

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/2	3	4	5	6
商品配達	8/16	17	18	19	20
特別企画商品配達	8/23	24	25	26	27

2021年
8月3回20号

低カロリーでヘルシーなお蕎麦

夏バテ
対策にも
おすすめ



「雪ねむりそば」とは

日中と朝晩の気温差が大きくそばの栽培に適している、長野県飯綱町に降り積もった雪をそばの保管庫に詰めて寝かせ、その冷気により甘みが増したそば粉で作ったものです。乾麺ですが手打ちそばに負けないおいしさです。

おまのめ
特価

山本食品 180日以上/そ

長野県産十割雪ねむりそば

650 1袋

200g 520円(税込562円)

180634 4袋

200g×4 通常本体 2080円 2000円(税込2160円)

蕎麦は、穀類の中でも栄養価が高く、「疲労回復ビタミン」と呼ばれているビタミンB1や栄養素の代謝を助けるビタミンB2、良質なたんぱく質なども多く含まれています。そして、活性酸素を除去する酸化防止作用が期待できるルチンも多く、老化やがん、生活習慣病などの予防になるといわれています。ルチンは水に溶けやすく、蕎麦の茹で汁などに含まれます。このような栄養を逃さないために蕎麦湯を飲むのもおすすめです。冷たいお蕎麦にお好みの具をトッピングしてお楽しみください。

341
生冷長野県産
八割そば



342 生そば

623
秘伝の蔵出し
八割そば



624
季穂
特選糸そば



180543
おかひじき



127
丸オクラ

366
山上
かまぼこ(白)



377
かにかま2パック



103
産直たまご 10個



161
葉ねぎ



160
長ねぎ



180658
山菜ミックス
あっさり醤油煮



232
十三浜産絆わかめ



637
焼のり

今回使用の材料

かき揚げの具に便利な エビ・イカミックス



5
ページ

チャーハンやパスタ、カレーの他サラダにトッピングなどいろいろ使えるシーフードミックスは、かき揚げの具としてもおすすめです。

東京都あきる野市 池谷の大とろ刺身こんにゃく



国産契約栽培のこんにゃく芋を使い、伊勢湾産の青海苔を混ぜて作りました。柔らかく、トロリとした食感で、青海苔の香りが口の中に広がります。お好みの厚さにスライスしてからどうぞ。味噌ダレやわさび醤油などの他、オリーブオイルと塩で洋風でもおすすめです。

9
ページ

宇和島練り物工房みよし



20年にわたって大手の練り物製造会社で、じゃこ天職人として腕をみがいた店主が、「化学調味料や添加物不使用で美味しいじゃこ天を安心して食べてほしい」という思いから起業し、納得できる商品製造を行っています。

16
ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している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

種がないので
小さなお子様にも!



113 低農薬 無化学肥料
勝沼平有機生産組合(山梨県)
種なしぶどう(デラウェア)
400g **636**円(税込)
山梨県甲州市勝沼町の渡辺孟さん他。

ヨーグルトにのせて
さっぱり爽やか!



114 無農薬 無化学肥料
由木農場(東京都)
由木さんのブルーベリー
180g **600**円(税込)
東京都日野市の由木勉さん。

この時季美味しい甘酸っぱいりんごです
果汁も多くお菓子作りにも最適です



115 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノレッド)
3kg **2488**円(税込)
(10~16玉)箱
長野県松川町の宮下彰さん。
届いたらすぐに傷みがないかご確認をお願いします
シナノレッドはこの時期に美味しくいただけるりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなっております。より良い状態でお届けできるよう改善をしております。傷みがありましたら、お手数ですが、ご連絡ください。できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください。

今季初



116 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(幸水)
3~4個(約1kg) **650**円(税込)
栃木県小山市の館野文雄さん。



117 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298**円(税込)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。



118 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
きゅうり
3本 **250**円(税込)
神奈川県平塚市の内田達也さん。



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

天ぷらに♪
千葉県山武市の宇津城和美さん他。

ゴーヤのビタミンCは
熱を加えても
壊れません

120 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ゴーヤ
1本 **226**円(税込)
千葉県山武市の宇津城和美さん他。



煮物やスープに
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。

121 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ミニ冬瓜
1玉 **343**円(税込)
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。



122 無農薬 無化学肥料
中家農園(岐阜県)
中家さんのトマト
400g前後 **398**円(税込)
岐阜県高山市の中家重彦さん。



123 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ミニトマト
200g **365**円(税込)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

180490 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)
茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。

個性味わえる在来種のなす

「真黒なす」という品種
神奈川県産



124 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)
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。

先祖から受け継がれてきた在来野菜。皮が薄く、漬けものにするるとパリパリとした食感が美味



125 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
薄皮丸茄子
400g **405**円(税込)
山形県高島町の近野耕一さん他。



126 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)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



180531 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)
茨城県行方市の長島昌裕さん他。

粘りが強くやわらかい品種です
高知県四万十町の
大石稜さん。



127 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
丸オクラ
100g **198**円(税込)
高知県四万十町の石本淳史さん。



みずみずしい夏の香りと爽やかな甘味が
口いっぱい広がります



128 有機 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)
高知県窪川町の仁科宇紘さん。

180592 有機 JAS 化学肥料
湘南森と農の研究会(平塚市)
ししとう
100g **235**円(税込)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

180580 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
角オクラ
100g **175**円(税込)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

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)
奈良県五條市の福谷龜義さん。別名めづる。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります。

180543 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかわじき
100g **198**円(税込)
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



134 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまの枝豆
300g **448**円(税込)
山形県高島町の高橋康浩さん他。

180579 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200**円(税込)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

180567 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
ブロッコリー
1個 **278**円(税込)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

千葉さんの夏の葉物

おすすめ料理
ツルムラサキ...おひたし、油炒め、ごま和え
空芯菜...炒め物、スープ、八宝菜、ごま和え
モロヘイヤ...酢の物、炒め物、スープ、おひたし

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



135 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
だだちゃ豆(枝豆)
250g **475**円(税込)
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

136 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 **215**円(税込)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

180555 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 **215**円(税込)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

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

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

180828 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
グリーンリーフレタス
1個(約200g) **215**円(税込)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

138 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)
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。

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)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

140 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
100g **150**円(税込)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

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)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。

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)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

秦野の名物落花生♪

今季初

加熱は皮ごと!
甘みが引き立ちます



秦野の第一さんの落花生は
今年限定です。

※イメージ
145 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市) / 落
嘉一さんの生落花生
300g **415**円(税込) **448**円

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

落花生のゆで方
塩加減…ゆでる水の3~4%の塩
土付きの場合はしっかり洗い落とし、熱湯で30分落し蓋をして茹でます。少し硬ければさらに数分茹でてください。できるだけ早く食べましょう。

無農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
とうもろこし

146 1本 1本(約270g) **210**円(税込) **227**円
180506 お徳用 4本 **798**円(税込) **862**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冷涼な高原で、農薬を使わずに育ったとうもろこしです。



神奈川県
147 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
玉ねぎ
800g **230**円(税込) **248**円
神奈川県中井町の大原好文さん。



神奈川県
148 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
神奈川県中井町の大原好文さん。



神奈川県
180518 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
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川県
180609 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
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

常食するとスタミナがつくといわれています

アミラーゼが多く含まれ、消化を助ける働きがあるため昔からそばや麦飯などに合わせる事が多いです。



北海道
149 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。



神奈川県
150 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
じゃがいも(キタアカリ)
800g **260**円(税込) **281**円
神奈川県中井町の大原好文さん。



低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メークイン)
500g **250**円(税込) **270**円
長崎県南有馬町の竹下正廣さん他。有機許容農薬1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



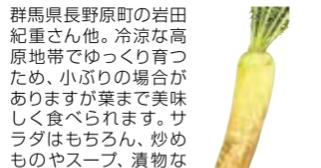
低農薬 無化学肥料
一心生産組合(北海道)
にんじん
500g低・無 **240**円(税込) **259**円
北海道上富良野町の村上多麻夫さん。有機JAS許容農薬(銅剤)を2回ほど使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
早生れんこん
350g **375**円(税込) **405**円
熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS許容農薬のみ1回使用]



無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **300**円(税込) **324**円
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



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。
154 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



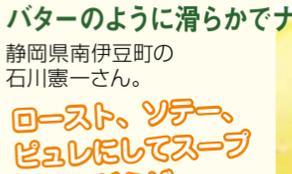
今季最終 ※イメージ
155 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
かぼちゃ(栗系)
1玉(1.5kg以上) **788**円(税込) **851**円
山形県南陽市の中西宏太郎さん他。



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニかぼちゃ
1個(約450g) **240**円(税込) **259**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
カットかぼちゃ
500g前後 **368**円(税込) **397**円
神奈川県平塚市の内田達也さん。



バターのように滑らかでナッツのように甘い♪ 今季初
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。
158 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
バターナッツパンプキン
1玉(700g以上) **360**円(税込) **389**円



皮はピーラーでむくか、カットしてから皮をむいてもよい。



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
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

ベテランの嘉一さんだからできる

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農薬を使わないようにしていますが、状況により使用することがあります。

低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
長ねぎ
400g **250**円(税込) **270**円

夏どりの長ねぎ!



