

	月	火	水	木	金
注文書回収	6/7	8	9	10	11
商品配達	6/14	15	16	17	18
特別企画商品配達	6/21	22	23	24	25

2021年
6月3回11号



父の日は
やっぱり

うなぎでしよう!

うなぎはたんぱく質や脂質も多く含みますが、身体の機能を調整する働きがあるビタミン類やミネラル類もバランスよく含んでいます。特に、ビタミンA（レチノール）やビタミンB1などは魚介類の中でもトップクラスとなっています。うなぎは美味しいだけでなく、栄養面でも優れています。6月20日の父の日には家族で食卓を囲み、日頃お仕事が忙しく疲れていても、頑張ってくれているお父さんに、感謝を伝えましょう。

644 凍 G調味料
おおさき町鰻加工組合 ◎365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
通常本体 2580円 **2500円** (税込2700円)
50g×3(タレ、山椒付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。

645 凍 G不使用
静岡うなぎ漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米
うなぎ丼の具
通常本体 1430円 **1380円** (税込1490円)
60g×2袋

646 凍 G不使用
静岡うなぎ漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米
うなぎさっぱり焼き
通常本体 1370円 **1320円** (税込1426円)
80g

今週は夏のギフト2021を配布しています



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した。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。

お肉好きのお父さんには
瑞穂牛と国産熟成牛

うなぎが苦手なお父さんには牛肉はいかがですか？今回は、国産みずほ牛バラカルビー焼肉用と国産熟成ヒレステーキ用をご案内しています。



6ページ

海鮮好きのお父さんには
三陸の生うに

岩手名物のピン詰め生うにを、まずは、一口そのままあま〜い生ウニの味とトロツとした食感を楽しんでから、ご飯につけて生ウニ丼！この時期だけの贅沢な一品です。



16ページ



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

www.yamayuri.jp TEL 0120-121-127 FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。
やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

ピーチパイんに比べて大きいサイズの「ハワイ種」。香りも食べごたえもあって大満足!



113 小 1玉(約1kg) 755円(税込) 180592 大 1玉(約1.3~1.5kg) 875円(税込) 沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

沖縄県のパイナップルの最高級品種!



114 低農薬 低化学肥料 八重山フルーツクラブ(沖縄県) パイン(ゴールドバレル) 1玉 1430円(税込) 沖縄県石垣市の平安名貞一さん他。希少な最高品種。肉質が軟らかく果汁が多く、深い甘みがあります。

倉源さんからのバトン 同じ奄美よりお届け!



115 低農薬 低化学肥料 ワイワイファーム(鹿児島県) パッションフルーツ 400g 900円(税込) 鹿児島県奄美市の金城良洋さん。

神奈川産 ※写真より小玉になることがあります



116 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) 神奈川中井町の大原好文さん。

赤肉系で糖度が高い!



118 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 通常本体以上 1080円(税込) 1000円(税込) 長崎県雲仙市の栗原一清さん。

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



119 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) 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏



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

生搾り果汁入りドリンクに!



121 低農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) 河内晩柑 1kg 530円(税込) 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。

水1.5ℓに対して2個くらい搾って茶こしなどでこして入れる。塩分補給に塩をいれてもOK。柑橘なのでステンレス製の水筒には入れないでください。



123 大地と自然の恵み(高知県) 有機ミニトマト 150g 315円(税込) 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。

124 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) 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。

125 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) 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。

126 低農薬 低化学肥料 グリーンあさくら(福岡県) ピーマン 150g 175円(税込) 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。

122 低農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) B品河内晩柑 5kg箱 1430円(税込) 熊本県水俣市の福島雄治さん。秋に1回ホルモン剤使用。

代替え・欠品となる可能性があります

180464 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんのきゅうり 3本 200円(税込) 神奈川愛川町の千葉康伸さん。きゅうりらしい香りがあり、パリッと食感抜群です。品種はバテシラス、もしくは夕涼み。

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

180476 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) きゅうり(四葉) 2本 198円(税込) 高知県四万十町の大石穂さん。

128 滝本農場(北海道) グリーンアスパラ 100g 340円(税込) 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。

129 滝本農場(北海道) ホワイトアスパラ 100g 388円(税込) 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。

130 滝本農場(北海道) パープルアスパラ 100g 490円(税込) 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。

131 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) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

132 無農薬 無化学肥料 かがしま有機生産組合(鹿児島県) 枝豆 150g 370円(税込) 鹿児島県鹿児島市の上木原健二さん他。

180579 はまなす有機生産組合(青森県) いんげん 100g 288円(税込) 青森県横浜町の鈴木謙さん他。

133 無農薬 無化学肥料 おきたま興産(山形県) おかひじき 100g 198円(税込) 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。

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

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

136 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) 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。

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) 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。

139 低農薬 無化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) レタス 1個 215円(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。

140 低農薬 無化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) サニーレタス 1個 215円(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

180609 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) 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。

141 農民連奈良産直センター(奈良県) 水菜 200g 220円(税込) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

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

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

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) 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

144 無農薬 無化学肥料 煤々ファーム平島(奈良県) サラダミックス 120g 350円(税込) こんがり焼いた鶏肉を上のにせてチキンサラダに♪ 奈良県宇陀郡曾爾村の平島潔さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど

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) 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。



天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

184 **凍** **特価**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080**円(税込1166円)

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

185 **凍**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **495**円(税込535円)

マストミのまぐろ

あっさりとしたクセのない味わい

おまとめ 特価

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

凍 **G不使用**
マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身
186 40g×2 **315**円(税込340円)

187 徳用 40g×4 通常本体 **630**円 **600**円(税込648円)

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

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて、おいしさを引き出しています

原材料/ピンチョウママグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

188 **凍** **G不使用**
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **500**円(税込540円)

鮮度の良いピンチョウママグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

炭火焼きの香ばしさをお楽しみください

原材料/キハダマグロ(太平洋)

189 **凍**
マストミ ◎15日以上
炭火焼まぐろタタキ
140g **528**円(税込570円)

キハダマグロをあっさりとお食べやすく炭火焼でタタキ用にしました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

190 **凍**
近藤水産 ◎14日
焼津パチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **630**円(税込680円)

