

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/31	6/1	2	3	4
商品配達	6/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	6/14	15	16	17	18

2021年
6月2回10号

純米 富士酢(大)



いかとわかめ、きゅうりの酢の物



材料(2人分)
乾燥わかめ2手摘み、きゅうり1本、いかソーメン50g、塩(塩もみよう)小さじ1/2、【合わせ酢】純米富士酢大さじ2、砂糖大さじ1、塩少々

作り方

- ①合わせ酢を作ります。ボウルに酢、砂糖、塩を入れ、良く合わせます。
- ②わかめは水で戻し食べやすい大きさに切ります。きゅうりは薄切りに切り塩を振り揉んでおきます。いかソーメンはサッと湯がきます。
- ③①に②を入れ合わせ、器に盛りつけます。

えびとアスパラの黄身酢あえ



材料(3人分)
むきえび(ボイル)100g、アスパラガス3本、純米富士酢(下味用)少々、【黄身酢の材料】純米富士酢10cc、卵黄3個、本みりん大さじ1、砂糖大さじ2、塩少々、薄口醤油小さじ1、だし汁60cc

作り方

- ①黄身酢を作ります。小さな鍋に黄身酢の材料をすべて入れ、混ぜ合わせてから湯煎にかけ、ゴムベラでゆっくり混ぜながら練ります。
- ②ゴムベラからポタッと落ちるくらいになったら、氷水にあててさましておきます。
- ③アスパラガスは3cmの長さになりゆがいて冷水に落としてさまし、水分をとっておきます。
- ④えび、アスパラガスをボウルにとり、お酢少々で下味をつけてなじませ、器に盛ります。
- ⑤上から②の黄身酢をとりとかけます。

181158
飯尾醸造 2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込1080円)

富士 玄米黒酢



さんまの黒酢煮



材料(2人分)
さんま2尾、ごぼう1/2本、しょうが1片分、長ネギ適宜、【調味料】水200ml、酒大さじ2、砂糖大さじ1~2、醤油大さじ2、黒酢大さじ2

作り方

- ①さんまは頭とワタをとり半分に切ります。しょうがは薄切り、ごぼうは斜め切り、長ネギは白髪ねぎと飾用に切ります。
- ②フライパン等に調味料と、しょうが、ごぼうを入れて火にかけ、煮立ったらさんまを加え、落とし蓋をして中火で6~8分煮ます。
- ③落とし蓋を取って煮汁を煮詰め、器に盛って白髪ねぎと飾用のネギを盛り付けます。

トマトの黒酢スープ



材料(2人分)
玉ねぎ1/2個、トマト2個、きゅうり1/2本、パセリ適宜、ブラックペッパー適宜、【調味料】水400ml、黒酢大さじ4~6、塩小さじ1/2、砂糖小さじ1、コンソメ1/2袋

作り方

- ①トマトは湯剥きします。たまねぎは横にスライス、きゅうりは斜め切りにします。
- ②鍋に水とたまねぎを入れ中火で煮ます。玉ねぎが透き通ったら調味料とトマトときゅうりを入れ煮立たせます。
- ③煮立ったら器に盛り付けパセリを散らし、お好みでブラックペッパーをかけます。

181160
飯尾醸造 3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込1566円)

食中毒が気になる季節には
お酢が大活躍!

京都の老舗 飯尾醸造のお酢

暑い夏が来る前の長雨シーズンの到来です。この季節は食中毒が気になる季節でもありますので、殺菌効果の高いお酢をどんどん活用しましょう。日本食で使われる「合わせ酢」は、酢に調味料やだし汁などを混ぜ合わせたものをいい、昔は、さかずきを使って1杯ずつはかったことから、二杯酢、三杯酢と名付けられたそうです。ちなみに、二杯酢は酢1:醤油1で、そこに味醂1を足して三杯酢、それに鰹だしを加えると土佐酢。昆布だしなら松前酢となっています。今回はお酢を使った簡単なレシピをご紹介します。

富士すし酢



砂肝のネギ酢和え



材料(3~4人分)
砂肝150~200g、塩小さじ1/2、酒大さじ1、ごま油小さじ2、唐辛子適宜、【ネギ酢】すし酢大さじ1、醤油大さじ1、長ネギ(みじん切り)大さじ2

作り方

- ①砂肝は固い部分を取り除き、厚さ5mmの薄切りにし、塩をもみ込み、全体になじんだら酒をふりかけ30分置きます。
- ②ボウルにネギ酢の材料を入れ良く混ぜ合わせます。
- ③フライパンにごま油を熱し、①を炒め②のボウルに加えて良く混ぜ合わせます。器に盛り付け唐辛子をかけます。

長芋と赤玉ねぎのおかか甘酢和え



材料(3~4人分)
長芋約200g、赤玉ねぎ1個、すし酢大さじ2、アオサ海苔適宜、かつお節適宜

作り方

- ①長芋は皮をむき、5mm幅にスライス、赤玉ねぎは縦半分に切ってから縦にスライスします。
- ②ボウルに①とすし酢を入れて良く合わせ約15分味を馴染ませます。
- ③器に盛りつけ、アオサ海苔とかつお節をのせます。食べるときに全体を混ぜます。

181171
飯尾醸造 1年/米
富士すし酢
360ml **545円**(税込589円)

富士ピクル酢



ミニトマトときのこのマリネ風



材料(4人分)
ミニトマト10個、玉ねぎ1個、しめじ1/2パック、エリンギ1本、富士ピクルス100ml

作り方

- ①ミニトマトは楊枝で数ヶ所穴をあけます。きのこ類は茹でて水気をふき取ります。玉ねぎは1~2cm幅の串切りにします。
- ②保存容器等に①を入れ、富士ピクル酢を注ぎます。
- ③冷蔵庫に保存し、まる1日漬け込みます。

巻き巻きピクルス



材料
ズッキーニ1本、人参1本、塩少々、富士ピクルス適量

作り方

- ①ズッキーニと人参はピーラーで縦に薄くスライスし、塩少々でしんなりさせます。
- ②ズッキーニと人参を重ね、くるくる巻きあげ楊枝で止めます。
- ③ボウル等にピクル酢を入れ②を1時間以上漬け込み、楊枝を取って器に盛りつけます。

181183
飯尾醸造 365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込633円)

予告 サマーギフトの特別チラシ
来週(6月3回)配布します!



贈り物におすすめの定番商品や新商品をご用意いたします。ぜひ、やまゆり生産者の逸品を大切な方へのギフトにご利用ください。

組合員さんのご要望にお応えして
国内産有機きな粉登場!



きな粉は大豆を丸ごと炒って粉にしたもの。大豆の成分を丸ごと摂れる栄養バランスの良い優れたものです。果物やサラダにかけたり飲料に入れたり...、毎日スプーン1杯の「きな粉生活」を始めませんか?

●ヨーグルトとバナナのきなこがけ

THANK YOU FATHER'S DAY

父の日特集

6月20日(日)は父の日です。毎年大好評の日本酒をはじめ、プレゼントとして重宝な商品をご案内しています。ありがとうございます。気持ちを贈りましょう!

