

	月	火	水	木	金
注文書回収	6/28	29	30	7/1	2
商品配達	7/5	6	7	8	9
特別企画商品配達	7/12	13	14	15	16

2021年  
7月1回14号

## ナンで食べるカレー

今回は、うこんの北限の地、奄美大島で島おこしとして島民が努力して特別栽培した「生うこん」をたっぷり使用して、20種類の香辛料と合わせた本格的な奄美カレーに、北海道産の小麦を使用して、手のばして、本場のタンドール窯で焼くように、高温ですばやく焼き上げたもちり食感のナンを添えてみました。



429 大進食品 365日/麦  
マンのモチモチ手のばしナン  
3枚(210g) 298円(税込322円)

### ガラムマサラとは



ガラムマサラは、複数のスパイスを調合して作ったミックススパイスです。インドの言葉でガラムには英語のHotと同じ意味が、「マサラ」には「混ぜたもの」という意味があります。そのため、「辛いスパイス」などと誤訳されることもあるのですが、ガラムには熱いまたは暑いという意味だけで、辛いという意味はありません。3~10種類のスパイスを辛味よりも香りをプラスするために用いるのが一般的です。奄美カレーに添付されているガラムマサラは、シナモン、ナツメグ粉、コリアンダー、グローブ、フェネル、カルダモンをバランスよく調合してあります。

香りを引き立てる  
ガラムマサラ付き



井上スパイス工業 ©120日/麦・米  
奄美カレー  
577 甘口 578 中辛  
180g約6皿分 通常本体 410円(税込432円) 400円(税込432円)

**シナモン**  
甘く優しい香りに、ほのかに辛味と甘味があります。古代エジプトでは防腐作用があると考えられ、ミイラ作りにシナモンが使われていたというエピソードも残っています。

**ナツメグ粉**  
甘く刺激性のある香り上品なほろ苦さが特長のスパイスです。1ポンド(約454g)で13世紀末のイギリスでは羊3頭、14世紀末のドイツでは7頭の牝牛と交換できたほど、高価だったそうです。

**コリアンダー**  
種子は甘く爽やかでほのかにスパイシーな香り。葉、茎、根は強烈な臭気。数千年前の古代エジプト時代から、薬用や調味料として人類が用いてきた最古のスパイスのひとつです。

**グローブ**  
バニラに似た一種の甘さも感じさせながら刺激的で、さわやかなスパイスです。肉との相性がよく、カレー、ポトフなどによく使われます。

**フェネル**  
ピリッとした風味と、ほのかに個性的な甘い香りをもつスパイスです。広く魚料理に使われることが多いため、タイム同様「魚のハーブ」と呼ばれています。

**カルダモン**  
甘くエキゾチックで、わずかに刺激性のある強い香りから「スパイスの女王」と呼ばれています。北欧などでは、アルコール臭を消すためにカルダモンを嚙む風習もあるそうです。

### 今回 使用の 材料

	266 エコかざ鶏手羽元		346 海の精 福神漬
	150 千葉さんの にんじん1kg		156 じゃがいも (キタアカリ)
	151 玉ねぎ		180348 ズッキーニ
	180324 サニーレタス		180300 トマト
	180336 なす		

### 食べ応えのある大きめサイズ タイセイフーズの大粒シーフードミックス

5ページ

シーフードカレーはもちろん、サラダやパスタ、グラタン、炒め物、スープなどなど、使い方はいろいろ！冷凍庫に常備しておきたい食品です。

### 乳酸菌が変更されマイルドになりました 丹那全乳ヨーグルト

今まで使用されていた乳酸菌 YC-370の入手が困難になった為、今週より乳酸菌 YF-L812を使用したりリニューアル品をお届けします。従来品より酸味が優しいヨーグルトになっています。

11ページ

### スパイスとカレーの 井上スパイス工業

16ページ

「スパイス遊び」のような気軽な気持ちで楽しんでいただく事が何よりも大切と考える井上スパイスより、王様シリーズ他、人気のスパイスを各種をご用意しました。



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

### 酸味さわやか! 皮ごと食べられます!

**今季初**



皮の部分に酸味がありますが、ポリフェノールなどの栄養もたくさん含まれています。種の周りも酸味がやや強めです。

**2回限定**

**113 低農薬 無化学肥料**  
西尾文雄(山梨県)  
**すもも(大石早生)**  
400g **600円**(税込648円)

山梨県南アルプス市の西尾文雄さん。

### 三浦半島の潮風、そして太陽をいっぱい浴びて育ちました



**今季初**

**114 低農薬 低化学肥料**  
三浦フルーツ村(三浦市)  
**三浦メロン**  
M1玉(1.1kg) **920円**(税込994円)  
180350 大  
L1玉(1.3kg以上) **1200円**(税込1296円)  
三浦市の飯島正行さん他8名。

**今季初**

**115 低農薬 低化学肥料**  
三浦フルーツ村(三浦市)  
**三浦小玉スイカ**  
M1玉 **920円**(税込994円)  
180294 大  
L1玉 **1200円**(税込1296円)  
三浦市の飯島正行さん他。

### シャリ感があり、食味も最高です

**今季初**



徳島県阿波市の楠正人さん。品種は甘泉。大きいものは、7kg~8kg以上になることがあります。

**116 無農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**大玉スイカ**  
1玉(約6kg) **3000円**(税込3240円)

### 自然豊かな奄美よりお届け 甘酸っぱい南国フルーツ

**7月2回**



毎年農薬を使用していなかったのですが、今年に限って農薬を使わざるを得ない状況となったそうです。今年は奄美市パッションフルーツ品評会で金賞を目指して毎日頑張っておられます。

**120 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972円)  
鹿児島県奄美市の金城良洋さん。

**食後のデザートに!**  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

### カレーにバナナを入れるとお子様には甘くて食べやすいフルーツカレーに

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。

**117 JAS**  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
**有機バナナ**  
450g以上 **298円**(税込322円)



**今季初**

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



**今季初**

**119 無農薬 無化学肥料**  
いかす(平塚市)  
**ブルーベリー**  
100g **448円**(税込484円)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。



### 農薬を使わず、有機肥料のみでギリギリまで樹で熟させた味わい深いトマトです

**無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**トマト**  
500g **450円**(税込486円)  
180300  
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  
昨年は鳥に沢山食べられてお届けできず代替えとなりましたが、今年6月現在ではその鳥も昨年ほどではなくなるとかお届けできる予定です。



**今季初**

**121 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。品種はバテシラス、もしくは夕涼み。



**今季初**

**122 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。



**今季初**

**123 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214円)  
高知県四万十町の大石穂さん。



**今季初**

**124 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ミニトマト**  
150g以上 **250円**(税込270円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**今季初**

**180336 無農薬 無化学肥料**  
湘南森と農の研究会(神奈川県)  
**なす**  
3本 **275円**(税込297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。



**今季初**

**180518 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**ピーマン**  
150g **175円**(税込189円)  
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



**今季初**

**125 低農薬 低化学肥料**  
赤坂農園(秦野市)  
**嘉一さんのピーマン**  
300g **250円**(税込270円)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



**今季初**

**126 JAS**  
四万十生産グループ(高知県)  
**ししとう**  
80g **198円**(税込214円)  
高知県高岡郡の仁科宇紘さん。



**今季初**

**127 JAS**  
四万十生産グループ(高知県)  
**万願寺とうがらし**  
100g **220円**(税込238円)  
高知県窪川町の仁科宇紘さん。



**今季初**

**128 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**島村いんげん(平莢)**  
150g **230円**(税込248円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



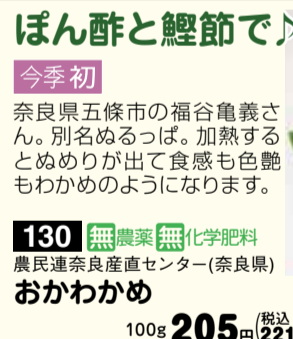
**今季初**

**129 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**枝豆**  
300g **398円**(税込430円)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



**今季初**

**130 無農薬 無化学肥料**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**おかわかめ**  
100g **205円**(税込221円)



**今季初**

**131 無農薬 無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**おかひじき**  
100g **198円**(税込214円)  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



**今季初**

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



**今季初**

**133 低農薬 低化学肥料**  
長谷川正義(新潟県)  
**チンゲン菜**  
1袋(2~3株) **258円**(税込279円)  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。



**今季初**

**134 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**空芯菜**  
150g **198円**(税込214円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。




**今季初**

**135 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**モロヘイヤ**  
60g **198円**(税込214円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**今季初**

**136 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ツルムラサキ**  
120g **198円**(税込214円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**今季初**

**137 低農薬 無化学肥料**  
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。



**今季初**

**138 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。



**今季初**

**139 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188円**(税込203円)



**今季初**

**140 無農薬 無化学肥料**  
湘南森と農の研究会(神奈川県)  
**クレソン**  
50g **185円**(税込200円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。



**今季初**

**141 無農薬 無化学肥料**  
燦々ファーム平島(奈良県)  
**サラダミックス**  
120g **350円**(税込378円)  
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



**今季初**

**142 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**パセリ**  
100g **185円**(税込200円)



**今季初**

**143 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**パセリ**  
100g **185円**(税込200円)



**今季初**

**144 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**パセリ**  
100g **185円**(税込200円)



**今季初**

**145 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**パセリ**  
100g **185円**(税込200円)



### 夏には夏の 地元で採れる葉物を食べよう

お店に並び北海道や高冷地のほうれんそうなども良いですが、美味しさ、旬、体調、資源...あらゆる点で、やまゆりでは地元の旬の葉物をおススメします。それぞれ栄養やミネラルが豊富!ぜひお召し上がりください。

葉先だけを摘んでパックするだけ、食する人の大好評、優しさが大。



143 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) サラダ菜 1個 198円(税込) 214円(税込) 新潟県新潟市の長谷川正義さん。



142 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) 232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。

カレーといえど 玉ねぎ・にんじん・じゃがいも!

今年の夏のにんじん 企画がどこまで続けられるかわかりません。気候によっては、傷みやすくなりますので届きましたら傷みがないかご確認いただき、傷みがありましたらご連絡ください。泥がついていれば泥を乾かし、洗いの場合は水分を拭いて冷蔵庫で保管してください。

「湘南鷹取酵素農研研究会」に「湘南森と農の研究会」に名称が変更となりました。小巻さんの玉ねぎは、落ち葉が育んだ土壌で育てております。農薬・化学肥料・動物性堆肥を使用しておりません。



151 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) 玉ねぎ 500g 250円(税込) 270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不使用。



180361 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 徳用玉ねぎ 1.5kg 350円(税込) 378円(税込) 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

秋澤さんの玉ねぎが 今年も豊作です!