焼津港で水揚げされたメパチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。

191 **凍**
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
5g×6袋 **378**円(税込408円)

長野県の清流に生育するわさびをおろし、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。

192 **凍** **G調味料**
ディメール ◎90日/米
鮭屋のしめさば
1枚(80~100g) **350**円(税込378円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

香り豊かな柚子風味に仕上げました

山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

193 **凍** **G調味料**
日本マリンフーズ ◎90日以上/米
のどぐろ柚子甘酢漬け
120g **340**円 **330**円(税込356円)

原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

194 **凍**
松岡水産 ◎180日
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480**円(税込518円)

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

195 **凍**
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのおどり
100g **420**円(税込454円)

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

196 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
ポイルタコ(真だこ)
200g **600**円(税込648円)

岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

197 **凍**
雄武漁業協同組合 ◎30日
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600**円(税込648円)

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

煮付けが美味しい金目鯛
手頃なサイズと価格でご案内します

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

原材料/キンメダイ(宮城県)

199 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛(下処理済)
1尾(240g) 通常本体 **680**円 **650**円(税込702円)

200 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
島香の切り身魚セット
3種類 **880**円(税込950円)

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

201 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **570**円(税込616円)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

202 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
熟成塩蔵さけ切身(山漬け)
2切(140g) **398**円(税込430円)

北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。

203 **凍** **G不使用**
東北トクスイ ◎30日以上
塩紅鮭カマ
3~5切(300g) **500**円(税込540円)

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けて、解凍後、焼いてください。

204 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
さわら切身(無塩)
2切 **540**円(税込583円)

五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

205 **凍**
近藤水産 ◎365日
浅羽カレイ切身
3切(300g) **800**円(税込864円)

北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

206 **凍**
近藤水産 ◎365日
マダラ切身
3切(240g) **750**円(税込810円)

北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。

207 **凍**
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648**円(税込700円)

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。

208 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
甘塩サバフィーレ
2枚(200g) **390**円(税込421円)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。

焼き物や揚げ物などに
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。

原材料/マアジ(千葉県)

209 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
千葉県産真あじ三枚おろし
7~16枚 通常本体 **388**円(税込419円)

210 **凍** **G調味料**
大新 ◎90日/麦
あじごぼうつみれ
160g **330**円(税込356円)

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

211 **凍** **G不使用**
伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
さばメンチ
35g×5 **398**円(税込430円)

伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)

ほどよく脂がのった真ほっけです

北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

212 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
北海道産真ほっけ開き一汐干し
3枚(400g) **498**円(税込538円)

213 **凍** **G不使用**
ダイヤモンド ◎60日以上
ふっくら開きあじ
3枚(240g) **398**円(税込430円)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水蒸熱成後乾燥。解凍後、焼いてください。

214 **凍**
伊豆中 ◎30日以上
骨取りあじの干物
4枚(100g) **428**円(税込462円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

215 **凍**
伊豆中 ◎30日以上
本かます開き
2枚(約170g) **580**円(税込626円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

216 **凍**
鳴門魚類 ◎30日以上
甘塩縞ホッケ開き干し
1尾(約350g) **630**円(税込680円)

アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。

217 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
真イワシ丸干し(大)
3尾(300g) **380**円(税込410円)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

218 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししやも
7~12尾(150g) **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。

219 **凍** **G不使用**
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取り金目鯛味醂干し
3枚(72g) **598**円(税込646円)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

220 **凍** **G不使用**
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバみりん天日干し
2枚(200g) **420**円(税込454円)

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



内容/めかじき尾肉煮付け(100g)×1、いわし煮付け(95g)×1、まんだい煮付け(200g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

221 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上 6月の煮魚セット 3種 通常本体 各1パック 820円 750円(税込) 810円

カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

222 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まくろカマ煮付け 250g(税込) 398円(430円) (固形200g) 気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

脂のったサバの煮付けを手軽に。ふっくら仕上がっています



原材料/さば(青森県八戸)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

223 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 八戸前沖さば煮付け 固形量60g×2 368円(397円) 八戸港に水揚げされたサバを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

甘酒と塩麴で熟成されたやさしい味わい



原材料/マダラ(北海道)、麴甘酒(米、米麴)、塩麴(米麴、食塩)、食塩

224 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上/米 真だらの甘酒麴漬け 4切(240g) 498円(538円) 北海道産真だらを甘酒と塩麴に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

225 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米 寒サバ西京漬け 2枚(約180g) 460円(497円) 長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



226 凍 ◎90日以上 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(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。



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



228 凍 ◎180日/え 天然むきえび(大) 160g 480円(518円) マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにおき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



229 凍 ◎3ヶ月以上/え パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(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。



230 凍 ◎90日以上 青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



230 凍 ◎90日以上 青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



231 凍 ◎180日以上/え えびがゆめシーフードミックス 120g 285円(308円) えびをゆめにして、いか、たこを入れました。解凍後、お好み焼きや焼きそばなどに。



232 凍 ◎15日以上 塩屋 国産冷凍あさりむき身 100g 480円(518円) 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



233 凍 ◎15日以上 塩屋 国内産冷凍あさり 200g 378円(408円) 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



234 凍 G不使用 ◎90日以上 渡邊水産 穴道湖大和しじみ 180g 398円(430円) 島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。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



235 ◎ ◎30日以上 リアス 十三浜産絆わかめ 100g 398円(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。



236 ◎ G不使用 ◎90日以上 リアス あかもく入りねばり海藻サラダ 10g 300円(324円) わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)

237 凍 ◎90日 マルイ岡田商店 用宗港の生しらす 100g 630円(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。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

238 凍 ◎90日 マルイ岡田商店 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(680円) 239 200g 1050円(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。

いろいろな風味を楽しめます。ご飯との相性抜群!

しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



240 凍 ◎15日以上/え 塩屋 魚屋さんの混ぜちりめん 60g 330円(346円) 通常本体



245 凍 G不使用 ◎180日以上/豆・麦・米 共和水産 いかリング竜田揚げ 200g 398円(430円) アメリカ産のいかを食べやすくリング状にカットして、下味を付け打ち粉をしました。冷凍のまま、揚げてください。



241 ◎ G不使用 ◎90日 佐井村漁業協同組合 鮭フレーク 100g 500円(540円) 青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



242 凍 G調味料 ◎180日以上/豆・麦・米 平庄商店 さんまぼろぼろ 110g 298円(322円) さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。

岩手県宮古 丸友しまか 宮古の牡蠣

牡蠣の旨みたっぷり 醤油だれの味わい



原材料/カキ(宮城県宮古)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

246 凍 G不使用 ◎15日以上/豆・麦・米 丸友しまか ぱっくり牡蠣の醤油煮 100g 680円(734円) 宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。



247 凍 G不使用 ◎30日以上 丸友しまか 牡蠣のフライパンでソテー 150g 480円(518円) 岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。冷凍のまま、フライパンで焼いて、お好み調味料で味付けしてください。



248 凍 ◎30日以上/麦 丸友しまか 天然酵母パン粉の牡蠣フライ 200g 518円(559円) 2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

房州の伝統的な漁師料理



原材料/真あじ(千葉県)、このし(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉

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

川崎北部水産加工 昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



原材料/鯉、昆布、米酢、食塩

250 凍 ◎60日/米 川崎北部水産加工 あじ昆布み 4~6枚 630円(680円) 国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感



6月4日 天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)

251 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え 天然大エビフライ 5本 900円(972円) スワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足! 6月4日 自家製ソースに新鮮なスワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。(GMO飼料不分別) 252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ 4個(約150g) 600円(648円)



砂肝とピーマンのうま塩炒め

材料(2人分) 作り方

砂肝スライス…… 150g
ピーマン…………… 100g
ごま油…………… 大1/2
塩…………… 少々
七味唐辛子…………… 適宜

①ピーマンは細切りにする。
②フライパンにごま油を入れて熱し、砂肝を炒める。
③砂肝が白くなったらピーマンを入れ炒め、塩で味を調え、仕上げに七味唐辛子を加える。

千野さんの豚肉 (山梨県)

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

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

254 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)

263 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚肩ロースブロック
400g 通常本体 **905円** **860円**(税込) **929円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

264 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚モモスライス
200g **417円**(税込) **450円**

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

255 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。

256 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。

カツカレー

265 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレ一口カツ用
200g **715円**(税込) **772円**

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポーコンテーや豚カツなどに適しています。

257 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。

豚しゃぶサラダ

258 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **550円**(税込) **594円**

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 **630円**(税込) **680円**

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

266 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚豚用小間切れ
500g **890円**(税込) **961円**

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

267 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。

260 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落とし
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。

261 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。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 通常本体 **520円** **510円**(税込) **551円**

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

273 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。

274 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。

275 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)

268 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。

269 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。

276 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。

フライドチキン

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

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

270 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。

271 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。

272 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。

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) **998円**(税込) **1078円**

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

279 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝スライス
150g **230円**(税込) **248円**

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **250円**(税込) **270円**

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

281 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g 通常本体 **1150円** **1080円**(税込) **1166円**

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

282 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
180g **948円**(税込) **1024円**

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

286 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ヒレステーキ用
200g (2~3枚) **1950円**(税込) **2106円**

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

287 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産熟成牛テール
400g 通常本体 **1300円** **1260円**(税込) **1361円**

スープやシチューに。

288 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。

289 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。

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
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。

283 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。

284 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。

285 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。

288 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。

289 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。

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
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。



291 **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
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルなたたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



292 **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
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〕



293 **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
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〕

時間をかけた塩漬けとスモークで、豊かな香りとコクのある仕上がりです



296 **8凍**
中津ミート ◎90日
プチサラミ
80g **315円**(税込)
340円

レバー臭さが少なく、塩の旨みと香辛料が作り出すシンプルなお味



297 **8凍**
中津ミート ◎90日
豚スモークレバー
100g **327円**(税込)
353円



298 **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
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〕



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



300 **蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込)
416円
近藤醸造の国産大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



303 **蔵**
中津ミート ◎7日
パラベーコンスライス
100g **375円**(税込)
405円
丹沢高原のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

肩肉でつくった旨み豊かなベーコン



304 **8蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加シュルダールベーコン
120g(6~7枚) **645円**(税込)
697円
山梨県千野ファームの豚肩ロース肉を、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

タルタルソースを作って本格チキン南蛮に



310 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込)
367円
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

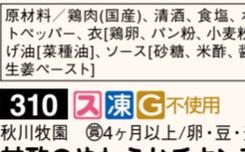
お弁当に便利なミニサイズのつくね串



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



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



313 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎12ヶ月/乳・麦・米
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **528円**(税込)
570円
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕



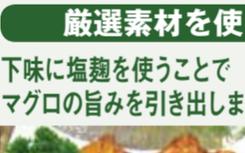
314 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マグロの塩麹竜田
150g **415円**(税込)
370円
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



315 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
鳴門金時芋のお弁当コロッケ
120g(5個) **315円**(税込)
340円
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

下味に塩麹を使うことでマグロの旨みを引き出しました



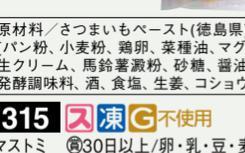
316 **凍** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込)
410円
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



317 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込)
646円
北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



318 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米
ビビンバの具
100g×2 **468円**(税込)
486円
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕



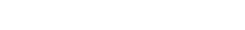
319 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込)
598円
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕



320 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチヂミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込)
540円
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕



321 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込)
646円
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込)
491円
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

規格外品なのでお買い得!