漬けずに生でもおいしい♪
担当者がおすすめ レシピ
 冷や奴、焼き肉などと一緒に
塩らっきょう
作り方
 生らっきょうを千切りにし、お好みの量の塩を加えてまぜるだけ

1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります 今季最終
 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が漬けられます。

147 調味料
らっきょう酢
 1000ml **700円(税込756円)**

146 無農薬 低化学肥料
 丸忠園芸組合(宮崎県)
らっきょう
 1kg 通常本体 **800円** **770円(税込832円)**
180245 通常本体 **2300円** **2200円(税込2376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。
 今年は芽の伸びを抑えられるよう管理に努めますが、漬けられないものがございましたらご連絡ください。

地元の農薬不使用の玉ねぎいろいろ♪

今年の玉ねぎ新顔 (ホワイトベアー)
 食べ方…みずみずしく、ジュシーで甘みがあるのでサラダがおすすめ。水にさらさずにそのまま食べてみてください。

148 無農薬 低化学肥料
 秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
 800g **198円(税込214円)**
180944 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。

甘酢漬けに♪
 酢につけるとピンクになります

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。

152 無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
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。

153 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)**

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。

154 無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
 500g **240円(税込259円)**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

155 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。

156 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。

157 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)**

切ってお醤油をかけるだけで一品に
 北海道芽室町の久世透さん他。

160 無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
ズッキーニ
 1本 **198円(税込214円)**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

茨城県行方市の長島昌裕さん。

180907 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)**

初夏のごぼうはやわらかくて食べやすい♪
 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。

158 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)**

159 無農薬 無化学肥料
 沃士会(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。

161 低農薬 無化学肥料
 くらぶち草の会(群馬県)
キャベツ(グリーンボール)
 1玉 **260円(税込281円)**

群馬県倉村青木伯和さん他。グリーンボールという品種で小さめの丸い形で葉は柔らかめ。

茨城県岩井市の飯塚一実さん。

162 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)**

163 無農薬 無化学肥料
 おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
 100g **218円(税込235円)**

山形県川西町の和田憲夫さん他。

164 有機JAS
 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々智徳さん他。

165 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)**

166 低農薬 低化学肥料
 あゆみの会(千葉県)
大葉
 10枚 **138円(税込149円)**

茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

167 有機JAS
 大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
 30g **125円(税込135円)**

高知県香美郡小田々智徳さん他。

174 蔵 無農薬
 茨田産業(北海道)
舞茸
 100g **228円(税込246円)**

北海道厚岸郡深沢町の茨田潤介さん。

176 蔵 無農薬
 北村きのご園(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。

175 蔵 無農薬
 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。

177 蔵 無農薬
 三幸(長野県)
ぶなしめじ
 100g **125円(税込135円)** (故)不検出<3.7<3.1

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

167 有機JAS
 大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
 30g **125円(税込135円)**

高知県香美郡小田々智徳さん他。

170 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
 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。

181316 低農薬 低化学肥料
 せいが(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。

178 蔵 無農薬
 南国きのご苑(鹿児島県)
生きくらげ
 50g **178円(税込192円)**

鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
 [放] 不検出<2.5<2.7

179 蔵 無農薬
 割野きのご組合(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。

担当者がおすすめ レシピ
ご飯の腐敗防止に刻みしょうがのおかか煮
材料(2~3人分)
 しょうが 200g、【調味料】: 醤油大さじ3、みりん大さじ2、砂糖大さじ1と1/2、米酢小さじ1、水300cc、かつおぶし15g

作り方
 ①しょうがは洗って皮ごと千切りにする。
 ②たっぷりのお湯で茹でてざるにあげる。
 ③フライパンに②と調味料と水を入れて沸騰させる。
 ④水分が半分ぐらいになったらかつおぶしを入れ、水分がほとんどなくなるまで煮詰める。

冷蔵庫で1週間 冷凍庫で1ヶ月 保存できます

168 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。

169 有機JAS
 四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
 100g **275円(税込297円)**

高知県四万十町の森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします

172 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

173 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。

180 蔵 無農薬
 チャイルドワッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
 100g **208円(税込225円)**

茨城県つくば市の山田大輔さん。

181 蔵 無農薬
 三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
 100g **265円(税込286円)**

岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

182 蔵 無農薬
 宮野龍之(広島県)
原木生しいたけ
 100g **268円(税込289円)**

広島県庄原市の宮野龍之さん。
 [放] 不検出<10.0<10.0

183 蔵 無農薬
 バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
 5種 **578円(税込624円)**

生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼" **特**



凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット

184 📅
50g×2 通常本体 **500円** (税込540円)
タレ付 **560円**

185 徳用 📅
50g×4 通常本体 **970円** (税込1048円)
タレ付 **1120円**

原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマダコ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

鮮度の良いメバチマダコ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。

鍋や煮物、揚げ物、中華スープなどに



186 📅凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦
まぐろつみれ

10個(200g) **378円** (税込408円)

旨味の出るマダコの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げられています。(GMO飼料不使用)

程よく脂がのったメバチマダコの中トロです



187 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵

180g **1080円** (税込1134円)
通常本体 **1050円**

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



188 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵

180g **645円** (税込697円)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



189 📅凍
共和食品 ◎15日以上
きはだまぐろ切落とし

80g **288円** (税込311円)

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。



190 📅凍 G調味料
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬

60g×3 **498円** (税込538円)

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



191 📅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、保存効果が高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

刺身や棒寿司などに

八戸前沖鯖を許締めにしました。青森産昆布使用。



192 📅凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 通常本体 **568円** (税込594円)
(130g以上) **550円**

193 📅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、浅めの許じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



194 📅凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ

130g **340円** (税込367円)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



195 📅凍
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g **320円** (税込346円)

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子

まろやかな味に仕上げました

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



196 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン

40g×2 **480円** (税込518円)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



197 📅凍
札幌中一 ◎180日
函館産いかソーメン

100g **500円** (税込540円)

北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み

ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味です。



198 📅凍
札幌中一 ◎90日/え
北海道産甘エビ刺身用

通常本体 200g **540円** (税込567円)
525円



199 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱

200g **700円** (税込756円)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



200 📅凍 G調味料
共和水産 ◎180日/豆・麦・米
おらが造った宮古の磯丼

50g×2 **415円** (税込448円)

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製タレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

唐揚げや天ぷらなどに

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。



201 📅凍
丸中舩水産 ◎30日以上
北海道産若ししゃも

200g **525円** (税込567円)

202 📅凍
秋元商店 ◎45日以上
厚岸の大さんま

3尾(1尾約130g) **630円** (税込680円)

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



203 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜アジ(中)

2~3尾 **440円** (税込475円)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。
(放) 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



204 📅凍
共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉

200g **520円** (税込562円)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



205 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) **650円** (税込702円)

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



206 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身

2切(120g) **320円** (税込346円)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



207 📅凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身

3切(150g) **560円** (税込605円)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



208 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
真だら切身

3切(180g) **430円** (税込464円)

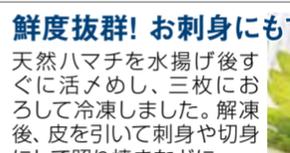
北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



209 📅凍
三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身

2切(120g) **398円** (税込430円)

気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



210 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ

半身(350~450g) **740円** (税込799円)



211 📅凍
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ

250g **398円** (税込430円)

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)

もったいないから生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



212 📅凍 G調味料
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)

3種各4個(156g) **360円** (税込389円)

えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。(GMO飼料不分別)



213 📅凍
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット

180g **410円** (税込443円)