180324 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) 232円(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

※この時期のサニーレタスは傷みが多いかもしれません。また遅配や欠品となる可能性があります。 ※レタスはサイズが小さめとなる場合があります。 また、雨の状況によっては、水分を沢山含んでいたり、中から傷みがでることもあるかもしれません。傷みがあった場合はご連絡ください。



149 無農薬 無化学肥料 椎屋農園(宮城県) にんじん 450g前後 345円(税込) 373円(税込) 宮城県小林市の椎屋信二さん他。又は小林市の山田農園よりお届けします。



150 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんのにんじん1kg 1kg 570円(税込) 616円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



152 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの玉ねぎ2kg 2kg 780円(税込) 842円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



153 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 赤玉ねぎ(湘南レッド) 500g 230円(税込) 248円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



144 無農薬 無化学肥料 農民連奈良産直センター(奈良県) 水菜 100g 150円(税込) 162円(税込) 奈良県宇陀市の石本淳史さん。



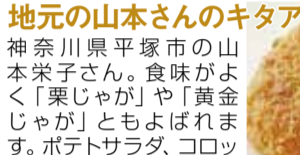
145 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) ブロッコリーの新芽 30g 128円(税込) 138円(税込) 辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



154 低農薬 無化学肥料 産直南島原(長崎県) じゃがいも(メークイン) 500g 250円(税込) 270円(税込) 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。



155 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) じゃがいも(レッドムーン) 500g 240円(税込) 259円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



156 無農薬 低化学肥料 山本栄子(平塚市) じゃがいも(キタアカリ) 800g 200円(税込) 216円(税込)



地元の山本さんのキタアカリ 神奈川県平塚市の山本栄子さん。食味がよく「栗じゃが」や「黄金じゃが」ともよべれます。ポテトサラダ、コロッケにピッタリです。



146 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) 緑豆もやし 200g 78円(税込) 84円(税込) 中国産有機緑豆使用。



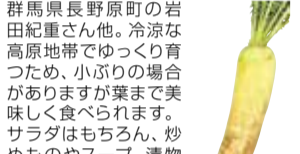
148 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) 有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g 160円(税込) 173円(税込) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



157 無農薬 低化学肥料 すずらん会(北海道) 長いも 300g 345円(税込) 373円(税込) 北海道芽室町の久世透さん他。



158 無農薬 低化学肥料 丸志園芸組合(宮城県) ごぼう 300g 300円(税込) 324円(税込) 宮城県小林市の税所篤朗さん。



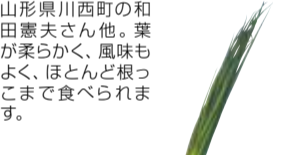
159 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) 大根 1本 215円(税込) 232円(税込)



180348 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) ズッキーニ 1本 198円(税込) 214円(税込) 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。



160 低農薬 低化学肥料 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(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高原で、有機肥料のみでゆっくり育ったキャベツです。



161 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 葉ねぎ 100g 218円(税込) 235円(税込) 山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。



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



うこぎご飯に 163 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) うこぎ(新梢) 40g 218円(税込) 235円(税込) 山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。



172 無農薬 無化学肥料 茨田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込) 246円(税込) 北海道厚保沢町の茨田潤介さん。



173 無農薬 無化学肥料 えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込) 140円(税込) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



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



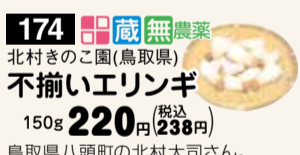
166 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 大原さんの根しょうが(洗い) 100g 180円(税込) 194円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



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



163 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) うこぎ(新梢) 40g 218円(税込) 235円(税込) 山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。



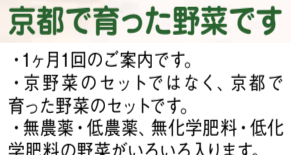
174 無農薬 無化学肥料 北村きのこ苑(鳥取県) 不揃いエリンギ 150g 220円(税込) 238円(税込) 鳥取県八頭町の北村大司さん。



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



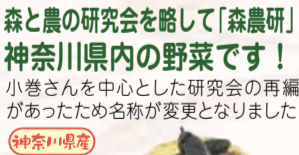
165 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) にんにく(バラ) 60g前後 240円(税込) 259円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



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



畑の旬の美味しい 野菜をお届けします ※イメージ ※セット内容例



森と農の研究会を略して「森農研」神奈川県内の野菜です! 小巻さんを中心とした研究会の再編があったため名称が変更となりました ※イメージ ※セット内容例



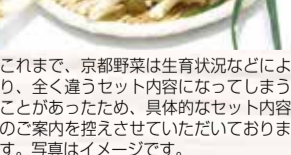
178 無農薬 無化学肥料 チャイルドワッズ(茨城県) ひらたけしめじ 100g 208円(税込) 225円(税込) 茨城県つくば市の山田大輔さん。



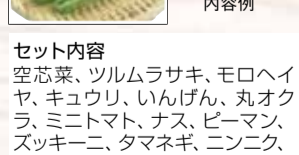
179 無農薬 無化学肥料 三蔵農林(岡山県) マッシュルーム 100g 265円(税込) 286円(税込) 岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



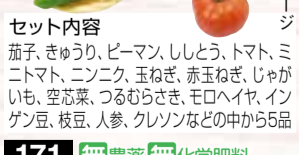
169 低農薬 低化学肥料 せいか(福岡県) ジャガ玉人参セット 700g 318円(税込) 343円(税込) 北海道産と九州産のじゃがいも2~3個、玉ねぎ1玉、にんじん1本のセットです。



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



170 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 630円(税込) 680円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



171 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) 森農研の野菜セット5品 5品 1250円(税込) 1350円(税込) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。



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



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

どんぶりのご飯にのせるだけ!

**特**



原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉

**182** 📅 凍 📅 不使用  
マストミ  
◎15日/豆・麦・米

80g×2 通常本体 **480円** (税込) **518円**

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼" **おまとも 特価**



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

**凍** 📅 不使用  
マストミ  
◎15日/豆・麦・米

**183** 📅 50g×2 **560円** (税込) **605円**

**184** 徳用 📅 50g×4 通常本体 **1080円** (税込) **1166円**

程よく脂がのったメバチマグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)

**185** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**186** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**メバチまぐろ柵**  
180g **645円** (税込) **697円**

**187** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**メバチまぐろ中トロ柵**  
180g **1080円** (税込) **1166円**



**186** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**メバチまぐろ柵**  
180g **645円** (税込) **697円**



**188** 📅 凍 📅 調味料  
共和食品  
◎15日以上/豆・麦・米

**きはだまぐろ漬け**  
60g×3 **480円** (税込) **518円**

原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉

**182** 📅 凍 📅 不使用  
マストミ  
◎15日/豆・麦・米

**かつお味噌漬丼**  
80g×2 通常本体 **480円** (税込) **518円**

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

**凍** 📅 不使用  
マストミ  
◎15日/豆・麦・米

**つぶつぶまぐろ丼セット**  
50g×2 **560円** (税込) **605円**

**183** 📅 50g×2 **560円** (税込) **605円**

**184** 徳用 📅 50g×4 通常本体 **1080円** (税込) **1166円**

原材料/メバチマグロ(台湾)

**185** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**186** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**メバチまぐろ柵**  
180g **645円** (税込) **697円**

**187** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**メバチまぐろ中トロ柵**  
180g **1080円** (税込) **1166円**



**187** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**びんちょうまぐろ切落とし**  
120g **398円** (税込) **430円**



**189** 📅 凍  
マル井  
◎90日以上

**おろし本わさび**  
5g×6袋 **378円** (税込) **408円**



**190** 📅 凍 📅 調味料  
ヤイチ  
◎45日以上

**八戸前沖鯖しめ鯖**  
半身1枚 (130g以上) **568円** (税込) **613円**



**191** 📅 凍  
武田食品冷凍  
◎15日以上/米

**淡路職人のしめさば**  
半身2枚(約120g) **500円** (税込) **540円**

お好みの野菜を加えてオリジナルマリネに **特**

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

原材料/真いわし(青森県)、玉ねぎ、昆布(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん

**192** 📅 凍 📅 調味料  
ヤイチ  
◎45日以上/米

**八戸産いわしマリネ**  
130g **340円** (税込) **320円** (346円)



**193** 📅 凍  
やまた水産食品  
◎180日以上/米

**きびなごさっぱり漬(甘酢)**  
80g **320円** (税込) **346円**



**194** 📅 凍  
松岡水産  
◎180日

**北海道さけスモークサーモン**  
40g×2 **480円** (税込) **518円**

"とろっ"ととろける食感と口いっぱい広がる甘み

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

原材料/甘エビ(北海道産)

**195** 📅 凍  
札幌中一  
◎90日/え

**北海道産甘エビ刺身用**  
200g **540円** (税込) **583円**



**196** 📅 凍  
札幌中一  
◎180日

**函館産いかソーメン**  
100g **500円** (税込) **540円**

**197** 📅 凍  
札幌中一  
◎45日以上

**訳あり帆立貝柱**  
200g **700円** (税込) **756円**

岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味

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

原材料/スルメイカ(三陸)、めかぶ(三陸)、いくら(三陸)、漬け込みタレ[糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水飴)、丸大豆醤油、発酵調味料、昆布エキス、魚醤、食塩、魚介エキス、酵母エキス、麦芽エキス]

**198** 📅 凍 📅 調味料  
共和水産  
◎180日/豆・麦・米

**おらが造った宮古の磯丼**  
50g×2 **415円** (税込) **448円**

唐揚げや天ぷらなどに希少な北海道産本ししゃもの若魚です。

原材料/シシヤモ(北海道)、食塩

**199** 📅 凍  
丸中外岡水産  
◎30日以上

**北海道産若ししゃも**  
200g **525円** (税込) **567円**



**200** 📅 凍  
秋元商店  
◎45日以上

**厚岸の大さんま**  
3尾(1尾約130g) **630円** (税込) **680円**

**201** 📅 凍  
共和食品  
◎15日以上

**無選別まぐろほほ肉**  
300g **748円** (税込) **730円** (788円)



**202** 📅 凍  
札幌中一  
◎45日以上

**もったいないマス切身(無塩)**  
6切(420g) **650円** (税込) **702円**



**203** 📅 凍  
札幌中一  
◎90日

**北海道産塩鮭切身**  
2切(120g) **340円** (税込) **367円**

**204** 📅 凍  
塩屋  
◎30日以上

**もったいない紅鮭切身**  
3切(150g) **560円** (税込) **605円**

鮮度抜群! お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

原材料/天然ハマチ(熊野灘)