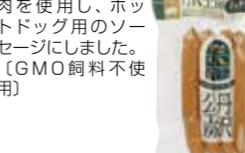


294 **凍**
中津ミート ◎180日
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込)
340円
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

焼くだけ簡単! スパイシーなポークステーキ



295 **凍**
中津ミート ◎180日/麦
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **500円**(税込)
540円
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕



301 **蔵**
中津ミート ◎7日
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込)
353円
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

香辛料を控えめにし、スモークしました



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



305 **蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込)
518円
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

塩麹の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります



306 **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)
680円
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〕



307 **蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落
中津豚小間味噌漬け
200g **420円**(税込)
454円
豚小間肉をビーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌タレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



308 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎90日以上/卵・乳・麦
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込)
389円
丹沢高原とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕



309 **蔵**
ハム工房ジロー ◎6日以上
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込)
562円
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌

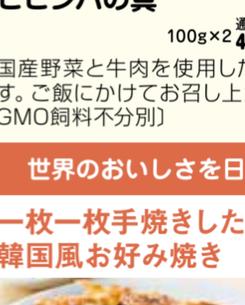


318 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米
ビビンバの具
100g×2 **468円**(税込)
486円
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

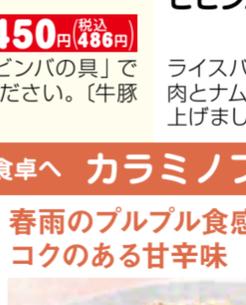
甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



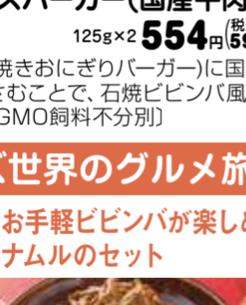
319 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込)
598円
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕



320 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチヂミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込)
540円
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕



321 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込)
646円
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込)
491円
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。



世界のおいしさを日本の食卓へ

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



手羽中のハーフカットだから
骨付きでも食べやすい!



323 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
チキンバー唐揚げ用
250g **520円** (税込) **500円** (税込)
愛知県、岐阜県産鶏の手羽中に味付けと粉付けをしました。解凍後、油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

野菜がたっぷり入って
トースターで温めるとサクッ!



324 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/麦
野菜かき揚げ
4個 通常本体 (260g) **435円** (税込) **420円** (税込)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕



325 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
ブチカレーコロッケ
20g×6ヶ **238円** (税込) **257円** (税込)
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



326 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円** (税込) **420円** (税込)
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〕



327 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ
エビカツフライ
152g(4個入) **370円** (税込) **400円** (税込)
新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



328 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ
えびにら餃子
18g×10個 **378円** (税込) **408円** (税込)
エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



333 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円** (税込) **400円** (税込)
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻き上げました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



334 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円** (税込) **430円** (税込)
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



335 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込) **430円** (税込)
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



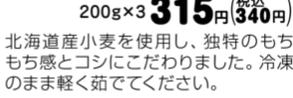
336 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円** (税込) **410円** (税込)
北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



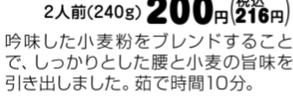
337 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円** (税込) **205円** (税込)



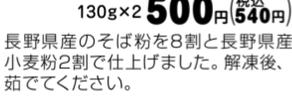
338 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円** (税込) **340円** (税込)
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



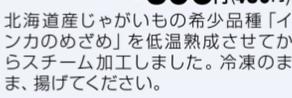
342 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円** (税込) **340円** (税込)
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



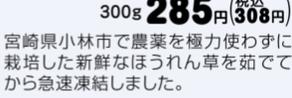
343 **蔵**
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨うどん
2人前(240g) **200円** (税込) **216円** (税込)
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



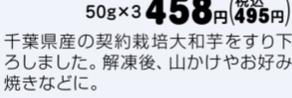
344 **凍**
山本食品 ◎365日/麦・そ
生冷凍長野県産八割そば
130g×2 **500円** (税込) **540円** (税込)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



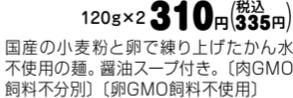
339 **凍** **G**不使用
イースタンフーズ ◎180日以上
インカのめざめ(冷凍)
200g **398円** (税込) **430円** (税込)
北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



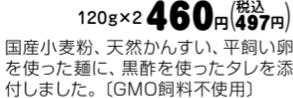
340 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円** (税込) **308円** (税込)
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



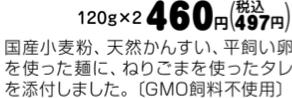
341 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円** (税込) **495円** (税込)
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



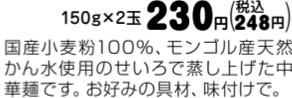
345 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円** (税込) **335円** (税込)
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



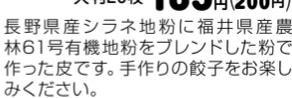
346 **蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460円** (税込) **497円** (税込)
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



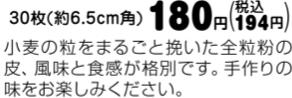
347 **蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460円** (税込) **497円** (税込)
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



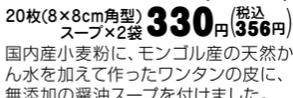
348 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円** (税込) **248円** (税込)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



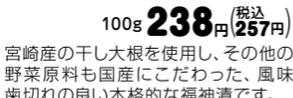
349 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円** (税込) **200円** (税込)
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



350 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円** (税込) **194円** (税込)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



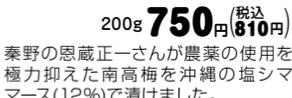
351 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円** (税込) **356円** (税込)
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。



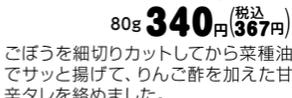
356 **蔵** **G**不使用
ムソー(つの農産) ◎6ヶ月/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **238円** (税込) **257円** (税込)
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



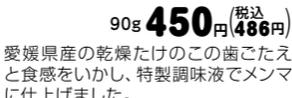
357 **蔵** **G**不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **430円** (税込) **464円** (税込)
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



358 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円** (税込) **810円** (税込)
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマース(12%)で漬けました。



359 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円** (税込) **367円** (税込)
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。



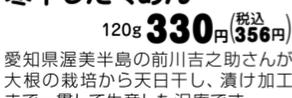
360 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円** (税込) **486円** (税込)
愛媛産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。



マイルドなカレー風味がアクセント
352 **蔵**
道長 ◎30日/米
スパイスだいちゃん
150g **328円** (税込) **308円** (税込)
「あとひきだいちゃん」にオーガニックカレースパイスをプラスしました。すっきりスパイシーな風味をお楽しみください。



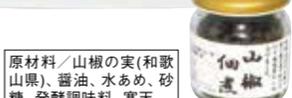
金山寺みそは奥三河・豊根村で古くから食べ継がれています
353 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **390円** (税込) **350円** (税込)
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。