原材料/スルメイカ(三陸)、食塩



214 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き

4~6枚 **580円** (税込626円)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



215 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き

2~3枚 **670円** (税込724円)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.4 (カマス)



216 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
さんま開昆布干

2切(90g) **258円** (税込279円)

八戸産のさんまを開いて切身にして、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。



217 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し

1枚(約140g) **645円** (税込697円)

ロシア産の鰯ホッケを塩のみで一晩干しました。解凍後、焼いてください。



218 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し

4本(約160g) **398円** (税込430円)

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



219 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
イワシミリン干し

4~6枚 **460円** (税込497円)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



220 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
タチウオミリン干し

3枚 **570円** (税込616円)

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

武田食品冷凍

まろやかな甘みと旨み



原材料 / 真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖、米味噌、みりん、清酒

221 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米
さば味噌煮

2~4切(130g) **415円**(税込) (448円)
徳島県沖または、長崎県沖の旬の寒サバを、白味噌や醤油などでじっくり炊き上げました。軽く湯煎してください。

真だこの旨みが口の中に広がります



原材料 / 真タコ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

222 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎30日以上/豆・麦・米
真たこやわらか煮

80g **740円**(税込) (799円)
瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。



223 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎45日以上/豆・麦・米
いかなご煮

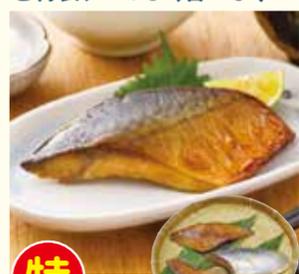
80g **600円**(税込) (648円)
淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召し上がりください。



224 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米
淡路産荳わかめ佃煮

100g **324円**(税込) (350円)
淡路島近海で採れた天然わかめの荳を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。

ほどよく脂のついた金華さばと特製タレがよく合います



225 冷蔵 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 通常本味 (180g) **398円** (税込) (416円) **385円** (税込) (416円)
石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

226 冷蔵 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬

3切(150g) **480円**(税込) (518円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



227 冷蔵 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切子込)

60g **368円**(税込) (397円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



228 冷蔵 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)

60g **358円**(税込) (387円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



229 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび

120g(約10-15尾) **646円**(税込) (698円)
パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



230 冷蔵
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いしい商品です。

炒め物や煮物などに

熊野産スルメイカを水揚げ後、すぐにカットし凍結しました。



231 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎30日以上
芦浜カットイカ

150g **330円**(税込) (356円)

原材料 / スルメイカ(熊野灘)



232 冷蔵
札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用

150g **380円**(税込) (410円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



233 冷蔵
タイセイフーズ ◎180日/え
大粒シーフードミックス

340g **880円**(税込) (950円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣

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



234 冷蔵
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)

原材料 / 真がき(兵庫県播磨灘)



235 冷蔵
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり

200g **378円**(税込) (408円)
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



236 冷蔵
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝

150g **450円**(税込) (486円)
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



237 冷蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩わかめ

150g **398円**(税込) (430円)
淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



238 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき

150g **298円**(税込) (322円)
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



239 冷蔵
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす

100g **500円**(税込) (540円)
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



240 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん

50g **315円**(税込) (340円)
熊野産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



241 冷蔵
札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用

5枚(150g) **550円**(税込) (594円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



242 冷蔵
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鱈焼

1切(約60g) **278円**(税込) (300円)
八戸前沖銀鱈を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



243 冷蔵 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込) (1458円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



244 冷蔵 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮

2本(100g) **335円**(税込) (362円)
青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。

パンや野菜をつけたり、パスタの具などに

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



245 冷蔵 G調味料
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ

100g 通常本味 **285円**(税込) (308円)

原材料 / イワシ(八戸)、食用オリーブ油、食用植物油、にんにく、食塩、パルメザン、レッドペッパー、レッドペッパー、オレガノ、タイム



246 冷蔵 G不使用
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
能登がきマリネ

140g **525円**(税込) (567円)
能登島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。



247 冷蔵 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ(油調済み)

5個(130g) **530円**(税込) (572円)
網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵・乳製品GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



248 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ ◎180日/麦
イカフライ

5枚(200g) **420円**(税込) (454円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。



249 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) **700円**(税込) (756円)
パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

魚介の旨味と風味たっぷりのアクアパッツァ作りに

今回使用の材料

208 真だら切身2切、**235** 冷凍あさり200g、お好みの野菜適宜、塩コショウ適宜、油大1、水100ml(※野菜の量によって調整してください)

作り方
①真だら切身に塩コショウをさす。
②フライパンに油を引いて、①を焼く。
③アクアパッツァソースと冷凍あさり、野菜を加え、中火でフタをして加熱する。
④アサリの口が開き、ソースに少しろみが出たらできあがり。

250 冷蔵 G不使用
マストミ ◎45日以上/米
アクアパッツァソース

100g **220円**(税込) (238円)
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。



原材料 / 野菜(玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、酒、魚醤、菜種油、黒酢、食塩、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス粉末、コショウ、オレガノ、パルメザン、タイム、唐辛子

川崎北部水産加工

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



251 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
大林さんの手造り煮穴子

1尾(約100g) **870円**(税込) (940円)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



252 冷蔵 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)



サクッとジューシーなカキフライ

1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



253 冷蔵
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
広島産カキフライ

150g(5~6個) **500円**(税込) (540円)



秋川牧園が育てる黒毛和牛を味わってください



肉うどん

254 凍 秋川牧園 ◎45日以上
黒毛和牛小間切れ
 150g **980**円(税込1058円)
 福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛肉を使用。

原材料/牛カタ肉、バラ肉(福岡県、山口県)



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

260 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。

千野さんの豚肉 (山梨県)

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

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 通常本体(200g) **600**円 **580**円(税込626円)
 ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

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
 通常本体(200g) **580**円 **565**円(税込610円)
 コクのある赤身にほどよく脂が混ざっているバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

258 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

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

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

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

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。

261 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
 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。

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

270 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。

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、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

273 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。

274 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。

275 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。

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。使いやすいだけ取り出し便利です。

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。

279 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。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g **350**円(税込378円)
 モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

282 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。

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

284 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
 2枚(110g) **1580**円(税込1706円)
 脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
 180g **1890**円(税込2041円)
 主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



国産熟成牛 (北海道)

286 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 通常本体(180g) **900**円(税込972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。

289 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。

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
 200g **500**円(税込540円)
 スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

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 **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。

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
 通常本体(250g) **750**円 **720**円(税込778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**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



299 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**
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**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**
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〕



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

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



297 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米・落**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **345円**(税込) **365円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとココ



298 **凍**
中津ミート **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



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



303 **凍**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込) **356円**
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドペッパー)ミックスを入れました。〔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
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〕



305 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



306 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **580円**(税込) **626円**
味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます。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!



307 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**
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〕

こだわりは国産鶏肉の美味しさ!



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

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



312 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
こだわりのチキンナゲット
200g **420円**(税込) **454円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けて油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を



313 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本(180g) **630円**(税込) **680円**
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



314 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **368円**(税込) **397円**
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをかからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



315 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **350円**(税込) **378円**
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

千葉県産直サービス

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



309 **凍** **G不使用**
千葉県産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込) **518円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



310 **凍**
千葉県産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込) **486円**
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています



311 **凍** **G不使用**
千葉県産直サービス **◎90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **480円**(税込) **518円**
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けて、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った本格中華!