山形県川西町の和田憲夫さん他。

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

高知県香美市の小田々智徳さん他。

有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168**円(税込) **181**円



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



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

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

柔らかい肉質の新しょうがは甘酢漬け、紅しょうが、佃煮、天ぷらなどがおすすめです
無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
武市さんの新しょうが
100g **330**円(税込) **356**円
168 徳用 300g **843**円(税込) **910**円
高知県四万十町の武市由美さん。

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

低農薬 低化学肥料
せいか(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本のセットです。

蔵 無農薬
茨田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込) **246**円
北海道厚岸郡厚岸町の茨田潤介さん。

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

無農薬 無化学肥料
燦々ファーム平阜(奈良県)
サラダミックス
120g **350**円(税込) **378**円
奈良県宇陀郡普賢村の平阜潔さん。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

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

畑の旬の美味しい野菜をお届けします
無農薬 無化学肥料
※イメージ
※セット内容例

生産者の使用している種はすべて固定種です!
無農薬 無化学肥料
※イメージ
※セット内容例

蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218**円(税込) **235**円
鳥取県八頭町の北村大司さん。

蔵 無農薬
浦山きのこプライ(長野県)
株とりなめこ
150g **145**円(税込) **157**円
長野県木島平村の浦山長治さん。

蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **80**円(税込) **86**円
小大豆を使用した豆もやしです。

蔵 有機JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎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。

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

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
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。

蔵 無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **208**円(税込) **225**円
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

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

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います

特

炭火焼きの香ばしさを お楽しみください



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

📦 凍 📄 不使用

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

181 通常本体 80g×2 **500円** (税込) **450円** (436円)

182 徳用 80g×4 **1000円** (税込) **870円** (940円)

食感の良いピ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。



原材料/キハダマグロ(太平洋)

📦 凍 📄 不使用

マストミ ◎15日以上

炭火焼まぐろタタキ

183 通常本体 140g **528円** (税込) **570円**

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

塩焼きや バター焼きなどに



原材料/メバチマグロ(太平洋)

📦 凍 📄 不使用

マストミ ◎15日以上

メバチまぐろのカマづつ切(焼物用)

184 通常本体 300g **330円** (税込) **356円**

太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。

魚介の旨味と風味たっぷりのアクアパッツァ作りに



原材料/野菜[玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく]、酒、魚醤、菜種油、黒酢、食塩、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス粉末、コンヨウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子

📦 凍 📄 不使用

マストミ ◎45日以上/米

アクアパッツァソース

185 通常本体 100g **220円** (税込) **238円**

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



📦 凍 📄 調味料

ディメール ◎90日/米

鮭屋のしめさば

187 1枚(80~100g) **350円** (税込) **378円**

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



📦 凍 📄 不使用

マストミ ◎90日以上

おろし本わさび

186 通常本体 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。

香り豊かな柚子風味に仕上げました

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

特

📦 凍 📄 調味料

日本マリンフーズ ◎90日以上/米

のどぐろ柚子甘酢漬け

188 通常本体 120g **340円** (税込) **330円** (356円)

原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布



📦 凍 📄 不使用

共和水産 ◎90日以上

えんがわ刺身

189 通常本体 40g **420円** (税込) **454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、お刺身や寿司種などに。



📦 凍 📄 不使用

松岡水産 ◎180日

紅鮭スモークサーモン切り落とし

190 通常本体 70g **480円** (税込) **518円**

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



📦 凍 📄 不使用

共和水産 ◎90日以上

やわらかイカのおどり

191 通常本体 100g **420円** (税込) **454円**

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



📦 凍 📄 不使用

丸友しまか ◎30日以上

ボイルタコ(真だこ)

192 通常本体 200g **600円** (税込) **648円**

岩手県産の真だこを蒸気釜でボイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



📦 凍 📄 不使用

雄武漁業協同組合 ◎30日

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

193 通常本体 5~7玉(100g) **600円** (税込) **648円**

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



📦 凍 📄 調味料

佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米

いくら醤油漬

194 通常本体 40g **800円** (税込) **864円**

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



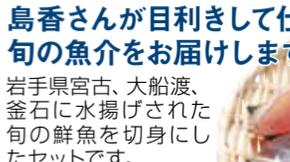
📦 凍 📄 不使用

伊豆中 ◎15日以上

金目鯛(下処理済)

195 通常本体 1尾(240g) **680円** (税込) **734円**

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



📦 凍 📄 不使用

丸友しまか ◎30日以上

島香の切り身魚セット

196 通常本体 3種類 **880円** (税込) **950円**

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日

天然銀毛鮭「雄宝」切身

197 通常本体 3切(210g) **570円** (税込) **616円**

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



刺し網漁法で漁獲された希少な礼文産

北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

📦 凍 📄 不使用

千倉水産加工販売 ◎90日以上

礼文産沖獲り鮭切身

198 通常本体 3切(240g) **528円** (税込) **570円**



原材料/秋鮭(北海道礼文沖)、食塩



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日

熟成塩蔵さけ切身(山漬け)

199 通常本体 2切(140g) **398円** (税込) **430円**

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



📦 凍 📄 不使用

東北トクスイ ◎30日以上

塩紅鮭カマ

200 通常本体 3~5切(300g) **500円** (税込) **540円**

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日

さわら切身(無塩)

201 通常本体 2切 **540円** (税込) **583円**

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



📦 凍 📄 不使用

近藤水産 ◎365日

浅羽カレイ切身

202 通常本体 3切(300g) **800円** (税込) **864円**

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



📦 凍 📄 不使用

近藤水産 ◎365日

マダラ切身

203 通常本体 3切(240g) **750円** (税込) **810円**

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



📦 凍 📄 不使用

近藤水産 ◎15日以上

メカジキ端切

204 通常本体 300g **648円** (税込) **700円**

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



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日

甘塩サバフィーレ

205 通常本体 2枚(200g) **390円** (税込) **421円**

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



📦 凍 📄 不使用

千倉水産加工販売 ◎90日以上

千葉県産真あじ三枚おろし

206 通常本体 7~16枚(170g) **398円** (税込) **430円**

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



📦 凍 📄 調味料

大新 ◎90日/麦

あじごぼうつみれ

207 通常本体 160g **330円** (税込) **356円**

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



📦 凍 📄 不使用

伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米

さばメンチ

208 通常本体 35g×5 **398円** (税込) **430円**

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

旨みを引き出す氷温造り 食べ応えのある大きさです

新商品

お試し

特価



原材料/アカウオ(アメリカ、ロシア)、醤油、砂糖、還元水あめ、食塩

📦 凍 📄 調味料

ダイヤ ◎90日以上/豆・麦・米

赤魚のみりん干し

209 通常本体 2枚(140g) **500円** (税込) **480円** (518円)

赤魚を甘口のみりん醤油に漬け込み干しました。解凍後、焼いてください。



📦 凍 📄 不使用

ダイヤ ◎60日以上

ふっくら開きあじ

210 通常本体 3枚(240g) **398円** (税込) **430円**

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



📦 凍 📄 不使用

伊豆中 ◎30日以上

骨取りあじの干物

211 通常本体 4枚(100g) **428円** (税込) **462円**

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



📦 凍 📄 不使用

伊豆中 ◎30日以上

本かます開き

212 通常本体 2枚(約170g) **580円** (税込) **570円** (616円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日以上