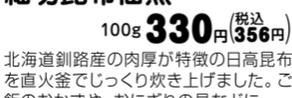
354 **蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g **330円** (税込) **356円** (税込)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。



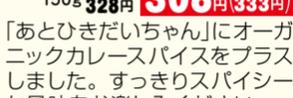
363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円** (税込) **367円** (税込)
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



364 **蔵** **G**不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道豆昆布
140g **260円** (税込) **281円** (税込)



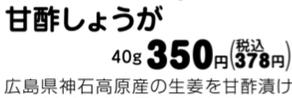
365 **蔵**
関商店 ◎6日以上
北海道産塩ゆで大福豆
80g **185円** (税込) **200円** (税込)



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



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



355 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円** (税込) **378円** (税込)
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。



361 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日以上/豆・麦・米
国産山椒佃煮
25g **540円** (税込) **583円** (税込)
和歌山県産の山椒の実を使用し、直火炊きした佃煮です。箸休めやお茶漬の具、各種料理の風味付けなどに。



362 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円** (税込) **356円** (税込)
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。



363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円** (税込) **367円** (税込)
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、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、焼くわ、結び昆布/水酸化カルシウム

368 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**

こだわりの国産食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〕

お手ごろで 大活躍の練り物です!



原材料/スケウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

369 山徳平塚水産 ◎7日以上/米
いちろうこ
5本 **300円**(税込) **324円**

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



370 高橋徳治商店 ◎30日以上/米
いちろうこ
小判揚
5枚(150g) **298円**(税込) **322円**

おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



371 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。



372 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
高橋徳治商店のごぼう揚
117g 通常本体 (3枚) **390円** **380円**(税込) **410円**

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



373 高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ちぎり揚
100g **300円**(税込) **324円**

商品特徴生椎茸と酢漬け生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。



378 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・麦・米
和風だし薫るふんわり豆腐あんかけ
130g 通常本体 (真70g箱60g) **300円** **290円**(税込) **313円**

無リンすり身に豆腐を加えたふわふわ生地に4種の国産野菜を加えた蒸しかまぼこに特製餡をかけた。



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

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



381 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、サラダなどにしてもおいしいです。



383 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 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です。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風にも。

ひんやりとした のど越しがグセになる♪



原材料/こんにゃくにゃく芋(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

387 池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにゃく
250g **290円**(税込) **313円**

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。

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

無リンのすり身に、日本海近海の新築な小魚を配合し、素材の旨みを大切に仕上げた魚肉ソーセージです。

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

そのままお召上がりいただけます

5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピース)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。

382 だいずデイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスピーズ
85g **250円**(税込) **270円**



385 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精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。



386 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。

388 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

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

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

そのままでも、お醤油をかけても、ハチミツをかけてデザート風でもおすすめ♪

国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

396 丸和食品 ◎6日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **230円**(税込) **248円**

ビタミンが豊富なゴーヤが入りました。

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に、これからの旬のゴーヤを入れ、国産菜種油で揚げました。暑い季節にはオープンソースターや網焼きで。

402 大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ゴーヤ)
2枚 **440円**(税込) **475円**

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。

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

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

395 大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **375円**(税込) **405円**

冷やしてひんやりのど越しが、たまりません

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

397 丸和食品 ◎6日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g 通常本体 **190円**(税込) **205円**

酢飯に具材をまぜて詰めれば おいなりさんの出来上がり

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

405 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**

昔ながらの製法

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

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

普段使いに便利な3枚入り

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。

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

フライパン等でカリッと焼いて♪

堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさつと一度揚げた、ジュシーな生揚げです。煮物などに。

400 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) 通常本体 **365円** **355円**(税込) **383円**

なめらかな食感の生揚

国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

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

403 丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **343円**(税込) **370円**

国内産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんのがんもに、素干しえびを加えました。

404 丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 **275円**(税込) **297円**

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

厳選した調味料でしっかりと 炊き上げました

たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにゃくを使用。

406 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花2袋
150g×2袋 通常本体 **640円** **598円**(税込) **646円**

お肉の唐揚げに負けない美味しさ

豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オープンソースター等で温めてください。

407 丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
豆腐唐揚げ
10個 **210円**(税込) **227円**

408 丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

カップ入りだから そのままOK



410 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。

411 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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

412 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。

415 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)
416 規格
40g×3×2 通常本体 **268円**(税込289円)
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切にす為、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁漁、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)
409 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。

413 不使用
登喜和食品 9日/豆
経木納豆(大粒)
80g **170円**(税込184円)
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

414 不使用
登喜和食品 15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g **270円**(税込292円)
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

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。手軽に召し上が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。

**黒糖の上品な甘さの
ロールパン**
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)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

421 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)

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

423 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)

424 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)

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

原材料/国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、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/乳・麦・米
黒糖ロール
3個 通常本体(約180g) **220円** **210円**(税込227円)
鹿児島県産の黒砂糖を使用した黒糖生地のロールパンです。グラニュー糖をトッピングし、ほんのりと甘くしました。

425 不使用
栄屋製パン 3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230円**(税込248円)
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

426 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、植物性油脂、生イースト、食塩

427 不使用
栄屋製パン 3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **230円**(税込248円)
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

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)

431 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
バターロール(フランスパン)
1本 **340円**(税込367円)
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

432 不使用
サンタハウス 6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330円**(税込356円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

433 不使用
サンタハウス 6日/麦
くるみバターロール(パン)
1本 **365円**(税込394円)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

434 不使用
サンタハウス 6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 **370円**(税込400円)
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

437 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
いちじくカンパニユウ
1個 **390円**(税込421円)

438 不使用
おかべや天然パン工房 4日/卵・乳・豆・麦・米
メロンパン
2個 **375円**(税込405円)

オーブントースターで温めると外はカリッと中はフワッと♪
国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩(乳製品GMO飼料不分別)〔卵GMO飼料不使用〕

全粒粉のコクのある味わいがおいしい
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩
435 不使用
サンタハウス 6日/麦
ペーグル
70g×3個 **300円**(税込324円)

436 不使用
サンタハウス 5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm 通常本体 **330円** **310円**(税込335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)

437 不使用
おかべや天然パン工房 4日/麦・米
いちじくカンパニユウ
1個 **390円**(税込421円)