316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込) **421円**
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

温めてすぐに食べられる便利品



317 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **369円**(税込) **399円**
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかく仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



318 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込) **462円**
319 **徳用** **G不使用**
4個×4 通常本体(560g) **856円**(税込) **800円**(税込) **864円**
新鮮なまぐろをしっとり柔らかい団子に仕上げ特製甘酢ソースをかからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品

のどをつると通りすぎる食感が格別です



320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込) **518円**
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼餃子に。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込) **397円**
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



322 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込) **821円**
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕



323 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込) **387円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



324 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込) **486円**
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕



325 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込) **538円**
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

デリカ横綱

温めるだけで
おいしい牛丼に



原材料/近江牛(滋賀県)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

326 **冷蔵** G不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **600円**(税込) **648円**

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

身はやわらかく
甘辛い味付け



原材料/近江牛(滋賀県)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

327 **冷蔵** G不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしゅれ煮
180g **430円**(税込) **464円**

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



328 **凍** G不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込) **421円**

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不分別]



329 **凍** G不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込) **480円**

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]



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

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



331 **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飼料不分別]



332 **凍** G不使用
大進食品(ヨコハマフーズ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円**(税込) **616円**

国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。[GMO飼料不分別]



333 **凍** G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/豆・麦・米
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) **360円**(税込) **389円**

信州産のしめじ、えのき、干し椎茸をたっぷり入れたミニサイズの春巻です。冷凍のまま、油で揚げてください。

パリッと春巻きの食感と、とろーりチーズとトマトが絶妙です
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。[GMO飼料不分別]

334 **凍** G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5個 **398円**(税込) **430円**

原材料/具(ナチュラルチーズ、トマトケチャップ、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、ピーマン、オリーブオイル、食塩、白コショウ、パズル、皮小麦粉、食塩]



335 **凍** G不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円**(税込) **486円**

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。[GMO飼料不分別]



336 **凍** G不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込) **648円**

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]



337 **凍** G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円**(税込) **594円**

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。[鶏・乳GMO飼料不分別]



338 **凍** G調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込) **495円**

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわふわと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

冷凍野菜



339 **凍** G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円**(税込) **322円**

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



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

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



343 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん。
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。



344 **凍**
山本食品 ◎365日/そ
生冷凍長野産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



345 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円**(税込) **270円**

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



346 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]



341 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円**(税込) **308円**

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



342 **凍** G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **620円**(税込) **670円**

色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。



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

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



348 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]



349 **凍** G不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米・え
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円**(税込) **408円**

コンのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。[卵、豚GMO飼料不分別]



350 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円**(税込) **397円**

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイスなソースをつけました。



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

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



352 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込) **322円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

まいたけたっぷりの炊き込みご飯が
簡単に出来ます



357 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) **440円**(税込) **475円**

埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

お米と炊くだけ
おにぎりにもぴったり



358 **冷蔵** G不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆・麦・米
炊き込みご飯の素 五目鶏めし
2合用(180g) **358円**(税込) **387円**

7種類の具材を自社で煮だしたりこと昆布のだしで煮込んだ炊き込みご飯の素です。[GMO飼料不分別]



359 **冷蔵** G不使用
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円**(税込) **308円**

ひじきを大豆やこんにゃくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



360 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
たけのこ土佐煮
60g **270円**(税込) **292円**

歯ごたえのよい和歌山県産たけのこにカツオ節を加え、薄味仕立てのたけのこで炊き上げました。



361 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円**(税込) **430円**

すけそう麩の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

御用蔵・ヤマキ醸造

上品な甘さ
パリパリ
の食感と
はちみつ
の旨味と
甘さ



353 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円**(税込) **518円**

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

干し椎茸の旨味と
しょう油
の旨味と
甘さ



354 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円**(税込) **430円**

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。



355 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円**(税込) **540円**

特別栽培大根を靴あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。



362 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
青唐辛子のり佃煮
85g **398円**(税込) **430円**

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。



363 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込) **378円**

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



365 **冷蔵** G不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **150円**(税込) **162円**

366 **冷蔵** G不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円**(税込) **162円**

353 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円**(税込) **518円**

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

354 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円**(税込) **430円**

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

356 **冷蔵** G不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円**(税込) **518円**

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

364 **冷蔵** G調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味噌ザーサイ
100g **380円**(税込) **410円**

国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

367 **冷蔵** G不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込) **178円**

368 **冷蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**

367 **冷蔵** G不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込) **178円**

368 **冷蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



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

370 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278**円(税込) **300**円
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



371 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298**円(税込) **322**円
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 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315**円(税込) **340**円

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



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

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ



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



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



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

お弁当にも使えるプチサイズの練り製品



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

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



「おとうふ揚げ」に、国産の人参・苜・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。

徳島県のローカルフード



徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

しっかりとした食感と風味が自慢です



生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

生芋こんにやく



生芋こんにやく 250g **230**円(税込) **248**円

大豆屋 絹豆腐

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

丸和のきぬ豆腐

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

お一人様きぬとうふ

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

大豆屋 木綿豆腐

392 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310**円(税込) **335**円

丸和のもめん豆腐

393 **蔵** **G**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

お一人様もめんとうふ

394 **蔵** **G**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

嬉しいお買得なバンドル規格です



399 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **420**円(税込) **454**円

デザート感覚の喉ごしの良いお豆腐です



398 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **240**円(税込) **259**円

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!



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

甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!



396 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **375**円(税込) **405**円

甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐



397 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470**円(税込) **508**円

フライパンやオーブントースターでこんがり焼いて!



403 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
枝豆入り厚揚げ
2個 通常本体 **215**円(税込) **232**円
(約200g)

大豆屋 油揚げ

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

丸和の油揚げ

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

きざみ揚げ

402 **凍** **G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215**円(税込) **232**円

しっかりとした食感の日常使いの厚揚げ!



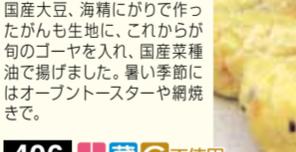
404 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180**円(税込) **194**円

焼いても煮ても美味しい生揚げです



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

ビタミンが豊富なゴーヤが入りました



406 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ゴーヤ)
通常本体 **440**円(税込) **425**円(税込) **459**円

枝豆の食感をお楽しみください



407 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
枝豆がんも
6個 **280**円(税込) **302**円

2袋規格のお買得なお惣菜



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

煮物のほかそのままサラダでも!



