

2021年 6月4回12号 商品お届けカレンダー

^{6/}14 15 16 17 18 ^{6/}21 22 23 24





まぐろと山いもの納豆丼

いいことづくめの ヘルシー食材

マグロの赤身は高タンパクで低脂質なのでダイ エットにぴったりです。そして抗酸化作用があるの でシミやしわを防いで、いつまでも若々しい体をつ くる最高の味方です。ビオチンの多い卵黄や大豆 などの豆製品を一緒に食べるとより効率良く働き

凍G不使用

マストミ (賞15日/豆・麦・米 キハダまぐろのたたき丼セット

182 徳用 ス

40g×2 ^{通常本体} 358 円 (税込 タレ付 368円 358円 387円) 40g×4通常本体 700円 税込 756円



生活習慣病予防の スペシャリスト

食物繊維には、水溶性と不溶性の2種類あり、納 豆はどちらも豊富に含まれています。水溶性食物 繊維は食後の血糖上昇抑制作用があるといわれて います。また、不溶性食物繊維には、排便促進効果 や有害物質の排泄促進作用が期待できます。

蔵G不使用

登喜和食品 ②7日/豆・麦・米 登喜和ひき割りカップ納豆

30g×2 158円(税込 タレ・カラシ付 158円(税込 407 W規格 ス 30g×2×2 通常本件 298円(数2円)

長芋はサポニンを含み、がんや老化、動脈硬化予 防に効果的と言われています。また、長芋の大き な特長は、生で食べられる芋である、ということで す。消化酵素であるジアスターゼを含んでいて、で んぷんの一部が分解されるため、生で食べても胃 にもたれないのです。

153 無農薬 任 化学肥料 すずらん会(北海道) 長いも

300g 345円(税込 373円)



自然豊かな安曇野で育った







渓流・湧水を利用して、人工的 に築田した「わさび田」で栽 培された、沢わさびの風味・辛 味を楽しめる、小袋タイプの 本わさびです。



-スト状で使い勝手の良い

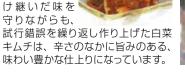
おにぎり、手巻き寿司はじめ、 鶏肉や豚肉の梅シソ巻きの材 料や、手作りドレッ シングや、つゆ、タレ の材料など様々な用 9 途で使用できます。 をで使用できます。 ねり梅、醤油、無双

番茶で、梅醤番茶に

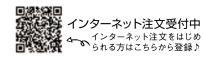
もおすすめです。



乳酸菌の宝庫 ともいえるキム チ、趙さんがお ばあさんから受 け継いだ味を 守りながらも







おいしく、たのしく、ここちよく。



だ早

う食べ

頃

しれぐらい

K

1日のエネルギー源となります。夜に 果物をとると、体を冷やすほか、果 糖が使われず脂肪になりやすい。

体を動かして体熱をだすと、ビタ ミンCの消耗が激しくなります。ビ タミンCは体内にはあまりストッ クがないので、活動前の朝食でと るのが理想的と言われています。

食物繊維

腸の運動を活発にして1日の消化 吸収を高めます。

速効性& 持続性がある 優秀な エネルギー源



113 ()JAS ペルー、エクアドル、メキシコ 有機バナナ

450g以上 298円(税込 7)

ペルーのRio Viejo-Latheran 他、エクアドルのセリア・マーリ ア農園、メキシコのチョニータ 農園よりお届け。農薬不使用。



114 無農薬無化学肥料 大原農園(中井町) キウイフルーツ

無農薬 無化学肥料

180828 5kg

119

マザーアースクラブ(静岡県)

MECの甘夏みかん

3玉 435円(税込470円) 神奈川県中井町の大原好文さん。

1.5kg前後 645円 (税込 697円)

5kgネット 2150円(税込2322円)

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

酸味が苦手な場合は、砂糖を 加えて食べてみてください。

※写真は1kgです

やし、半分に割ってスプ-

ジュースにして食べる。

食べ方

今季最終 南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

甘酸っぱい南国の果実! 食べごろの目安





・保存は完熟までは常温で、熟 したら食べる前に冷蔵庫で冷 115 イワイファーム(鹿児島県) ですくって種子ごと食べたり、 パッションフルーツ

400g 900円(税込 972円)

鹿児島県奄美市の金城良洋さん。

(神奈川県産) 今季最終

120 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 夏みかん

1kg 350円(税込 378円) 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

産直南島原(長崎県) マルセイユメロン 850g以上 1080円(祝込 1166円) 長崎県雲仙市の栗原一清さん。

・稀に苦い部分があります。 ウリ 科特有の苦み成分によるもの 食べても害はありません。 高糖度で過熟気味になると、ア ルコール発酵が原因で舌を刺す ピリピリ感があるかもしれませ

食べられないほどのものがあり ましたらご連絡ください。

蒸し暑い時期にはうれしい さっぱりとした甘さで苦味のない和風グレープフルーツ♪

小ぶりですが赤肉系で糖度が高い♪



118 低農薬無化学肥料 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) 福島柑橘園(熊本県)

河内晚柑 B品河内晚柑

1kg 530_円(税込 572円) 5kg箱 1430円(税込 1544円) 熊本県水俣市の福島雄治さん。秋に1回ホルモン剤使用。

届きましたら冷蔵庫での保存をお願いします。冷蔵庫でしっかり冷やして 食べると、より一層おいしくいただけます。



ヤマサ有機農園(徳島県) トマト

400g **450**円(税込 486円)

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



氏農薬 無化学肥料 ヤマサ有機農園(徳島県) ミディトマト

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。



123 低農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) おきたまのミニトマト

200g 350円(税込 378円)

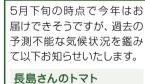
山形県高畠町の高橋弘道さん。



180816 無農薬無化学肥料。 微生物農法の会(茨城県)

長島さんのトマト 1kg箱 **800**円(税込 864円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱 は再利用します。



欠品・遅配・代替えとなる可 能性があります。

嘉一さんのピーマン 欠品・代替えとなる可能性が あります。

300g 250円(税込円)

嘉一さんのピーマン

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川県産

赤坂農園(秦野市)



180890 無農薬無化学肥料 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市) なす

3本 275円(税込 297円)

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



124 無農薬無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 長島さんのきゅうり 500g **300**円(税込 324円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

さっと湯がいて、酢みそ 和え、マヨネーズ和え、 おひたし、サラダに。ま た、汁の実、刺身のツ マなどに



132 無農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) おかひじき

ん、寺島一朗さん、渡部隆夫さ



うえむら農園出荷組合(香川県) グリーンアスパラ

100g 315円(税込 340円)

香川県木田郡三木町の植村隆昭さ ん。有機肥料のみで育つアスパラは 柔らかく優しい香りです。



千葉さんのきゅうり 3本 200円(税込 216円)

神奈川県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。 品種はバテシラズ、も

180889

いんげん

はまなす有機生産組合(青森県)

青森県横浜町の鈴木譲さん他。

実は即席漬けに

葉はお味噌汁に ラディッシュの実(約5個)を薄切りしてボウルに入れ塩を振って軽

100g 288円(第11円)



<u>______</u> 四万十生産グループ(高知県)

きゅうり(四葉) 2本 198円(税込 214円)

128 無農薬無化学肥料

島村いんげん(平莢)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

134 無農薬無化学肥料

美味タス(ミニレタス)

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

NO-RA~農楽~(愛川町)

150g 230円(税込 円)

1個 200円(税込 216円)

NO-RA~農楽~(愛川町)

神奈川県産



※イメージ

129 (#JAS) 枝豆

150g **370**円(税込円)

埼玉県上里町の須賀利治さん。

北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

レタス



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

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

136 低農薬無化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

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。

1個 215円(型2円)

サニーレタス



静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

127 無農薬無化学肥料

野ぶき

-スクラブ(静岡県)

200g 180円(税込円)

131 無農薬無化学肥料 あ・すぱら農園(伊勢原市) 小松菜

137 低

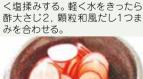
200g 180円(税込194円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。 生育の悪い時は丈が短めのものをお

農薬無化学肥料

1個(約200g) **215**円(税込 232円)

届けすることがあります。



100g **198**円(税込 214円) 山形県高畠町の丹野庄吉さ



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

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



50g 185円(税込 200円) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽 培期間中動物性肥料は不使用。森の 土に近づける酵素自然農法で栽培。



1個 215円(税込 232円)

139 無農薬無化学肥料 あ・すぱら農園(伊勢原市) ルッコラ

約60g 188円(税込 203円) 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



140 ()JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) 水菜



北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

グリーンリーフレタス

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

高原で育ったグリーンリーフレタスです。柔らかくくせのない味わいで、サ

燦々ファーム平畠(奈良県) サラダミックス 120g 350円(税込 778円)

- -奈良県宇陀郡曽爾村の平畠潔さん。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

200g **220**円(税込 238円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農 薬·化学肥料不使用。 リーンマスタード、レッドマスタードなど 146

天恵グループ(愛知県)

とうもろこし

神奈川県産

ださい。次回のとうもろこしのご案内は8月ともろこしは、今回のみになるかもしれません。その年の気候により大きく収穫が左右されます。

こなります。是非ご賞味くり。6月のとう

無化学肥料

1本 300円(税込 324円)

赤紫と白のコントラストが美しい。

かつお節をのせて醤油をかけた和風サラダや、

ピクルスなどの酢漬けにどうぞ

薬味にお手軽!

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

142 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

143 蔵 無農薬無化学肥料 ラダコスモ(長野県、岐阜県) 緑豆もやし 200g 78円(税込)

中国産有機緑豆使用。 神奈川県産 144 | | | 蔵 石室もやし店(海老名市) (第2日 もやし

250g **50**円(税込) 中国産またはミャンマー産緑豆使用。

今回は徳用もご案内 たくさんお召し上がり ください!

無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) じゃがいも(レッドムーン) 150 500g **240** 円(税込 (259円) 180877 徳用

1.5kg **675**円(税込 729円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



145 蔵 🖜 サラダコスモ(長野県、岐阜県) (第3日

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g **160**円(税込 173円) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人

参、もやしをカットしました。※時期 によって産地が変わります。



住 農薬 無 化学肥料

800g 350円(税込 78円)

じゃがいも(出島・ニシユタカ)

長崎県南有馬町の林田康一さん他。

出島かニシユタカををお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

旬温

の暖

とうもろこしをお召しな愛知県渥美半島より

上が

151

料理のレパートリーが広くなる

便利な夏野菜♪

産直南島原(長崎県)

愛知県田原市の津田敏雄さん

他。〔有機認証農薬のみ2回ま

152 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(整公円) 長崎県南有馬町の竹下正廣さん他。 有機許容農薬1回使用。ネオニコチノ

イド系農薬不使用。



無農薬低化学 秋澤マルミ農園(小田原市)

玉ねぎ 148 800g 198 円(税込 214円) 180830 徳用

1.5kg **350**円(税込 78円)



神奈川県小田原市の秋澤雅美さ

147 無農薬低

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)

149 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町)

千葉さんの玉ねぎ2kg 2kg **780**円(税込 842円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

群馬県長野原町の岩

田紀重さん他。冷涼 な高原地帯でゆっく

り育つため、小ぶり の場合がありますが 葉まで美味しく食べ



153 無農薬 低化学肥料 すずらん会(北海道) 長いも

300g 345円(税込 373円) 北海道芽室町の久世透さん他。



丸忠園芸組合(宮崎県) 新ごぼう

300g 338円(税込365円)

NO-RA~農楽~(愛川町) ズッキー

神奈川県愛川町の千葉康伸さ ん。※黄色か緑どちらかをお届 けします。



154 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) にんじん

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

400g **250**円(税込 70円)



NO-RA~農楽~(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。 茨城県岩井市の

飯塚一実さん。

られます。 サラダはも ちろん、炒めものや スープ、漬物などに。 155 低農薬 低 北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

160 無農薬無化学肥料

おきたま興農舎(山形県)

大根

1本 215円(税込 232円)



宮崎県小林市の税所篤朗さん。初夏 に収穫される新ものです。柔らかく上 品な香りが楽しめます。

山形県高畠町の武田信子さ ん。枝になろうとする芽で、 コリコリとした食感です。香 りもマイルドになります。

162 無農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) うこぎ(新梢)



1本 198円(松上)



北軽井沢有機ファミリー(群馬県) キャベツ

1玉 230円(税込 248円)

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高原で、有機肥 料のみでゆっくり育ったキャベツです。



159 氏農薬 無化学肥料 飯塚一実(茨城県)

長ねぎ

400g 330円(税込 356円)

100g 218円(税込 235円) 山形県川西町の和田憲夫さん他 161 有機ニラ

葉ねぎ

大地と自然の恵み(高知県) 100g 168円(税込181円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

味噌和え、おひたし、 ごはん、天ぷらに

40g 218円(税込 235円)



168 ()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)

高知県四万十町の大森行彦さん。

畑の旬の美味しい

169 低農薬 低化学肥料

いか(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



174 🔡 蔵 無農

173 | 蔵無農薬 えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税公円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。

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

ぶなしめじ 100g **125**円(税込 (放) 不検出 (3.7<3.1 長野県上伊那郡中川村の榑沢春幸さん。



163 (#JAS) :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。



165 無農薬無化学肥料

NO-RA~農楽~(愛川町)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



千葉さんの野菜セット

酵素農で育った 神奈川県 湘南鷹取野菜セット



茄子、ピーマン、レタス、玉ねぎ、 キャベツ、サラダ用からし菜、ほう れん草、ジャガイモ、トマト、ケー ル、きゅうり、などの中から5品

171 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(税込の円)