440 不使用
デニッシュハウス 3日/乳・麦・米
デニッシュハウスEセット
3種 **570円**(税込616円)

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

**コクのある
クリーミーな滑らかさ**
441 不使用
コスモ食品 6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **500円**(税込540円)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

442 不使用
コスモ食品 12ヶ月
焼きりんごジャム
200g **500円**(税込540円)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

443 不使用
コスモ食品 12ヶ月
カシスジャム
185g **500円**(税込540円)
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

ホットするコーンのポタージュ。忙しい朝や夜食に大活躍!
446 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〕

447 調味料
明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円**(税込322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

温めるだけでスープをお楽しみいただけます
原材料/じゃがいも(国産)、たまねぎ、キャベツ、にんにく、トマトピューレー、生クリーム、牛脂肪、マカロニ(国内産)、ひよこまめ、いんげんまめ、トマトペースト、小麦粉、チーズ、なたね油、バター、砂糖、食塩、香辛料、でん粉、酵母エキスパウダー

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)
444 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)

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)

446 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〕

447 調味料
明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円**(税込322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

448 調味料
創健社(麻布タカウ) 180日以上/乳・麦
トマトチャウダー(レトルト)
150g **280円**(税込302円)
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵
穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)
102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円) (放) 不検出 <1.7<2.0

着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 /卵
産直たまご

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



105 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)
山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.3<2.5



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの有精卵10個

10個 520円 (税込562円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの。無洗卵。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

108 よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ 268円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

110 山地酪農牛乳

1ℓ 398円 (税込430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]

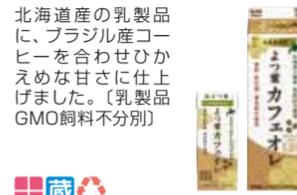


タカハシ乳業 ◎5日/乳
那須の美味しい牛乳

1000ml 340円 (税込367円)

112 おいしい低脂肪乳

1000ml 300円 (税込324円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml 100円 (税込108円)
449 200ml 100円 (税込108円)
450 1000ml 260円 (税込281円)



木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)
451 500ml 180円 (税込194円)
452 1ℓ 300円 (税込324円)



西南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)
453 500ml 195円 (税込211円)
454 1000ml 330円 (税込356円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



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]

107 よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

108 よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ 268円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.1<2.1

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

464 よつ葉シュレッドチーズ

250g 520円 (税込562円)
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳



459 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g 145円 (税込157円)

455 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g 160円 (税込173円)



460 よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

461 西南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト

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



456 よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト

400g 245円 (税込265円)

462 西南東部農協 ◎8日/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン

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

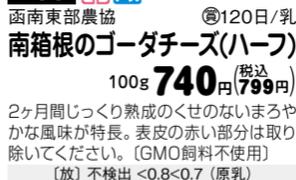


463 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン

100ml 210円 (税込227円)

458 西南東部農協 ◎10日/乳
丹那全乳ヨーグルト

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



465 西南東部農協 ◎120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g 740円 (税込799円)
2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉チェダーチーズ

100g 298円 (税込322円)



467 よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
よつ葉クリームチーズ200g

200g 450円 (税込486円)
よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



468 よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター

150g 322円 (税込348円)
お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]



469 よつ葉乳業 ◎180日/乳
パンに美味しい発酵バター

100g 285円 (税込308円)
ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]



470 よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

千葉県 三芳村蛭まい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

471 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
472 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

473 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
474 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
475 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

476 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
477 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

478 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
479 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

480 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
481 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
482 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

483 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
484 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
485 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
486 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
山形県高畠町の小林亮さん他。

新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

491 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
492 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)
新潟県新潟市の武田金栄さん他。

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS

493 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
495 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

487 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
488 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
489 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
490 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)
山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 /米
みよし村発芽玄米

720g 933円 (税込1008円)

180026 JAS

庄内協同ファーム /米
古代米 白山紫黒

300g 680円 (税込734円)

180038 国産八穀

創健社 ◎360日/米
国産八穀

170g 467円 (税込504円)

180040 希少なダイシモチ

創健社 ◎180日以上
愛媛県産 もち麦

300g 430円 (税込464円)

180051 特 アマランス(全粒)

ネオファーム ◎6ヶ月
アマランス(全粒)

80g 275円 238円 (税込257円)

180063 (小) 特

大豆工房おらが ◎30日以上/米
うれしいぬか床

500g 750円 720円 (税込778円)

180075 (大) 特

1kg 通常本体 1380円 1300円 (税込1404円)
栃木、茨城県で農業を
使わずに栽培された米
糠と、能登わじまの海塩
で作ったぬか床です。

**契約栽培の岩手県特産
黒ひら豆を練り込んで、
粒塩餡を包みました**



496 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **400円**(税込432円)
北海道産黒豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。



497 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **390円**(税込421円)
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

498 **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)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

冷やして美味しい!

甘さひかえめでのど越しのよい寒天デザート **のど越しのよい寒天にふくらやかな北海道産黒豆を合わせました**



特
499 **凍** **G**不使用
だいずデイズ ◎30日以上
とろふるあずき
通常本体 110g **250円** (税込262円)
ふるふる食感の寒天に北海道産あずきを合わせ、有機きび糖と本葛を使用しました。スプーンで軽くほぐすとふわわりと盛り付けができます。



特
500 **凍** **G**不使用
だいずデイズ ◎30日以上/豆
とろふるくろまめ
通常本体 110g **250円** (税込262円)
寒天と葛粉を使用したコクのある味わいのヘルシーデザート。袋のまま冷蔵庫で冷やし、スプーンで軽くほぐしてから盛り付けてください。



501 **凍** **G**不使用
遠藤製粉 ◎90日以上
あんこ屋さんの水ようかんこし
100g **148円**(税込160円)
有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

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



6月4回
503 **蔵** **G**不使用
鶴岡製菓 ◎30日
あずき甘納豆
200g **270円**(税込292円)
大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

6月4回
504 **蔵** **G**不使用
鶴岡製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込292円)
金時豆(北海道)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