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

カップ入りだから
そのままOK



411 **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×3 208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 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g 105円(税込113円)
北海道産特別栽培大豆を使用。
旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

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

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

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

原材料/大豆(北海道産スズメ)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

410 **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×3 198円(税込214円)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

**冷奴に
ひきわり納豆をかけて♪**

415 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80gタレ・カラシ付 210円(税込227円)
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、蒸煙炭火造りで熟成発酵させました。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

418 **蔵** **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g 170円(税込184円)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

油脂類を入れず
味噌の風味を引き出したパン



437 **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)
有機大豆、有機米を使用した国産米みそを生地に
入れ、天然酵母菌で発酵させ焼き上げました。

419 **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)

420 **蔵**
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)

423 **蔵** **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)

424 **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)

421 **蔵** **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)

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

426 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 200円(税込216円)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪
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)

427 **蔵** **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)

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

430 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 290円(税込313円)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

433 **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)
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

**もちりとした食感
お好みのカレーと
あわせてどうぞ**

431 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
白いちじく(パン)
1個 352円(税込380円)
小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

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

434 **蔵** **G**不使用
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
チーズロール
2個 330円(税込356円)
小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ)、バター、粗糖、天然酵母、食塩、豆乳(乳製品GMO飼料不分別)

435 **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)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

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

441 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 510円(税込551円)
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

442 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g 440円(税込475円)
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

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

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

444 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル・メーブルシロップアンバー
330g(ビン) 1050円(税込1134円)

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

446 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 523円(税込565円)
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。(鶏卵GMO飼料不分別)

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



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250** (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。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]



タカハン乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須のおいしい牛乳

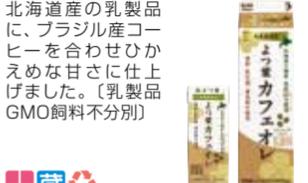
1000ml **340** (税込 367) 円

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

104 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

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

105 蔵

木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194) 円

106 蔵

木次カフェオレ

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]



西南東部農協 ◎13日/乳

107 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211) 円

108 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

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]



109 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

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]

110 蔵

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (税込 421) 円

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]



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

112 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157) 円

113 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

90g×3個 **215** (税込 232) 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

114 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232) 円

115 蔵

よつ葉のヨーグルトプレーン

250g **160** (税込 173) 円

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



西南東部農協 ◎12日/乳

116 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)

117 蔵

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **290** (税込 313) 円 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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]



西南東部農協 ◎10日/乳

118 蔵

丹那全乳ヨーグルト

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

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

119 蔵

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (税込 421) 円



よつ葉乳業 ◎180日/乳

120 蔵

よつ葉バター(減塩)

150g **330** (税込 356) 円

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

121 蔵

なめらかクリームチーズ

100g **250** (税込 270) 円

よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかなクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



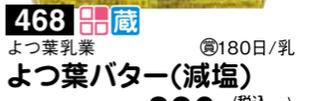
よつ葉乳業 ◎180日/乳

122 蔵

よつ葉バター(減塩)

150g **330** (税込 356) 円

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

123 蔵

よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391) 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]



西南東部農協 ◎5日/乳

124 蔵

丹那生クリーム

200ml **435** (税込 470) 円 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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]

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

471 蔵 白米 2kg **950** (税込 1026) 円

472 蔵 白米 5kg **2300** (税込 2484) 円

473 蔵 玄米 5kg **2200** (税込 2376) 円

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

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

474 蔵 白米 2kg **1560** (税込 1685) 円

475 蔵 七分胚芽米 2kg **1560** (税込 1685) 円

476 蔵 白米 5kg **3500** (税込 3780) 円

477 蔵 七分胚芽米 5kg **3500** (税込 3780) 円

478 蔵 玄米 5kg **3250** (税込 3510) 円

あきたこまち 除草剤無化学肥料

479 蔵 白米 5kg **2850** (税込 3078) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

熊本県 戸馳有機米研究会

熊本コシヒカリ JAS

488 蔵 白米 5kg **3600** (税込 3888) 円

489 蔵 玄米 5kg **3400** (税込 3672) 円

熊本県宇城市の吉田政美さん他。

高知県 高生連

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

490 蔵 白米 5kg **2680** (税込 2894) 円

491 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)。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

480 蔵 白米 5kg **2900** (税込 3132) 円

481 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

庄内ササニシキ JAS

482 蔵 玄米 2kg **1500** (税込 1620) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

483 蔵 白米 5kg **2650** (税込 2862) 円

484 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 低農薬無化学肥料

485 蔵 白米 5kg **2650** (税込 2862) 円

486 蔵 玄米 5kg **2430** (税込 2624) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

487 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 JAS

492 蔵 白米 2kg **1500** (税込 1620) 円

493 蔵 白米 5kg **3580** (税込 3866) 円

494 蔵 玄米 2kg **1380** (税込 1490) 円

495 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。

180968 蔵 G不使用

マゴメ ◎180日以上/豆・米

国内産十五穀米

300g **980** (税込 1058) 円

180970 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産押麦

300g **398** (税込 430) 円

180981 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちあわ

100g **540** (税込 583) 円

</

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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



497 **冷凍** **G**不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米 もち料理シリーズくるみもち 150g **460円**(税込497円) 砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



498 **冷凍** **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]、米粉



499 **冷凍** **G**不使用 サンコー ◎90日 アーモンドじゃこ 7g×5連 **260円**(税込270円) アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)



500 **冷凍** **G**不使用 サンコー ◎120日/豆・麦・米・落 ミニ柿ピー 11g×5 **230円**(税込248円) 落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

おつまみに最適

誰にでも好まれるサクサクの塩味



501 **冷凍** **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

502 **冷凍** **G**不使用 アリモト ◎60日以上/米 袋・山田錦煎餅・塩 30枚 **498円**(税込538円) 幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素材な味付けで、食べやすい小さめサイズです。



503 **冷凍** **G**不使用 アリモト ◎120日/豆・麦・米 玄米煎餅・特裁米あやひめ使用 15枚 **318円**(税込343円)

504 **冷凍** **G**不使用 たんばや ◎10日以上/卵・麦 黒糖かすてら 7個 **380円**(税込410円)



505 **冷凍** **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)



506 **冷凍** **G**調味料 サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米 ミニバウムクーヘン 6個 **360円**(税込389円)

がりっと堅い つぶ塩味のかりんとう



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

508 **冷凍** **G**不使用 道長 ◎60日以上/豆・麦 つぶ塩がりんとう 100g **288円**(税込311円) 愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

ぽきぽきと 歯ざわりの良い黒糖味



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

509 **冷凍** **G**不使用 道長 ◎60日以上/麦 地粉かれんとう 100g **288円**(税込311円) 愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



510 **冷凍** **G**不使用 ネオファーム ◎90日以上 デーツ 120g **430円**(税込464円) デーツ(米国産)



511 **冷凍** **G**不使用 ネオファーム ◎6ヶ月 干あんず 60g **465円**(税込502円) あんず(カリフォルニア州)



512 **冷凍** **G**不使用 ネオファーム ◎6ヶ月 ミックスナッツ 60g **460円**(税込497円) ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ



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

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料 / 柿(奈良県)

514 **冷凍** **G**不使用 堀内果実園 ◎14日 吉野あんぽ柿3個 3個 **540円**(税込583円) 奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

落花生の美味しさそのまま! あとをひく香ばしさです



原材料 / 落花生(神奈川県中井町)

515 **冷凍** **G**不使用 大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落 大原さんの落花生(むき実) 130g **890円**(税込942円) 神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



原材料 / 天草、黒糖、赤えんどう

516 **冷凍** **G**不使用 太洋 ◎90日 豆かてん 155g **220円**(税込238円) しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。



517 **冷凍** **G**不使用 太洋 ◎90日/豆 きなこ黒みつ寒天 160g **225円**(税込243円) 天草、黒糖、きな粉



518 **冷凍** **G**不使用 太洋 ◎90日/豆 黒ごまきな粉寒天 165g **240円**(税込254円) 天草、黒砂糖、氷糖蜜、きな粉、黒ごま

兵庫県淡路島 弁天堂

オーストリアを代表する チョコレートケーキ「ザッハトルテ」



原材料 / 生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

519 **冷凍** **G**不使用 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦 ザッハトルテ 12cm **930円**(税込1004円) 国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