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。



177 🔡 蔵 無農 割野きのこ組合(新潟県) 大粒なめこ 120g **175**円(税込 189円)

新潟県津南町の小林一男さん。



178 🔡 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。



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



180 🔐 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



あゆみの会(千葉県) 大葉

10枚 138円(税込円) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



1~2玉(70g前後) **240**円(税込 259円)



NO-RA~農楽~(愛川町) 3品 630_円(税込 円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

マストミのまぐろ

キハダまぐろの旨みを味わってください 胡麻の濃厚な風味が 酸化防止剤不使用



|酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍G不使用 (賞15日/豆・麦・米 マストミ

キハダまぐろのたたき丼セット

181 🚻 40g×2 週常本体 タレ付 **368**円 358円 (税込 387円) 182 徳用 ス 40g×4 通常本体 700円 代込 タレ付 736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。

まぐろによく合います



(2)15日以上/豆·麦·米

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

80g×2 **500**円(税込 540円)

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



(3)15日 メバチマグロ短冊

100g **528**円(税込 570円) 船内凍結のメバチマグロの柵です。 解 凍後、お刺身や漬けなどに。



30日以上 マル井 おろし本わさび

5g×6袋 378円(税込 408円)

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

熊野灘の荒波にもまれた 身が引き締まった鰹です



芦浜産直出荷組合 **@7日以上** かつおたたき

250g前後 880円(税込 950円) 熊野灘で水揚げされる上り鰹 を使い、鮮度の良いままでた たきにしました。解凍してくだ

さい。

原材料/かつお切 り落とし(太平洋)

もっちりとした身質

187 风 凍 億7日以上

かつお切り落とし

50g×2 390円(税込421円)

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



188 🟭 凍

あじのタタキ

80g 389円(税込 円)

●180日

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

浅く酢締めした無添加しめさば 国産真さばを厳選し

た調味料で、浅めの酢 じめにしました。解凍 後、皮を剥いでから刺 身や寿司種などに。

原材料/サバ(国産)、米酢、砂糖、みりん、食塩 189 🔐 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) $\mathbf{500}_{\text{Pl}}$ $\begin{pmatrix} \text{稅 } \text{Å } \text{Ј } \\ \mathbf{540}_{\text{Pl}} \end{pmatrix}$



190 🔠 凍

お刺身風〆さんま

2枚(約70g) 350円(税込 378円)

345日以上/米

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



簿90日以上 共和水産 えんがわ刺身

40g 420円(祝込4円) カラスカレイのえんがわを刺身用に 加工しました。解凍後、お刺身や寿司



@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。



193 🔐 凍 第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。



網走産ホタテ貝柱(刺身用) 100g 580円(税込626円)

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



@180日以上 そのままプリッとホタテ 100g **398**円(税込 430円)

青森県むつ湾産のほたて貝をスチ-ム加工し、下処理しました。解凍後、 そのままやサラダなどに。



北海道産塩いくら

40g 680円(税込734円) 北海道産の高鮮度の生いくらを、塩 水で熟成した無添加品です。冷蔵庫 で解凍してください。



種などに。

197 **凤凉**不使用

億180日以上 青森県産わかさぎ 150g **398**円(税益 430円)



塩焼きや煮付けなどに



345日以上 八戸産いわし(下処理済) 4本 358円 340円(税込 367円)

199 秋元商店

厚岸のさんま

@45日以上

5尾 650円(税込702円) 北海道厚岸産のさんまです。解凍後、 塩焼きや煮付けなどに。



200 믦凍

生鮭切身5切 5切(400g) 880円(税込 950円)

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



圖90日以上 ロシア産紅鮭切身

3切(165g) 480円(税込 518円) ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身に

してから塩水漬けにしました。解凍 後、焼いてください。



202 믦凍

オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) 500円(税込 540円)

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



203 믦凍 30日以上

国産めかじき切身 2切(160g) **420**円(税込 (454円)

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



芦浜産直出荷組合 特大塩サバ 1枚(240~300g) **398**円^{(税込}円)

熊野灘産の特大サイズのサバを三枚 におろし、塩のみで仕上げました。解 凍後、そのままか塩抜きしてから調理 してください。

〔放〕不検出 <0.5<0.4(サバ)

コクのあるおいしさ

205 🟭 凍 @7日以上

簿90日

簿90日 とれとれいわしタタキ身 150g×2 398円(税込 430円)

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



206 🟭 凍

国産丸大豆醤油、三河みりん、粗糖で

仕上げたシンプルかつ贅沢な干物

簿90日 国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) 380円(税込(410円) 国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿 河湾産の塩汁に漬け込み干し上げま した。解凍後、焼いてください。



八戸産真いわしの頭とはらわ

サンマ開き 2枚 440_円(税込 475円)

北海道産サンマを開きにして塩のみでを天日干しにしました。解凍後、焼



赤魚切身干し 4枚(250g) **438**円(税込 473円)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼い



2切(約140g) 448_円(税込 484円) ハ戸漁港に水揚げされたオオメマトウ ダイを藻塩のみで味付けし、一夜干し にしました。解凍後、焼いてください。

> 氷見産まいわしみりん干し 80g 328円 3 5円 340円



芦浜産直出荷組合 イカみりん干し

214 **凤源** G 不使用

200g 500円 480円(税込 518円)

寛14日/豆・麦・米

熊野灘産のイカを丸ごと特製タレに漬け込み、 天日干しで仕上げました。解凍後、さっと焼いて



210 **390日以上** いか一夜干し

1枚(約120g) 645円(税込 697円) 八戸産スルメイカを開いて、 塩のみで -夜干しにしました。解凍後、焼いて



五戸水産 **@60日以上** 生から作ったタラー夜干し 200g(20~23尾) 395円(税込427円) 八戸漁港に水揚げされたスケソウダ ラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜

干しです。解凍後、焼いてください。



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



香り豊かな 「昔仕込本味醂 |使用

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれに じっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、 焼いてください。



京の白味噌西京漬 【特徴】



西京味噌は塩分濃度 が5%しかなく、最も 低塩な味噌のため、 素材の味を活かしま す(仙台みそ、信州み そ、八丁みそは10% 前後)。その半面、米 麹による糖度が高い 米みそです。

- ◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶 妙な風味を味わっていただくもの。
- ◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少な ネラル・タンパク質・レシチンな どの好成分を豊富に含んでいます。 ◆選り抜かれた魚に味噌の旨みがじっ
- くりとしみ込んで豊かな風味が創り 出されます。 ◆まろやかでやさしい口あたりの西京
- 漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ 頂けます。

口当たりのやわらかい酒粕の香り



やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) 880円(税込950円)

ラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に 粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、 弱火で焼いてください。

脂がのった目鯛と 甘めの西京味噌がよく合います



やま六 目鯛西京漬

2切(160g) **630**円(税込 680円)

国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味 噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で 焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、ゆず果汁、酒粕

217 **ス**凍 G調味料 **@180日以上/豆・米** やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(税込 486円)

西京味噌に柚子を加えた特製 調味味噌に東シナ海産のさわ らをじっくり漬け込みました。 解凍後、焼いてください。

塩麹が紅鮭の旨味を引 き出しつつ、やさしい味 に仕上がっています



218 **湯原** 不使用 @90日以上/米 紅鮭塩麹漬

3切(150g) 480円(税込 518円) ロシア産の紅鮭を切身にして、 塩麹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。



圖15日以上/米 無添加明太子(上切)

180g **880**円(第50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。



簿30日/米 無添加たらこ(切子込) 60g 358円(祝込7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、者物などで。



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 - 尾ずつ手剥きしました。解凍後、そ のまま料理に使えます。



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。



北海道のシーフードミックス 200g 680円(祝公円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、 水タコ、ホタテを使用。パスタやピラ スァコ、ハファモリ フ、炒め物などに。





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。

@14日以上 播磨の玉姫牡蠣(むき身) 140g 通常本体 (6~9粒) **780**円 **750**円 **税**込 **810**円



180g 368円(税込 397円)

八戸産の小ぶりのスルメイカをその まま凍結しました。解凍後、塩茹でや 焼き物などに。



三陸産するめいかつぼ抜き

228 🔐 凍

3~6尾(230g) **398**円(稅込円)

簿45日以上





ら汁物や酢の物などに。 @30日以上

淡路島由良の天然塩蔵わかめ 150g 398_円(税込 430円)

229 🔡蔵



230 計蔵 億7日以上 芦浜産直出荷組合

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。

231 計凍 @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。



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

227 — 凍

国内産冷凍あさり

ま、汁物や酒蒸しなどに。

芦浜産直出荷組合 🖲7日以上/え・か 釜揚げちりめん

50g **315**円(祝公円)

億15日以上

200g 378円(税込408円)

熊野灘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。



網走湖特産砂出ししじみ貝

北海道網走湖でとれたしじみを砂出

150g 450円(税込 486円)

手ほぐし紅鮭 100g 680円(税込734円)

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜き をして焼き上げ、手でほぐしました。 解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



しまほっけ焼

本格ブイヨンが

美味しさの決め手

2切(約120g) 498_{Pl} $\begin{pmatrix} \text{稅 } \text{\ λ} \\ \text{538}_{\text{Pl}} \end{pmatrix}$ ロシア産縞ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めて



鹿児島県産うなぎ刻み

(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



236 億60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本(100g) **298**円(税込 322円) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜 煮にしました。解凍後、そのままか、 温めてください。



@60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 388円(税込 (419円)

北海道、青森県産の真いかの軟骨を 藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、 湯煎してください。

黒胡椒が ピリッときいています



原材料/イワシ(国産)、小麦粉、パン粉、ブラックペッパー、食塩

238 믦凍 -ドサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイシーフライ

3枚 通常本体 (150g) **298**円 **288**円 **311**円 国産のいわしフィーレに黒胡椒 入りのパン粉を付けました。 冷凍のままフライパンで焼いて ください。



イカフライカレー風味 5枚(200g) 430円 $\frac{稅 2}{464}$ 円

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で 下味を付け、国産小麦粉使用の衣を まぶしました。揚げてください。



パプアニューギニア海産 (電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。

(3) 3 45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 980_円(税込 1058円)

原材料/平目ブイヨン、ブラックタイガ インドネシア) スルメイカ ベビーホタテ

アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布

つおだし、サフラン

エビやイカなどの魚介に北海道 産の平目から作ったブイヨンを 合わせました。解凍後、お好み の野菜を加えてフライパンで。



川崎北部水産加工 いさき三枚おろし

2枚(約140g) 670円(税込724円) 主に山口、九州で漁獲したいさきを鮮魚から三 枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きな





150g(5~6個) **500**円(税込 540円)



材料(2人分)
うどん
豚小間切れ 100g 油 大1 醤油 小2
ごま油 小1 【A】
塩コショウ少々

にんにくすりおろし … 小1/2

作り方

- **①**うどんを茹でる。
- ❷豚肉はAを揉み込み下味をつける。
- ❸フライパンに油を入れて熱し、②を入 れて焼く。
- ●豚肉に焼き色がついたら、キムチを加 えて、具材をなじませるように炒め合 わせる。
- ⑤うどんを加えて、炒め合わせ、醤油と ごま油を加える。

千野さんの豚肉(山梨県)



高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g 620円 605円 税込 653円

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴 です。茹で物や炒め物などに。1.5~ 2mm厚。



高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ロース厚切り(スジ切) 2枚(200g) 600円(税込 648円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴で す。スジ切済み。ポークソテーやトン カツなどに。約1.5cm厚。



256 믦蔵 簿4日 中津豚ローススライス

200g 513円(税込 554円) やわらかく旨味のあるロース肉です。 炒め物に。



簿4日 中津豚ロースブロック 400g 1025円 980円(税込 1058円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。と んかつやソテーなどに。



247 - 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。



248 | 凍 高橋(千野ファーム) **簿90日** 千野さんの豚モモ薄切り 200g **540**円 **525**円 (税込 567円)

脂が少なく、うまみが濃くてやわらか いです。炒め物やサラダなどに。3~ 4mm厚。





258 🔡蔵 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。



小门

249 - 凍 高橋(千野ファーム) 簿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。



高橋(千野ファーム) **簿90日** 千野さんの豚バラ焼肉用

150g×2 **630**円(稅込 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。

251 計凍 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ヒレーロカツ用 150g 575円 560円 税込 605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。



252 믦凍 高橋(千野ファーム)

千野さんの豚スペアリブ 300g 620円(税込円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。 お好みの味付けをして焼いてお召し 上がりください。



259 🔡蔵 簿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。



260 믦 蔵 中津ミート

中津豚挽き肉(餃子用) 200g **310**円(税込 335円)

簿4日

通常の挽き肉よりも脂を多めにしま した。



253 - 凍 **簿**90日 高橋(千野ファーム) 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。



254 | 凍 高橋(千野ファーム) **簿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。



255 🔐 凍

高橋(千野ファーム) **(2)90日** 豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 **610**円(税込 659円)

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉 をセットにしました。



266 | 凍

秋川若鶏もも肉

簿180日

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。



第180日 秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結) 500g 898円(幣本)

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。使いたい分だけ取り出せ便利です。



第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)



千葉産直サービス

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 億60日 秋川牧園 300g 448円(税込484円)

第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。





270 🟪 凍

秋川牧園 **第270日** 秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)