**205** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合  
◎7日以上

**天然ハマチ**  
半身(350~450g) **740円** (税込) **799円**



**206** 📅 凍  
札幌中一  
◎90日

**もったいないナメタカレイ**  
250g **398円** (税込) **430円**



**207** 📅 凍 📅 調味料  
大新  
◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か

**海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)**  
3種各4個(156g) **360円** (税込) **389円**

フライパンで焼ける いか一夜干し



原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

**208** 📅 凍  
共和水産  
◎180日以上

**いか一夜干しカット**  
180g **410円** (税込) **443円**

やわらかく 脂がのっています



原材料/真ほっけ(北海道)、食塩

**209** 📅 凍  
東北トクスイ  
◎180日以上

**パクッと真ほっけ一夜干し**  
220g **398円** (税込) **430円**



**210** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合  
◎7日以上

**芦浜アジ開き**  
4~6枚 **580円** (税込) **626円**



**211** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合  
◎7日以上

**サバ開き**  
1~2枚 **340円** (税込) **367円**



**212** 📅 凍  
ヤイチ  
◎45日以上

**さんま開昆布干**  
2切(90g) **258円** (税込) **279円**



**213** 📅 凍  
ヤイチ  
◎30日以上

**しまほっけ一夜干し**  
1枚(約140g) **645円** (税込) **697円**



**214** 📅 凍  
ヤイチ  
◎30日以上

**いわしの丸干し**  
4本 通常本体 (約160g) **398円** (税込) **410円**



**215** 📅 凍 📅 不使用  
芦浜産直出荷組合  
◎7日以上/豆・麦・米

**サンマミリン干し**  
2枚 **460円** (税込) **497円**

### 武田食品冷凍

ごはん混ぜ込んで  
おにぎりもおすすめて



原材料 / いかなぎ (淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)

**216** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎45日以上 / 豆・麦・米  
**いかなぎ煮**  
80g **600円**(税込) (648円)

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

真だこの旨みが口の中に  
広がります



原材料 / 真だこ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

**217** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎30日以上 / 豆・麦・米  
**真だこやわらか煮**  
80g **740円**(税込) (799円)

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

料理酒「蔵の素」使用の  
逸品



原材料 / 真さば(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖(鹿児島)、生姜(高知県)、酒

**218** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎60日 / 豆・麦・米  
**さば生姜煮**  
3~4切(130g) **385円**(税込) (416円)

徳島県・長崎県の真さばを、淡路の国産丸大豆醤油、粗糖、高知県産生姜、蔵の素で煮込みました。軽く湯煎してください。

昆布だし醤油がくせのない  
目鯛の味をひき立てます



原材料 / 目鯛(宮城県産)、醤油、砂糖、小麦発酵調味液、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、こんぶ

**219** 冷蔵 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上 / 豆・麦  
**目鯛昆布だし醤油漬**  
2切 通常本味 (160g) **420円**(税込) (443円)

宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き  
出しつつ、やさしい味  
に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

**220** 冷蔵 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上 / 米  
**紅鮭塩麴漬**  
3切(150g) **480円**(税込) (518円)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



**221** 冷蔵 G調味料  
淡水産 ◎30日 / 米  
**無添加明太子(切子込)**  
60g **368円**(税込) (397円)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま成熟させました。解凍してください。



**222** 冷蔵 G調味料  
淡水産 ◎30日 / 米  
**無添加たらこ(切子込)**  
60g **358円**(税込) (387円)

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

安心して食べられる美味しい天然海老

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

原材料 / 天然エビ(パプアニューギニア)

**223** 冷蔵  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え  
**パプア産天然むきえび**  
120g(約10-15尾) **646円**(税込) (698円)



**224** 冷蔵  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え  
**パプア産天然えび(殻付き)**  
200g(10~15尾) **778円**(税込) (840円)

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



**225** 冷蔵  
札幌中一 ◎90日  
**ベビー帆立加熱用**  
150g **380円**(税込) (410円)

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

シーフードカレーに

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

原材料 / スルメイカ(国産)、ホタテ(国産)、エビ(マレーシア)

**226** 冷蔵  
タイセイフーズ ◎180日 / え  
**大粒シーフードミックス**  
340g **880円**(税込) (950円)



**227** 冷蔵  
播磨海洋牧場 ◎14日以上  
**播磨の玉姫牡蠣(むき身)**  
140g(6~9粒) **780円**(税込) (842円)

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。



**228** 冷蔵  
塩屋 ◎15日以上  
**国内産冷凍あさり**  
200g **378円**(税込) (408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



**229** 冷蔵  
三浦好商店 ◎45日以上  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**  
150g **450円**(税込) (486円)

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



**230** 冷蔵  
武田食品冷凍 ◎30日以上  
**淡路島由良の天然塩蔵わかめ**  
150g **398円**(税込) (430円)

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



**231** 冷蔵  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**釜炊ひじき**  
120g **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。



新鮮なしらすをふっくら炊き上げました  
**232** 冷蔵  
山茂丸水産 ◎30日以上  
**岩崎さんの釜揚げしらす**  
100g **500円**(税込) (540円)

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



**233** 冷蔵  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / え・か  
**釜揚げちりめん**  
50g **315円**(税込) (340円)

熊野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。



**234** 冷蔵  
札幌中一 ◎90日  
**焼鮭弁当用**  
5枚(150g) **680円**(税込) (734円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



**235** 冷蔵  
ヤイチ ◎30日以上  
**八戸前沖銀鯖焼**  
1切(約60g) **278円**(税込) (300円)

八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



**236** 冷蔵 G調味料  
おおさき町製加工組合 ◎180日以上 / 豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ刻み**  
50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込) (1458円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



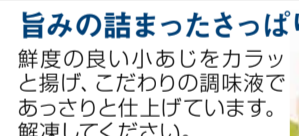
**237** 冷蔵 G不使用  
ヤイチ ◎90日以上 / 豆・麦  
**さんまやわらか煮**  
2本(100g) **335円**(税込) (362円)

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。



**238** 冷蔵 G調味料  
ヤイチ ◎30日以上 / 米  
**いわしのアヒーゴ**  
100g **298円**(税込) (322円)

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



旨みの詰まったさっぱりマリネ!  
**239** 冷蔵 G不使用  
金沢錦 ◎90日以上 / 豆・麦・米  
**小あじのマリネ**  
140g **430円**(税込) (464円)

鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。



**244** 冷蔵 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦  
**生から造ったアジフライ**  
半身4枚 **480円**(税込) (518円)

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



**239** 冷蔵 G不使用  
フードサービスアサヒ ◎180日 / 麦  
**伊カフライ**  
5枚(200g) **420円**(税込) (454円)

ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした  
食感が特長です



原材料 / 天然エビ(パプアニューギニア海産)、パン粉(小麦粉(岩手県)、生イースト、塩)、小麦粉(岩手県)

**240** 冷蔵  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / 麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
約5尾(120g) **700円**(税込) (756円)

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニと  
じっくり煮込んだベシャメル  
ソースが美味しさの決め手



原材料 / ズワイガニ(網走産)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩

**241** 冷蔵 G不使用  
札幌中一 ◎90日 / 卵・乳・麦・か  
**カニクリームコロッケ(油調済み)**  
5個(130g) **530円**(税込) (572円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

天ぷらづくりに  
手軽なセット



原材料 / アメリカオアカイカ(ペルー)、キス(オーストラリア)、ホワイトエビ(インドネシア)

**242** 冷蔵  
東北トクスイ ◎90日以上 / え  
**天ぷらフライ用3品セット**  
120g **500円**(税込) (540円)

イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。

川崎北部水産加工



原材料 / イサキ(九州、四国、山陰)

**243** 冷蔵  
川崎北部水産加工 ◎60日  
**刺身用天然イサキ**  
1箱(約60g) **638円**(税込) (689円)

九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚から刺身用にサク取りしました。解凍後、お刺身でどうぞ。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



**244** 冷蔵 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦  
**生から造ったアジフライ**  
半身4枚 **480円**(税込) (518円)

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

サクッとジューシーなカキフライ  
**245** 冷蔵  
川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 卵・乳・麦  
**広島産カキフライ**  
150g(5~6個) **500円**(税込) (540円)

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



**担当者がおすすめ レシピ**

**材料**

牛小間切れ ……150g  
 生姜 ……15g  
 大根おろし ……適宜  
 【A】  
 醤油 ……大2  
 酒 ……大1と1/2  
 みりん ……大1と1/2  
 砂糖 ……大1

**作り方**

- ①生姜は皮をむいてせん切りにする。
- ②鍋にAを合わせて軽く混ぜて溶かし、①を加える。
- ③鍋を中火にかけ、煮汁が沸いてきたら牛肉を加える。
- ④軽くほぐして、中火から少し火を弱めて、10~12分ほど煮て汁気を飛ばす。
- ⑤煮汁が少なくなったら火を弱めてさらに煮詰める。
- ⑥火を止めて器に盛り大根おろしをのせ、お好みで七味唐辛子をかける。

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

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**247 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
 200g **620円**(税込605円) **653円**(税込)  
 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。

**248 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
 2枚(200g) **600円**(税込)  
 ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

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

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

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

**252 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。

**249 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。

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

**253 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
 150g×2 **630円**(税込680円)  
 肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

**254 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ヒレ一口カツ用**  
 150g **575円**(税込560円) **605円**(税込)  
 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。

**260 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚バラブロック**  
 400g **900円**(税込860円) **929円**(税込)  
 コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

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

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

**255 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。

**256 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚挽き肉**  
 100g×3 **520円**(税込562円)  
 いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**豚モモ小間切れ&挽き肉**  
 150g×2 **610円**(税込659円)  
 脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**268 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。

**269 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)**  
 500g **898円**(税込970円)  
 モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いやすい分だけ取り出せ便利です。

**270 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)**

**263 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。

**264 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
 300g **448円**(税込484円)  
 脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

**チキンカレー**

**271 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉徳用**  
 500g **740円**(税込799円)  
 脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

**272 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)**  
 300g **480円**(税込518円)  
 手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

**265 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ササミ**  
 300g **530円**(税込572円)  
 エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

**266 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏手羽元**  
 300g **430円**(税込464円)  
 エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**267 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏砂ぎも**  
 300g **380円**(税込410円)  
 コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

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

**274 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
 200g **358円**(税込387円)  
 モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

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

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

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

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

**国産熟成牛 (北海道)**

**281 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
 200g **1050円**(税込1134円)  
 歯ごたえと旨みがあるロースです。

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

**278 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。

**279 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
 200g **678円**(税込702円) **650円**(税込)  
 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。

**280 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。

**283 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。

**284 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。

**285 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
 250g **750円**(税込788円) **730円**(税込)  
 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。

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

**287** **蔵**  
中津ミート 7日  
**中津ボンレスハムスライス**  
120g **412円**(税込) **445円**(税別)  
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〕