甘塩縞ホッケ開き干し

213 通常本体 1尾(約350g) **630円** (税込) **680円**

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



📦 凍 📄 不使用

鳴門魚類 ◎30日

真イワシ丸干し(大)

214 通常本体 3尾(300g) **380円** (税込) **410円**

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



📦 凍 📄 不使用

千倉水産加工販売 ◎90日以上

子持ちからふとししやも

215 通常本体 7~12尾(150g) **298円** (税込) **322円**

岩手県陸前高田・タイム缶詰 — 吟味された魚と調味料を使いました —

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



原材料 / もうかさま煮付(220g)×1、めかじき腹身煮付(100g)×1、さば煮付ハーフ(100g)×1

218 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上 8月の煮魚セット 3種 通常本体 各1パック 990円 860円(税込) 929円

カマは旨みと脂がたっぷり ぷくら仕上がっています



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

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

甘辛いタレがぷくら煮付けたあじによく合います



原材料 / アジ(長崎県)、砂糖(粗製糖)、小麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

220 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上 / 豆・麦・米 あじ煮付 180g (固形量140g) 430円(税込) 464円 長崎県産あじを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料 / マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

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

国産大豆みそを使って 甘口に仕上げた上品な味わい



原材料 / サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

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



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



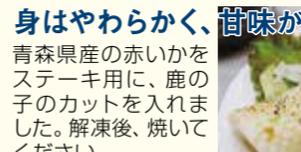
224 凍 G不使用 タイマツ ◎90日以上 氷温熟成辛子明太子(切子) 90g 368円(税込) 397円 ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



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



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



227 凍 タイセイフーズ ◎90日以上 やわらかいかステーキカット 3枚(220g) 480円(税込) 470円(508円) 青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



228 凍 カネキ水産 ◎365日 / え エビ・イカミックス 180g 378円(税込) 408円 天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



228 凍 カネキ水産 ◎365日 / え エビ・イカミックス 180g 378円(税込) 408円 天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



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



230 凍 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。



231 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上 穴道湖大和しじみ 180g 398円(税込) 430円 島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



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



233 凍 G不使用 リアス ◎90日以上 あかもく入りねばり海藻サラダ 通常本体 10g 300円 290円(税込) 313円 わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料 / しらす(駿河湾)、食塩

234 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 100g 630円(税込) 680円 静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料 / しらす(駿河湾)、食塩

235 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(税込) 680円 236 凍 200g 1050円(税込) 1134円 静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



237 凍 塩屋 ◎15日以上 / え 魚屋さんの混ぜちりめん 50g 330円(税込) 356円 しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



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



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



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

岩手県宮古 丸友しまか — 宮古の牡蠣 —

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味しさをそのまま閉じ込めています



原材料 / 牡蠣(岩手県宮古)、パン粉、小麦粉

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

牡蠣の旨みたっぷり、醤油だれの味わい



原材料 / カキ(宮城県宮古)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

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

房州の伝統的な漁師料理



原材料 / 真あじ(千葉県)、このしろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉

245 凍 G不使用 スズ市水産 ◎60日以上 / 豆・米 房州あじさんが焼き 8個 通常本体 (160g) 398円 388円(税込) 419円 千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

川崎北部水産加工

皮目をカリッと焼くのが美味しく食べるコツです



246 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 いさき三枚おろし 2枚(約140g) 600円(税込) 648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どに。

天然エビならではの食感



247 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 卵・乳・麦・え 天然大エビフライ 5本 900円(税込) 972円

248 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日 / 卵・乳・麦・か かんクリームコロッケ 4個(約150g) 600円(税込) 648円

秋川牧園が育てる黒毛和牛を味わってください



肉うどん

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

原材料/牛カタ肉、バラ肉(福岡県、山口県)



254 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚モモ薄切り
通常本体 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。



豚肉ときのこのふわふわ玉子炒め



257 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚肩切落とし
200g **455円**(税込491円)
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。



258 凍 ◎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。

千野さんの豚肉(山梨県)



250 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚ロース薄切り
200g **605円**(税込653円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。



251 凍 ◎90日
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 通常本体(200g) 600円 **585円**(税込632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。



252 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
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。



253 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **590円**(税込637円)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

丹沢高原豚(神奈川県愛川町)



260 蔵 ◎4日
中津ミート
中津豚肩ロースブロック
400g **905円**(税込977円)
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。



261 蔵 ◎4日
中津ミート
中津豚モモスライス
200g **417円**(税込450円)
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



262 蔵 ◎4日
中津ミート
中津豚ヒレロカツ用
通常本体 200g 715円 **680円**(税込734円)
ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。



264 蔵 ◎4日
中津ミート
中津豚挽き肉
200g **348円**(税込376円)
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

エコかざ鶏(茨城県・栃木県)



265 凍 ◎60日
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。



266 凍 ◎60日
千葉産直サービス
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。チンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



269 凍 ◎60日
千葉産直サービス
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
300g **460円**(税込497円)
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。



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



268 凍 ◎60日
千葉産直サービス
エコかざ鶏レバー(ハツ付)
300g **400円**(税込432円)
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。



269 凍 ◎60日
千葉産直サービス
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
300g **460円**(税込497円)
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

秋川若鶏(山口県・島根県・福岡県・熊本県)



270 凍 ◎180日
秋川牧園
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。



271 凍 ◎180日
秋川牧園
秋川若鶏もも肉徳用
500g **870円**(税込940円)
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



272 凍 ◎180日
秋川牧園
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。

瑞穂牛(茨城県・栃木県)



278 蔵 ◎4日
瑞穂農場
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
通常本体 180g 1150円 **1080円**(税込1166円)
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚



279 蔵 ◎4日
瑞穂農場
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
180g **948円**(税込1024円)
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。



282 凍 ◎60日以上
瑞穂農場
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。

国産熟成牛(北海道)



283 凍 ◎30日以上
知床興農ファーム
国産熟成牛ヒレステーキ用
200g (2~3枚) **1950円**(税込2106円)
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



284 凍 ◎90日以上
知床興農ファーム
国産熟成牛テール
400g **1300円**(税込1404円)
スープやシチューに。



287 凍 ◎30日以上
知床興農ファーム
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



280 蔵 ◎4日
瑞穂農場
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。



281 凍 ◎60日以上
瑞穂農場
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。



282 凍 ◎60日以上
瑞穂農場
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。



285 凍 ◎30日以上
知床興農ファーム
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。



286 凍 ◎30日以上
知床興農ファーム
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。



287 凍 ◎30日以上
知床興農ファーム
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



288 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
中津ロースハムスライス
120g **465円** (税込502円)
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



289 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円** (税込599円)
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〕



290 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円** (税込497円)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

時間をかけた塩漬けとスモークで、豊かな香りとコクのある仕上がります



293 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
ブチサラミ
80g **315円** (税込340円)
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕

レバー臭さが少なく、塩の旨みと香辛料が作り出すシンプルな味



294 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
豚スモークレバー
100g **327円** (税込353円)
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークして、スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

規格外品なのでお買い得!



291 **冷蔵**
中津ミート ◎180日
徳用ハム切り落とし
100g **315円** (税込340円)
原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料〔ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル〕

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



292 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **350円** (税込378円)
通常本体 365円
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **340円** (税込367円)
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〕



296 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
ポークウインナー
160g **375円** (税込405円)
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



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



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

香辛料を控えめにし、スモークしました



299 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **460円** (税込497円)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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

肩肉でつくった旨み豊かなベーコン



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



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

塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります



303 **冷蔵**
高橋(千野ファーム) ◎90日/米
千野さんの豚小間塩麴漬
100g×3 **650円** (税込702円)
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

タルタルソースを作って本格チキン南蛮に



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

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



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



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

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



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



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



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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



311 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
もったいないマグロのカツ
150g **389円** (税込420円)
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

お弁当にもぴったりなサイズ



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



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

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

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌



315 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米
ピビンバの具
100g×2 **468円** (税込505円)
国産野菜と牛肉を使用した「ピビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



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

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



317 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) **500円** (税込540円)
たれ8g×2
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



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

お手軽ピビンバが楽しめるナムルのセット



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

特 茄子がしっかりと入った本格派



原材料/野菜[なす、長ねぎ、生姜、にんにく]、食肉[豚肉、鶏肉]、植物油[なたね油、ごま油]、甜麺醬、豚脂、オイスターソース、ポークエキス、砂糖、醤油、豆板醬、酵母エキス、食塩、加工用でん粉