350g 630円(税込 円) モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大



263 🔡 凍 千葉産直サービス 60目 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。



264 計凍 億60日 千葉産直サービス 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。



265 🔐 凍 ○第60日 千葉産直サービス エコかざ鶏砂ぎも

300g 380円(税込円) コリコリとした食感です。焼き鳥や炒



271 믦凍 (第180日 秋川若鶏手羽先 400g **440**円(税込 円(税込 円)

コラーゲンが多く、コクのある部位で す。唐揚げや煮物などに。



272 믦凍 **懲180**日 秋川若鶏せせり

200g 330円(税込 356円) 鶏の希少部位の一つで首回りの肉で す。塩コショウ炒めなどに。



273 計凍 **②180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



274 | | | | | | | | | | | 瑞穂農場 国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) 1980円(税込 2138円) ステーキの代表的な部位。脂肪が風味 の決め手となっているので、必要以上





め物、唐揚げなどに。

国産みずほ牛モモスライス 180g 1120円(税込 1210円)

国産熟成牛ロース焼肉用 モモ肉をスライスしました。 肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。 焼肉 200g 1050円(税込4円) やすき焼きなどに。2.5mm厚 歯ごたえと旨みがあるロースです。

279 計凍







@30日以上 国産熟成牛カレーシチュー用 200g **850**円 **800**円(税込 864円) 煮込み料理に最適な角切りです。



276 | 蔵 簿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。



277 |--|凍 瑞穂農場 億60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。



②60日以上 瑞穂農場 国産みずほ合挽肉

200g 550円 535円 578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。



@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 に。バラ凍結。



282 - 凍 知床興農ファーム 国産熟成牛挽肉

使いやすいバラ凍結。

250g **840**円(税込 907円) 部位はネック、スネのミックスです。



知床興農ファーム 国産牛豚合挽肉

250g **750**円(税込円)

30日以上

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。



284 🔡蔵

@3日以上 ハム工房ジロ-無添加ロースハムスライス

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

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]

287 🔡蔵

独自の製法で仕上げた伝統の逸品

@3日以上

80g 520円(税込 762円) で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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)



ハムT房ジロ-**)**3日以上 無添加ボンレスハムブロック

80g 460円(税込497円) 山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、



290 🔡蔵 簿3日以上 ハム工房ジロ・ 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]

塩こうじ効果で お肉は柔らかく香りよく!



中津豚ヒレ塩こうじ漬

200g 698円 670円(税込724円)

丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬 け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の 小さなウインナー



徳用皮なしベビーウインナー 240g 560円(税込 605円)

皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控え めで小さなお子さんも食べやすい大きさです。 [GMO飼料不使用]



無添加プレスハムスライス

100g(7枚) 460_円(税込 497円)

3日以上/乳 無添加チーズウインナー 100g **425**円(税込 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〕



原材料/豚モモ肉

经净

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〕

293 **| 蔵 G**不使用 中津ミート ミニフランク

160g(4本) 375円(税込 405円)

豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しまし た。長さ16~17cm、太さ約2.5cmの ソーセージです。(GMO飼料不使用)



294 🔡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]



(3) 3日以上/豆・麦 ハム工房ジロー 無添加焼豚ブロック 120g 645_円(税込 697円)

山梨県千野ファームの豚肉を使い、 シンプルな調味液で長期低温熟成さ せ、じっくり焼き上げました。〔GMO 飼料不使用〕



千野さんの豚みそ漬け厚切り

2枚(200g) 600円(祝込648円) 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗 りました。解凍後、焼いてください。 [GMO飼料不使用]

ジューシーなパテを使って手作りハンパーガー!

秋川牧園のお惣菜

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)

297 # 凍 G 不使用

(2) 90日/卵・乳・麦 中津ハンバーガー用パティ

原材料/豚肉(愛川町)、玉 ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興 農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏 卵、バン粉、食塩、粗精糖、 ホワイトペッパー、ナツメグ 50g×4**420**円(税込454円)



⑤90日以上/豆・麦・米 豚レバーの唐揚げ(衣つき) 125g 330円(税込 756円)

丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、 衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不使用)

305 計凍G調味料

やきとりセット(加熱済)

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]

3種×各2本 630円(税込 (180g)

E +127

◎9ヶ月/卵・豆・麦・米

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の 滋味深い短角牛の ぜいたくな味わい 旨味をじっくり味わってください!

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**



豚肉(国産)、玉ねぎ、乳 卵、乾燥パン粉、牛脂、 食塩、砂糖、黒胡椒

299 **ス凍** G不使用 総合農舎山形村 (賞90日以上/卵・麦 短角牛と佐助豚のハンバーグ

1個(160g) 580円(税込626円)

短角牛と佐助豚の合挽肉を使っ たハンバーグ。解凍後、焼いてく ださい。〔牛·卵GMO飼料不使 用、豚肉GMO飼料不分別〕



原材料/玉ねぎ、牛肉 (岩手県)、トマトピュー レ、トマトケチャップ、 豚肉、人参、バター、小 麦粉、椎茸、ウスター ソース、食塩、にんにく

300 **凤源** G 不使用 総合農舎山形村 (200日以上/乳・麦 総合農舎山形村のミートソース

格的な味わいのミートソース。

120g×2 **598**円(税込 646円) うまみの濃い短角牛と豚肉 の合挽肉をたっぷり使った本



キーマカレー(チキン辛口) 150g×2 598円(税込646円)

鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



ジャージャーめんのたれ 120g(2食分) 460円(税込497円)

豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに 仕上げました。温めて、茹でた麺にか けてください。〔GMO飼料不使用〕

ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、パン粉[小麦粉、酵母、食塩、砂糖」、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、 ガーリック、揚げ油(菜種油)

彎4ヶ月以上/卵・麦

お徳用チキンナゲット 400g **720**円(税込 778円)

秋川若鶏のムネ肉を使い、外 側は香ばしく、内側はジュー シーに揚げました。温めてくだ さい。〔GMO飼料不使用〕

お好みで炒めた野菜や

炒り卵と絡めてください





原材料/鶏肉、食塩、ホワイトペッパ 衣[パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯 澱粉、バジル、オレガノ、パセリ]

304 🗷 凍 🕝 不使用 秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・乳・麦 ささみハーブカツ

200g 398円(税込(430円)

秋川若鶏のささみを使い、ハー ブとチーズが入った衣を付け ました。揚げてください。〔鶏 肉·鶏卵GMO飼料不使用、乳 GMO飼料不分別)



306 믦凍

とりがらスープ

新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮 スープです。おでんや鍋のだしにも最



50g×5 420円(税込454円) 適です。[GMO飼料不使用]

飛鳥食品の手作り本格点心|

黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます



原材料/豚肉、キャベツ、ニラ、醤油、なたね油、玉ねぎ、豚脂、砂糖、にんにく、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソー ス、食塩、皮[小麦粉、菜種油、塩

311 **温凍** G 不使用 品食鳥孫 黒豚肉の焼き餃子

②60日以上/豆・麦

16個(280g) 480円(税公

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。 [GMO飼料不分別]



国産黒豚肉や国産野 菜を、国産小麦の皮 で包みました。冷凍 のまま水餃子または 焼き餃子に。〔GMO 飼料不分別〕

312 # 凍 G 不使用 飛鳥食品 (200日以上/豆・麦・米・え 飛鳥の黒豚水餃子徳用 25個(415g) **760**円(税込 821円)



飛鳥食品の人気商品

国産黒豚肉を使用 した、冷めても美味 しい小ぶりのシュ マイです」お弁当 にもおすすめです [GMO飼料不分



313 # 凍 G 不使用

寛60日以上/豆・麦 飛鳥食品 飛鳥の黒豚肉シューマイ

12個(180g) 380円(税込 410円)





原材料/アカイカ(青森県)、トマトケチャ プ、玉ねぎ、衣[馬鈴薯澱粉、液卵]、菜種油、チキンスープ、砂糖、生姜、コチュジャ い、ニンニク、醤油、食塩、酒、コショウ

307 **凤源** G不使用 マストミ 345日以上/卵・豆・麦・米

厳選調味料を

厳選素材を使ったマストミのお惣菜



原材料/豚肉、醤油、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン、ニンニク、酒、ごま油、砂 糖、生姜、食塩、コショウ 308 **凤源** G不使用

120g 408円(税込円) 国産豚にごま油とコチュジャン などの合わせダレを絡めまし た。湯煎後、野菜と一緒に炒めて

ください。〔GMO飼料不分別〕



⑤90日/卵・豆・麦・米

309 👭 凍 G 不使用

310 **凤** 凍 G 不使用 (第180日以上/卵・豆・麦・米) まぐろと野菜の甘酢あんかけ

まぐろの唐揚げと三種の野菜を甘酢ソースに絡めて酢豚風に仕上げました。



飛鳥の手作り帆立シューマイ 6個(192g) **525**円(税込 567円) 飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。 冷凍のまま、温めてください。(GMO

飼料不分別]



飛鳥食品 寛60日以上/豆・麦 飛鳥の手作りミニ肉まん 5個(250g) 398円(税込 430円) しっかりと味を付けた餡をもちもちと

した生地で包みました。冷凍のまま、

温めてください。〔GMO飼料不分別〕



飛鳥のあんまん 4個(240g) 398円(税込(430円)

甘さを抑えたゴマの風味がしっかり と効いた餡を、国産小麦の生地で包 みました。〔GMO飼料不分別〕



青森県産の柔らかく肉厚なイカに 香味野菜を使い、旨みたっぷりの チリソースを合わせました。温め てください。[GMO飼料不分別]



280g 500円(税込 540円) 温めてください。[GMO飼料不使用]

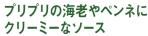
ソーセージ入りの 懐かしいパスタ♪



原材料/めん[スパゲッティ麺(デュラム小 原材料/ めん(入ハケッティ縄(アュフム) 麦のセモリナ)、菜種油」,野菜(玉おぎ、人 参、にんにく、ダイストマト(イタリア)、トゥ トケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵 調味料、でん粉、醤油、ボークエキス、ウス ターソース、酵母エキス、食塩、コショウ

317 **ス凍** G調味料 (2)180日以上/豆·麦·米 有機パスタのナポリタン 400g(2食入り) **525**円(税込 567円)

ダイストマトとケチャップを 使用し、トマト感を大切に仕 上げました。温めてください。 [GMO飼料不分別]





原材料/牛乳、有機マカロニ(イタリア)、 ナチュラルチーズ、玉ねぎ、海老(マレーシア)、小麦粉、バター、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、チキンエキス、コショウ

318 **凤源** G不使用 海老とペンネのグラタン

2個(340g) 550円(税込 7594円) -ガニックペンネマカロニを 使い、天然海老を入れて仕上げ ました。温めてください。〔乳 GMO飼料不分別〕



(寛180日以上/豆・麦・米 れんこんのはさみ揚げ 4個(120g) 360円(税込 389円)

ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根 ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。 温めてください。〔GMO飼料不分別〕



(賞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-スを絡めました。[GMO飼料不使用]



鉄鍋しそ入り餃子

30g×6個 **350**円(税込 378円)

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



(365日/豆・麦・米) 徳用北京餃子

15個(270g) 410円(税公円)

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っ ています。刺激を少なくした餃子で す。〔豚GMO飼料不使用〕



323 🔚 凍 G 不使用 ドリームフーズ (2365日/豆・麦・米 神山鶏のぱくぱく餃子 18g×20個 **470**円(税込 508円)

徳島県の銘柄鶏『神山鶏』を使用。隠 し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。(GMO飼料不使用)



大進食品(沓掛冷食) (20180日/乳・麦 A mom 手巻きじゃがバター 5本(200g) 398円(税込(430円)

北海道産男爵芋とよつ葉バターを使 い、春巻きの皮で包みました。焼いて ください。[GMO飼料不分別]



中華丼の具(塩味) 180g×2 **498**円(税込 538円) じっくり作った鶏がらスープをベースに 素材本来の旨みを生かしたあっさり味に

仕上げました。(GMO飼料不分別)

326 温 6調味料 (質1年/乳・麦

野菜カレー・辛口(レトルト) 200g **230**円(税込 248円)

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



(質)1年/乳・麦 野菜カレー・甘口(レトルト) 200g 230円(税込 248円)

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

九州産熟成高菜とじゃるの発芽玄米入り和風ピラフ 九州産熟成高菜漬と、国産 鶏肉、にんじん、たまごが 入った発芽玄米とじゃこ入り の和風ピラフです。〔GMO 飼料不分 📗 別〕

328 **洪凍 G**調味料 全国農協食品 (360日以上/卵・豆・麦・米 原材料/精白米、高菜塩漬、大麦、鶏肉、植物油

発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ 脂、人参、スクランブルエッグ、発酵調味料、発芽玄米、 機能 しょうせい 点 塩、ごま、コンプエキス・ラード、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、カツオブ 220g×2 380m(税込 シュキス、とうがらし/加工デンプン、着色料(ウコン)



329 🔚 凍 G調味料 ハッシュドブラウンポテト

10枚 480円(税込用)

北海道美瑛産じゃがいもの北海こが ねを使用。冷凍のまま、オーブント-スターで焼いてください。



330 **漂凉** G 不使用 **@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 ンピース)。収穫から加工までを短時 間で一気に行っています。



| 331 | 🟭 凍

鄭360日以上 オーガニック冷凍かぼちゃ

400g **550**円(税込 **594**円)

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



鄭7日以上/麦 ふわふわもちもちむっちりうどん。 200g×2 **240**円(程於 **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極太うどん。 ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