**288** **蔵**  
ハム工房ジロー 3日以上  
**無添加プレスハムスライス**  
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(税別)  
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〕

**職人の技が美味しさの秘密**  
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〕

**291** **蔵**  
ハム工房ジロー 3日以上  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**(税別)

**292** **蔵**  
ハム工房ジロー 3日以上/乳  
**無添加チーズウインナー**  
100g **425円**(税込) **459円**(税別)  
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〕

**289** **蔵** **調味料**  
中津ミート 8日以上/豆・麦  
**中津ミートの麻婆豆腐の素**  
200g **360円**(税込) **378円**(税別) **389円**(税別)  
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

**豆腐を加えるだけの 本格麻婆豆腐** **特**

原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油

**豊かな香りとコク**

原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

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

**293** **蔵**  
中津ミート 7日  
**粗挽きウインナー**  
160g **384円**(税込) **415円**(税別)  
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〕

**294** **蔵**  
中津ミート 7日  
**皮なしベビーウインナー**  
160g **378円**(税込) **408円**(税別)  
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〕

**295** **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**(税別)  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**備長炭でじっくりと焼き上げました**  
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油

**296** **蔵** **不使用**  
ハム工房ジロー 3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚バラブロック**  
120g **795円**(税込) **859円**(税別)

**297** **凍** **不使用**  
高橋(千野ファーム) 90日/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **600円**(税込) **648円**(税別)  
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〕

**298** **凍** **不使用**  
中津ミート 90日/卵・乳・麦  
**中津ハンバーガー用パティ**  
50g×4 **420円**(税込) **454円**(税別)  
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚・GMO飼料不使用)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**299** **凍** **不使用**  
中津ミート 90日/卵・麦  
**中津一口カツ**  
4~5個(約175g) **480円**(税込) **518円**(税別)  
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

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

**千葉産直サービス**  
冷めてもおいしいから お弁当のおかずにもおすすめです

原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島)、馬鈴薯澱粉(北海道)

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

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**  
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**302** **凍**  
千葉産直サービス 180日/卵・麦  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
1個(160g) **450円**(税込) **486円**(税別)

**秋川牧園のお惣菜**

**手軽においしい焼き鳥を**  
原材料/やきとり串(鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖)、つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油))、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

**305** **凍** **調味料**  
秋川牧園 9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
3種×各2本(180g) **630円**(税込) **680円**(税別)  
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〕

**やわらかいつくねの中に コリコリの食感**  
原材料/鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、玉ねぎ(国産)、鶏卵、パン粉、醤油、鶏卵、みりん、砂糖、食塩、山芋パウダー、揚げ油(菜種油)、ソース(醤油、砂糖、みりん、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

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

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

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

**美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!**  
エコが鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕

**303** **凍** **不使用**  
千葉産直サービス 180日/卵・豆・麦  
**エコが鶏の手作りつくね**  
150g **368円**(税込) **397円**(税別)

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**厳選調味料を使った 本格中華!**

原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

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

**オイスターソースに香味 野菜をきかせた中華味**

原材料/アカイカ(青森県)、醤油、オイスターソース、砂糖、酒、馬鈴薯澱粉、生姜、ニンニク

**309** **凍** **不使用**  
マストミ 45日以上/豆・麦・米  
**イカのオイスターソース炒め**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

**さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です**

**おまとめ 特価**

凍 **不使用**  
マストミ 90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
4個×2(280g) **428円**(税込) **462円**(税別)

**310** **蔵**  
4個×4 通常本体(560g) **856円** **800円**(税込) **864円**(税別)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**のどをつると通りすぎる食感が格別です**  
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** **不使用**  
飛鳥食品 60日以上/豆・麦・米・え  
**飛鳥の黒豚水餃子**  
15個(250g) **480円**(税込) **518円**(税別)

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品**

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

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

**厳選調味料を使った 本格中華!**

原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

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

**オイスターソースに香味 野菜をきかせた中華味**

原材料/アカイカ(青森県)、醤油、オイスターソース、砂糖、酒、馬鈴薯澱粉、生姜、ニンニク

**309** **凍** **不使用**  
マストミ 45日以上/豆・麦・米  
**イカのオイスターソース炒め**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

**さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です**

**おまとめ 特価**

凍 **不使用**  
マストミ 90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
4個×2(280g) **428円**(税込) **462円**(税別)

**310** **蔵**  
4個×4 通常本体(560g) **856円** **800円**(税込) **864円**(税別)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**  
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**313** **凍** **不使用**  
飛鳥食品 60日以上/麦・米  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
12個(180g) **368円**(税込) **397円**(税別)

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品**

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

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

**厳選調味料を使った 本格中華!**

原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

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

**オイスターソースに香味 野菜をきかせた中華味**

原材料/アカイカ(青森県)、醤油、オイスターソース、砂糖、酒、馬鈴薯澱粉、生姜、ニンニク

**309** **凍** **不使用**  
マストミ 45日以上/豆・麦・米  
**イカのオイスターソース炒め**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

**さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です**

**おまとめ 特価**

凍 **不使用**  
マストミ 90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
4個×2(280g) **428円**(税込) **462円**(税別)

**310** **蔵**  
4個×4 通常本体(560g) **856円** **800円**(税込) **864円**(税別)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**  
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**313** **凍** **不使用**  
飛鳥食品 60日以上/麦・米  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
12個(180g) **368円**(税込) **397円**(税別)

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品**

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

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

**今回限定!いつもの徳用北京餃子が2倍入っています(通常規格は270gで430円)**



原材料/野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コンショウ、皮(小麦粉、食塩)

**318** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子増量**  
540g **739円**(税込) **798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〕

**温めるだけで、おいしい牛丼に**

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

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

**身はやわらかく、甘辛い味付け**

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

**320** **蔵** **G** 不使用  
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米  
**近江牛のしぐれ煮**  
180g **430円**(税込) **464円**



**321** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうハンバーグ**  
26g×8 **390円**(税込) **421円**  
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**322** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**大きな豆腐肉団子(タレ付)**  
8個(340g) **444円**(税込) **480円**  
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕



**323** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306円**(税込) **330円**  
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



**327** **凍** **G** 不使用  
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**しょう油味たこ焼き**  
20個(400g) **600円**(税込) **648円**  
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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



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



**330** **凍** **G** 不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え  
**ペンネのトマトソースグラタン**  
2個(340g) **550円**(税込) **594円**  
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

**冷凍野菜**

**332** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎365日以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **298円**(税込) **322円**  
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



**335** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちちりうどん**  
200g×2 **240円**(税込) **259円**  
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



**336** **凍**  
山本食品 ◎365日/そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **540円**(税込) **583円**  
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



**337** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン**  
120g×2 **250円**(税込) **270円**  
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召上がりください。



**338** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**全粒粉なまラーメン淡麗鶏がら醤油**  
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**  
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



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



**334** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニックミックスベリー**  
200g **620円**(税込) **670円**  
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

**小麦が香る冷やし中華**

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



**339** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦  
**全粒粉生麺 冷やし中華**  
120g×2 スープ付 **368円**(税込) **397円**  
原材料/麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス]〔豚、鶏GMO飼料不分別〕



**340** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 塩**  
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**  
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



**341** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 **368円**(税込) **397円**  
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



**342** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **210円**(税込) **227円**  
やまゆりや金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



**343** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉春巻の皮**  
大判10枚 **298円**(税込) **322円**  
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

**炊いた2合のご飯に混ぜるだけの混ぜ込みご飯の素!**

国産のあさりや、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。



**347** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産あさりご飯の素**  
150g(2合) **600円**(税込) **648円**  
原材料/あさり(国産)、ごぼう、人参、醤油、生姜、砂糖、発酵調味料、水飴、米酢、食塩、ひじき、かつおだし、寒天

**ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ**

ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。



**348** **蔵**  
聖食品 ◎45日以上  
**高野山ごまどうふ**  
140g **250円**(税込) **270円**  
原材料/ごま、甘藷でん粉、葛でん粉



**349** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290円**(税込) **313円**  
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



**350** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430円**(税込) **464円**  
旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感を残して仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**東京都・海の精の漬物**

**野菜を漬け 30分置くだけで出来上がり!**



**344** **蔵** **G** 不使用  
海の手漬けのもと ◎360日以上/豆・米  
**海の手漬けのもと(液体タイプ)**  
100g(10g×10) **398円**(税込) **430円**  
国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選り抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

**昔なつかしい本格たくあん**

契約栽培の大本を農業不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

**345** **蔵**  
海の手漬けのもと ◎6ヶ月以上/米  
**海の手漬けのもと(液体タイプ)**  
1本 **435円**(税込) **470円**

**346** **蔵** **G** 不使用  
海の手漬けのもと ◎90日以上/豆・麦・米  
**海の手漬けのもと 福神漬**  
80g **480円**(税込) **518円**  
有機野菜を海の手漬けのもとで下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。



**351** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**辛子昆布佃煮**  
100g **350円**(税込) **378円**  
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。



**352** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**くるみ小女子**  
60g **440円**(税込) **475円**  
北海道余市産小女子と有機くるみを、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



**353** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切りしその実昆布**  
100g **350円**(税込) **378円**  
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



**354** **蔵** **G** 調味料  
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米  
**国産味付けザーサイ**  
100g **380円**(税込) **410円**  
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。



**355** **蔵** **G** 不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・きんととき豆**  
130g **150円**(税込) **162円**



**356** **蔵** **G** 不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・こんぶ豆**  
140g **150円**(税込) **162円**



**357** **蔵** **G** 不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・黒豆**  
110g **165円**(税込) **178円**



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



### 魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



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

**359** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**笹かまぼこ**

125g(5枚) **330**円(税込) **356**円  
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕

### 江戸末期から続く老舗のじゃこ天です

徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



**360** 凍 G不使用  
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米  
**阿波のじゃこ天**  
約30g×4 **278**円(税込) **300**円

### 魚介の旨みと野菜の食感が味わえます

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕



**361** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**お好みさつま揚げ2袋**  
160g(2枚) 通常本体×2 **720**円 **690**円(税込) **745**円



**362** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**曲がりねぎちりめん揚げ**  
5枚(100g) **298**円(税込) **322**円  
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



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

### お弁当にも使えるプチサイズの練り製品

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



**364** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え  
**つまみ揚げ(野菜)**  
130g **315**円(税込) **340**円

### おかずはもちろんおつまみにも♪

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。



**365** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**ささがきごぼう揚げ**  
130g **350**円(税込) **378**円



**366** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ(五目)**  
5個(175g) **300**円(税込) **324**円  
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



**367** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
**ソフトはんぺん**  
4枚(200g) **388**円(税込) **419**円  
スケソウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