おつまみに

国産米で作った4種の味が楽しめる有機JAS認定の柿の種ミックス



505 **凍** **G**不使用
精華堂あられ総本舗 ◎40日以上/豆・麦・米
手のし柿の種ミックス
38g **270円**(税込292円)
国産有機栽培もち米を"手のし"製法でパリッと食感に焼き上げました。胡麻・海老・海苔・アボサの4種を自社特製白醤油出汁で味付けしています。

やわらかサクッ! シンプルな塩味の揚げおかき



506 **凍** **G**不使用
精華堂あられ総本舗 ◎30日以上/米
玄米揚げ塩
30g **270円**(税込292円)
国産有機栽培もち玄米を植物油(紅花)でカラッと揚げて、味付けは塩のみです。

507 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円**(税込178円)
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

508 **凍** **G**不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特栽培あやひめ使用
15枚 **318円**(税込343円)
玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

**果汁感たっぷり! 小さなお子さまも
食べやすい小ぶりなサイズです**



511 **凍** **G**不使用
ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **290円**(税込313円)
有機の果汁を使用したくたものドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。

512 **凍** **G**不使用
ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーぶどう
45ml×5本 **290円**(税込313円)
有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

そのままはもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます



513 **蔵** **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **430円**(税込464円)
米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。

赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに



514 **蔵** **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円**(税込529円)
海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。

丁寧にローストして仕上げた他にない甘みが自慢です



515 **蔵** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円**(税込464円)
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

炒りたてのおいしさをお届けします



516 **蔵** **G**不使用
三里塚物産 ◎2ヶ月/落
千葉の落花生煎りざや
150g **700円**(税込756円)
千葉県の契約農家の落花生を丹念に煎りバックしました。落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ。

沖縄の塩「シママース」使用



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

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



518 **蔵** **G**不使用
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん
270g **470円**(税込508円)
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

ネージュのアイスクリーム



519 **凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年/卵・乳
アイスクリーム
120ml **270円**(税込292円)

520 (大)
450ml **880円**(税込950円)
よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。[GMO飼料不分別]

521 **凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年/乳
ミルクキャンデー
65g×6本 **760円**(税込821円)
よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

522 **凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年
小豆キャンデー
65g×6本 **760円**(税込821円)
北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあんこ、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。

523 **凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年/乳
宇治金時キャンデー
65g×6本 **760円**(税込821円)
ミルクキャンデーの原料に、静岡県産のお茶(農業一部使用)、北海道産の全脂練乳、小豆キャンデーに使われているあんを使った贅沢な宇治金時キャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

524 **凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年/乳
チョコキャンデー
65g×6本 **760円**(税込821円)
よつ葉ノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産ビート糖で作ったミルクアイスに、カカオバターをたっぷり入れた、コクのあるキャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

ナチュラルド本舗

有機苺を使用した甘酸っぱいクリームがたっぷり

525 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
苺の生クリームシフォンロール
約160g **780円**(税込842円)
ふんわりとしたシフォン生地で苺の生クリームをまきました。冷蔵庫で4、5時間解凍してからお召し上がりください。

マンゴーたっぷりのトロピカルプリン

526 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎15日以上/卵・乳
マンゴープリン
80g×3 **890円**(税込961円)
マンゴー、牛乳、クリーム、国産きび糖、有機レモン果汁、ゼラチン[乳製品GMO飼料不分別]

大人のティータイムにやさしい抹茶の風味が香ります

527 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
有機抹茶のサブレ
60g **350円**(税込378円)

完全無農薬茶 吉村茶園

この時期だけのみずみずしい味わいをお楽しみください

新茶

有機質肥料を主体に農薬を使用しないで栽培しています

528 吉村茶園 新茶(岐阜茶) 100g **1280円**(税込1382円)

煎茶の中でも一番摘みの新芽で出来たお茶で、香りや色合いが最高です。有機質肥料を主体に農薬を使用しないで栽培しています。

529 吉村茶園 正喜撰 200g **980円**(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90~95℃で淹れてください。

530 吉村茶園 くき茶(棒茶) 300g **980円**(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

531 吉村茶園 ほうじ茶 250g **680円**(税込734円)

532 川原製粉所 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。無漂白ティールックを使用しています。(煮出し、冷用水)

533 ネオファーム スリランカ紅茶ネーチャーズ 2g×通常本林20パック **368円**(税込333円)

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

534 桜井食品 OGブラックココア(無糖) 120g **505円**(税込545円)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

6月4回 プレス・オールターナティブ

作り手の顔が見える本格派

6月4回 プレス・オールターナティブ

無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

6月4回 プレス・オールターナティブ

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

6月4回 プレス・オールターナティブ

グアテマラのサンタフェリサ農園・ブルボン農園の豆。ブラジルのパウリーニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香り豊かに仕上げました

6月4回 プレス・オールターナティブ

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。

6月4回 プレス・オールターナティブ

信州産りんごを使用した100%ストレートジュース。

6月4回 信州ももジュース

信州産の白桃を使用した果汁100%のストレートジュース。酸化防止剤としてビタミンC(トウモロコシ)を使用しています。

6月4回 信州りんごジュース

信州産りんごを使用した100%ストレートジュース。

6月4回 信州ももジュース

信州産の白桃を使用した果汁100%のストレートジュース。酸化防止剤としてビタミンC(トウモロコシ)を使用しています。

6月4回 プレス・オールターナティブ

カリフォルニア産オーガニックマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

6月4回 プレス・オールターナティブ

カリフォルニア産オーガニックマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

6月4回 プレス・オールターナティブ

カリフォルニア産オーガニックマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

6月4回 プレス・オールターナティブ

カリフォルニア産オーガニックマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

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

千葉県成田市の農業を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3~4倍に薄めてください。

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

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

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

545 光食品 加塩野菜ジュース 190g×30缶 **3220円**(税込3478円)

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

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

アメリカ産の有機大豆だけを使った、無調整の豆乳飲料です。

548 アルプス 信州りんごジュース 160g×16 **2730円**(税込2948円)

549 アルプス 信州ももジュース 160g×16 **2730円**(税込2948円)

180117 高橋ソース 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **3300円**(税込3564円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180129 光食品 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **3900円**(税込4212円)

有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180142 フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック **1100円**(税込1188円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180087 アルプス 信州りんごジュース 160g×16 **2730円**(税込2948円)