320 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎365日/豆・麦
麻婆茄子丼の具
2袋 通常本体 (300g) **480円** (税込) **470円** (税込) **508円** (税込)
旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

人気のメンチカツととんかつのお得なセット



内容/お弁当用ソースメンチカツ×1、ひとくちソースとんかつ×1

321 **凍** **G** 調味料
ニッキー ◎1年/卵・麦・米
ソースメンチカツ&とんかつセット
6個(120g)×2種 **695円** (税込) **751円** (税込)
お弁当用ソースメンチカツとひとくちソースとんかつをセットにしたお買い得品。〔GMO飼料不使用〕



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



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



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



325 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円** (税込) **443円** (税込)
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〕



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



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

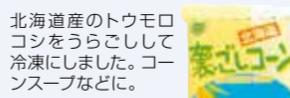


332 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込) **430円** (税込)
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

冷凍野菜



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



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



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



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



340 **蔵**
亀製麺 ◎5日以上/麦
生うどん(太)
150g×2 **275円** (税込) **297円** (税込)
国産小麦粉と塩のみで作りました。茹で時間10分。



341 **凍**
山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生冷凍長野産八割そば
130g×2 **500円** (税込) **540円** (税込)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



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



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



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



342 **蔵**
亀製麺 ◎3日以上/麦・そ
生そば
260g(2食分) **440円** (税込) **475円** (税込)
国内産そば粉、国内産小麦粉を使った香ばしい五割そばです。茹で時間3〜4分。



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



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



345 **蔵**
亀製麺 ◎10日/卵・麦・米
お鍋ひとつでタンメン
120g×2 **444円** (税込) **480円** (税込)
国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕



346 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎180日以上/卵・豆・麦・米・エ
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円** (税込) **408円** (税込)
コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚GMO飼料不分別〕



347 **蔵**
亀製麺 ◎5日以上/卵・麦
せいろ蒸し焼きそば
150g×2 **330円** (税込) **356円** (税込)
国内産小麦、有精卵を使った、蒸し焼きそば。昔ながらのせいろ蒸して仕上げました。ソース添付〔GMO飼料不使用〕



348 **蔵** **G** 不使用
亀製麺 ◎7日/卵・麦
生パスタ スパゲッティ
120g×2 **315円** (税込) **340円** (税込)
国産小麦を使用し平飼卵を練り込んだ、スタンダードなパスタです。〔GMO飼料不使用〕



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



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



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



特 炊き上がったご飯に混ぜればできあがり
歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。
356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちらし寿司の素
200g(2合) 通常本体 **560円** (税込) **540円** (税込) **583円** (税込)

愛知県 漬物本舗 道長



特 これ一袋を500gのプレーンヨーグルトにまぜ込むだけで、おいしいアロエヨーグルトのできあがり!
原材料/アロエベラ、ビートグラニュー糖
349 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎15日
ヨーグルトのともだち
150g 通常本体 **322円** (税込) **348円** (税込)
愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。



マイルドなカレー風味がアクセント
原材料/大根(国産)、粗糖、米酢、みりん、りんごジュース、食塩、カレー粉
350 **蔵**
道長 ◎30日/米
スパイスだいちゃん
150g **328円** (税込) **354円** (税込)
「あとひきだいちゃん」にオーガニックカレースパイスをプラスしました。すっきりスパイシーな風味をお楽しみください。



351 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎90日/豆・麦・米
松前漬
100g **407円** (税込) **440円** (税込)
北海道産昆布、するめを使用し、白たまりや三河みりんなどで味付けしました。



357 **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** (税込)
国産のあさりと、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



358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
青唐辛子のり佃煮
85g **398円** (税込) **430円** (税込)
国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶づけに。



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



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



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



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



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



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



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

**6種類のおでんが
楽しめます**



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

365 **調** **G**調味料
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
絆おでん
400g **398円**(税込) **430円**

こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

**ぐち70%の歯ごたえと
風味のある板かまぼこ**



原材料/魚肉(グチ・タラ)、砂糖、みりん、食塩、馬鈴薯澱粉

366 **凍** **G**不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
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的高级かまぼこです。



367 **凍** **G**不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **310円**(税込) **335円**

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。



368 **凍** **G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **300円**(税込) **324円**

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〕



369 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
高橋徳治商店のさつま揚げ
185g(5枚) **398円**(税込) **430円**

すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。



370 **凍** **G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **305円**(税込) **329円**

魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕



375 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・麦・米
和風だし薫るふんわり豆腐あんかけ
130g(臭70g) **300円**(税込) **324円**

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



376 **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**

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



379 **凍** **G**不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260円**(税込) **281円**

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにしても美味しいです。



381 **蔵**
池谷 ◎30日以上
山奥こんにゃく(黒)
300g **225円**(税込) **243円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った板こんにゃくです。



382 **蔵**
池谷 ◎30日以上
手どりこんにゃく
250g **275円**(税込) **297円**

生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



原材料/こんにゃく芋(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

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

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。



377 **蔵** **G**調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま2パック
6本(約85g) **268円**(税込) **289円**

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麴を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



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

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にした魚肉ソーセージです。



380 **蔵** **G**不使用
だいずデイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスビーンズ
85g **250円**(税込) **270円**

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



383 **蔵**
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにゃく
330g **255円**(税込) **275円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。



384 **蔵**
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **215円**(税込) **232円**

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。



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

388 **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**

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。



387 **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**

389 **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**

甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



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

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「みずくり大豆」を使用。



394 **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。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。



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

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



399 **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**

マザーアー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ロボがんも。



395 **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。



396 **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菜種油でふっくらと揚げました。



404 **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 **680円**(税込) **630円**

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。そのままか、袋ごと湯煎してください。



402 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **380円**(税込) **410円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



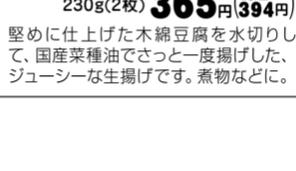
403 **2袋** **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
丸和の味付いなり
10枚×2 **760円**(税込) **720円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



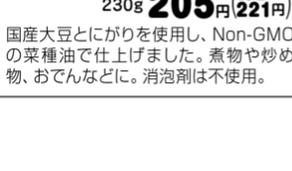
406 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

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



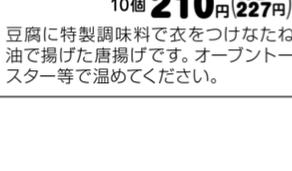
397 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **365円**(税込) **394円**

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



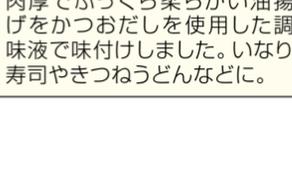
398 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚げ
230g **205円**(税込) **221円**

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



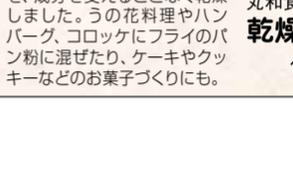
405 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
豆腐唐揚げ
10個 **210円**(税込) **227円**

豆腐に特製調味料で衣をつけたたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。



402 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **380円**(税込) **410円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



403 **2袋** **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
丸和の味付いなり
10枚×2 **760円**(税込) **720円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



406 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円**(税込) **181円**

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

担当おすすめレシピ

小麦粉代わりにおからでお好み焼き♪

材料
A【乾燥おから大さじ5、豆乳(または水)大さじ5~6、長いも(すりおろし)50g、卵1個、かつおだし(粉末)小さじ1強】、キャベツ(千切り)120g、豚コマ肉30g、サラダ油少々

作り方
①Aをよく混ぜ合わせたらキャベツと豚肉を加えさらに混ぜ合わせます。
②薄く油をひいたフライパンなどで、弱火でじっくり両面を焼き、お好みでソースやかつお節、青のりをかけて出来上がり。
※小麦粉を使った場合に比べ、焼く前の生地のみよりは弱めです。きれいにひっくり返せるように、焼くときは円をあまり大きくしないのがコツ。

**カップ入りだから
そのままOK**



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

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

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

食欲が落ちて納豆があれば... **おまとも 特価**
413 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143円(税込154円)**
(タレ、カラシ無)
414 **W規格**
40g×3×2 通常本付 **268円(税込289円)**
(タレ、カラシ無)
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁漁、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
407 **G不使用**
登喜和食品 **◎7日/豆・麦・米**
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198円(税込214円)**
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