生冷長野県産十割そば 130g×2 **540**円(祝公)

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



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 みのスープでお召し上がりください。



全粒粉なまラーメン鰹醤油 120g×2 スープ付 **360**円(税込 **389**円)

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



冷凍カットほうれん草 300g **285**円(祝公8円)

宮崎県小林市で農薬を極力使わずに 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。



@360日以上 オーガニックラズベリー 150g 600円(税益 円)

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



338 👬 蔵 G 不便 (2)7日以上/豆·麦 日本の中華麺 冷し中華(醤油味) 120g×2 **350**円(税込 378円)

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

お鍋ひとつでできる、魚醤を使ったすっきりとした 味わいの塩ラーメン

国産小麦粉に平飼 い卵を使った生麺 に、塩味のスープ付 き。〔GMO飼料不 分別)

339 **ス蔵 G**不健用 (賞7日/卵・豆・麦・米

電別題 (®)イロ/卵・豆・麦・米 お鍋ひとつで函館塩ラーメン 「原材料/めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、米 粉、かん水]、スープ(畜肉エキス、食塩、薬種油、 魚醤、なぎ、玉なぎ、砂糖、酵母エキス、ごま油、 澱粉、生姜ベースト、にんにくベースト、昆布粉末]



150g×2 368円(税込 397円) 国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



341 **計蔵** G 不使用 @7日以上/麦

全粒粉餃子の皮 大判20枚 **210**円(祝込 227円)

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



342 @20日以上/麦

春巻の皮みちのく 10枚 230円(税込 248円)

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



347 # 蔵 G 不使用 **@**45日以上/豆·麦·米 国産たけのこご飯の素 170g(2合用) 380_円(税込 410円)

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



かじかわ農場食品 (賞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いりこ と昆布のだしで煮込んだ炊き込みご

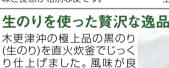


かじかわ農場食品 (賞90日/豆・麦・米 切干大根煮物

120g 285円(祝公8円) 奈良県王隠堂農園グループが栽培 加 工した切干大根を使い、炊きあげまし



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。



く、葉がしっかりした佃煮で

(質1年/豆・麦・米 江戸前生のり佃煮 40g 240円(税込 259円)



津)、醤油、砂糖、麦芽 水飴、発酵調味料、鰹

飛騨高山よしま農園

食べやすい 爽やかな酸味



飛騨高山よしま農園 30日以上 赤かぶ甘酢漬

130g 398円(税込(430円) 飛騨高山の契約農家の赤かぶ を甘酢で浅漬けにしました。

深みのある 酒粕熟成の味



飛騨高山よしま農園 (寛45日以上/米 きゅうり酒粕漬け

2本入450円(根込486円) 飛騨高山産のきゅうりを飛騨 地酒粕に漬け込み熟成させま



丸ごと赤かぶ 150g **420**円(税込 454円) 飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と

米ぬかで乳酸発酵させました。 2 6月5回 346

100g 368円(税込 397円) 赤かぶ漬けやきゅうりや大根などを細 かく刻み、混ぜ込みました。おにぎりの 具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬



60g 460m(税込497円) 瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕

まろやかもずく酢

す。そのまま召し上がれます。

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸 味の純米米酢で仕上げたもずく酢で

◎15日以上/豆·麦·米

100g 350円(税込 378円)

遠忠食品



30日/豆·麦·米

(20回 − 20回 − 20回

356 品蔵 G不使用

味付ザーサイ

遠忠食品

遠忠食品

うずら豆

357 | 南部フ-

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと 揚げ、国産大豆使用の米味噌ベース

ピーナッツみそ

(2) 90日/豆・麦・米・落

80g 340円(祝公7円)

遠忠食品

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

100g 240円(税込 259円) 北海道産長うずら豆(いんげん豆)を 直火釜でじっくり炊き上げました。

塩えんどう 100g 176円(税込190円)

こだわりの本格ダシの旨味 がじっくり浸みた美味しさ



原材料/だし汁[鰯煮干、昆布]、大根

かじかわ農場食品 (賞90日/卵・豆・麦・米 夏おでん

(固形量290g) **580**円(税込(固形量290g) 冷やしておいしく食べられるよ う、煮干しと昆布と鶏エキスを 塩味で仕上げました。冷えたま まどうぞ。〔GMO飼料不分別〕



②10日/米 山上蒲鉾店 山上 かまぼこ(白)

150g 810円(税込 875円) ぐち·たらを使った、歯ごたえのある 深い味わいの高級かまぼこです。



山上蒲鉾店

さつま揚げ 34g×4 300円(祝込)

@7日/米

たら、ぐち、その他小魚を使った、風味 豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリ コーン使用〕



②7日/米 山上蒲鉾店 揚げボール

12g×8 **275**円(税込 297円)

グチ、小魚の旨みのある揚げです。お でん、煮物などに。〔消泡剤:シリコ ン使用〕



寛7日/米 山上蒲鉾店 いか巻き

33g×4 310円(税込 335円)

タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯 にイカを入れて揚げました。〔消泡剤: シリコーン使用〕



億7日/米 山上蒲鉾店 ごぼう巻き

33g×4 **310**円(税込 335円)

タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯 にごぼうを入れて揚げました。〔消泡 剤:シリコーン使用〕



364 🔠 蔵 G 不使用 山上蒲鉾店 **@15日/麦** イワシハンペン

37g×5 **310**円(税込 335円)

イワシを小骨ごとすり上げました。イ ワシの匂いを少なくし、食べやすくし ました。



いわしつみれ 10個 200円(税込 216円)

いわしの骨も皮も丸ごと使用しシン プルな味に仕上げました。いわしの栄 養が丸ごと美味しく摂れます。〔消泡 剤:シリコーン使用1



366 計凍G 30日以上/米 高橋徳治商店

曲がりねぎちりめん揚げ 5枚(100g) 298円(税込 322円)



晩酌のおつまみや麺類のトッピングにも♪ 北海道産無リンた らすり身に茶豆を 60%以上配合し、 見た目も緑の鮮やか さが映えるおすすめ

367 **凤凍**G

高橋徳治商店 ごろごろ茶豆ちぎり揚



お弁当にも使えるプチザイズの練り製品

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 GMO飼料不使用)

368 計凍G 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)

おとうふ揚け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・筍・ ごぼう・しいたけ・枝 豆をカットして練り 込みました。 焼いた り、炒めたり、おで んや煮物に。

369 # 凍 G 承蝕 高橋徳治商店 彎30日以上/豆・米

国産の無リンすり身をベース

に、着色料には紅麹を使用しました。 サラダや酢の物なと

に。〔GMO飼料不分別〕

八水蒲鉾 (賞20日以上/卵・米・

372 2パック ス

蔵G調味料

かにかま

おとうふ揚げ(五目) 5個(175g) **300**円(税込 324円)

6本(約85g) 198_円(税込 214円)

6本(約85g) 通常本体 368円(税込 ×2396円



45g×2 275円(税込 297円) 山陰地方で水揚げされたエソ、コチ 等と北海道産の無リンタラを練り合

わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で

味付けしました。

374 🔡 蔵 G 不使用 かじかわ農場食品 **第90日/豆** 毎日だいず(大豆の水煮)

120g **210**円(税込 227円) 北海道産大豆の中でも風味の良い品 種『大袖の舞』を使い、水煮にしまし



かじかわ農場食品 **簿**90日/豆 ミックスビーンズの水煮 150g **250**円(祝込円)

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白 いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです



ソフトはんぺん

4枚(200g) 388円(祝公 419円)

379 一蔵 G 不使用 380 一蔵 G 不使用 丸和食品 第5日/豆 丸和のきぬ豆腐

382 蔵 G不使用 大豆屋 第4日/豆

大豆屋 木綿豆腐 330g **310**円(税込 (放) 不検出 <2.1<2.3

丸和食品 第5日/豆 丸和のもめん豆腐 300g 180円(税込 194円)



ス蔵 G不使用

丸和食品 @7日/豆

丸和の油揚げ🏊

3枚 165円(税込 78円)

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



青大豆の旨みを

逃がさず寄せました

388 🔠 蔵 G 不使用 簿5日/豆 丸和の青大豆寄せ

200g **230**円(稅込 円)

国産丸大豆・海水にがり100% 使用。豆乳濃度が高く、青大豆 の甘みを存分にお楽しみ頂けま す。消泡剤は不使用。



静岡県産たけのこ水煮 120g 450円(税込 486円)

独特の旨みと歯切れのある静岡県産 孟宗竹のおいしさをそのままパック しました。煮物や炒め物などに。

濃厚な胡麻の風味

黒ごまの風味がお

いしいおぼろ豆腐で

す。国産大豆、有機

JAS黒ごま(ボリビ ア産)、海精にがりを

使用。消泡剤は不使



昔のまんまこんにゃく 280g 180円(税込円)

下仁田産のこんにゃく芋を使用し、昔な がらの製法で繊維を切らずに手作り風 に仕上げました。アク抜き済みです。

がり100%使用。舌

の上でとろけるよう

な食感の濃厚な味 わいの豆腐です。



有機しらたき 200g 200円(税込 216円)

群馬県赤城高原で有機栽培されたこ んにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝 カルシウムで仕上げました。

大豆屋 第4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g **300**円(税込 324円) (放) 不検出 <2.1<2.3

300g 165円(税込 178円) 383 <mark>| 蔵</mark> G 不使用







150g×2 **180**円(税込 **194**円) 甘みの強い北海道産大豆をブレンド した、豆の旨みの詰まったもめん豆腐 です。150g2パックの使いきりサイ ズです。



簿4日/豆 借金なしよせ豆腐

330g 375円(税込405円)

原材料/国産 青大豆(主に山

|形)、海水ニガリ



大豆屋 ステーキ豆腐 300g 通常本体 330円 (税込 356円) (放) 不検出 <2.1<2.3



あげました。 7.4克南

389 | ス蔵 🧿 有機国産大豆寄せ豆腐 100g×2 **240**円(积於 **259**円)

デザート感覚の喉ごしの良い物豆腐です。



400 計蔵 G 不使用 簿45日以上/豆・麦 大豆屋 赤大豆煮豆

140g **298**円(税込 322円)



簿4日/豆 大豆屋 油揚げ 大1枚 **210**円(税込 227円) 厳選した国産大豆・国産菜種油を 100%使用し、一枚一枚をじっくり丁

寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

丸和の厚揚

393 **漂凉** G不使用 丸和食品 (賞60日/豆 きざみ揚げ 100g 215円(税込 (232円)



(3)4日/豆 季節のがんも(ゴーヤ) 2枚 **440**円(税込 475円) 国産大豆、海精にがりで作ったがんも 生地に、これからが旬のゴーヤを入れ、

国産菜種油で揚げました。暑い季節に

はオーブントースターや網焼きで。







業 ねき 2~3本、 בו ית かま 1パック、生おから 100g、オイル適量、【調 味料】水 80~ 90cc、 小麦粉大さじ4、片栗 粉大さじ2、中華風だ し一番 1/2袋、白ごま 大さじ2、塩少々

●葉ねぎは小口切りに、かにかまは長い方を半分に切り

❷ボウルに生おからと調味料を入れて合わせてから、① を加えて更に混ぜます。

❸8等分して丸め、手のひらで押さえて、1cm弱の厚さ に丸めます。 ●フライパンに炒め物より少し多めにオイルを熱し、③

の両面を焦げ目がつくくらいまで焼きます。



(第30日/豆 丸和のおから(生)

200g 157円(税込 170円) 国産丸大豆を100%使用。豆の旨 みとしっとり感があるおからです。 ハンバーグやコロッケなどにも。消

しっかりとした食感の日常使いの厚揚げ! 国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚 げ油は圧搾一番搾 りのNon-GMO菜 種油で仕上げまし 。消泡剤は不使 394 # 蔵 G 不使用 丸和食品 億5日/豆

2個(約180g) 180円(税込 194円)

おからと野菜を炒め ることにより、素材 の旨みを引き出した おいしく、ヘルシー ながんもです。 398 **凤蔵 G**不使用 **@7日/豆** おから入り野菜炒めがんも 5個(100g) 228円(税込 246円)

おからが入ったヘルシーがんも

味付がんもどき24 8個×2袋 420円 380円 税込 410円 登喜和食品



原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、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)

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

登喜和ひき割りカップ納豆 406

30g×2 **158**円(税込 タレ・カラシ付 **158**円(税込

407 W規格 🗷

30g×2×2通常本体 298円(税込 タレ・カラシ付 316円



(賞7日/豆・麦・米

403 (寛7日/豆・麦・米 登喜和食品 みちのくカップ納豆

30g×3 208円(税込 タレ・カラシ付 208円(税込 225円) 茨城県産大豆(農薬不使用)を使用。 食べやすい手ごろな量で、特製タレと カラシ付きの小粒納豆です。



408 **計蔵 G**不使用 (第10日/豆 野呂食品

鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 **140**円(税込 151円)

宮城県南方町砥落(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。



(第10日/豆 野呂食品 鎌倉山 小粒カップ納豆

40g×2 **160**円(祝込_円)

北海道の美味しいスズマル小粒大豆 100%使用。使いやすいカップタイ プの2個入りです。



登喜和カップ納豆北海道小粒100

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

30g×3 198円(税込タレ・カラシ付 198円(税込

404 | 蔵 G 不使用

②7日/豆 登喜和食品 ときわ納豆大粒カップ(タレ無) 50g 105円(配公用)

