400円**(税込) **432円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

625 庄内協同ファーム 45日以上/米
白切もち
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)

626 菌興茸茸協同組合 1年
ばばっとしいたけ
30g **435円**(税込) **470円**(税別)

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

628 くまもと創健 1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460円**(税込) **497円**(税別)

629 渡部農場(北海道) 6月2回
あずき
300g **500円**(税込) **540円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

632 渡部農場(北海道) 6月2回
白花豆
300g **780円**(税込) **842円**(税別)

北海道土幌町の渡部信一さん。

635 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。

634 マツキ 3年
棒寒天
2本 通常本体 **460円**(税込) **497円**(税別)

信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

637 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円**(税込) **270円**(税別)

だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

640 神奈川県漁業協同組合連合会 1年
三浦半島産カットわかめ
30g **560円**(税込) **605円**(税別)

三浦半島産の採れたてわかめを、磯の風味そのままに加工した乾燥カットわかめです。味噌汁や戻して酢の物などに。

642 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
乾のり
全型10枚入 **380円**(税込) **410円**(税別)

神奈川県産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。

644 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **210円**(税込) **227円**(税別)

45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)

635 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)

636 干葉産直サービス 12ヶ月
いわしっこ
80g **324円**(税込) **350円**(税別)

国産いわしを骨ごといびつて粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

638 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円**(税込) **896円**(税別)

639 札幌中一 365日
カット利尻昆布
50g **440円**(税込) **475円**(税別)

641 リアス 180日
国産天然芽ひじき
30g **380円**(税込) **410円**(税別)

国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

643 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。

644 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **210円**(税込) **227円**(税別)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



6月2回
 原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油〔菜種油〕
645 **凍** **G**不**使用**
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
ニラ生姜みよし天
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

奈良県 吉野コスモス会

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布
650 **凍** **G**不**使用**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
米粉で作ったにっこりたこ焼き
 6個(186g) **360**円(税込) **389**円
 ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



三陸産サバ、ライスロッチ大濁の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。
180579 **凍**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サバ)
 3個 **498**円(税込) **538**円

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

180580 **凍**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
 3個 **528**円(税込) **570**円

野菜とじゃこ天がマッチしています



6月2回
 みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。
646 **凍** **G**不**使用**
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
野菜たっぷりみよし天
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

みよし×リアスのコラボみよし天



6月2回
 みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。
647 **凍** **G**不**使用**
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
わかめかぶみよし天
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



6月2回
 宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。
648 **凍** **G**不**使用**
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
みよし天
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



6月2回
 宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。
649 **凍** **G**不**使用**
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米
みよしの魚団子
 150g **398**円(税込) **430**円

素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)
180592 **凍** **G**不**使用**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりのり巻き
 4個 **300**円(税込) **324**円

鶏の照焼きに きんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布
180609 **凍** **G**不**使用**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏照り親子の巻き寿司
 4切(150g) **360**円(税込) **389**円

シンプルな味わいの おいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド種(フィリピン)、ごま(鹿児島県)
180610 **凍** **G**不**使用**
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米
にっこりいなり
 3個 **320**円(税込) **346**円

徳島県つるぎ町 小野製麺



江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのごとし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。
180622 320g **430**円(税込) **464**円
180634 5袋 通常本体 **2150**円(税込) **2160**円

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのなめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。
 原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油〔ひまわり〕
小野製麺 ◎730日/麦
手延半田めん
180622 320g **430**円(税込) **464**円
180634 5袋 通常本体 **2150**円(税込) **2160**円

徳島県那賀町 きとうむら



『ゆず、みず、だいず、きとうむら』
 きとうむらは、豊かな自然を守ると同時に、おいさと自然をお届けします。

しっとりした生地に、フレッシュな木頭柚子の香りが口いっぱいひろがります



原材料/小麦(九州)、鶏卵、バター(北海道)、粗製糖(鹿児島県)、柚子(徳島県)、柚子ジャム〔柚子、ビートグラニュー糖〕〔卵:GMO飼料不使用〕〔乳:GMO飼料不分別〕
180683 **G**不**使用**
 きとうむら ◎90日/卵・乳・麦
木頭村柚子マンジェ
 30g **198**円(税込) **214**円
 国産小麦やたまご、バター、粗糖などを練り合わせて焼き上げたフルーツケーキです。

木頭村柚ジュレ(柚子)

原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド種(フィリピン)、ごま(鹿児島県)
180695 **G**不**使用**
 きとうむら ◎90日
木頭村柚ジュレ(柚子)
 180g **330**円(税込) **356**円
 ビートグラニュー糖(北海道)、ゆず(徳島県)、寒天

木頭村柚子ジャム

契約栽培の木頭村の皮を細かくし、北海道産ビートグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。
180701 **G**不**使用**
 きとうむら ◎180日以上
木頭村柚子ジャム
 155g **470**円(税込) **508**円

愛媛県松山市 田中屋

風味豊かなめんつゆです



原材料/醤油、みりん、純米酒、砂糖、かつお削り節、昆布
180646 **蔵** **G**不**使用**
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋めんつゆ二倍濃縮
 250ml **450**円(税込) **486**円
 純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

麦みその まろやかな味と香り



原材料/醤油、麦みそ、みりん、砂糖、純米酒、りんご果汁、玉ねぎ、にんにく、生姜、香辛料、食塩
180671 **蔵** **G**不**使用**
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋焼肉のたれみそ味
 228g **550**円(税込) **594**円
 純正濃口醤油と麦みそをベースに、三河みりん、粗製糖、にんにく、生姜などを加えて仕上げました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

自然のめぐみが生きています



創業300年以上。自然に学ぶ酒造りをモットーに、無添加、無濾過、無農薬米の使用、昔造り(生もと造り)にこだわりぬいた寺田本家ならではの酒を醸し出しています。
180713 **蔵**
 寺田本家 /米
五人娘純米酒
 720ml **1325**円(税込) **1458**円
 五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のkokoroと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

醍醐のしずく



天然乳酸と蔵付き酵母を採り込んだ『そやし』という水をもとにして仕込み、割り水、ろ過は一切行わない甘酸っぱいお酒。アルコール:6.0~17.0%/日本酒度:-40~-70/酸度:6~12/アミノ酸度:2~6
180725 **蔵**
 寺田本家 /米
醍醐のしずく
 720ml **1450**円(税込) **1595**円

発芽玄米酒「むすび」musubiは乳酸菌による酸味がとても強く、ぬか漬けのような香りの独特の風味の酒で、通常の日本酒とは全く趣が異なります。アルコール度:7~12%/日本酒度:-10~-35/酸度:7~13/アミノ酸:1~6
180737 **蔵**
 寺田本家 /米
発芽玄米酒むすび
 720ml **1400**円(税込) **1540**円