濃厚なカスタードにほんのリアーモンドが香ります



原材料 / 卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズエッセンス(卵・乳GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

520 **冷凍** **G**不使用 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 アーモンドクッキーシュー 3個 **790円**(税込853円) シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



原材料 / 有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コンスターチ(国産)、食塩(国産)

524 **冷凍** **G**不使用 井村屋 箱・オーガニックあずきバー 60ml×6本 **550円**(税込594円) 井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



521 **冷凍** **G**不使用 菓房はら山 ◎90日/卵・米 季節の上生菓子 4種(各1個) **1200円**(税込1296円) 川涼み/砂糖、小豆、白玉粉、もち米、白隠元、寒天、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 井戸辺の夏/砂糖、白隠元、上用粉、もち米、黒胡麻、小豆、寒天、馬鈴薯澱粉 青葉/砂糖、小豆、白隠元、鶏卵、南瓜、うるち米、粉末緑茶、寒天 撫子/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、南瓜、白玉粉、もち米、馬鈴薯澱粉

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



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



523 **冷凍** **G**不使用 菓房はら山 ◎60日/豆・麦・米 胡桃ゆべし 4個(160g) **800円**(税込864円) 砂糖、ゆべし粉(上焼味基粉・上南粉)、胡桃、醤油、みりん

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



525 **冷凍** **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がります。 [卵・乳GMO飼料不使用]

みずみずしいいちごの果肉がいっぱい



526 **冷凍** **G**不使用 木次乳業 /卵・乳 VANAGA ストロベリー 120ml **299円**(税込323円) 木次の自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが莓の甘酸っぱさを引き立てます。 [卵・乳GMO飼料不使用]

和風テイストのプレミアムアイスクリーム



527 **冷凍** **G**不使用 木次乳業 /卵・乳 VANAGA 抹茶あずき 120ml **299円**(税込323円) 選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。 [卵・乳GMO飼料不使用]

静岡県静岡市 吉川農園

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

528 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

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

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

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

531 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。 ◎6ヶ月

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半〜3分で抽出してください。

534 珈琲実験室 ◎1年以上
リラクスティー・アルグレイ
50g **450**円(税込486円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

535 珈琲実験室 ◎12ヶ月
ペルーコーヒー
200g **560**円(税込605円)

536 ◎8
豆
200g **560**円(税込605円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

537 珈琲実験室 ◎12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10p **498**円(税込538円)

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

538 珈琲実験室 ◎12ヶ月
ヨーロッパブレンド粉
200g **750**円(税込810円)

大豆の栄養を 飲みやすく

原材料/有機大豆(中国、アメリカ)、水あめ、天日塩、はと麦、重曹、貝カルシウム

181092 G不使用
マルサンアイ ◎60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **1972**円(税込2130円)
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。

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。

フジワラ化学 ◎2年
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)
四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

6月3回
パルシク ◎9ヶ月以上
ウバ紅茶(ティーバッグ)
2g×25P **640**円(税込691円)

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

パルシク ◎180日
カフェ・ティモール
540 粉
200g **665**円(税込718円)

541 豆
200g **665**円(税込718円)

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。

532 庄内協同ファーム ◎180日以上
むぎちゃん(麦茶)
500g 通常本体 **488**円(税込518円)
〔放〕不検出<1.4<1.7

特定非営利活動法人 **パルシク**

コーヒー本来の自然の甘味、酸味、苦味がほどよいバランス

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール)

パルシク ◎180日
543 粉
1000ml **650**円(税込702円)
東ティモールの手摘みコーヒー使用。苦味と渋みのバランスが良い深いコクと飽きのこない味わいが特長のコーヒー。

フルーティーで濃厚です 希釈するのでたっぷりお飲みいただけます

原材料/カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜

180014 G不使用
ジャフマック ◎1年以上
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890**円(税込2041円)
ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

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。

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

180040 光食品 ◎1年/麦
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

40P入りが再開します

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

533 金沢大地 ◎1年以上
国産有機六条大麦茶40P
10g×40パック **520**円(税込562円)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180026 光食品 ◎18ヶ月
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガトマト独自品種「愛果(まなこ)」を100%使用しました。食塩無添加です。

180038 ナガトマト ◎1年以上
信州生れのおいしいマト食塩無添加
190g×20缶 **2250**円(税込2430円)

砂糖不使用、甘さ控えめ、オーガニックスポーツドリンク

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

光食品 ◎1年
オーガニックスポーツドリンク
546 1本
280ml **168**円(税込181円)

180063 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円) 箱得

日本人が生み出した伝統的な健康飲料

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

ヤマク食品 ◎3ヶ月以上/米
無添加甘酒 蔵作り
547 1本
1個(180g) **178**円(税込192円)

180075 箱
箱(12個) **2100**円(税込2268円) 箱得

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

G不使用
創健社 ◎150日以上
緑茶
545 500ml **138**円(税込149円)

180051 箱
500ml×24 **3200**円(税込3456円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

6月3回
がみを焼酎の持つ香りや味、おたいたいときめはりとスッキリとした味

原材料/さつまいも(鹿児島)、米麹(国内)

180129 小正醸造/米
本格焼酎 赤猿
900ml **933**円(税込1026円)
希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

6月3回
長野県産のぶどう(コンコード種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の赤ワインです。アルコール14%未満。

180130 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

6月3回
180142 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1245**円(税込1370円)

6月3回
180154 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1365**円(税込1502円)

まとも得
180166 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858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。

まとも得
180178 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858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな緑色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

6月3回
209133 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580**円(税込638円)

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

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

既存のオーリーシリーズはメーカー終売のため6月4回の特別企画チラシをもちまして終了となります。やまゆり通信にて新商品を先行でご案内しています。

新オーリーシャンプーとリンスのお試しパウチセット付

209047 太陽油脂
詰替用オーリーシャンプー
500ml **840**円(税込924円)

209049 太陽油脂
詰替用オーリーリンス
500ml **840**円(税込924円)

209051 太陽油脂
詰替用オーリーボディソープ
500ml **840**円(税込924円)

180180 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)

180210 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

180233 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)
粘着付と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。

209140 太陽油脂
詰替用ボックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)

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

209083 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314**円(税込345円)

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

209009 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650**円(税込715円)

180191 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)

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

209011 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650**円(税込715円)

180208 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)

180221 富士フィルム生活協同組合
菊花せんこう長時間用
13cm×20巻 **1080**円(税込1188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。室内約9時間燃焼、線香立具付きです。

牡蠣の酢みそ和え



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。

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

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

G不**使用** **B**
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
553 **1** **500**円(税込) **540**円
554 **1.8** **760**円(税込) **821**円

担当者がおすすめ レシピ

赤梅酢のおろし和え
材料(4人分)
乾燥わかめ …約5g
きゅうり …… 1本
大根 …… 10cm
しらす干し …… 30g
赤梅酢 …… 大さじ2
塩 …… 少々

作り方
①わかめは水で戻し、食べやすい大きさに切り、きゅうりは塩少々をふって板ずりし、薄い小口切りにして塩少々をふっておきます。
②大根はすりおろして軽く汁を絞り、赤梅酢をふり入れまぜておきます。
③しらす干し、水気を絞ったきゅうりとわかめを合わせ、②であえます。
④器に盛りつけて出来上がりです。