北海道産特別栽培大粒大豆を使用。 旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。 ※タレ・カラシなし。



37日/豆 登喜和食品 ときわ納豆小粒カップ(タレ無) 50g **105**円(祝洽用)

北海道産特別栽培小粒大豆を使用。 旨みを引き出す薫煙炭火発酵製法。 ※タレ・カラシなし。



410 **計蔵** G 不使用 野呂食品 @10日/₹

鎌倉山 手づくり小粒納豆 80g **170**円(税込 原材料/茨城県 産大豆、納豆菌



ぶ厚いトーストで



ター(よつ葉) 食 塩〔乳製品GMO 飼料不分別〕

420

イギリス酵母パン

1.5斤 430円 4 1 5円 税込 448円

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



411 | | | | | | | | | | | | | @4日/麦・米

麦のかをり(南のめぐみ)6枚切 1斤(6枚) **290**円(税込 13円)

小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



412

不分別〕

ッシュハウス (賞5日/乳・麦・米 角食パン8枚切

1斤(8枚) 298円(税込 322円) 国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よ つ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料



ッシュハウス 億5日/乳・麦・米 角食パン6枚切

1斤(6枚) **298**円(祝公田)

国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よ つ葉バター、食塩 [乳製品GMO飼料 不分別]



ニッシュハウス (25日/乳・麦・米 よもぎ食パン

1斤(6枚) 370円(税込 400円)

小麦粉(岩手県、北海道)、よもぎ(茨城県)、よつ葉バター、甘しょ糖、ホシノ天然酵母、食塩 (乳製品GMO飼料不分別)



415 G 不使用

彎3日/卵・乳・豆・麦 栄屋ロールパン

5個 230円(稅込 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〕



416 🔡蔵 ッシュハウス ②5日/乳・麦・米

酵母クロワッサン 3個 400円(祝込円)

国産小麦粉、水、バター、無塩バタ ー、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製 品GMO飼料不分別〕



@3日/麦・米 栄屋製パン 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



418 **武蔵** G 不使用 ◎3日/卵・乳・豆・麦 ハンバーガー用バンズ 4個入 200円(稅內)

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〕



(第3日/乳・豆・麦 栄屋製パン 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〕



421 | 3 | 蔵 デニッシュハウス 玄米食パン1斤

(賞4日/麦・米

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

長野県産ふじりんごの

美味しさたっぷり♪



ライ麦パン

美味しくて体にいい

デーツがたっぷり!

国産小麦粉、天然酵 母、有機デーツ、食

424 | ス蔵

ーツの王冠

サンタハウス

塩(海の精)

1個 300円 285円 税込 308円

@6日/麦

1個 352円(税込 380円)



ミックスバタール(パン) 1本 370円(税込 400円)

トマトソースとキムチがマッチしています

1個 360円(税込 389円)

飼料不分別〕

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

425 📲蔵

ピリ辛ピザ

飼料不分別〕

サンタハウス

426 | | 蔵 **@10日/卵・乳・麦** サンタハウス くるみパイ

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩 の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵 [GMO飼料不使用]



3個 390円(税込 1円)

一〔GMO飼料不分別〕、塩(海

ニッシュハウス (第4日/乳・麦・米

国産小麦粉、レーズン(カリフォルニ

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〕

ア)、加塩バター、シュガーバタ

1個(約65g) **160**円(税込 173円)

シナモンレーズン



1個 200円(税込 216円) 国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨 城)、よつ葉無塩バター [GMO飼料不 分別〕、甘しょ糖、ホシノ天然酵母、金



味噌パン

1個(約180g) **310**円(税込 335円) 小麦粉(九州、北海道)、米みそ(やさ か共同農場)、砂糖、ホシノ酵母、食塩

原材料/小麦粉(北海道、九州)、アップル プレザーブ(りんご、ビートグラニュー糖、レ モン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、 甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩 バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー 〔乳製品GMO飼料不分別〕

429 **ス蔵 G**不使用 デニッシュハウス **億**4日/乳・麦・米

酵母アップルロール

約320g 490円(稅込 529円)

ほんのりとシナモンの香りの りんごプレザーブを、特製シュ ガーバターを折り込んだデニッ シュタイプの生地に巻き込み 焼き上げました。

植物性乳酸菌で発酵さ せた豆乳を使った、純植 物性100%のマーガリン



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

432 🔐 蔵 G 不使用 ②240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 やかで口当りのよいあっさり軽 い風味のマーガリンです。



@10ヶ月 甘夏と伊予柑のマーマレード 220g 600円(税込 648円)

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑 と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度

はちみつにお気に入りの

アルゼンチン産・百花蜜

1000g 1850円(税込 1998円)

ナッツを漬け

クセが少なく、やさ

しい花の香りを楽し

めるクローバー主体

の蜂蜜。糖度が高い

ため果実漬けなどに

最適。

435 🔐

山田養蜂場

高<mark>蔵</mark>G不使用 434 創健社 (20日/乳・豆 生チョコレートペースト 160g **440**_円(根込 475円)

チョコレートに生クリームを加えて

練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコ レートペーストです。〔乳製品GMO

カナダ政府のグレ

を現地から輸入し、

国内で殺菌、充填し

アルファフードスタッフ

メープルシロップアンバー

ました。

436 册

ドAアンバー規格品



428 | ス蔵

(20ヶ月/米 玄米フレーク・プレーン 150g 360円(税込 389円)

有機JAS認定玄米

(電)1.5年以上

250g 690円(税込745円)

パンケーキやお料理の甘味として



コーンチャウダー(レトルト) 150g **280**円(祝込 **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〕



オニオンスープ

6g×4食 495円(税込 535円) 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくり ローストした、野菜のうまみの凝縮し たフリーズドライタイプのスープです。

お湯を注ぐだけの 具だくさんのけんちん汁



原材料/味噌、澱粉、カツオエキス、砂 糖、ごま油、チキンエキス、酵母エキスパ ウダー、昆布エキス、唐辛子、具(ほうれん草、ごぼう、鶏肉、人参、ねぎ、乾しいたけ)

440 **最** G 不使用

GMO飼料不分別〕

(20150日以上/豆・麦 けんちん汁みそ仕立て 10g ×4食 523円(税込 565円)

岩手県の伝統的な味噌蔵で じっくり熟成させて仕上げた 味噌をベースに野菜など具材 をたっぷりと使った味噌仕立て のけんちん汁です。味噌の香り 高いフリーズドライタイプ。〔鶏



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 F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〕 蔵体 小幡畜産 /卵 穂の香卵 10個 250円(税込(MS~LLサイズ) 250円(税込) 102 (MS~LLサイズ) 175円(税込(189円)

着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。 鶏舎で育てた鶏 の卵です。(GMO 飼料不使用)

₩蔵⇔ 小幡畜産 /卵 産直たまご

103 (MS~LLサイズ) 260円(税込(MS~LLサイズ)

104 (MS~LLサイズ) 180円(税込(194円) 〔放〕不検出 <2.0<2.2



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

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

一蔵G不使用

木次カフェオレ

飼料不使用)

444

106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個

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)

(第8日/乳

₩蔵★

函南東部農協

10個 520円(税込 70円 (562円)

(2013日/乳

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 簿6日/乳 107 🔡蔵🗘 よつ葉牛乳

12 260円(281円)

108 🔡蔵🗳 よつ葉ノンホモ牛乳 12 268円(289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15 秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。 成分無調整。[GMO飼料不使用] 〔放〕不検出 <2.1<2.1



〔放〕不検出 <1.7<2.0

109 || 蔵公 ブラウンスイス牛乳

500~215円(税込232円) 110 | 蔵 🗱

山地酪農牛乳 12 398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



タカハシ乳業 簿5日/乳 1111 || 蔵(4)

那須のおいしい牛乳 1000㎡ 340円(現分円)

112 | 蔵本 おいしい低脂肪乳 1000㎡ 300円(税込 7)

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〕



442 1000吨 260 円(税込円)

香料を使用せず、と ろっとした濃厚な ミルク感で、素材 を生かした味わい に仕上げています。 〔GMO飼料不分

北海道産の乳製品に、ブラジル産コー

447 🔡 蔵 よつ葉乳業

圖10日以上/乳 よつ葉 のむヨーグルトプレーン 250g 160円(税込 173円)



443 500吨 180円(税益円)

10 300円(現24円)

@16日/到 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 245円(税込 265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やか な酸味の生乳100%ヨーグルト。 [GMO飼料不使用]



飲んでやさしいヨーグルト

445 500元 195円(211円)

446 1000吨 330円(税込 356円)

〔放〕不検出 < 0.8 < 0.8 (原乳)

450 | 蔵本 函南東部農協 @10日/乳 丹那全乳ヨーグルト 500g **275**円(税込 (放) 不検出 (297円) <0.8<0.7 (原乳)

チェダーとモッツァレラをほどよくブレ<u>ン</u>ト よつ葉ナチュラルチ-ズを100%使用。ピ ぜやグラタンなどに。 (GMO飼料不分別)

456 | 蔵 賞3ヶ月/乳

よつ葉シュレッドチーズ 250g **520**円(税込 562円)



451 **武 G**不使用 よつ葉乳業 億10日以上/乳

80g 145_円(税込 157円) 香料を使用せず、ミルク本来のおいし さを凝縮、濃厚な味わいをお愉しみい ただけます。[GMO飼料不分別]

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン



よつ葉乳業 @17日/乳 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円 $\begin{pmatrix} 稅 \Sigma \\ 232 \end{pmatrix}$ 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〕



454 **蔵 G**不使用 函南東部農協 (208日/卵・乳 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g 290円(税込 ×3個 290円(税込 313円) <0.8<0.7 (原乳) 455 **蔵** G 不使用 ⑤2日以上/卵・乳 牧場のカスタードプリン

100~ 210円(税込7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〕

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〕



457 🔡 蔵 ⑤90日/乳 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円(税込 389円)

2000 458 @180日/乳 よつ葉乳業 よつ葉カマンベールチーズ

90g 390円(税込421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 提携でつくりあげました。〔GMO飼 料不使用]



函南東部農協 35日/乳 南箱根のモッツァレラチーズ

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

山形県 庄内協同ファーム



@180日/乳 よつ葉乳業 よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込329円)

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



よつ葉乳業 @9日/乳 よつ葉生クリーム

ルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕

200㎡ 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 丹那生クリーム 200元 435円(税込470円)

462 計蔵学

函南東部農協

丹那の生乳から作った、乳脂肪分 47%の純度の高い生クリームです。 [GMO飼料不使用]

[放] 不検出 < 0.8 < 0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛍まい研究会

秋田県 ライスロッヂ大潟



SANTOUR !

120

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料 2kg 950 円(税込6円) 463 🖁 白米 ₩ 白米 464 5kg **2300** 円(2484円) 5kg **2200** 円 (税込 2376円) 465 🔡 玄米

無農薬無化学肥料

七分胚芽米 2kg 1560 m(福含5m)

| 69|| 🟪 七分胚芽米 5kg 3500 m(3780m)|

除草剤無化学肥料

2kg 1560 m(祝為5m)

5kg **3500** 円(税込 3780円)

5kg 3250 円(税込 3510円)

5kg **2850** 円(税込 78円)

5kg 3600 円(税込 3888円)

5kg 3400 円(税込 3672円)

千葉県南房総市の大久保康席さん他。

白米

白米

あきたこまち

470 👭 玄米

あきたこまち

471 👭 白米

熊本コシヒカリ

480 👭 白米

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。

器 玄米

467

468



庄内つや姫 無化学肥料 5kg **2900** 円(税込 3132円) 472 5kg **2660** 円(2873円) 473 器 玄米 山形県庁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

2kg 1500円(税込0円) 474 믦 玄米



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 任 農薬 無 化学肥料 船 白米 5kg **2650** 円(2862円) 5kg 2430 円(税込 2624円)

475 476 玄米 山形県圧内町の上滕仏辛さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料 477 👭 白米 5kg 2650 円(税込 2862円)

478 👭 玄米 5kg 2430 円(税込 2624円) 山形県庄内町の工藤広幸さん他。 除草剤無化学肥料 庄内でわのもち

2kg **1100** 円(税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

481 熊本県宇城市の吉田政美さん他。 高知県 高生連

熊本県 戸馳有機米研究会

高知よさ恋美人 **低**農薬 **低**化学肥料 482 器 白米 5kg **2680** 円(発込 2894円) 器 玄米 5kg 2480 m(税込 2678m) 483

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)。



九州産にこまる 484 👭 白米 485 👭 白米 器 玄米 486 5kg 3300 円(税込 3564円) 487 器 玄米

2kg 1500 円(税込 1620円) 5kg 3580 円(税込 3866円) 2kg 1380 円(税込0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。

180014 創健社 (360日

180038

ミエハク

押麦

岩手県産 もちきび 170g 650円(税込円)



4

100 May

簿5日/乳

180026 創健社 賞360日 岩手県産 うるちひえ 170g 530円(祝公円)



800g 510円(税込 551円)



1kg 198円(税込 14円)





マルアイ食品 (質1年/米 麹屋甚平熟成ぬか床 1kg **540**円(税込 583円) 米ぬかを麹化することで旨味 を引き出し、乳酸菌と酵母菌 で発酵熟成させました。塩と

唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

180063 補充用熟成ぬか 400g 280円(税込 702円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き 出し、古いぬかから取り出し た乳酸菌、酵母菌で発酵熟 成させ焙煎しました。