### 徳島県のローカルフード

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



**368** 凍 G不使用  
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米  
**阿波のフィッシュカツ**  
2枚(130g) **340**円(税込) **367**円

### まずはそのまま、大豆の甘みをお楽しみください

北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



**372** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆  
**毎日だいず(大豆の水煮)**  
120g **210**円(税込) **227**円



**373** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆  
**ミックスビーンズの水煮**  
150g **250**円(税込) **270**円  
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



**374** 蔵  
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月  
**静岡県産たけのこ水煮**  
120g **450**円(税込) **486**円  
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



**375** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにゃく**  
250g **230**円(税込) **248**円  
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



**369** 蔵  
いわて屋 ◎30日/麦  
**ちくわぶ**  
160g **128**円(税込) **138**円  
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

### ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ

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。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



**370** 蔵 G調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
6本(約85g) **198**円(税込) **214**円

### 魚の風味が生きているソーセージです

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。



**371** 蔵 G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275**円(税込) **297**円



**376** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**生芋しらたき**  
250g **268**円(税込) **289**円  
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



**377** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**小結しらたき**  
150g **210**円(税込) **227**円  
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々な料理にご利用いただけます。

**378** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **300**円(税込) **324**円 (放) 不検出 <2.1・2.3

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

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

**384** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g **230**円(税込) **248**円  
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。ハチミツをかけることでデザート感覚で楽しめます。

### 厚揚げと豚ひき肉のチーズ焼き



**材料(2人分)**  
厚揚げ180g、豚ひき肉100g、長ねぎ30g、ピザ用チーズ40g、ごま油大さじ1/2、小ねぎ(小口切り)適宜、【調味料】、しょうゆ大さじ1.5、料理酒大さじ1、みりん大さじ1、砂糖大さじ1/2、すりおろし生姜小さじ1

**作り方**  
①長ねぎはみじん切りにします。  
②厚揚げは食べやすい大きさに切ります。  
③中火で熱したフライパンにごま油をひき、①を入れ、しんなりとするまで炒めます。  
④豚ひき肉を入れて色が変わったら調味料を入れ、汁気が少なくなるまで中火で炒め、一度取り出します。  
⑤フライパンの余分な油をキッチンペーパーで軽く拭き取り、中火で熱し、②を入れて薄く焼き色が付くまで5分程焼きます。  
⑥④とピザ用チーズを散らし、蓋をしてチーズが溶けるまで中火で5分程焼き、火から下ろします。  
⑦器に盛り付け、小ねぎを散らして出来上がりです。

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

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

### 豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です

滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。



**385** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**みずくぐりよせ豆腐**  
330g **375**円(税込) **405**円

### 甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐

山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



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

### たっぷり寄せ豆腐

**387** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**たっぷり寄せ豆腐**  
200g 通常本体 **168**円 **158**円(税込) **171**円  
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

**393** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の厚揚げ**  
2個(約180g) **180**円(税込) **194**円  
原材料/国産丸大豆、海水ニガリ、菜種油  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

**388** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆  
**押し豆腐2個**  
220g×2 通常本体 **438**円 **420**円(税込) **454**円  
調理しやすく水切りをしてある下準備不要の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

**394** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の一口厚揚げ**  
8個入り **215**円(税込) **232**円  
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

**396** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**いんげんがんも**  
20g×5 **258**円(税込) **279**円  
具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いつものよいいんげんのシャキシャキした食感を楽しまってください。

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

**390** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
3枚 **165**円(税込) **178**円  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

**391** 凍 G不使用  
丸和食品 ◎60日/豆  
**きざみ揚げ**  
100g **215**円(税込) **232**円  
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みしました。

### 少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット

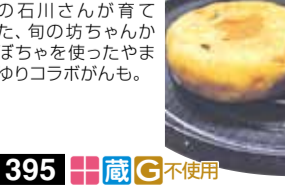
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。



**392** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 揚げ物3種セット**  
3種(各2個) **525**円(税込) **567**円

### かぼちゃの甘みと食感を楽します

マザーアスクラブの石川さんが育てた、旬の坊ちゃんかぼちゃを使ったやまゆりコラボがんも。



**395** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(かぼちゃ)**  
2枚 **440**円(税込) **475**円

### ふっくら、じっくり炊き上げたがんもの煮物

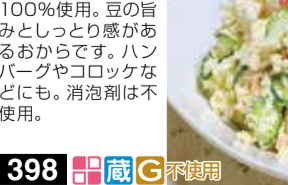
がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのまま、袋ごと湯煎してください。



**397** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付きつねがんも2袋**  
4個×2 通常本体 **680**円 **630**円(税込) **680**円

### 煮物のほかそのままサラダでも♪

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、消泡剤は不使用。



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

カップ入りだから  
そのままOK **おまとも  
特価**



**401** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3 通常本林 208円(税込)  
タレ・カラシ付 **225円**  
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。



**402** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **105円**(税込)  
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。



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



**406** **蔵** G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
40g×2 **140円**(税込)  
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。



**407** **蔵** G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 小粒カップ納豆**  
40g×2 **160円**(税込)  
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。

**蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
**399**  
30g×3 通常本林 198円(税込)  
タレ・カラシ付 **214円**  
**400** **W規格** **348**  
30g×3×2 通常本林 396円(税込)  
タレ・カラシ付 **376円**  
タンパク質や糖質が多い北海  
道十勝産の小粒大豆を使用し  
たカップ納豆です。



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



**麺類にもおすすめ♪**



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

**昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆**

茨城県産の小粒大豆を使い、  
鎌倉山納豆独自の製法によっ  
て作られた納豆です。経木が  
大豆の旨み、甘み、ほどよい歯  
ごたえを引き出します。

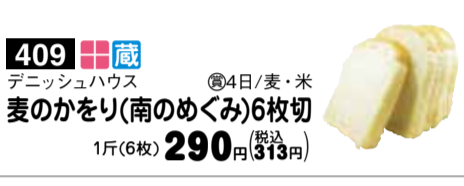


**408** **蔵** G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 手づくり小粒納豆**  
80g **170円**(税込)  
原材料/茨城県  
産大豆、納豆菌



**酒粕の香りがほのかな  
スコーン**

**7~9月限定**  
原材料/小麦粉(九州)、牛乳、グラニュー  
糖、酒粕、卵、無塩バター、ホシノ酵母、食  
塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕  
**427** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**酒粕のスコーン**  
3個(約53g) 通常本林 410円(税込)  
**398円**(税込)  
酒粕と、バター、卵をたっぷり入れ、しっとり  
と焼きあげたスコーンです。軽く温めて頂きます  
とさらに美味しくいただけます。



**409** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめくみ)6枚切**  
1斤(6枚) **290円**(税込)  
**410** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食パン8枚切**  
1斤(8枚) **298円**(税込)  
**411** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**イギリス酵母パン**  
1.5斤 **430円**(税込)



**ぶ厚いトーストで召し上がれ♪**  
小麦粉(熊本県)、  
天然酵母、砂糖、バ  
ター(よつ葉)、食塩  
〔乳製品GMO飼料  
不分別〕  
**416** **蔵** G不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**ハンバーガー用バンズ**  
4個入 **200円**(税込)  
国産小麦粉、甘じょ糖、液卵、マーガ  
リン、生イースト、食塩〔卵・乳製品  
GMO飼料不分別〕



**焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪**  
国産小麦粉、砂糖、  
バター、パン酵母、  
食塩、小麦グルテ  
ン、果糖粉末、デキ  
ストリン、でん粉、大  
豆油〔乳製品GMO  
飼料不分別〕  
**417** **蔵** G不使用  
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦  
**北海道産小麦のスライス食パン**  
2枚 **98円**(税込)



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



**413** **蔵** G不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**栄屋ロールパン**  
5個 **230円**(税込)  
**414** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**酵母クロワッサン**  
3個 **400円**(税込)



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



**418** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**クルミブレッド**  
1個 **450円**(税込)  
国産小麦粉、水、シュガーバター(バ  
ター、甘じょ糖)、クルミ(海外認証)、  
無塩バター、甘じょ糖、天然酵母、食  
塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



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



**424** **蔵**  
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**あんころパイ**  
約100g **387円**(税込)  
あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全  
粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精  
卵〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



**419** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**ソフトフランス**  
約13cm丸型 **270円**(税込)  
国産小麦粉、水、バター、無塩バ  
ター、甘じょ糖、天然酵母、食塩〔乳  
製品GMO飼料不分別〕



**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米  
**酵母メロンパン**  
1個 **190円**(税込)  
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘じょ  
糖、アーモンドパウダー)、小麦粉、グラニュー  
糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ  
糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



**ライ麦とデーツで健康的で  
美味しいパン!**  
国産小麦粉、ライ麦  
(海外有機認証)、天  
然酵母、有機デー  
ツ、食塩(海の精)  
**422** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦デーツ**  
1個 通常本林 352円(税込)  
**340円**(税込)



**トマトソースとキムチがマッチしています**  
国産小麦粉、塩、  
バター、玉ねぎ、ト  
マト、ニンニク、コ  
ショウ、七味、よつ  
葉チーズ、キムチ、  
パン粉〔乳製品GMO  
飼料不分別〕  
**423** **蔵**  
サンタハウス ◎5日/乳・麦・米  
**ピリ辛ピザ**  
1個 **360円**(税込)



**デニッシュハウスの  
人気パンが入ってる!**  
よもぎ食パン3枚、  
ロバの黒蜜パン1  
個、パンキンワ  
ールド1個〔乳製品  
GMO飼料不分別〕  
**428** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスDセット**  
3種 **565円**(税込)



**もちりとした食感。お好みのカレーと  
あわせてどうぞ**  
小麦粉(北海道)、  
イースト、砂糖、食  
塩、なたね油  
**429** **凍** G不使用  
大進食品 ◎365日/麦  
**マンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **298円**(税込)



**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(べに花油、パーム核  
油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、  
酸化防止剤(トコトリエノール)  
**430** **蔵** G不使用  
創健社 ◎240日/豆  
**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **285円**(税込)  
豆乳を発酵させることで、豆乳  
特有の青臭さがなくなり、まろ  
やかで口当たりのよいあっさり軽  
い風味のマーガリンです。



**セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます**  
黒ゴマを皮付きで香  
り高く焙煎しベース  
ト状にして、さとう  
きびの風味を残した  
砂糖、蜂蜜等で味を  
つけました。  
**431** **蔵** G調味料  
三育フーズ ◎180日以上/豆  
**黒ゴマクリーム**  
190g **510円**(税込)



**アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます**  
国内で焙煎したアー  
モンド(アメリカ)を  
ペーストにし、パン  
に塗りやすいホイッ  
プ状に仕上げまし  
た。〔乳製品GMO  
飼料不分別〕  
**432** **蔵** G不使用  
創健社 ◎90日以上/乳  
**アーモンドクリーム(ソフトー)**  
150g **440円**(税込)



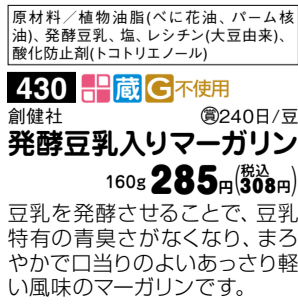
**ホットケーキやクリームチーズ、ヨーグルトに**  
カナダで雪解けのこ  
ろに採取される、新  
鮮なサトウカエデの  
樹液だけを煮詰めて  
作る自然の甘味料で  
す。  
**434** **蔵**  
平田産業 ◎1年以上  
**ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー**  
330g(ピン) **1050円**(税込)



**温めるだけでスープを  
お楽しみいただけます**  
原材料/とうもろこし(国産)、じゃがい  
も、たまねぎ、にんじん、とうもろこしベ  
ースト、ひよこまめ、生クリーム乳脂肪、全  
粉乳、なたね油、砂糖、食塩、小麦粉、バ  
ター、チキンコンソメの素、でん粉、香辛料  
**435** **蔵** G調味料  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **280円**(税込)  
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〕



**436** **蔵** G不使用  
創健社 ◎150日以上/豆・麦  
**ミネストローネ**  
6.5g × 4食 **542円**(税込)  
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素  
材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。ス  
ープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとし  
てもお使いいただけます。〔鶏GMO不分別〕



**はちみつとチーズの相性は抜群です**  
価格改定しました  
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。  
**433** **蔵**  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
1000g **2150円**(税込)



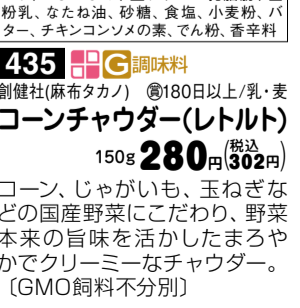
**437** **蔵** G不使用  
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**毎日かんたんおみそ汁**  
26.1g(3食分) **248円**(税込)  
具材、だし、味噌、それぞれの香りと  
旨味がいきた、お湯を注ぐだけです  
ぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO  
飼料不分別〕



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



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



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



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



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250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 蔵

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 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 520円 (税込562円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

108 蔵

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

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

110 蔵

山地酪農牛乳

1ℓ 398円 (税込430円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



タカハン乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須のおいしい牛乳

1000ml 340円 (税込367円)

112 蔵

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]

[放] 不検出 <2.0<2.2



よつ葉乳業 ◎14日/乳

103 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml 100円 (税込108円)

104 蔵

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

1000ml 260円 (税込281円)

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせた甘さ控えめな甘さに仕上げました。[乳製品 GMO飼料不分別]

[放] 不検出 <2.0<2.2



木次乳業 ◎8日/乳

105 蔵

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

106 蔵

木次カフェオレ

1ℓ 300円 (税込324円)

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

[放] 不検出 <2.3<2.5



函南東部農協 ◎13日/乳

107 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

108 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

1000ml 330円 (税込356円)

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]

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]

109 蔵

よつ葉シュレッドチーズ

250g 520円 (税込562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

110 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g 145円 (税込157円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎17日/乳

111 蔵

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

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

[放] 不検出 <2.0<2.2



函南東部農協 ◎12日/乳

112 蔵

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 270円 (税込292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]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎10日/乳

113 蔵

丹那全乳ヨーグルト

500g 275円 (税込297円)

使用乳酸菌が変りました

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]

114 蔵

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) 360円 (税込389円)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

115 蔵

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ー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎35日/乳

116 蔵

南箱根のモッツアレラチーズ

100g 585円 (税込632円)

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

117 蔵

よつ葉バター(減塩)

150g 330円 (税込356円)

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

[放] 不検出 <2.0<2.2



よつ葉乳業 ◎9日/乳

118 蔵

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]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎5日/乳

119 蔵

丹那生クリーム

200ml 435円 (税込470円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

460 蔵 白米 2kg 950円 (税込1026円)

461 蔵 白米 5kg 2300円 (税込2484円)

462 蔵 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

463 蔵 白米 2kg 1560円 (税込1685円)

464 蔵 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)

465 蔵 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

466 蔵 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)

467 蔵 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

468 蔵 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

熊本県 戸馳有機米研究会

熊本コシヒカリ JAS

477 蔵 白米 5kg 3600円 (税込3888円)

478 蔵 玄米 5kg 3400円 (税込3672円)

熊本県宇城市の吉田政美さん他。

高知県 高生連

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

479 蔵 白米 5kg 2680円 (税込2894円)

480 蔵 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

469 蔵 白米 5kg 2900円 (税込3132円)

470 蔵 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS

471 蔵 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

472 蔵 白米 5kg 2650円 (税込2862円)

473 蔵 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

474 蔵 白米 5kg 2650円 (税込2862円)

475 蔵 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

476 蔵 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

481 蔵 白米 2kg 1500円 (税込1620円)

482 蔵 白米 5kg 3580円 (税込3866円)

483 蔵 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)

484 蔵 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180014 蔵 G不使用

マゴメ ◎180日以上/豆・米

国内産十五穀米

300g 980円 (税込1058円)

180026 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産押麦

300g 398円 (税込430円)

180038 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちあわ

100g 540円 (税込583円)

180040 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちきび

150g 540円 (税込583円)

180051 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産たかきび

150g 540円 (税込583円)

180063 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

**生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです**



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

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



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



**487** 不使用  
ハマセイ 360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **380円**(税込410円)  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉



**491** 不使用  
たんばや 10日以上/卵・麦  
**黒糖かすてら**  
7個 **380円**(税込410円)  
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)



**492** 不使用  
黒糖本舗 垣乃花 90日以上  
**黒糖アーモンド**  
90g **330円**(税込356円)  
アーモンド(アメリカ)、粗糖(沖縄県)、水あめ、黒糖(沖縄県)

**ミネラルたっぷり**

香ばしいピーナッツとコクのある黒糖のあまみががからみあう逸品です



原材料 / 落花生(国産)、粗糖(沖縄県)、水あめ、黒糖(沖縄県)

**493** 不使用  
黒糖本舗 垣乃花 90日以上/落  
**黒糖ピーナッツ**  
130g **330円**(税込356円)  
沖縄産のサトウキビから採れた粗糖と黒糖に水あめを加え、クラッシュしたピーナッツを混ぜ込みました。

まるやかなあまみとココナッツの独特の風味が一度食べるとやみつきに



原材料 / ココナッツチャンク(ココナッツ、砂糖、食塩)、粗糖(沖縄県)、水あめ、黒糖(沖縄県)、糖蜜

**494** 不使用  
黒糖本舗 垣乃花 90日以上  
**黒糖ココナッツ**  
90g **340円**(税込367円)  
沖縄産のサトウキビから採れた粗糖と黒糖に水あめを加え、サクサクのココナッツチャンクを混ぜ込みました。



**495** 不使用  
道長 60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんと**  
100g **288円**(税込311円)  
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹



**496** 不使用  
道長 60日以上/麦  
**地粉かれんと**  
100g **288円**(税込311円)  
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

**サクサク、パリパリクセになる美味しさ**



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

**488** 不使用  
創健社 120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **165円**(税込178円)  
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。



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



**497** 調味料  
サンコー 30日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**ミニバウムクーヘン**  
6個 **360円**(税込389円)  
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹) [乳卵GMO飼料不分別]



**490** 不使用  
キング製菓 60日以上/麦・米  
**ブランクッキー**  
80g **200円**(税込216円)  
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



**498** 不使用  
たんばや 10日以上/卵・豆・麦・米  
**どら焼き**  
3個 **380円**(税込410円)  
粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、発酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹 [GMO飼料不分別]

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**



**499** 不使用  
ネオファーム 90日以上  
**デーツ3袋**  
120g 通常本体 ×3 **1290円**(税込1166円)  
デーツ(米国産)



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



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



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

**半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮**



原材料 / 柿(奈良県)



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

**さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです**



原材料 / 落花生(神奈川県中井町)

**504** 不使用  
大原農園(中井町) 2ヶ月以上/落  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円**(税込961円)  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。



**505** 不使用  
太洋 90日  
**豆かんてん**  
155g **220円**(税込238円)  
天草、黒糖、赤えんどう



**507** 不使用  
太洋 90日/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g **240円**(税込259円)  
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

**本物のぷりぷり寒天が最高**



原材料 / 天草、黒糖、きな粉

**506** 不使用  
太洋 90日/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
160g **225円**(税込243円)  
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

**兵庫県淡路島 弁天堂**

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです



原材料 / 卵(徳島県)、てんさい糖(北海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、はちみつ [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

**508** 不使用  
弁天堂 10日以上/卵・乳・麦  
**弁天堂・昔ながらのロールケーキ**  
1個(約9cm) **690円**(税込745円)  
卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

淡路島産のレモンを使用した滑らかな舌ざわりのチーズケーキ



原材料 / ビートグラニュー糖(国内製造)、クリームチーズ、卵、国産小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、レモン、バター、牛乳(安定剤(ローカストビーンガム)) [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

**509** 不使用  
弁天堂 30日/卵・乳・麦  
**弁天堂・国産レモンのレアチーズ**  
2個 **698円**(税込754円)  
国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



**510** 不使用  
菓房はら山 90日/米  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)  
夏の朝 / 砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤燕、白玉粉、もち米、寒天、紫芋、粉末緑茶、馬鈴薯でん粉、金魚鉢 / 砂糖、白隠元、小豆、寒天、赤燕、クチナン、梁瀬 / 砂糖、白隠元、小豆、山芋、寒天、白玉粉、もち粉、粉末緑茶、白輪草 / 砂糖、白隠元、小豆、南瓜、山芋、白玉粉、餅粉、上真引濃色、馬鈴薯澱粉

涼やかに寒天を固めた夏にぴったりの和菓子



原材料 / 砂糖、小豆、白玉粉、もち米、白隠元、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(抹茶)

**511** 不使用  
菓房はら山 180日/米  
**錦玉羹(川涼み)**  
40g×3個 **640円**(税込691円)  
寒天を煮溶かし砂糖を加えて煮詰め、型に流し入れて固めました。

小豆の風味たっぷり



原材料 / 砂糖、有機小豆、国産小麦粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹 [卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別]

**512** 不使用  
菓房はら山 150日/卵・乳・麦  
**土の鶏(小豆餡)**  
40g×4個 **480円**(税込518円)  
土を啄む鶏の焼印に象徴される、健康な卵のお菓子です。

**濃厚で上質なチョコレートの香りあふれるアイスクリームです**



原材料 / ベルギー産のクーベルチュールチョコレート、北海道産の牛乳や生クリームを使用。クレーミーな口あたり仕上げました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]