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

415 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
国産麦納豆カップ
30g×3 **141円(税込152円)**
(タレ、カラシ無)
国産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

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

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

オーガニックのドライいちじくがたっぷり **新**
小麦粉(北海道)、いちじく(アメリカ産・海外認証)、有機オリブオイル(チュニジア)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩
418 **G不使用**
ザクセン **◎4日/麦**
いちじくパン
1個 **425円(税込459円)**

朝食やティータイムにおすすめ **新**
小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼちゃペースト(北海道産)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕
419 **G不使用**
ザクセン **◎3日/乳・麦**
かぼちゃデニッシュ
2個 **425円(税込459円)**

422 **G不使用**
デニッシュハウス **◎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313円)**

425 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・豆・麦**
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込248円)**

426 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/麦・米**
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**

蜂蜜やジャムを添えてどうぞ **新**
小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の天塩)〔乳製品GMO飼料不分別〕
420 **G不使用**
ザクセン **◎4日/乳・麦**
紅茶のプチパン
4個 **425円(税込459円)**

**オリーブオイルやクリームチーズと
いっしょに** **新**
小麦粉(北海道産)、ドライトマト(トルコ)、粗糖(鹿児島産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩、有機バジル(エジプト)
421 **G不使用**
ザクセン **◎3日/麦**
ドライマトとバジルセミハードロール
5個 **440円(税込475円)**

424 **G不使用**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) **430円(税込464円)**
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

427 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(石臼挽全粒粉パン)
5ヶ **300円(税込324円)**
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

428 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/乳・豆・麦**
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込106円)**
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〕

クリームチーズと相性バツグン!
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)
430 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
クランベリー&クルミ
1個 **370円(税込400円)**

**さわやかな酸味と、ほんのり甘い
イチジクがマッチ**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)
431 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330円(税込356円)**

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〕
429 **G不使用**
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464円)**

黒糖の上品な甘さのロールパン
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕
435 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/乳・麦・米**
黒糖ロール
3個(約180g) **220円(税込238円)**

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

433 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
ベーグル
70g×3個 **300円(税込324円)**
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩

434 **G不使用**
サンタハウス **◎5日/乳・麦**
ピザトマト
直径13cm **330円(税込356円)**
国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

軽く温めてお召し上がりください **7~9月限定**
小麦粉(九州、北海道)、加塩バター(よつ葉)、黒砂糖、無塩バター、ホシノ酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕
436 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
黒糖クロワッサン
2個(約50g) **340円(税込367円)**

437 **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Eセット
3種 **570円(税込616円)**

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

**ココのある
クリーミーな滑らかさ**
438 **G不使用**
創健社 **◎270日/乳・豆**
ハイプラスマーガリン
180g **285円(税込308円)**
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

439 **G不使用**
コスモ食品 **◎6ヶ月**
日向夏マーマレード
200g **500円(税込540円)**
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

**ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!**
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕
443 **G不使用**
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **460円(税込497円)**

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

温めるだけでスープをお楽しみいただけます
完熟トマトに生クリーム、チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕
445 **G調味料**
創健社(麻布タカノ) **◎180日以上/乳・麦**
トマトチャウダー(レトルト)
150g **280円(税込302円)**

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

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。
442 **G不使用**
山田養蜂場 **◎2年**
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円(税込1188円)**

**がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ
1袋で約6杯分です**
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕
444 **G調味料**
明星産業(ハヤシ食品工業) **◎120日以上**
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円(税込322円)**

446 **G不使用**
マルサンアイ **◎150日以上/豆・麦**
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **160円(税込173円)**

冷やしてそのままおいしくお召し上がりいただけます
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、自然な風味に仕上げたスープです。



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

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]



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]



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秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



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)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 蔵

那須の美味しい牛乳

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]

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

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)

447 1000ml 260円 (税込281円)

448 蔵

よつ葉カネオ

◎8日/乳

449 蔵

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

450 蔵

よつ葉プレーンヨーグルト

◎16日/乳

454 蔵

よつ葉プレーンヨーグルト

400g 245円 (税込265円)

453 蔵

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

◎10日以上/乳

250g 160円 (税込173円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げられています。[GMO飼料不分別]

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

木次乳業 ◎8日/乳

449 蔵

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

450 蔵

よつ葉プレーンヨーグルト

◎16日/乳

454 蔵

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]

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]

西南東部農協 ◎13日/乳

451 蔵

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

452 蔵

とろとろなめらかヨーグルト

1000ml 330円 (税込356円)

(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

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



462 蔵

よつ葉シュレッドチーズ

◎3ヶ月/乳

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



457 蔵

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

◎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、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



458 蔵

よつ葉のヨーグルト

◎17日/乳

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]



459 蔵

丹那N-1ヨーグルト

◎12日/乳

90g×3個 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



461 蔵

牧場のカスタードプリン

◎2日以上/卵・乳

100ml 210円 (税込227円)

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



463 蔵

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

◎120日/乳

100g 740円 (税込799円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。[GMO飼料不分別]

464 蔵

よつ葉チェダーチーズ

◎90日/乳

100g 298円 (税込322円)



465 蔵

よつ葉クリームチーズ200g

◎60日以上/乳

200g 450円 (税込486円)

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



466 蔵

よつ葉無塩バター

◎180日/乳

150g 322円 (税込348円)

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



467 蔵

パンに美味しい発酵バター

◎180日/乳

100g 285円 (税込308円)

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



468 蔵

よつ葉生クリーム

◎9日/乳

200ml 362円 (税込391円)

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

千葉県 三芳村蛭まい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

469 蔵

白米 5kg 2300円 (税込2484円)

470 蔵

玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

471 蔵

白米 2kg 1050円 (税込1134円)

472 蔵

白米 5kg 2580円 (税込2786円)

473 蔵

玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

474 蔵

白米 5kg 3300円 (税込3564円)

475 蔵

玄米 5kg 3200円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ

491 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

492 蔵

七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

493 蔵

玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。



黒澤さんのササニシキ

481 蔵

白米 2kg 1500円 (税込1620円)

482 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

483 蔵

玄米 2kg 1380円 (税込1490円)

484 蔵

玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

476 蔵

白米 5kg 2700円 (税込2916円)

477 蔵

五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。

山形県 菅原弘行



山形つや姫

485 蔵

白米 2kg 1580円 (税込1706円)

486 蔵

白米 5kg 3700円 (税込3996円)

487 蔵

玄米 2kg 1480円 (税込1598円)

488 蔵

玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県東田川郡三川町の菅原弘行さん。

長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料



478 蔵

白米 5kg 3500円 (税込3780円)

479 蔵

五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

480 蔵

玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

489 蔵

白米 5kg 2380円 (税込2570円)

490 蔵

玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米

みよし村発芽玄米

720g 933円 (税込1008円)

180026 蔵

庄内協同ファーム / 米

古代米 白山紫黒

300g 680円 (税込734円)

180038

ふわふわの生地につぶつぶ感が残るずんだ餡がたっぷり!



原材料【生地】小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、なたね油、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、食塩、【あん】枝豆、グラニュー糖、水あめ、食塩(卵GMO飼料不分別)

494 凍 G不使用 ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・豆・麦 ミニたい焼きずんだあん 272g(8個入) 420円(454円) 国産小麦を使用した生地で自社製のずんだ餡を包みました。小腹がすいたときにちょうどいいミニサイズ。常温で自然解凍ができます。

契約栽培の岩手県特産黒ひら豆を練り込んで、粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、馬鈴薯澱粉

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



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

497 凍 G不使用 ハマセイ ◎365日/麦・米 大判焼き 85g×5 360円(389円) ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



498 凍 G不使用 東和製菓 ◎180日/豆 奄美すも寒天ゼリー 130g 330円(356円) 水飴、すもも果肉(鹿児島県)、すもも果汁[すもも(鹿児島県)、ざらめ糖、蜂蜜、さび酢]、砂糖、寒天、澱粉、食用なたね油、大豆レシチン

499 凍 G不使用 東和製菓 ◎180日/豆 干し柿ゼリー 130g 通常本体 265円 260円(281円) 水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

国産素材のおいしさがぎゅっと!