くだものそのままのやさしい香り

や味をたっぷりお楽しみください

原材料/りんご(りんご果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)、ぶどう(砂糖、ぶどう)濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こん

にゃく粉)、みかん(うんしゅうみかん果汁、 砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)

FBミニカップゼリーお徳用

45個 **998**円(税込 (3種·各22g×15) **998**円(税込 1078円)

ニカップゼリーりんご、ぶど

う、みかんを各15個ずつ合わせ

たお徳用パックです。りんご、み

かんは国産果汁、ぶどうは海外

産有機果汁を使用しています。

(3)45日以上

492 **ス G** 不使用

フルーツバスケット

2 6月5回 ///

とろりとしたこしあんをたっ



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

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

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



もち料理シリーズずんだもち 200g 460円(祝公円) ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、

還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、 ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋 加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



(2)360日/麦・米 ハマセイ 冷凍ミニ鯛焼き

30g×10個 380円(税込 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1、米酢





ん、落花生ペースト、寒天 491 **ス G** 不使用

@6ヶ月以上/落 落花生ようかん

130g 330円 318円(税込 7343円) 北海道産の小豆とビートグラ ュー糖を使用し千葉県産落 花生ペーストで香り高い一口サ イズの羊羹に仕上げました。

あまみはお好みで♪ 水切り ヨーグルトでレーズンサンド



494 **品** G 不使用 @60日/豆・麦・米 ところてん(たれ付)

200g **202**円(税込 (固形量180g) **202**円(税込 天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発 酵調味料)



小粒水ようかん

16g×12 300円(税込 324円) 三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、

水飴、寒天、食塩、

ネオファームのドライ フルーツ & ナッツ そのままで、ヨーグルトのトッ





504 億6ヶ月

40g 510円(税込 551円) 海外認証のりんご果汁とキャ ノーラ油を添加したオレゴン



松の実3袋

30g 通常本体 ×3 1404円 1178円 税込 1272円 中国産松の実

吉野くず粉を使用した、みず みずしく風味豊かなわらび餅



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

フルーツバスケット

吉野葛わらび餅

140g×2個 **625**円(税込 (きな粉付) **625**円(税込 吉野の葛粉を使用した風味豊 かなわらび餅です。冷蔵庫で冷 やしてから、お召し上がりくだ

@70日/豆

496 **一** G 不使用

②120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、植物油脂(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



第90日 アーモンドじゃこ

7g×5連 260円(税込 281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)



◎60日/豆・麦・米・え 小魚スナック

55g **240**円(税込 259円)

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



ミニえびまるせん 10g×4 **250**円(税込 270円)

馬鈴薯澱粉、植物油脂(米油)、えび、オキアミ、いか、食塩、アオサ、粗糖



@120日/米・え



レーズン(干しぶどう)3袋 120g×3 984円 899円(税込 971円)

天日でたっぷり乾燥させた、ミ ネラル、カルシウムがバランス よく含まれたヘルシーなおいし



メリカ海外認証)

ネオファーム ドライブルーベリー

州メデュリファームのブルーベ リーです。



億6ヶ月 アーモンドロースト 50g 448_円(税込484円)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認



歯ごたえと香ばしさが 魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

507 册

大原農園(中井町) ⑤6ヶ月/落 大原さんのから付落花生 200g 960円 918円 (税込 991円)

神奈川県中井町の大原好文さ んが農薬・化学肥料不使用栽培 した落花生を、さや煎りしまし

❷KUBOTA 久保田食品醬 ふっくら炊いた小豆粒あん と、上質な抹茶のかき氷



500 👭 🖸 不使用 ②60日以上/麦·米 キング製菓 ブランクッキー

80g 200円(税込 216円) 小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、

ニング(パーム油(マレーシブ 米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コー ンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



501 凍G不使用 365日/卵·豆·麦 豆乳カステラ

5切 328円(祝公円)

砂糖、鶏卵〔GMO飼料不分別〕、小麦 粉、豆乳、水あめ



@30日/卵・麦・米 しみず食品 黒糖入りパンケーキ

6個 390_円(税込 421円) 小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、は ちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油



110me×2 380円(税込円)

マダガスカル産の最高級バニラビー ズをはじめ、PHF卵など素材を厳選 してつくりました〔卵·乳製品GMO飼

バニラアイスクリーム2個



ほうじ茶アイスクリーム2個 100 m 2 2 440 円 428 円 (税込 462 円)

厳選した国産の茶葉を使用して作り あげました。ほうじ茶ならではの香ば しさと、口に残らないさっぱりとした



월6月5回

原材料/小豆粒あん(小豆、ビ ー糖、食塩)、甘しょ糖(鹿児島)、抹茶 (京都)、食塩(高知県産天日塩)

久保田食品 さとうきび蜜かき氷抹茶と十勝あずき

180m ℓ ×2 **300**円(税込 **324**円) 鹿児島県産の甘しょ糖に、北 海道十勝小豆粒あん、上質な 京都産抹茶を使ったこだわり

国産果汁使用。ポキッ!と折って召し上がれ 図6月5回 契約栽培さ

れた国産果 汁を使った 凍らせるタ イプのシャーベットです。り

んご・みかん・ぶどうの3つの 味が楽しめます。 508 **ス** G 不使用

フルーツバスケット FBフルーツシャーベット

ふんわりとした





509



@90日以上 FBかき氷シロップ・パイン 180~ 550円(594円)



へた取り、洗浄、スライスなど手作業で丁寧に 加工した苺をミルクアイスキャンデーに合わせました。濃厚なミルクアイスが甘酸っぱい苺と



90ml×3 **300**円(税込 324円) 北海道十勝産小豆を使用しています。新鮮 な牛乳をふんだんに使い天然バニラビーン ズで香りづけしています。和と洋が調和し たアイスです (乳製品GMO飼料不分別)

砂糖(てんさい)、パインアップル 見事にマッチします (乳GMO飼料不分別)

ごこか懐かしいロールケーキです 2 6月5回

原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ〔卵 GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO 飼料不分別〕

515 **风** 凍 **G**不使用

②10日以上/卵・乳・豆・麦 黒豆きなこロールケーキ

1個(約9㎝) **720**円(税込 778円)

香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさし い甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏 は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にか かるチョコレートがとろける舌ざわり

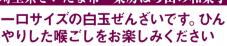


弁天堂エクレア 2個 520円(税込 562円)

(30日/卵・乳・麦

516 🔼 凍

国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリーム をたっぷりと詰めました。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。





517 **凤源** G 不使用 菓房 はら山 白玉ぜんざい

用。ひんやりした喉ごしをお楽しみください。

60g×3個 **510**円(税込 551円) 国産もち米で作った白玉粉に、北海道産小豆使

@120日/米

のかき氷。 埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子 むっちりとした柔らかいお餅に溶け合う つぶし餡の大福です 砂糖, もち米(国産) 小豆(北海道)、馬鈴 薯澱粉 518 **凤凍G**雨 菓房 はら山 大福 40g×5 **600**円(税込 648円)



519 🔼 凍 **(章)150日/卵・乳・麦** 菓房 はら山 風の鶏(白餡)

40g×4個 480円(税込 518円)

マイルドなうま味と

深みのある香り

₩G不使用

1本

180117 箱

創健社

緑茶

536

います。

億180日

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



吉川農園 深山里(緑茶)

100g **950**円(加入6円) 〔放〕不検出 < 0.3 < 0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉 川さんが、深山里、 ふる里の香から選 別したくき茶です。



寛6ヶ月

522 吉川農園 くき茶(緑茶)

100g **476**円(税込 514円) 〔放〕不検出 < 0.3 < 0.3 (飲用)

吉川さんの農薬不 使用栽培緑茶と 深山里をひいた抹 茶、宮城の里澤さ んの農薬不使用玄 米を使用。

ふる里の香(緑茶)

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。

521 #

吉川農園

静岡県静岡市 吉川農園

寛6ヶ月

523 吉川農園 (寛6ヶ月/米 抹茶入玄米茶

珈琲実験室 (2)1年以上

珈琲実験室 @1年以上

珈琲実験室 ②360日

200g **540**円(税込 583円)

527

528

530

531

を使いました。

180087 👭

200g 540円(583円) [放] 不検出 < 0.3 < 0.3 (飲用)

懂 6月5回

2 6月5回

リラックスティー・アッサム

鑒 6月5回

ソフトブレンドコーヒニ豆

8 6月5回

コーヒー用無漂白ペーパー101

1~2人用 250円(税込 (100枚)

50g 450_円(税込 486円)

リラックスティー・ダージリン

50g 450円(税込486円)

寛6ヶ月

100g 470円(税込 508円)

よ~く冷やして プルプルな食感が



/果汁(イタリア、 、、、、、、、、、、スペ イン)、寒天、こんにゃ く粉 **532** 7ルーツバスケット (第180日 飲むこんにゃくゼリー りんご

130g×2 **328**円(税込 354円) 国内産りんご果汁を使った、ク ラッシュタイプの飲むこんにゃ くゼリー。

(質)1年以上

8g×52袋 460円(税込 497円)

526 **册** G 不使用

16g×5 367円(税込 396円)

アールグレイティー

2.2g× 通常本体 25パック **498**円 438円 (税込 473円)

スリランカ産有機茶葉使用のベルガ

モット(柑橘系)の香り高いアールグレ

創健社 ©360日/乳

ミルクココア

麦茶52ティーバッグ

524

ぶどうそのものの 味や香り



(イタリア、スペイン 寒天、こんにゃく粉 533 又 6 不使 飲むこんにゃくゼリー ぶどう

国内初の

130g×2 **338**円(税込 365円) 有機ぶどう果汁を使った、ク ラッシュタイプの飲むこんにゃ くゼリー。

常備品に

©150日以上

500㎡ 138円(税込149円)

ミネラルバランスがよい軟水で、 お茶やお料理にも利用できます



アルカリ水 金城の華 537 500元 128円(税込 138円) 180129 箱

500㎡×24本 **2980**円(税込 3218円)

島根県金城(かなぎ)町の地下 300mの花崗岩の下に大自然 が永年かけて作り出した原水 を採取。PH8.2の純天然のア ルカリイオン水。

東京都八王子市 珈琲実験室



529 ソフトブレンドコーヒー粉 200g **540**円(税込 583円)

グァテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー 豆をブレンドして、多くの方に好まれる ようなソフトな味わいに仕上げました。

信州の契約農家が 愛情こめて大切に 育てたナガノトマト 独自品種"愛果(ま なか) "を100%使 用しました。トマト をおいしく味わう ことのできる低塩 タイプです。

₩6月5回

180075

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

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。



信州生まれの

おいしいトマト

180130 **∰**G @60日以上/豆 200ml×24 **1972**m(稅込 2130m)

豆ジャン(豆乳飲料)

植物性の米ヌカ油 を原料としている ため、溶解性、洗浄 力に優れ、低温でも テオイレか良く洛ちま 180208

ニューライスター100 3kg 960_円(税込 1056円)

浴室・洗面所などに。 泡のス プレーなので汚れにとどま りやすく、作業が簡単。カビ の発生場所にスプレーし、ブ ラシでとすってから水洗いか

ボーソー油脂 カビ取り泡スプレー 180210 😆

300~ 870円(税込円) 180221 詰替 👭

300㎡ 720円(税込792円)

伊豆大島の 塩を粉末に 仕上げまし

海の精

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利



ソルトで歯みがき 180361 25g 657円(税込723円)

180373 詰替用 25g 381円(税込 419円)

180476

チャックさんフリーザー袋小

50枚 452円(税込 497円) シングル×6 450円(税込 495円)

180385 15. 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)

180415 キッチンペーパー

有機果汁を85%以上使用 した贅沢なぶどうサイダー

500ml×24本 3200m(税込 3456m)

長崎県北松浦郡佐々町の北村

親二さんが丹精込めて有機栽

培した茶葉を 100% 使用して



180105 @1年 光食品 ヒカリ オーガニックジンジャーエール 250ml×30缶 3980円(税込4298円)

ヒカリ食品の契約農園や自社 農園で栽培した国産有機しょ うがを使用した有機JAS認定 ジンジャーTールです。



180099 册 償1年/麦 ぶどうサイダー+レモン 250㎡×30缶 4000円(税込 4320円)

、イタリア他)、炭酸

2 6月5回

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

有機肥料を主体とした栽培方法で 育てられたコンコードを原料とし、

酵させ、添加物等一切使用していま

せん。酸味が少なく、コクのある甘 口のワイン。アルコール14%未満。 180166

天然葡萄酒 赤(甘口)

720㎡ 1400円(税込0円)

長良天然ワイン醸造

180180

180439

180452

180403

エチゴビール

ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



160g×6缶 **720**円(祝公8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。



@6ヶ月以上 もりだくさん さんさんファームりんごジュース 12 800円(税込864円)

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

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

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。適度な

酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

天然葡萄酒 白(甘口)

720㎡ 1400円(7540円)

2 6月5回

180178

長良天然ワイン醸造

無添加、麦芽100%と

525



国産有機野菜ジュース

125me×18本 2829円(税込 3055円) 180154 --- 凍 フジワラ化学 (第240日 フジワラの青汁

7パック 1100円(税込8円) 180142 👭 G 不使用 木次乳業 ②2ヶ月以上/豆

しろうさぎの豆乳 125me×18 **2450**m(税込 2646m) にかく"ビール通"ごのみ のノンアルコールビール



原材料/麦芽(ドイツ)、ロースト麦芽、ホップ

538 **ス** G 不使用

箱ノンアルコールビール龍馬1865 350㎡×24缶 **2790**円(税込3013円)