**513** 不使用  
久保田食品 7/卵・乳・豆  
**チョコレートアイスクリーム2個**  
110ml×2 **390円**(税込421円)



原材料 / 素材本来の持ち味を最大限に引き出し、果肉・果汁と乳製品が程良く調和したおいしさです。[乳製品GMO飼料不分別]

**514** 不使用  
久保田食品 / 乳  
**いちごアイス2個**  
100ml×2 **390円**(税込421円)

昔懐かしいゴム風船の中に入ったアイスマルクです



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

**515** 不使用  
久保田食品 / 乳  
**おっばいアイスマルク3本**  
80ml×3 **300円**(税込324円)

抹茶の上品な風味が小豆あんマッチしたおいしい



原材料 / 自社で丁寧に焼き上げた100%北海道十勝産小豆あんを使用しました。[乳製品GMO飼料不分別]

**516** 不使用  
久保田食品 / 乳  
**宇治金時アイスクリーム3本**  
80ml×3 **330円**(税込356円)

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

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。

**518** 吉川農園  
**ふる里の香(緑茶)**  
100g **470**円(税込508円)

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

**519** 吉川農園  
**抹茶入玄米茶**  
200g **540**円(税込583円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

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

**520** 吉川農園  
**吉川さんの抹茶**  
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

夏に負けない健康づくりに

沖縄県産「青切り」果実のみを搾ったストレート果汁がすっきりとしたのみち

**530** 忠孝酒造  
**シークワーサー黒あまざけ**  
720ml **1157**円(税込1250円)  
お米のやさしい甘さと黒麹菌が造りだすクエン酸のほのかな酸味。シークワーサーの爽やかな果汁感が広がるフルーティーな甘酒です。

お米由来のやさしい甘みが生姜の風味とバランスよくあう甘酒です

**531** 忠孝酒造  
**黒あまざけ**  
720ml **950**円(税込1026円)  
泡盛づくりで用いられる「黒麹菌」を使用した甘酒です。すっきりと飲みやすいノンアルコール飲料です。

クエン酸たっぷり

**532** マルキン忠勇  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836円)  
泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

農業を使わずに育てた山形県庄内地方産の六条大麦を、独自の製法で丁寧に焙煎しました！煮出し専用だからその、独特の甘い香りと美味しさをお楽しみください。ノンカフェインでお子様は勿論、おやすみ前にも安心です。

製造担当・佐藤弘明

**521** 庄内協同ファーム  
**むぎちゃん(麦茶)**  
500g **488**円(税込518円)  
農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。  
〔放〕不検出<1.4<1.7

東京都八王子市 **珈琲実験室**

有機アッサム茶葉にベルガモット果皮から圧搾したエキスで香りづけ

**523** 珈琲実験室  
**リラクxスティー・アールグレイ**  
50g **450**円(税込486円)  
有機JAS認証のアールグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。

**524** 珈琲実験室  
**ペルーコーヒー粉**  
200g **560**円(税込605円)

**525** 珈琲実験室  
**ヨーロピアンブレンド**  
200g **750**円(税込810円)

**526** 珈琲実験室  
**豆**  
200g **750**円(税込810円)

**527** 珈琲実験室  
**珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ**  
8g×10p **498**円(税込538円)

有機JAS認証のロンビア産豆を粗めに挽き、南アルプスの伏流水でじっくりとネルドリップ抽出した1キッドコーヒーです。

**528** ムソー  
**オーガニックアイスコーヒー・無糖**  
1000ml **450**円(税込486円)

有機JAS認証のスリランカ産茶葉を南アルプスの伏流水で抽出した無糖タイプのストレートティー。香料不使用で茶葉そのままの美味しさ。

**529** ムソー  
**オーガニックアイスティー無糖**  
1000ml **380**円(税込410円)

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

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

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

**180087** 光食品  
**有機野菜飲むならこれ!**  
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

完熟した旬のトマトの甘みと香り。さらっとした口当たりが特徴です

**180166** 長野興農  
**信州まるごとりんごジュース**  
160g×6缶 **720**円(税込778円)  
長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

**180099** ナガトマト  
**信州生れのおいしいトマト食塩無添加**  
190g×30缶 **3230**円(税込3488円)  
信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガトマト独自品種「愛果(まなこ)」を100%使用しました。食塩無添加です。

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

**533** 創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)

**180117** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

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

**180129** 箱  
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

国産米ならではの芳醇な香りと、麹の力で出来た自然な甘味が特徴です。

**535** ヤマク食品  
**無添加甘酒 蔵作り**  
180g **178**円(税込192円)

**180130** 箱(12個)  
箱(12個) **2100**円(税込2268円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180178** 西平酒造  
**黒糖焼酎 珊瑚**  
1800ml **2380**円(税込2618円)  
西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

**180191** 井筒ワイン  
**井筒ワイン白(甘口)**  
720ml **1245**円(税込1370円)

**180180** 井筒ワイン  
**井筒ワイン赤(甘口)**  
720ml **1245**円(税込1370円)

**180208** 井筒ワイン  
**井筒ワインロゼ**  
720ml **1365**円(税込1502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。

**536** マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **1972**円(税込2130円)

**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。

**180154** フジワラ化学  
**フジワラの青汁粉末タイプ30包**  
3g×30包 **2830**円(税込3056円)  
四国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファィバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

**180210** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **780**円(税込858円)  
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

**180221** エチゴビール  
**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赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

原料の配合を変更しました

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

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

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

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

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

オレイン酸が豊富なオリーブオイルを使用。石けん由来の濃密な泡で頭皮をすっきりと洗い落とします。草花をイメージしたスパイシーホワイトの香り。

**209046** 太陽油脂  
**詰替用オリーブヘアソープ**  
450ml **1485**円(税込1634円)

**209047** 詰替  
**詰替用オリーブヘアソープ**  
400ml **1125**円(税込1238円)

フレッシュなオリーブオイルを配合した弱酸性のヘアコンディショナーです。草花をイメージしたスパイシーホワイトの香り。

**209048** 太陽油脂  
**詰替用オリーブヘアコンディショナー**  
450ml **1485**円(税込1634円)

**209049** 詰替  
**詰替用オリーブヘアコンディショナー**  
400ml **1125**円(税込1238円)

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

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

ナチュロン台所の石けんの詰替用です。ボトルに詰替えてお使いください。

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

**180282** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)

**180269** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込407円)

**180233** 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)

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

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

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

**180270** 富士フィルム生活協同組合  
**菊花せんこう長時間用**  
13cm×20巻 **1080**円(税込1188円)

**180257** 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)

**180245** 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)



**きのこたっぷりのお味噌汁**

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。

**537**   
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
蔵出し生 **糎みそ(すりみそ)**  
1kg **648**円(700円)

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

**G不使用**   
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**542**   
1ℓ **500**円(540円)

**543**   
1.8ℓ **760**円(821円)

**麺にかけてまぜるだけ  
パリエーションは無限大♪**

**柚子風味で  
さっぱりとサラダ風に♪**



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

**546**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆさっぱりゆず**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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



**547**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆこってりしょうゆ**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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

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

**549**   
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(475円)

**538**   
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898**円(970円)

**540**   
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米  
**無添加白みそ**  
500g **430**円(464円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の麹から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

**G不使用**   
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**

**544**   
360ml **440**円(475円)

**545**   
1ℓ **765**円(826円)

**546**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆさっぱりゆず**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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

**548**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆ冷やしちゃんぽん風**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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

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

**550**   
ミトフ ◎18ヶ月以上  
**オーガニック白ワインピネガー**  
250ml **580**円(626円)

**539**   
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(1037円)

**541**   
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**無添加だし入りみそ**  
500g **520**円(562円)

**544**   
360ml **440**円(475円)

**545**   
1ℓ **765**円(826円)

**546**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆさっぱりゆず**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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

**548**   
チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**まぜるめんつゆ冷やしちゃんぽん風**  
30g×3袋 **250**円(270円)

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

**550**   
ミトフ ◎18ヶ月以上  
**オーガニック白ワインピネガー**  
250ml **580**円(626円)

**551**   
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **350**円(378円)

**553**   
青い海  
**沖縄の塩(シママス)**  
1kg **240**円(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。

**554**   
青い海  
**青い海あらじお**  
200g **270**円(292円)

沖縄糸満沖合の海水を濃縮し平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

**555**   
海ノ精  
**海ノ精あらじお**  
240g **600**円(648円)

**G不使用**  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**561**   
1250g **712**円(769円)

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

**562 (小)**   
600g **430**円(464円)

**552**   
高橋ソース  
**有機コストリカ産黒糖**  
400g **324**円(350円)

**553**   
青い海  
**沖縄の塩(シママス)**  
1kg **240**円(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。

**554**   
青い海  
**青い海あらじお**  
200g **270**円(292円)

沖縄糸満沖合の海水を濃縮し平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

**556**   
海ノ精  
**海ノ精やきしお詰め替え用**  
60g **238**円(257円)

**G不使用**  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**561**   
1250g **712**円(769円)

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

**562 (小)**   
600g **430**円(464円)

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎類に由来する芳しい香りを持つとした、甘みが豊かな、まろやかな味です。

**557**   
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酎**  
720ml **1143**円(1257円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

**558**   
大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(1100円)

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

**559**   
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(767円)

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

**560**   
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(842円)

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**563**   
堀内製油 ◎180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(1544円)

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

**564**   
ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(896円)

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**

**煮物、みそ汁などいろいろなお料理に**

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

**565**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330**円(356円)

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

**566**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

**568**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(335円)

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

**571**   
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(340円)

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼い有精卵、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〕

**574**   
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(475円)

**サラダはもちろん、温野菜や焼肉、しゃぶしゃぶなどに**

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**565**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330**円(356円)

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

**566**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

**569**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(378円)

**572**   
高橋ソース ◎90日以上/米  
**フルーティーケチャップ**  
300g **480**円(518円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**566**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

**567**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**566**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

**567**   
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(378円)

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**香りを引き立てるガラムマサラ付き**

奄美大島の島おこしのシンボルとして、特別に無農薬栽培されたとうこんをパウダーにせず薬理効果の一段と高い「生」で使用。そのとうこんをベースに、こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレーです。牛脂・牛エキス、合成食品添加物は一切使用していません。

**577**   
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(432円)

**動物性原料不使用のカレールウ**

国内産米粉を使った本格カレールウです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

**579**   
創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレールウ**  
135g **368**円(397円)

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**577**   
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(432円)

**579**   
創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレールウ**  
135g **368**円(397円)

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**577**   
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(432円)