追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり

樹上熟成させた完熟の桃を贅沢に使用した満足感のあるゼリー



白砂糖を使用せず有機アガベシロップを使用しています。香料不使用なので果物本来の優しい味をお楽しみいただけます。

原材料/白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

500 凍 G不使用 アルマテラ ◎3ヶ月以上 国産果実の贅沢ゼリー-ラフランス 145g 295円(319円)

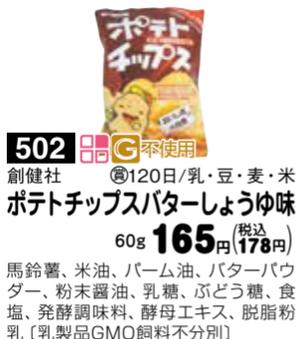
501 凍 G不使用 アルマテラ ◎3ヶ月以上 国産果実の贅沢ゼリー-もも 145g 295円(319円)

北海道産とうもろこしとお米のやさしい甘みが口におひろがります



原材料/うるち玄米(国産)、乾燥とうもろこし、甜菜シロップ、とうもろこしフレーク、たまり醤油、食塩

504 凍 G不使用 澤田米穀店 ◎75日以上/豆・麦・米 ポン菓子・焼とうもろこし味 32g 通常本体 315円 308円(333円) 有機JAS認証米の北海道新篠津村産のお米「ゆめぴりか」を使用しました。食べやすい円盤状で、さくっと軽いポン菓子チップスです。



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

505 凍 G不使用 たんばや ◎10日以上/卵・麦 抹茶かすてら 7個 380円(410円) 卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)



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

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



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

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

優しい口当たりで喉ごしなめらかな美味しさ 添付のきな粉、黒蜜をかけてお召上がりください



原材料/くず餅(ビートグラニュー糖、さつまいも澱粉、麦芽糖、粗糖、本葛粉)、黒みつ(黒糖)、きな粉(大豆)

原材料/わらび餅(ビートグラニュー糖、さつまいも澱粉、麦芽糖、黒糖、本わらび粉)、黒みつ(黒糖)、きな粉(大豆)

509 凍 G不使用 廣八堂 ◎90日/豆 廣八堂 くず餅 73g 200円(216円)

510 凍 G不使用 廣八堂 ◎90日/豆 廣八堂 わらび餅 73g 200円(216円)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

そのままはもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます



180087 凍 乾 ◎6ヶ月 干しいちじく3袋 120g 通常本体 1180円(1274円) ×3 1290円 米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。

赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに



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

丁寧にローストして仕上げた他にない甘みが自慢です



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

炒りたてのおいしさをお届けします



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

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



514 凍 乾 ◎30日 鶴岡製菓 あずき甘納豆 200g 270円(292円) 大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹



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



517 凍 G不使用 花田食品 ◎90日 くれーぶるミニ 45ml×8本 420円(454円) 国産のぶどう果汁とりんご果汁を使用。ミックスすることでぶどうの渋みを抑え、小さいお子様にも飲みやすくなっています。



519 凍 G不使用 木次乳業 /卵・乳 VANAGA バニラ 120ml 299円(323円) 木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有機卵黄を使用した贅沢な仕上げです。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



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

ナチュラルド本舗

レモンを丸ごと皮まで使ったケーキ!



522 凍 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 レモンパウンドケーキ 230g 940円(1015円) レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

北海道産の有機栽培がぼちやを使ってふくらと焼きあげました



523 凍 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦 有機かぼちゃのスコーン 約40g×3 350円(378円)

524 凍 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎15日以上/乳 マンゴープリン 80g×3 890円(961円)

完全無農薬茶
吉村茶園



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

525  **8**
吉村茶園 **吉村茶園 正喜撰**
200g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

526  **8**
吉村茶園 **吉村茶園 くき茶(棒茶)**
300g **980**円(税込) **1058**円

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

527  **8**
吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶**
250g **680**円(税込) **734**円

8月4日
530  **8**
葉っぴい向島園 **極上三年番茶**
150g **800**円(税込) **864**円

秋に収穫した有機栽培番茶を、荒茶の状態での熟成させ、香ばしく焙じて仕上げました。マイルドな口あたりが特徴です。

8月4日
531  **8**
葉っぴい向島園 **ペパーミント入りほうじ茶**
50g **800**円(税込) **864**円

焙じ茶の香ばしく優しい性質と、ペパーミントの爽快な香りで、気分転換にぴったりなお茶です。

完全有機栽培で作る
こだわりのお茶
葉っぴい向島園

飲みきりタイプなので
持ち歩きにも便利

8月4日
532  **8**
葉っぴい向島園 **有機粉末緑茶スティック**
0.6g×25本 **700**円(税込) **756**円

有機JAS取得の緑茶を粉末にしました。ビタミン・カテキン・鉄分・カルシウム・テアニンなどお茶の有効成分をまるごとおとりにいただけます。

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘み
が特徴です

8月4日
539  **8**
天領酒造 **造り酒屋の濃厚甘酒**
500g **680**円(税込) **670**円(724円)

米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

8月4日
540  **8**
三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P**
210g×2 **798**円(税込) **862**円

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

528  **8**
川原製粉所 **むぎ茶パック**
10g×20P **260**円(税込) **281**円

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

529  **8**
ネオファーム **スリランカ紅茶ネーチャーズ**
2g×20パック **368**円(税込) **397**円

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

533  **8**
桜井食品 **OGブラックココア(無糖)**
120g **505**円(税込) **545**円

538  **8**
ムソー **OGインスタント珈琲・詰替用**
85g **885**円(税込) **956**円

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

543  **8**
津南高原農産 **秋澤さんのみかんジュース**
1ℓ **750**円(税込) **810**円

8月4日
534  **8**
林農園 **烏龍茶**
70g **868**円(税込) **937**円

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

作り手の顔が見える本格派
プレスオールターナティブ

中深煎りの醸し出す深いコクと
苦みが調和しあとを引く味わい

8月4日
535  **8**
プレスオールターナティブ **プレスオールターナティブ**
150g **680**円(税込) **734**円

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

180117  **8**
光食品 **加塩野菜ジュース**
190g×30缶 **3220**円(税込) **3478**円

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180129  **8**
高橋ソース **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **3300**円(税込) **3564**円

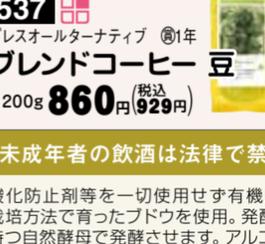
8月4日
180099  **8**
アルプス **信州りんごジュース**
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

8月4日
180105  **8** G不使用
アルプス **信州ももジュース**
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

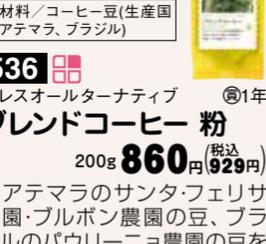
有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180130  **8**
光食品 **ヒカリアップルサイダー+レモン**
250ml×30缶 **3900**円(税込) **4212**円

8月4日
536  **8**
プレスオールターナティブ **ブレンドコーヒー粉**
200g **860**円(税込) **929**円

8月4日
537  **8**
プレスオールターナティブ **ブレンドコーヒー豆**
200g **860**円(税込) **929**円

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

536  **8**
プレスオールターナティブ **ブレンドコーヒー粉**
200g **860**円(税込) **929**円

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

544  **8** G不使用
創健社 **緑茶**
500ml **138**円(税込) **149**円

180142  **箱**
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

545  **8** 特
メトロ **オーガニックカフェグラッセ(無糖)**
1000ml **470**円(税込) **502**円

無添加、麦芽100%と
にか"ビール通"ごのみの
ノンアルコールビール

箱得

180166  **8** G不使用
日本ビール **ノンアルコールビール龍馬1865**
350ml×6缶 **720**円(税込) **778**円

お酒

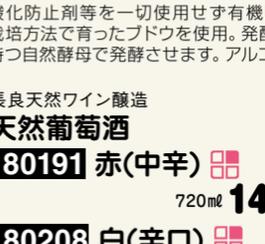
蕎麦と米で醸造した酒は、日本初冷やから常までお好みどうぞ

8月4日
180180  **8**
末廣酒造 **蕎麦の酒**
300ml **400**円(税込) **440**円

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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ブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒**

180191  **8** 特
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180208  **8** 特
720ml **1400**円(税込) **1540**円