ドイツ産麦芽100%。香料 や保存料などの添加物は一 切使用していません。名前の 「1865」は龍馬が初めてビール を飲んだという年にちなんで います。

旨みとキレの絶妙な バランス 2 6月5回 を飯豊山 特別栽培の酒造好適米 一夢の

系の伏流水で仕込み ま香 原材料/米(国産米)、米糀(国産米) 180162

180427 👭

180440 册

手さげポリ袋

大和川酒造店 純米辛口 弥右衛門

720㎡ 1100円(税込0円) アルコール度数:15/日本酒度:+7/精 米歩合:60%

半透明ゴミ袋45リットル

45 l×50袋入 593円(652円)

65×80cm(厚さ0.02mm)

100枚 600円(税込 660円)

たて54cm×よこ30cm

を代表するスタイルとなっています。

Echigo chigo 3本エチゴビールFLYING IPA

B

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

結べますよ半透明ゴミ袋45L

とくとくキッチンパック

180枚 343円(税込 77円)

180191 🖥 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 780円(税込 858円)

希少種のホップ、アマリロを使用した 鮮やかな緋色の上質のエールビール。 アルコール約5.5%

まあるい形も ラップで簡単に





宇部フィルム

ポリラップ

180490 22cm×40m 22cm×40m **158**_円(税込 174円) 180506 30cm×20m 👭

30cm×20m **143**_円(税込 157円)

---粘着付与剤などの添加物を一 切使用しておりません。使用後 はそのまま燃えるゴミとして処 理できます。



菊花せんこう角型ミニ 6g×32巻 730円(税込 803円) 主原料である防虫草は忌避効果があると

同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさら

に忌避力があります。室内約3時間燃焼。

チャックさんフリーザー袋大 30枚 452円(税込497円)

180464

厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

180397 ペンギン芯なしロール6R

100組×3箱 370円(税込 407円)

ピュアティッシュ5箱

200組×5箱 430円(税込 473円)



06ヶ月以上/豆 野田味噌商店

愛知の豆味噌オリジナル 400g **530**円(税込 572円)

愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、 木桶で1年半以上熟成。加熱殺菌して いない生味噌です。

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

味噌です。



539 **→蔵** G 2 ヤマキ醸造 (賞1年/豆・米 御用蔵田舎みそ

1kg **898**円(税込 970円)



愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、 木桶で1年半以上熟成させた天然醸 造の豆味噌です。



200g 360円(税込 389円)

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。 味噌和え、おでん、お豆腐の他、 野菜にそのままつけても美味しく召 し上がれます。

541 🔠 🕳 不使用

酵、熟成させました。

島根県奥出雲産無

農薬米と麹を原料

田中屋純正麦こうじみそ

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、

国産大豆、シママースを使って低温発

2 6月5回

田中屋



厳選した国産丸大豆を使用 し、国産小麦、天日塩そして

ミネラル豊富な奥多摩の伏

イタリア産有機し

果汁を100%使

用。焼魚や刺身、レ

モネードや焼酎な

モンのストレー

550

545

12 500円(税込 540円) 546

1.8 2 760円(税込821円)

を使用。 G不使用。R 近藤醸造 寛2年/豆・麦・米 めんつゆ 547

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

360㎡ 440円(税込475円)

548

国産全粒小麦のみ

で造られた、やわら

かな酸味が特長の

穀物酢。和・洋・中の

幅広い料理にお使

いいただけます。

551

純麦の酢

内堀醯浩

12 765円(税込 円)

州统

500㎡ 280円(税込円)

酢

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

昆布は使わずに

かつお本枯節厚削 りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造

醤油を合わせまし

た。めんつゆや煮 物などに。

549 **8 G**不使用

昆布不使用のつゆ

億1年/豆・麦・米

900~ 867 (稅込 936円)

552 横井醸造工業 純りんご酢

500吨 495円(祝公535円)

553 ナチュラルキッチン 粗精糖(種子島産)

1kg 350m(税込 78m) 鹿児島県種子島のサトウキビを使っ た砂糖です。

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



561 倉1年/米 味の母(醗酵調味料)

喜界島産の特別栽培 サトウキビで作った黒 糖。淡白で上品なコク があり、色も白っぽい のが特長です。 8

540 計蔵 G不使用

蔵出しみそ(こうじみそ)

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低

農薬米と天日塩を原料に1年以上ねか

せた、天然醸造の「つぶみそ」です。

1kg **960**円(祝公7円)

桜中味噌店

②6ヶ月/豆・米

喜界島黒糖 554 (粉末)

110g 380円(税込円) 555 (かち割り)

110g **380**円(税込円)

556 • 沖縄の塩(シママニス) 1kg 240円(税込 259円)





億90日以上/豆

500g 550円(税込 594円)



香りがほのかにします

消化吸収が早く、エネ

レモン100%しぼりたて

180㎡ 440円(根公 75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。

平田産業 (第270日以上 -番搾り純正なたね油 **562** —

1250g **712**円(税込 **769**円)

563 (小) 👭

600g 430円(税込464円)

農薬不使用栽培の 国産菜種を古式圧 搾法で搾油しまし た。

564 **黑**G不使用

国産なたねソフト油

825g 1430円(税込1544円)

559 🔐 大和川酒造店 /米 蔵の素(料理酒) 720㎡ 780円(税公 円) 720㎡ 1000円(税込0円)

558 🟪

白扇酒造 (質1年/米

500~ 850 円 (現立 円)



560 @1年6ヶ月/米 みやこの料理酒

500㎡ 710円(税込767円)



ココウェル 🕲12ヶ月以上 有機ココナッツMCTオイル 280g 2400円(税込 2592円)



炒め物や揚げ物などの 加熱料理にオススメ 乾燥させたココナッツ果肉を圧搾した

クッキング用オイルです。油 の旨みはありますが香りは ほとんど無く、様々なお料 理にご利用いただけます。 20℃以下で固体化します。

566 第12ヶ月以 有機プレミアムココナッツオイル

460g 950円(税込6円)

使い勝手の良い 「だし一番」シリーズ



567

創健社

569 ◎1年/乳・豆・麦・米 創健社 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。 焼売など、様々な中華料理に。〔乳 GMO飼料不分別)

(質)1年/乳・豆・麦・米

8g×10袋 350円(祝込 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-

プができます。〔GMO飼料不分別〕

570 G不使用 億1年以上/豆・麦・米 中濃ソース

300㎡ 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、 焼そばなどにもご使用いただけます。

特別栽培野菜使用とんかつソース

571 G 不使用

高橋ソース (賞1年以上

300元 350円(税込 78円)

572 — G 不使用

300元 350円(税公378円)

高橋ソース (寛1年以上/豆・麦

特別栽培野菜使用ウスターソース



やまゆりのトマトケチャップ 300g 315円(税込)

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。

有機トマトと有機 野菜の甘味にスパ イスの香りと辛さ をきかせた、香り豊 かなソースです。



573 8 @1年/米 有機ピザソース 225g 380円(税込 円)

担当者おすすめ お豆とじゃがいものごまマヨ和え

マヨネース

Ho

じゃがいも 1個、いんげん 4本、ミッ クスビーンズ 50g、【調味料】マヨ ネーズ大さじ2、しょうゆ小さじ 1/2、白ごま(すり)小さじ1

作り方

材料(2人分)

❶じゃがいもは皮つきのまま食べ

やすい大きさに切り茹でます。 ❷いんげんは筋をとり茹で水気 をきり、食べやすい長さに切り

ます。 ③ボウルに調味料を混ぜ合わせ、 ①と②、ミックスビーンズを加

えて和えて出来上がり。

原材料/なたね油、卵、りんご酢、 食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、

575 G不使用 ななくさの郷

お好みの素材をフライパン等で

加熱しながら絡めて出来あがり♪

コショウ)

@6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〕

578 🔠 G 調味料 ⑤180日以上/豆・麦 創健社

⑤1年/乳・豆・麦・米

8g×10袋 **330**円(稅込 356円)

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の

風味を活かした良質の原材料を使用

した本格的なだしです。〔GMO飼料

えごま一番和風ドレッシング 150ml $428_{\text{H}}^{\text{(AL)}}$

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

576 **8 G**不使用 富貴食研 寛4ヶ月以上/卵・豆・麦・米 富貴の黒ごまドレッシング 200㎡ 490円(税込529円)



フレーク状になって いるから使い易い!

568 **日 G**不使用

洋風だし一番



億180日/豆・麦・米 せいふてぃ カレールゥ

579 甘口 580 中辛 (約7皿分) **270**円(税込 (約7皿分)

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



原材料/小麦粉(北海 道)、植物油[紅花油、パー ム油]、酵母エキス、ポー クエキス、粉末トマト、砂糖、食塩、りんご果汁、香辛料、麦芽エキス 581 **册** G 調味料 (第180日以上/豆・麦 創健社

115g 340円(税込 367円) 番しぼりのべに花油、国内 産小麦粉使用。ポークエキスと 粉末トマトをふんだんに使用。 (GMO飼料不分別)

ハヤシライスルゥ



おろしにんにく 40g 380円(税込円) 国産にんにくだけを使用した本格的 おろしにんにくです。使用したい分だ

け使用可能なチューブ入り。 ゆかってい 585

くしの農園 ②240日 ゆずごしょう 50g **400**円(税込 432円)

大分県産無農薬栽培の書ゆずと. 長く 漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げ ました。鍋物や焼き物、炒め物などに。



原材料/トマトピューレ、砂糖、玉ねぎソテー、もち米飴、ねぎ油、りんご酢、米麹調 中華ナリ 味料、米でん粉、食塩、 豆板醤、しょうが 582 **ス** G 不使用

億4ヶ月以上/豆・米 冨貴食研 冨貴の中華チリの素 130g(2~3人前) 330円(税込 356円)

純植物性の中華チリの素です。 トマトと玉ねぎをたっぷり使用 して野菜の甘味を生かした優 しい味の中華です。



原材料/しょうゆ、も ち米飴、ねぎ油、本み りん、米麹調味料、砂 糖、米でん粉、エノキ タケ、食塩、昆布だし、 米酢、しょうが、干し椎 茸、香辛料(白こしょう)

冨貴の中華うま煮の素

130g(2~3人前) 330_円(税込 356円) 純植物性の中華うま煮の素で す。昆布と椎茸の自家製だしの 旨味にネギ油が香ばしい優し い味の中華です。

------千葉産直サービス (②18ヶ月以上/豆・麦

ミニとろイワシ缶(味付)

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。

591 8 G 不使用

三育フーズ (賞2年/豆・麦

グルテンミート

200g 310円(税込 335円)

594 8 G 不使用

本造りなめ茸

小林農園 **@180**日以上/豆·麦·米

200g **298**円(税込 322円)

南部小麦全粒粉

601 🏪

609 8 蔵

国産地そば粉

1kg 390円(税込 (放) 不検出 (0.7<0.5

②8ヶ月/麦

1kg **440**円(税込 475円)

麦の里えべつ強力粉

@45日以上/そ

億45日以上/米

地かつお

250g 348円(現公内)

(固形量70g) 280円(税込(302円)

2 6月5回

生麺に近い食感に

仕上げました♪

597 **5**袋

603

605 呂蔵

小麦の粒を丸ごと

挽いた全粒粉で製

極太なので煮込ん

造した太めんです。

でも煮崩れせず、

612

美味しくいただけ

な製法による蕎麦

です。ざる蕎麦や

温かい蕎麦でどう

596

酸辣湯麺(サンラータンメン)

111g(めん80g) **195**円(税込円)

111g(めん80g) 通常本体 ×5 975円 900円(税込 ×5 975円

国内産小麦粉を100%使用し

たノンフライ麺に、米酢・黒酢

ピリッとした辛み、鶏や牡蠣の

プを合わせた酸辣湯麺です。

国内産薄力小麦粉シラネ

〔鶏GMO飼料不分別〕

阿部製粉 (2)180日以上/麦

1kg 330_円(税込 356円)

ホシノ天然酵母パン種 圓1年/麦・米

天然酵母パンの種

250g **965**円(税込 (50g×5袋) **965**円(和2円)

(質45日以上/豆・麦

マムのバ

粉

彎3ヶ月以上/麦

230g **198**円(税込 214円)

植物素材ソースの豊かな風

味をお楽しみいただけます

G調味料

599 5袋

ソース焼きそば

111.3g(麺90g) **145**円(税込 157円)

111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **725**円 **680**円(税込 **734**円)

国産小麦粉を100%使用。卵

を使わず独自の製法でコシを

出した無かんすい麺。揚げ油は

100%植物油を使用。

北海道産小麦粉使

用。フライの衣やハ ンバーグなどのつ なぎ、グラタンなど

のトッピングに。

607 🔐

マムのパン粉

三木食品

創健社

598



②1年半以上 伊藤食品 鮪ライトツナフレークオイル無添加 70g×3 580円(税込 626円)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩『シママース』で調味して います。サラダやサンドイッチなどに。



589 🔐 🕝 不使用 とろさばみそ煮缶

180g **420**円(税込 (放) 不検出 <1.0<8.0

590 🔐 **590** 千葉産直サービス **©**18ヶ月以上/ とろさば水煮缶 180g **420**円(税込 (放) 不検出 <1.0<8.0

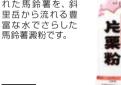
岩手県産ナンブル 麦粉を100%使 用。パンやうどん ケーキ、クッキーな



()1年/麦 南部小麦粉 1kg 360円(税込 389円)