**579**   
創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレールウ**  
135g **368**円(397円)

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**577**   
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**  
180g約6皿分 **410**円(432円)

**579**   
創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレールウ**  
135g **368**円(397円)

**570**   
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

**573**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **320**円(346円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**575**   
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

**576**   
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **400**円(432円)

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

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

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

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

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

インスタントでも安全を追究しています

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

**594** 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米  
**焼き塩さば**  
100g **350円**(税込) **378円**(税込)

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

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

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

原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦蛋白、食塩)、スープ(食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココパウダー、帆立エキス、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)

**601** 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米  
**長崎皿うどん**  
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(税込)  
国内産小麦粉を使用した無かん水種を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

**595** 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上  
**オイルサーディン**  
100g **340円**(税込) **367円**(税込) (固形量70g)

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

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

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

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

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

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

**607** マコメ ◎180日/米  
**国内産米粉**  
500g **530円**(税込) **572円**(税込)

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

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

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

**601** 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米  
**長崎皿うどん**  
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(税込)  
国内産小麦粉を使用した無かん水種を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

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

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

**615** 創健社 ◎270日以上  
**三穀deパスタ**  
180g **340円**(税込) **367円**(税込)

**616** 創健社 ◎18ヶ月以上/麦  
**国内産小麦100%使用ショートパスタ**  
300g **360円**(税込) **389円**(税込)

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

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

**611** 金子製麺 ◎45日以上/麦  
**全粒粉田舎うどん**  
250g **190円**(税込) **205円**(税込)

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

**616** 創健社 ◎18ヶ月以上/麦  
**国内産小麦100%使用ショートパスタ**  
300g **360円**(税込) **389円**(税込)

**180490** 庄内協同ファーム ◎2021.8.7/米  
**白ころもち**  
8個 **320円**(税込) **346円**(税込)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**180506** 庄内協同ファーム ◎2021.8.5/米  
**玄ころもち**  
8個 **320円**(税込) **346円**(税込)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

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

調理しやすく、さいの目にカットしてあります

ヘルシーカレー  
●凍り豆腐と椎茸のヘルシーカレー

**619** 原材料/丸大豆、にがり  
ムソー ◎9ヶ月/豆  
**凍み豆腐(さいの目)**  
50g **320円**(税込) **346円**(税込)  
国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

**620** 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦  
**おつゆ麩**  
25g **270円**(税込) **292円**(税込)  
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

**623** ムソー ◎2年  
**国産でんぷん100%はるさめ**  
50g **130円**(税込) **140円**(税込)  
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。

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

国産原料100%の海鮮ふりかけ

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

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

**622** 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦  
**加賀の麩 さくら麩**  
15g **350円**(税込) **378円**(税込)

**624** トレテス ◎730日  
**ふるんぶあん(乾燥糸こんにやく)**  
25g×10個 **520円**(税込) **562円**(税込)

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

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

**635** 小林海苔店 ◎45日以上  
**千葉県産焼海苔寿司はね**  
全型10枚 **380円**(税込) **410円**(税込)

**636** 小林海苔店 ◎90日  
**おすすめ焼のり**  
全型20枚 **600円**(税込) **648円**(税込)

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

駿河湾の海産乾物

**626** カクサ ◎180日以上  
**花かつお**  
30g **190円**(税込) **205円**(税込)

**627** カクサ ◎180日以上  
**かつお削りパック**  
30g **200円**(税込) **216円**(税込)

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

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

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

パリパリで味の良い正規品のもったいない企画品

寿司店用にカットした際にでる端材を集めたちみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

**637** 小林海苔店 ◎45日以上  
**国産焼きもみ海苔**  
30g **198円**(税込) **214円**(税込)

**639** 小林海苔店 ◎90日  
**アオサ粉**  
20g **180円**(税込) **194円**(税込)

磯の香りをプラスして♪

国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

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

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

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

**637** 小林海苔店 ◎45日以上  
**国産焼きもみ海苔**  
30g **198円**(税込) **214円**(税込)

**639** 小林海苔店 ◎90日  
**アオサ粉**  
20g **180円**(税込) **194円**(税込)

磯の香りをプラスして♪

国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

**630** カクサ ◎90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **210円**(税込) **227円**(税込)

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

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

**637** 小林海苔店 ◎45日以上  
**国産焼きもみ海苔**  
30g **198円**(税込) **214円**(税込)

**639** 小林海苔店 ◎90日  
**アオサ粉**  
20g **180円**(税込) **194円**(税込)

磯の香りをプラスして♪

国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



### スパイスとカレーの 井上スパイス工業

井上スパイスは昭和49年の創業以来スパイス一筋。気軽な気持ちで「スパイスを楽しむ」をお届けします。



### 本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます



7月2回  
原材料/食塩(沖縄県)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド、イラン)、唐辛子(中国)、ローレル(トルコ)、ガーリック(中国)、ガラムマサラ、ターメリック(インド)、カスリメチー(インド)

**641** 井上スパイス工業  
王様のタンドリーチキンスパイ  
15g **200円**(税込216円)  
タンドリーチキン用にスパイスをブレンドしました。本品をヨーグルトと混ぜて鶏肉を漬けて焼いてください。

### 1パックでティーカップ約2杯分、お湯と牛乳で簡単にチャイができるスパイス



7月2回  
原材料/粗糖(鹿児島県)、紅茶葉、シナモン、カルダモン、フェネル、フェヌグリーク、アニス、メース

**642** 井上スパイス工業  
王様のチャイスパイ  
16g(2杯分) **200円**(税込216円)  
シナモンをはじめ、6種類のスパイスをブレンドしました。

### アジアン風味のサラダが手軽に



7月2回  
原材料/食塩、みじん切りオニオン、粗挽き唐辛子、レモンガラスパウダー、レモン皮チップ、粗挽きガーリック、魚醤、黒胡椒、ガーリックパウダー、鷹節パウダー

**646** 井上スパイス工業  
アジアン春雨サラダ  
7g(4人分) **200円**(税込216円)  
戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材を加え、本品とレモン汁で味付けするだけ。

### オニオン&ハーブが野菜によく合います



7月2回  
原材料/オニオン(アメリカ)、ガーリック(中国)、岩塩(アメリカ)、食塩、黒胡椒、パセリ、バジル、酵母エキス、香辛料

**647** 井上スパイス工業  
トマトサラダスパイス  
18g **200円**(税込216円)  
切ったトマトに本品とお好みの酢・油を加えて混ぜるだけで、マリネサラダができあがります。

### 香り高いカレーパウダー



7月2回  
原材料/コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグリーク、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー

**643** 井上スパイス工業  
特選カレーパウダー  
20g **250円**(税込270円)  
13種類のスパイスをブレンドしました。カレーや肉料理の下味などに。

### 辛くない香り立つスパイス



7月2回  
シナモンやナツメグなど香りのスパイスをブレンドしました。カレーの仕上げやフレンチトーストなどに。

**644** 井上スパイス工業  
特選ガラムマサラ  
15g **200円**(税込216円)  
オリジナルガラムマサラをベースにハバネロを加えました。できあがったカレーなどに振りかけてください。

**645** 井上スパイス工業  
マジカラ  
10g **200円**(税込216円)

### ホットドッグにかけてチリドッグに



7月2回  
原材料/食塩、パプリカ、ガーリック、粗糖、クミン、コリアンダー、唐辛子、黒胡椒、オレガノ、ナツメグ、クローブ、ローレル

**648** 井上スパイス工業  
チリビーンズスパイス  
14g(4人前) **200円**(税込216円)  
煮豆に使うと、ほどよい辛味とオリジナルブレンドのハーブスパイスで一味違う仕上がります。

### 手作りソーセージに



7月2回  
原材料/岩塩(アメリカ)、パプリカ(スペイン)、グラニュー糖、ガーリック(中国)、オニオン(アメリカ)、黒胡椒(ブラジル)、パセリ(アメリカ、イスラエル)、香辛料

**649** 井上スパイス工業  
ソーセージスパイス  
13g **200円**(税込216円)  
手作りソーセージ用シーズニングスパイスです。本格的なソーセージから、皮なしのソーセージ風まで、手作りできます。

### 京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



180520 山田製油  
エキストラバージンごま油  
140g **500円**(税込540円)  
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

### 180531 山田製油

へんこ炒りごま(白)  
50g **250円**(税込270円)

180543 山田製油  
ごますりすり(白)  
45g **300円**(税込324円)

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

180567 山田製油  
ごま塩小袋  
3g×10袋 **300円**(税込324円)

### 180555 山田製油

ごまねりねり(黒)  
150g **600円**(税込648円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまおえなどに。

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

180579 山田製油  
万能へんこだれ  
180g **550円**(税込594円)

### 京都東山五条 京佃煮の津乃吉

黒豆の美味しさが素直に味わえます



180622 津乃吉  
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯  
(2~3合用) **648円**(税込700円)  
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

### あっさりちりめんじゃこを味わう



180658 津乃吉  
津乃吉 山ぶき山椒  
70g **460円**(税込497円)  
香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山椒です。なつかしい風味を味わえる一品です。

180634 津乃吉  
山椒じゃこ  
50g **700円**(税込756円)

180646 (小) 津乃吉  
しいたけ昆布  
80g **470円**(税込508円)  
国産原木椎茸と天然尻尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

### 京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



180580 飯尾醸造  
純米 富士酢(大)  
900ml **1000円**(税込1080円)  
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

### 天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg



180592 飯尾醸造  
富士 玄米黒酢  
500ml **1450円**(税込1566円)  
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

### 180609 飯尾醸造

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

180610 飯尾醸造  
富士ピクル酢  
360ml **586円**(税込633円)

### 福島県会津若松市 末廣酒造



江戸幕府も末期となり、時代が変わりつつある1850年(嘉永3年)の創業。明治時代には杜氏による酒造りを福島県で初めて実現。大正時代には山廃造りの創始者、嘉儀金一郎氏による「山廃造り」の試験醸造を試み、現在に至って伝承されています。また、地元の農家によって契約栽培された原料米を使用し、「米」「水」「人」と、会津にこだわった酒造りを行っております。

### お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



180671 末廣酒造  
末廣 夏 純米吟醸  
720ml **1200円**(税込1320円)  
夏にふさわしい、華やかな香りが心地よく立ち上がりやや甘めの味わいです。/アルコール:14.5%/日本酒度:+0~-+3.0/酸度1.5-1.8

### 冷酒がおすすめです



180683 末廣酒造  
まっこり風清酒 春玉の白  
330ml **390円**(税込429円)  
韓国において古来親しまれてきた活性にこり酒マッコリ。日本の醸造技術を駆使し、米と麴、水のみでマッコリ風の清酒に仕上げました。