559 **2**
無双本舗 ①1年/米
有機梅酢(赤)
200ml **420**円(税込) **454**円
しその香り豊かな有機梅干からできる、昔ながらの梅酢です。梅干しをつけるときにもお使いいただけます。

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

558 **8**
風水プロジェクト ①18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **580**円(税込) **626**円

548 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ④45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

551 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ③30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

550 **G**不**蔵** **G**不**使用**
桜中味噌店 ⑥6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込) **1037**円

552 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ④45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**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良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

G不**使用** **B**
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
めんつゆ
555 **360** **440**円(税込) **475**円
556 **1** **765**円(税込) **826**円

559 **2**
無双本舗 ①1年/米
有機梅酢(赤)
200ml **420**円(税込) **454**円
しその香り豊かな有機梅干からできる、昔ながらの梅酢です。梅干しをつけるときにもお使いいただけます。

パッケージ変更・価格改定しました

有機梅干からできあがってくる昔ながらの梅酢です。

560 **2**
無双本舗 ①1年/米
有機梅酢(白)
200ml **400**円(税込) **432**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、レモネードや焼酎などに。

557 **G**
光食品 ⑨9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(税込) **475**円

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

563 **G**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

565 **8**
海の精
海の精ほししお
240g **700**円(税込) **756**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

G不**使用**
平田産業 ②270日以上
一番搾り純正なたね油

572 **G**
1250g **712**円(税込) **769**円



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

562 **8**
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325**円(税込) **351**円

564 **G**
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込) **292**円

566 **8**
海の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410**円(税込) **443**円

573 (小) **G**
600g **430**円(税込) **464**円

567 **8** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ⑥6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **380**円(税込) **410**円
低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

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

568 **G**
甘強酒造 ⑨9ヶ月以上/米
昔仕込 本味醂
720ml **1143**円(税込) **1257**円

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

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

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

574 **G**不**蔵** **G**不**使用**
堀内製油 ①180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

575 **G**
ムソー ②2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) **896**円

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろな料理に
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〕

576 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、ペニシリン、澱粉

579 **G**不**蔵** **G**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、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご利用いただけます。

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

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです



●マカロニサラダ

586 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ⑥6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **400**円(税込) **432**円
圧搾製えごま油を使用し、まるやかにコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

577 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

578 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

580 **G**不**蔵** **G**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

583 **G**
高橋ソース ⑨90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(税込) **518**円

585 **G**不**蔵** **G**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
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〕

587 **8** **G**不**蔵** **G**不**使用**
光食品 ④4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(税込) **378**円

589 **G**不**蔵** **G**不**使用**
井上スパイス工業 ①120日/麦・米
奄美カレー 甘口
180g **410**円(税込) **443**円
約6皿分

国内産小麦粉をベースに、メープルシユガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

581 **G**不**蔵** **G**不**使用**
高橋ソース ①1年以上/豆・麦
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350**円(税込) **378**円

584 **G**
光食品 ⑧8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込) **346**円

588 **8** **G**不**蔵** **G**不**使用**
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

588 **8** **G**不**蔵** **G**不**使用**
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

590 **G**不**蔵** **G**不**使用**
井上スパイス工業 ①120日/麦・米
奄美カレー 中辛
180g **410**円(税込) **443**円
約6皿分

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

592 **8** **G**不**蔵** **G**不**使用**
桜井食品 ⑥6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418**円(税込) **451**円

594 **2** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ①12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込) **497**円
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

595 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ⑧8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円
辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

181055 **8**
アショカ ①1年
ブラックペッパー粒
35g **245**円(税込) **265**円

591 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ②270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **368**円(税込) **397**円
フレークタイプ

593 **G**不**蔵** **G**不**使用**
せいふてい ①180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

594 **2** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ①12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込) **497**円
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

596 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ⑧8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

181080 **8**
アショカ ①1年
インドカレー手作りセット
(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181067 **8**
アショカ ①1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265**円(税込) **286**円

591 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ②270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **368**円(税込) **397**円
フレークタイプ

593 **G**不**蔵** **G**不**使用**
せいふてい ①180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

594 **2** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ①12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込) **497**円
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

596 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ⑧8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

181080 **8**
アショカ ①1年
インドカレー手作りセット
(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181043 **8**
海の精 ②2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

591 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ②270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **368**円(税込) **397**円
フレークタイプ

593 **G**不**蔵** **G**不**使用**
せいふてい ①180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

594 **2** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ①12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込) **497**円
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

596 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ⑧8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

181080 **8**
アショカ ①1年
インドカレー手作りセット
(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181079 **8**
アショカ ①1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込) **248**円

591 **G**不**蔵** **G**不**使用**
創健社 ②270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **368**円(税込) **397**円
フレークタイプ

593 **G**不**蔵** **G**不**使用**
せいふてい ①180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

594 **2** **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ①12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込) **497**円
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

596 **G**不**蔵** **G**不**使用**
ムソー ⑧8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

181080 **8**
アショカ ①1年
インドカレー手作りセット
(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181079 **8**
アショカ ①1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込) **248**円

598 伊藤食品 1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税込)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

599 千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろいワシ缶(味付)
100g **280円**(税込) **302円**(税込) (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。

600 千葉産直サービス 18ヶ月以上/米
とろいワシ水煮缶
190g **388円**(税込) **419円**(税込)
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。

601 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**(税込) (放) 不検出 <1.0<8.0
602 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**(税込) (放) 不検出 <1.0<8.0

608 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税込)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん
原材料/油揚げ麺(小麦粉(北海道)植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)
610 東洋軒 120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(税込)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

603 千葉産直サービス 18ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込) **378円**(税込)
604 千葉産直サービス 18ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340円**(税込) **367円**(税込) (固形量70g)

605 タイム缶詰 18ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量45g) **430円**(税込) **464円**(税込)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

607 タイム缶詰 18ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込) **248円**(税込)
国産の大豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています

606 アグリコンセルベレーガ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込) **213円**(税込)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

609 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(税込)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

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。
623 金子製麺 45日以上/麦・そば
季穂よもぎそば
240g **278円**(税込) **300円**(税込)

611 東日本産業 1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込) **389円**(税込) (放) 不検出 <0.7<0.5

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

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

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。
620 金子製麺 45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込) **205円**(税込)

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

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

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

614 マコモ 180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込) **572円**(税込)

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

625 創健社 18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込) **389円**(税込)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

627 ライロッチ大塚 3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税込)

626 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米丸もち
500g (12~13個) **650円**(税込) **702円**(税込)

618 よつ葉乳業 5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込) **562円**(税込)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

619 よつ葉乳業 12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円**(税込) **268円**(税込)
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〕

624 創健社 270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(税込)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

625 創健社 18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込) **389円**(税込)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

617 ムソー (純正食品マルシマ) 4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
通常本体 120g **320円**(税込) **300円**(324円)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

627 ライロッチ大塚 3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税込)

628 ムソー 6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込) **421円**(税込)
国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

631 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦
加賀の麩 梅花麩
通常本体 15g **330円**(税込) **356円**(税込)
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

624 創健社 270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(税込)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

625 創健社 18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込) **389円**(税込)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