まとめ得

180210  **8**
ヤッホーブルーイング **3本よなよなエール**
350ml×3 **745**円(税込) **820**円

180221  **8** 特
ヤッホーブルーイング **3本サンサンオーガニックビール**
350ml×3 **750**円(税込) **825**円

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。

546  **8** G不使用
マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)**
1000ml **300**円(税込) **324**円

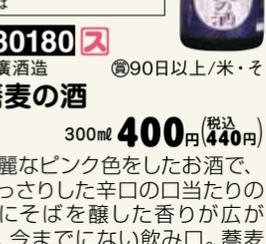
547  **8** G不使用
ムソー **有機豆乳 無調整**
1000ml **298**円(税込) **322**円

180154  **8** 凍
フジワラ化学 **フジワラの青汁**
7パック **1100**円(税込) **1188**円

180178  **箱**
350ml×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。

綺麗なピンク色をしたお酒で、あっさりした辛口の口当たりの中にそばを醸した香りが広がる、今までにない飲み口。蕎麦由来のポリフェノールも含有しています。

180294  **8**
ミヨシ石鹸 **洗顏せっけん・固形**
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込) **473**円

180312  **8**
ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用**
450ml **390**円(税込) **429**円

泡で出てくるベビーせっけんの詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180350  **8**
ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん詰替用**
220ml **260**円(税込) **286**円

180233  **8**
エコ・グリーン **アイゲン固型石けん**
195g **180**円(税込) **198**円

180245  **8**
自然丸 **自然丸の粉石けん**
3kg **880**円(税込) **968**円

180257  **8**
ミヨシ石鹸 **詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん**
1ℓ **420**円(税込) **462**円

180270  **8**
ミヨシ石鹸 **暮らしの重曹**
600g **310**円(税込) **341**円

180269  **8**
自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用**
400ml **170**円(税込) **187**円

180324  **8**
ミヨシ石鹸 **泡のキッチンハンド詰替用**
220ml **240**円(税込) **264**円

180282  **8**
安全商品 **固形せっけんシャンプー**
750g **800**円(税込) **880**円

180348  **8**
ミヨシ石鹸 **ベビーせっけん固形**
80g **175**円(税込) **193**円

180361  **8**
丸富製紙 **芯なしロール紙**
ダブル×8ロール **375**円(税込) **413**円

180373  **8**
丸富製紙 **ペンギン芯なしロール紙**
シングル×6 **450**円(税込) **495**円

180403  **8**
りんねしゃ **菊花せんこう標準**
13g×30巻 **830**円(税込) **913**円

主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約6時間燃焼

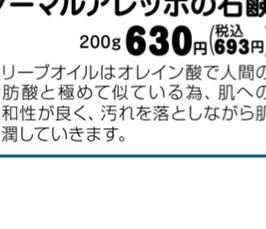
合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

180300  **8**
エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸**
200g **630**円(税込) **693**円

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

180336  **8**
ハイム化粧品 **石けんはみがき**
140g **440**円(税込) **484**円

180385  **8**
マスコー製紙 **ピュアティッシュ5箱**
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

180397  **8**
丸富製紙 **キッチンペーパー**
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

180415  **8**
宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m**
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

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

180385  **8**
マスコー製紙 **ピュアティッシュ5箱**
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

180397  **8**
丸富製紙 **キッチンペーパー**
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

180415  **8**
宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m**
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

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

職人が丹精込めて作る ヤマキの味噌

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

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

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

G不**使用**
近藤醸造 ©2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
551 **360**ml **270**円(税込) **292**円
552 **1**ℓ **500**円(税込) **540**円

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

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

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

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

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

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

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

550 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造 ©1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(税込) **1078**円

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

554 **8**
日東醸造 ©6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

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

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

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

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

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

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

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

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

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

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

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

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

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

568 **8** **G**調味料
創健社 ©180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

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

569 **8** **G**調味料
創健社 ©180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

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

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

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

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

564 **G**
都錦酒造 ©1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

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

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

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

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

571 **G**
ファームランドトレーディング ©18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

丸新商会の調味料
ピリッと辛くて食欲増進♪
中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せます。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。

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

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーチャー種などに。

575 **G**不**使用**
丸新商会 ©9ヶ月以上/豆・米
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーチャー種などに。

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

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

580 **G**不**使用**
高橋ソース ©1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円
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。

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

579 **8** **G**不**使用**
光食品 ©18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **605**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、にんにくを使用しやまゆりオリジナル商品。

584 **G**
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(税込) **340**円

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーチャー種などに。

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

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーチャー種などに。

576 **G**不**使用**
丸新商会 ©6ヶ月以上/豆・麦・米
甜麵醬(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーチャー種などに。

578 **G**
丸新商会 ©9ヶ月以上
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

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

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

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

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

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

担当者おすすめ レシピ
鶏モモ肉とレンコンのピリ辛マヨ炒め

材料(2人分)
鶏モモ肉1枚、レンコン4cm、豆板醤小さじ1、ごま油適宜、マヨネーズ大さじ1、めんつゆ適宜

作り方
鶏モモ肉は一口大に切り、レンコンは皮をむいて食べやすく切ります。フライパンにごま油を熱し鶏モモ肉とレンコンを入れ焼きます。火がとおったら豆板醤、マヨネーズ、めんつゆを加えてからめします。ひといためしてからお好みで唐辛子、小口青ねぎを飾ってください。

みよし村の平飼ひ有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)

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

元気な放し飼ひ鶏の有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。(卵GMO飼料不使用)

587 **G**不**使用**
創健社 ©6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) **378**円

北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。(卵GMO飼料不分別)

588 **G**不**使用**
リアス ©90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円

589 **8** **G**不**使用**
富貴食研 ©4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

まるやかで、コクのある味わい

591 甘口 **592** 中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。(GMO飼料不分別)

ナチュラルチーズの深いコクと風味でまるやかな味わい

593 **8**
コスモ食品 ©4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュールー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。(GMO飼料不分別)

光食品の有機惣菜の素

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

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

596 **8** **G**不**使用**
光食品 ©9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

597 創健社 270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **450円** (税込 **486円**)
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

598 創健社 18ヶ月以上
べに花一番オーツナ
90g(固形量70g) **380円** (税込 **410円**)
旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティなどに。

599 不使用 創健社 540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g(固形量140g) **278円** (税込 **300円**)
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

600 創健社 540日以上
さば水煮缶
190g(固形量140g) **268円** (税込 **289円**)
西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

担当おすすめ
レシピ
サバ缶で簡単トマト煮
材料(2~3人分)
サバの水煮缶(汁ごと)1缶、玉ねぎ1個、なす2本、ニンニク(スライス)1片、鷹の爪1本、カットトマト缶200g、チキンコンソメ1個、塩こしょう少々、オリーブオイル少々、パセリなど適量

作り方
①野菜は食べやすく切ります。フライパンなどにオリーブオイルをひき、野菜がしんなりするまで中火で炒めます。
②サバの水煮缶を汁ごと入れて、カットトマト缶、コンソメ、鷹の爪を加え、蓋をして中火で10分ほど煮ます。塩こしょうで味を調え、火から下ろします。器に盛り付け、パセリなどを散らして完成です。

601 調味料 ヤマトフーズ 360日以上
ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬
65g(固形量40g) **500円** (税込 **540円**)
広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩シモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

602 不使用 伊藤食品 3年/米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円** (税込 **778円**)
太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

603 不使用 三育フーズ 2年/卵・豆・麦
リンケッツ
160g(固形量115g12本入) **330円** (税込 **356円**)
大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

604 不使用 アリサン 6ヶ月以上
有機スイートコーン缶
125g(固形量81g) **178円** (税込 **192円**)
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

605 創健社 6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g(固形量240g) **180円** (税込 **194円**)

606 アグリコンセルベレーガ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円** (税込 **213円**)

607 不使用 トーエー食品 5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・きつねうどん
78g×4袋 **740円** (税込 **799円**)
北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

608 不使用 トーエー食品 5ヶ月/麦・そば
どんぶり麺・山菜そば
78g×4袋 **740円** (税込 **799円**)
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

611 阿部製粉 180日以上/麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **330円** (税込 **356円**)

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

614 エコ・グリーン 1年/麦
すいとん粉
1kg **420円** (税込 **454円**)
もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

615 桜井食品 5ヶ月/麦
パン粉
200g **278円** (税込 **300円**)
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