〔放〕不検出 < 0.7 < 0.5

北海道常呂郡、斜 里郡で契約栽培さ れた馬鈴薯を、斜 里岳から流れる豊



608 **G**不使用 片栗粉

200g **225**円(税込 243円)



500g(12~13個) **650**円(税込 702円)

山形県庄内産の減農薬・有機肥料で

栽培した「でわのもち」を100%使用

した玄米もちです。

おつゆの友

大和の麩

627

628

坂利製麺所 第720日/麦

100g **180**円(税込円)

坂利製麺所 @360日/麦

2本 310円(税込 (60g) 310円(税込

カクサ (第180日以上 花かつお

カクサ (2)180日以上

30g 190円(税込 205円)

かつお削りパック

30g 200円(税込 216円)

620 8

北海道産を主原料にブレンド配合し

億90日以上/豆 庄内協同ファーム 玄米切もち

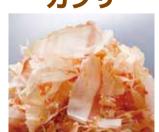
黒豆きな粉 130g 400円(祝公

農薬・化学肥料不使用栽培の山形県 庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しまし た。きなこ牛乳やお餅などに。

生の国産大豆から 搾った雑味のない 生搾りの豆乳を消 泡剤を一切使わず 煮込み、ニガリだけ を加えた豆腐で作 りました。

619 # G 不使用 (3ヶ月以上/豆 消泡剤無添加こうや豆腐 8枚入(65g) 468_円(税公 7505円)

駿河湾の海産乾物



629 カクサ (第180日以上 そばだし 120g 380円(税込円)

630 👭

老舗のだし

カクサ (第180日以上

8g× 360円(税込 16P 389円)



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





-----千葉産直サービス (寛18ヶ月以上/米 とろイワシ水煮缶

190g 388円(税込円)

銚子港で水揚げされた良質ないわし だけを厳選。塩と純米酢だけで、骨ま で柔らかく煮込みました。

592 アグリコンセルベレーガ (常6ヶ月 有機トマト・ジュースづけ(カット) 400g **197**_円(税込 213円)

U Ou 593 創健社 36ヶ月以上 有機ホールトマト缶罩 400g 通常本体 (固形量240g) **180**円

のさわやかな酸味と唐辛子の 旨みで仕上げた特製液体ス-

602

08ヶ月/麦 ミナミノカオリ(パン用小麦粉) 2kg **830**円(税込 896円)

滋賀県産の強力粉です。グルテンの つながりが良く、滑らかで、パンを作 るうえで、良質なタンパク質を有しま

外はカリッと中はもっち りの焼きあがり♪



原材料/米粉(高 知県)、宗田節粉高知県)、山芋粉 末(国産)、 べ-グパウダー(アルミ

610 🔠 @90日以上/米 JA土佐れいほく

622 8

米粉のお好み焼粉 400g 390円(税込1円)

土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉など を混ぜた、お好み焼用ミックス

◎6ヶ月以上/麦

6枚 390円(税込円)

623 # G 不使用

金正食品 @365日以上

100g 230円(税込 248円)

凝縮されています

旨みと風味がギュッと

国産はるさめ

原 材 料 / サ クラエビ (静岡県)

桜えび(素干)

633 🔡

色料不使用。

北海道産全粒小麦粉使用くるまふ

全粒粉太うどん 240g 190円(税込205円) 創業以来の伝統的

615 🔐

億45日以上/麦・そ 足柄古式そば(五割そば) 250g 260円(税込 281円)

624 豊永長六商店 (2)1年 大分県産乾しいたけ どんこ

ムソー (寛1年

無漂白かんぴょう 40g 460円(税込497円)

100g 1100円(税込8円)

有明海の海苔自慢



634 成清海苔店 有明一番摘 焼きのり

全型10枚入 **700**円 (税込 756円) 有明海産秋芽一番摘みの海苔の中か

ら厳選しました。シャキシャキとしな がら口どけがよく、甘みのある味を楽

635 册 成清海苔店

第180日 有明一番摘 寿司はね焼のり 全型10枚入 360円(税込 389円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、 甘みのある味を楽しめます。

成清海苔店 @90日以上/豆・麦・米

40g 530円(税込 572円)

北海道産鮭のフレークを、有明海産の 乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使 い、こだわりの調味料で仕上げました。

50g 330円(税込 356円)

原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油 小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキ 、ポーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節 粉末、麦芽エキス、するめ粉末 595 **册** G 不使用 桜井食品 (2) 6ヶ月/豆・麦

香り漂うごま風味

ごまらーめん

100g **140**円(税込 151円)

北海道産契約栽培小麦粉 100%使用の無かんすい乾麺 を使用。無添加調味料付き。 (GMO飼料不分別)

北海道スキムミルク

606 🔐 @12ヶ月/乳 よつ葉乳業 よつ葉スキムミルク

150g **248**円(268円) 北海道産の生乳100%使用。パン やお菓子作り、お料理などにどうぞ。 [GMO飼料不分別]

三輪素麺の手法を 用い、国産小麦粉 100%に圧搾法ご ま油、吉野葛を加 え熟成後、冬の冷 気の中で仕上げま

613

616 🔠

吉野葛うどん

200g **358**円(税込 387円)

Sacces ⑤360日/麦

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。

614

©720日/麦 吉野葛そうめん 250g **410**円(税込 443円)

寛8ヶ月/麦 北海道産小麦100%スパゲティタイプ 500g 380円(税込 410円)

小麦の旨みが引き立つように数種類 の北海道産小麦粉をブレンド。太さ 1.7mm、ゆで時間7~8分。

@6ヶ月以上

梅干し(白干し)を、丁

寧に梅肉にしました。

スタンドパウチ入り。 原材料/有機梅(国産)、食塩

有機ねり梅

617 🟪 ②8ヶ月/麦 北海道産小麦100%マカロニタイプ

200g 200円(税込 216円)

小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。













しました

(2000年以上/え

6g 498_円(税込 538円)

駿河湾、大井川河口で漁獲さ

れた桜えびを、そのまま天日で

自然に干しあげたものです。着

味付おかず海苔

20枚(3袋) 400円(税込432円) 有明海産一番摘みのりを使い、吟 味した調味料で味付けしました。 (チャック付き袋全型7.5枚分入り)

さけふりかけ

638 **② G**不使用 成清海苔店 賞90日以上/豆・麦・米 味のりふりかけ

有明産秋芽ー番摘み海苔を使った味 のりと、きな粉をまぶしたゴマをミッ クスしました。

白菜や大根などを唐

アラスカ産真鱈の胃

袋のみを使い、甘み

を出すために米線を

加えてキムチ漬けに

趙さんの味 チャンジャ

しました。

趙さんの味

汁ごと食べる、辛くないキムチ

宮城県仙台市趙さんの味



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料 [玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩 塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の 魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢]

639 🚻蔵 趙さんの味

(第14日/米・オ

趙さんの味 熟成白菜キムチ

200g 368円(税込 397円) 白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させまし

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、

風味、コクのある辛味噌

原材料/味噌、砂糖、酒、唐辛子、醤油

趙さんの味 コチュジャン

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日

干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

642 | | 蔵 | 國不使用

趙さんの味

50g 380円(祝公円) 薬味がたくさん入った調味料 「薬念醤(ヤ

億14日/豆・麦・米



趙さんの味

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

億180日以上

⑤90日

⑤90日

ヤンニョムジャン(万能だれ)

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め

ンニョムジャン)」。 味付けにこれ一本

②365日/豆・麦・米

240g 570円(税込 616円)

物や煮物、漬けタレなどに。

胡麻の山田製油

しっかりとした胡麻の味 とコクが特長。中華料 理などにおすすめです



644 億730日

黒ごま油 275g 1500円(税込 1620円)

ャンマー産の黒ごまを使い、 ごまの美味しい所だけを搾り 出した一番搾り油です。

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

645

647 册

648 🏪

山田製油 (2)150日

山田製油

へんこ一番絞りごま油

第150日

へんこ炒りごま(黒)

50g 250円(税込円)

ごますりすり(黒)

45g 300円(税益円)

原材料/米酢、白たまり(小

富士すのもの酢

麦、食塩、焼酎)、本みりん、

砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

180907

飯尾醸造

275g 800円(税込864円)



646

油です。

山田製油

ごまらぁ油

一番搾りごま油に

貴重な国産唐辛子

を使用。辛さの中

旨味が味わえる、ビ

にも、香り、コク、

リッとくるごまラ.

60g 500円(税込 540円)

簿365日

数種類のごまをT 寧に職人が手炒り し、特製の二段式 石臼で、ゆっくり挽 いて作ります。ごま 和えなどに。



億180日

649 山田製油

ごまねりねり(白)

150g 600円(税益 648円)

ゆず果汁&かぼす 果汁のダブル果汁 に鰹節だしと昆布 だしをプラス。国 産丸大豆醤油と純

米富士酢を使用。



180919 ##G

◎8ヶ月/豆・麦・米 富士ゆずぽん酢

360~ 780円(税込842円)

靈 6月5回 京都・丹後産紅芋か ら紅芋もろみを造り、発酵と熟成を 重ねて造りました。水や牛乳で薄めて 健康ドリンクでどう

180920

紅芋酢(大)



京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの 簡単! 純米酢 これ一本で酢の物上手

@2年/米



飯尾醸造 純米富士酢

500m 630円 (税込 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。

長野県千曲市・きのこ王国 "うまみ凝縮"乾燥きのこ

きのこを乾燥させると… ・乾燥により細胞が壊れ出汁が良くでる ・きのこの歯ごたえも強く食感がよくなる

戻す時は…

ひたひたの水に30分(ぬるま湯なら 10分) 浸けて戻す。 戻した水ごとスー プに。水気を切って炒め物などに。炊 き込みご飯は、乾燥きのこをそのまま 醤油・みりん・だしなどと一緒に炊き ます。色々な乾燥きのこを一緒に炊く と更に相乗効果で美味しくなります!



「純米 富士酢」をベースに、昆

布と鰹節の天然だしを入れマ

イルドに仕上げてあります。ド

レッシング作りにもどうぞ。

@1年/麦・米

360㎡ 550円(税込 794円)

きのこ王国(長野) (章)1年 乾燥オイスターマッシュルーム

20g 300円(税込 324円) ひら茸の一種のオイスターマッシュ ルームを乾燥させました。



@180日以上 きのこ王国(長野) 乾燥たもぎ茸

20g 300円(税込 7)

黄色いひらたけのタモギタケを乾燥

しました。



本枯れ鰹節

180932 呂

电动味

(2) 365日/豆・麦・米

150g **500**_円(税込 540円)

靈 6月5回

です。

1節(約220g) 1200円(税込 1296円)

丁寧に時間をかけて行う焙

乾・カビ付け・天日干しの工

程を経て、生み出される鰹

節は正に職人技の光る逸品

2 6月5回

180944 竹内商店

本枯れ鰹節削り節

40g 398円(税込 430円)

カビ付け本格派の本枯れ節を使いや すいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬

麗 6月5回 180956 竹内商店

鰹削りだし(荒削り) 400g **1980**円(税込 2138円)

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日で カラカラに干した鰹厚削り節です。味 が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシ

土佐のかつおの花吹雪

80g 540円(税込 583円)

2 6月5回

180981 🔠

竹内商店



181043 🔼 @180日以上 のこ王国(長野) 乾燥えのき茸

20g **260**円(税込 281円)

えのき茸を乾燥させました。



181055 🔼 @180日以上 乾燥山伏茸

20g 300円(税込 円) 山伏茸を乾燥させました。



@180日以上 こ王国(長野) 乾燥琥珀茸

20g 260円(税込 281円) 琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させま



竹内商店 390日 宗田節削りだし 100g **430**円(祝公

宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし 素材です。「香りカツオに味ソウダ」 と言われるほど、濃厚なだしがとれま



新節削り 50g **268**円(税込 289円)

水分を含んだしっとりタイプの削り節 です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどに

土佐近海の一本釣り漁で獲った新鮮 な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上 靈 6月5回 26月5回 30分~40分焙乾

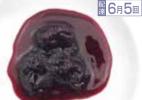


新鮮な鰹を原料と し、天日塩を使用 独自の製法で 鰹の旨味をとじ込 めました。醤油、ポ ン酢で。サラダの具 などにも。

竹内商店 焼かつお

約200g 480円(税込 518円)







181171 食彩あん 寛6ヶ月 ブルーベリージャム 130g 560円(税込605円)

自家栽培の完熟ブルーベリー を使い、粗糖と有機レモン果汁



②6ヶ月 食彩あん 京いちご&ラズベリージャム 130g 600円(税込648円)

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラ ズベリーを使い、粗糖と有機レモン果



食彩あん 黄金桃ジャム

130g 580円(税込 626円)

@6ヶ月

和歌山県紀ノ川産黄桃を使い、粗糖 と有機レモン果汁で仕上げました。



181201 ②6ヶ月 食彩あん 丹波栗ジャム

130g 600円(税込 648円) 丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げま



京丹波黒豆きな粉ジャム 130g 600円(税込 648円)

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。 〔GMO飼料不使用〕



180993 呂 竹内商店 鰹上粉

100g 315円(税込 340円) 鰹節を削った時にできる粉100%で す。ダシやたこ焼き、お好み焼きなど

生節 約270g **528**円(税込 570円)

しただけの半生タ

イプの鰹節です。ス

ライスしてそのま

ま食べられます。

181006

竹内商店



181018

(第120日

365日

で仕上げました。