617 ムソー (純正食品マルシマ) 4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
通常本体 120g **320円**(税込) **300円**(324円)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

627 ライロッチ大塚 3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込) **486円**(税込)

628 ムソー 6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込) **421円**(税込)
国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

631 加賀麩司宮田 5ヶ月以上/麦
加賀の麩 梅花麩
通常本体 15g **330円**(税込) **356円**(税込)
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

梅花麩とはるさめの酢の物 **担当者おすすめ レシピ**
材料(2人分)
はるさめ……………20g
梅花麩……………5g
きゅうり……………1/3本
乾燥わかめ……………2g
【合わせ酢】
酢……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
塩……………少々
作り方
①春雨は熱湯で戻し水洗いして食べやすい長さに切りま
す。
②梅花麩と乾燥わかめは水で戻し、水気を切ります。
③きゅうりは薄切りにして塩を適量まぶして少し置き、し
んなりしたら水洗いし水分を軽くしぼります。
④ボウルに春雨、梅花麩、きゅうり、わかめと合わせ酢を
入れざっくりと混ぜ合わせたら出来上がりです。
原材料/馬鈴薯澱粉(北海道)、甘藷澱粉(九州)
634 ムソー 2年
国産でんぶん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税込)

安浦港佳栄丸 1年
642 安浦港 佳栄丸 1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(税込)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

国産原料100%の海鮮ふりかけ
原材料/たら(塩蔵)、鰯節、オキアミ、いか、わかめ(塩蔵)、白胡麻、青のり、鮭、帆立、磯のり
650 創健社 90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税込)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

629 トレテス 730日
がるんがあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込) **562円**(税込)

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

634 ムソー 2年
国産でんぶん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税込)

643 安浦港 佳栄丸 1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(税込)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

643 安浦港 佳栄丸 1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(税込)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

650 創健社 90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税込)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

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

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

634 ムソー 2年
国産でんぶん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税込)

643 安浦港 佳栄丸 1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(税込)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

643 安浦港 佳栄丸 1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込) **713円**(税込)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

650 創健社 90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税込)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

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

637 カクサ 180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税込)
鯉、宗田鯉、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

640 カクサ 90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込) **538円**(税込)
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。

小林海苔店
644 小林海苔店 45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型 10枚 **380円**(税込) **410円**(税込)
645 小林海苔店 90日
おすすめ焼のり
全型 20枚 **600円**(税込) **648円**(税込)

646 小林海苔店 45日以上
おすすめ焼きざみのり
全形 5枚分 **210円**(税込) **227円**(税込)
647 小林海苔店 45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(税込)
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べた、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

181298 小林海苔店 45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込) **214円**(税込)
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

641 カクサ 180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込) **227円**(税込)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

638 カクサ 90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込) **389円**(税込)
639 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込) **227円**(税込)

640 カクサ 90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込) **538円**(税込)
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。

647 小林海苔店 45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込) **486円**(税込)
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べた、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

648 小林海苔店 90日
おにぎり用焼のり
3切 30枚 **320円**(税込) **346円**(税込)

649 小林海苔店 90日
アオサ粉
20g **180円**(税込) **194円**(税込)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



181328 不使用
津乃吉 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
230g(2~3合用) **648円(700円)**

**口の中でとろける
なめらかなのどごし**



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布
181377 不使用
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
玉子豆腐
100g×3 **360円(389円)**
秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままやお吸い物などに。〔GMO飼料不使用〕



181389 不使用
成見家 ◎18日以上/卵・豆・麦・米
京の味 だし巻
6切 **500円(540円)**
秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

京都府京都市
成見家

出汁をきかせた
ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒
181407 不使用
成見家 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え
かしわ入り茶わんむし
190g **460円(497円)**
秋川牧園のこだわりたまごと鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

あっさりちりめんじゃこを味わう



181330 不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円(756円)**
181341 (小)
35g **570円(616円)**
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

コリコリの食感が心地いい、磯の香り豊かなあっさり味



181353 不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 荳わかめ煮
70g **398円(430円)**
鳴門産荳わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であっさり炊き上げました。
181365 不使用
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円(508円)**
国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

家族のために頑張っているお父さんへ感謝をこめて

味のバリエーションが楽しめる
プチケーキのギフトボックスです



181225 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
父の日プチケーキ詰合せ
5種類各1個 **1460円(1577円)**
ナチュラルドで人気の高い商品5種を小粋な化粧箱に詰めました。

塩味がきいた焼菓子なので
おつまみにもぴったり



原材料/チーズクッキー(小麦粉、牛乳、バター、チーズ、鶏卵、食塩)、キャベクラッツ(小麦粉、キャベツ、バター、マヨネーズ、食塩、コショウ)、黒ごまスティックパイ(小麦粉、バター、砂糖、黒ごま)〔卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕
181237 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
おつまみになるクッキー3種
3種類各1袋 **1100円(1188円)**
チーズクッキー、キャベクラッツ、黒ごまスティックパイの3種類がセットになりました。素材の味をお楽しみいただけます。

京都桂
胡麻の山田製油

中華料理との相性が良い
万能香油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜
181419 不使用
山田製油 ◎180日以上
ねぎ生姜オイル
60g **600円(648円)**
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

181109 不使用
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(270円)**

181110 不使用
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円(324円)**

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

181134 不使用
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**

181122 不使用
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(648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。ごまねりなどに。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

181146 不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円(594円)**

**かみしめるほど味わい深い
おつまみの定番です**



181249 不使用
ネイチャーズファインスト ◎30日以上/米
黄金さきいか
30g **500円(540円)**
いか(北海道)、砂糖、食塩、清酒
181262 不使用
ネイチャーズファインスト ◎30日以上/米
芳醇旨辛さきいか
30g **500円(540円)**

**香りがよく、うまみがたっぷり
少しあぶっても格別です**



181250 不使用
ネイチャーズファインスト ◎45日以上
素焼あたりめ
28g **500円(540円)**
いか(北海道)、食塩
181274 不使用
ネイチャーズファインスト ◎60日/米・そ・え
磯の幸小魚あわせ
32g **380円(410円)**

京都宮津
飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母
181158 不使用
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080円)**
農薬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。

天然の**アミノ酸含有量は
100ml当たり約1000mg**



原材料/玄米、米こうじ、酵母
181160 不使用
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

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

181171 不使用
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**
富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

181183 不使用
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

父の日に贈りたい特別なお酒

新 **華やかな香りとお楽しみみください**
181195 不使用
結城酒造 / 米
結 純米吟醸
720ml **1800円(1980円)**
岡山県倉敷市で無農薬栽培された「雄町」を100%使用した純米吟醸酒です。しぼりたてをそのままの状態でのび詰めした無濾過生原酒です。

新 **限られた本数しか販売しない希少なお酒です**
181201 不使用
天領酒造 / 米
日野屋初夏純米大吟醸
720ml **1600円(1760円)**
岐阜県産酒造好適米【ひだほまれ】を100%使用した純米大吟醸の生貯蔵酒です。アルコール：14度/日本酒度：3/酸度1.3-1.5

181213 不使用
天領酒造 / 米
本格焼酎 天真(米)
720ml **3200円(3520円)**

181220 不使用
エチゴビール
有機栽培プレミアムビール
355ml **293円(322円)**

181220 不使用
エチゴビール
有機栽培プレミアムビール
355ml **293円(322円)**