180099 アルプス 信州ももジュース 160g×16 **2730円**(税込2948円)

180154 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込1375円)

カナダ産ワイルドブルーベリーを使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

180166 赤(中辛) 天然葡萄酒 720ml **1400円**(税込1540円)

180178 白(辛口) 天然葡萄酒 720ml **1400円**(税込1540円)

180180 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **745円**(税込820円)

180191 ヤッホーブルーイング 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 **750円**(税込825円)

180210 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg **880円**(税込968円)

180221 ミヨシ石鹸 話替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ **420円**(税込462円)

180233 自然丸 自然丸の液体石けん話替用 400ml **170円**(税込187円)

180245 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹 600g **310円**(税込341円)

180257 安全商品 固形せっけんシャンプー 750g **800円**(税込880円)

180269 ミヨシ石鹸 洗顔せっけん・固形 40g×2個 泡立てネット付 **430円**(税込473円)

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

180208 エコグリーン アイゲン固型石けん 195g **180円**(税込198円)

動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

180300 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g **440円**(税込484円)

180312 ミヨシ石鹸 ベビーせっけん固形 80g **175円**(税込193円)

180324 ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん話替用 220ml **260円**(税込286円)

180336 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)

180348 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **450円**(税込495円)

180373 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

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

粘着付と割などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

180350 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)

180361 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370円**(税込407円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

果実の特徴を最大限に生かして作りました

6月4回 天然葡萄酒

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

6月4回 天然葡萄酒

長良天然ワイン醸造

180166 赤(中辛) 720ml **1400円**(税込1540円)

180178 白(辛口) 720ml **1400円**(税込1540円)

180180 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **745円**(税込820円)

180191 ヤッホーブルーイング 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 **750円**(税込825円)

180294 ミヨシ石鹸 泡のキッチンハンド話替用 220ml **240円**(税込264円)

180221 ミヨシ石鹸 話替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ **420円**(税込462円)

180233 自然丸 自然丸の液体石けん話替用 400ml **170円**(税込187円)

180245 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹 600g **310円**(税込341円)

180257 安全商品 固形せっけんシャンプー 750g **800円**(税込880円)

180269 ミヨシ石鹸 洗顔せっけん・固形 40g×2個 泡立てネット付 **430円**(税込473円)

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

**職人が丹精込めて作る
ヤマキの味噌**



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。

548 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

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
国産丸大豆をさらに厳選して使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

551 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **270**円(税込) **292**円

552 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込) **540**円

火入れをしていない生醤油です
農業不使用栽培国産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。

553 不使用
ヤマヒサ 6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(税込) **1404**円

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

555 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

栽培期間中農業不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

549 不使用
ヤマキ醸造 1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) **1004**円

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

550 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

奥三河足助町大多質の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

554 不使用
日東醸造 6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

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

557 不使用
創健社 3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込) **410**円

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

558 不使用
創健社 360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) **540**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。

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

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりん仕上げました。

559 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円
鹿児島種子島のサトウキビを使った砂糖です。

北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィズ菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

560 不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **380**円(税込) **410**円

青い海
561 不使用
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。

**天ぷらを と揚げる
カラッ**



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。

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

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾し、ぼり製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

568 調味料
創健社 180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりん仕上げました。

562 不使用
角谷文治郎商店 12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

澤田酒造 365日/米
563 不使用
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

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

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

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。

567 不使用
松本製油 2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。

569 不使用
ファームランドトレーディング 18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

創健社 180日以上
180403 調味料
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

創健社 180日以上
180415 調味料
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

せいふてい 12ヶ月
570 不使用
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。(GMO飼料不分別)

丸新商会の調味料

577 不使用
丸新商会 60日以上
フライドガーリック
35g 通常本株 **640**円(税込) **691**円
青森県産にんにくを香ばしく揚げました。サラダやパスタにトッピング、チャーハンや麺類にもどうぞ。

575 不使用
丸新商会 6ヶ月以上/豆・麦・米
蕃椒醬(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

579 不使用
高橋ソース 1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

580 不使用
高橋ソース 1年以上
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350**円(税込) **378**円

おかひじきの豚たま焼肉

材料(2~3人分)
豚小間切れ肉 …… 200g
おかひじき …… 100g
卵 …… 2個
焼肉のたれ …… 適量
油 …… 適量

133 不使用
おかひじき

**担当者おすすめ
レシピ**



TAC21 730日/豆・麦・米
571 不使用
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(税込) **605**円

丸新商会 9ヶ月以上/豆・米
573 不使用
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円

丸新商会 9ヶ月以上
576 不使用
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

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

原材料/本醸造醤油、洗双糖、本みりん、純米酢、生姜、にんにく、味噌、ごま油、玉ねぎ、人参、唐辛子

国産野菜(農業不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げられています。

578 不使用
光食品 18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g 通常本株 **550**円(税込) **594**円

582 不使用
光食品 1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**円

高橋ソース 9ヶ月以上/米
583 不使用
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。

創健社 6ヶ月/卵
585 不使用
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) **378**円
元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用した。〔卵GMO飼料不使用〕

リアス 90日以上/卵・豆・麦・米
587 不使用
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円
北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。〔卵GMO飼料不分別〕

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

590 甘口 **591** 中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

ナチュラルチーズの深いコクと風味でまろやかな味わい

原材料/食用油脂(豚脂)、米粉、砂糖、乳等を主要原料とする食品(デキストリン、全粉乳、植物油)、食塩、ひよこ豆粉、クレーミングパウダー、おろし玉ねぎ、酵母エキス、脱脂粉乳、ナチュラルチーズ、ポークエキス、キャロットパウダー、おろしにんにく

592 不使用
コスモ食品 4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュールー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。〔GMO飼料不分別〕

光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
593 不使用
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(税込) **248**円
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

584 不使用
光食品 1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(税込) **389**円

みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

586 不使用
ななくさの郷 6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円

富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米
588 不使用
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

創健社 90日以上/卵・乳
589 不使用
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **350**円(税込) **378**円

コスモ食品 6ヶ月以上/乳・麦
590 不使用
直火焼りんごカレールー
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
594 不使用
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
595 不使用
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