616 不使用 桜井食品 6ヶ月
片栗粉
200g **225円** (税込 **243円**)
北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

609 不使用 桜井食品 6ヶ月/豆・麦・米
みそラーメン
101g **140円** (税込 **151円**)
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

610 不使用 桜井食品 180日/卵・豆・麦・米
野菜らーめん(ノンフライ麺)
90g **160円** (税込 **173円**)
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

613 不使用 桜井食品 1年/麦
ホットケーキミックス有糖
400g **398円** (税込 **430円**)
岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナッツやクッキーなどにもご利用いただけます。

617 ムソー 3年
無双本葛
110g **530円** (税込 **572円**)
南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。

618 不使用 庄内協同ファーム 90日以上/豆
きな粉
130g **220円** (税込 **238円**)
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

619 不使用 神奈川県産 NO-RA~農業~
津久井在来大豆
200g **300円** (税込 **324円**)
NO-RAの千葉さんが農業、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

8月4日
北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。
神室のめぐみ 180日/麦
にほんのうどん
620 200g **190円** (税込 **205円**)
621 5袋 **900円** (税込 **972円**)
通常本林 **950円**

夏はやっぱりこれ♪
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造しました。コクがあり穀物の味が良くします。夏は冷たく、冬はにゅうめんて。
622 金子製麺 3ヶ月/麦
全粒粉そうめん
240g **190円** (税込 **205円**)

いつでも手軽に玄米食を取り入れることができます **8月4日**
626 プレスオールターナティブ 730日/米
玄米ビーフン
40g×3 **420円** (税込 **454円**)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

627 加賀麩司宮田 2021.11.27/麦
てまり麩(焼麩)
13g **350円** (税込 **378円**)
国産小麦を使用し、天然着色料で色づけています。味噌汁やお吸物などに。

628 不使用 三育フーズ 1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円** (税込 **339円**)
大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻して、いろいろなお料理に。

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分
623 山本食品 180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円** (税込 **389円**)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。
624 金子製麺 45日以上/麦・そば
季穂特選米そば
200g **218円** (税込 **235円**)

625 横山製粉 3年/麦
北の Pasta
400g **330円** (税込 **356円**)
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

原材料/玄米(タイ)
629 てんぼ印 90日以上
切り干し大根
40g **260円** (税込 **281円**)
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

629 てんぼ印 90日以上
切り干し大根
40g **260円** (税込 **281円**)
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

630 おきたま興農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **210円** (税込 **227円**)
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです
631 節辰商店 6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

633 明星産業(瀬川食品) 240日/米
ねば~る昆布
35g **340円** (税込 **367円**)

636 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上
黒磯のり
10g **268円** (税込 **289円**)

634 明星産業(瀬川食品) 180日以上
道南産真昆布切り落とし
80g **368円** (税込 **397円**)

635 明星産業(瀬川食品) 180日以上
房州産ひじき
18g **298円** (税込 **322円**)

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

637 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円** (税込 **430円**)

638 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼きずり
全型10枚入 **370円** (税込 **400円**)

汁物にはそのまま入れて召し上がれ♪
644 北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産 カットわかめ
12g **300円** (税込 **324円**)
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。

639 不使用 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米
ひじきふりかけ
30g **295円** (税込 **319円**)
長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

643 不使用 せいふてい 90日以上/米
お茶漬け 梅
39g(6.5g×6食) **338円** (税込 **365円**)
国産原料95%以上のお茶漬けの素です。軽く盛りつけたご飯に本品の旨みをふりかけ、お湯やお茶を注いでください。

640 創健社 1年
しそもみじ
30g **220円** (税込 **238円**)
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬込んだ、風味豊かなしそふりかけです。

641 不使用 せいふてい 90日以上/米
お茶漬け 海苔
36g(6g×6食) **281円** (税込 **303円**)

642 不使用 せいふてい 90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円** (税込 **303円**)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



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

噛むほどに 旨みがあふれ出す美味しさ



8月4日
原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)

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

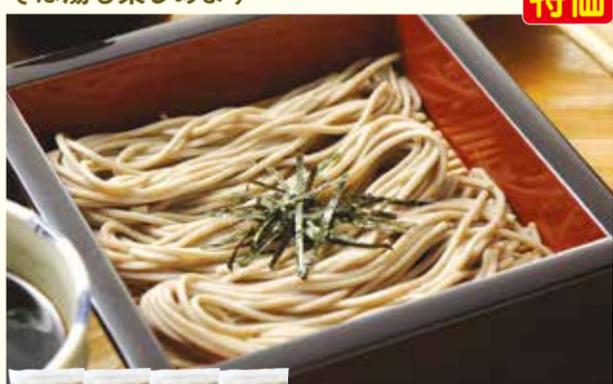
うまい「そば造り」一筋!

長野県長野市 山本食品



雪ねむりそばとは…2月下旬から雪室で貯蔵していた、飯綱町産そばの実を使ってつくったそばです。低温で高湿度の雪室で保存することで「甘みが増す」のが特長。出荷時期も調整でき、雪の冷熱を利用する「利雪」という点で省エネルギーに取り組んでいます。

十割そばならではの風味と歯切れの良さ そば湯も楽しめます



原材料/そば粉(長野県)
山本食品 ◎180日以上/そば
長野県産十割雪ねむりそば
650 1袋
200g **520円**(税込) **562円**
180634 **4袋**
200g 通常本味 ×4 **2080円** **2000円**(税込) **2160円**
長野県産そばの実を雪むるの中で低温熟成させ、そば粉と水だけで仕上げました。

野菜とじゃこ天がマッチしています



8月4日
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

646 **凍** **G** 不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
野菜たっぷりみよし天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



8月4日
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

647 **凍** **G** 不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
ニラ生姜みよし天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし×リアスのヨラボみよし天



8月4日
みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

648 **凍** **G** 不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
わかめかぶみよし天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



8月4日
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

649 **凍** **G** 不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米
みよしの魚団子
150g **398円**(税込) **430円**



180646 **凍** **G** 不使用
鈴木青果問屋 ◎45日以上
山菜ミックス水煮
100g **398円**(税込) **430円**



180658 **凍** **G** 不使用
鈴木青果問屋 ◎60日以上/豆・麦・米
山菜ミックスあっさり醤油煮
100g **398円**(税込) **430円**

天然山菜ならではの風味と食感



原材料/みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス

180660 **凍** **G** 不使用
鈴木青果問屋 ◎60日以上/豆・麦・米
天然山菜炊き込みご飯の素
200g(2合用) **398円**(税込) **430円**

長野県小諸市 信州味噌



浅間山麓の佐久地方は鎌倉時代から天然味噌の宝庫と呼ばれ、上質な味噌の生産地でありました。その伝統の技と恵まれた自然気候を活かした生業を絶えることなく340年超、続けてこられましたのは、いつの時代も、お客様に満足していただけるものを造ろうと、手間を省かず、時間をかけて丁寧に、使用する原料の吟味に意を注ぎ、安全で安心な製品をお届けしてきたからこそではないかと思っております。

甘めのお味噌がお好みの方におすすめします



8月4日
原材料/大豆(国産)、米(国産)、食塩
180671 **凍** **G** 不使用
信州味噌 ◎90日以上/豆・米
信州味噌 久左衛門(甘口)
500ml **1000円**(税込) **1080円**
一般の信州味噌に比べ、3割以上多い麹で仕込んでじっくり熟成した粒味噌です。

濃厚な香り漂う昔懐かしい味わいの赤つぶ味噌です。



8月4日
180683 **凍** **G** 不使用
信州味噌 ◎90日以上/豆・米
信州味噌 赤つぶ(中甘口)
500ml **700円**(税込) **756円**



8月4日
180695 **凍** **G** 不使用
信州味噌 ◎90日以上/豆・米
信州味噌 玄米(中甘口)
500ml **600円**(税込) **648円**
玄米を麹に使用し、じっくり熟成させた赤味噌です。

長野県上田市 玉井フルーツ店



180750 **凍** **G** 不使用
玉井フルーツ店 ◎300日
信州果実のドライフルーツあんず
35g **420円**(税込) **454円**
長野県産あんずと北海道産てんさい糖を使い、あんずの甘みを引き出すように乾燥させました。

あんずの食感を残し甘みを引き出しています



8月4日
原材料/あんず(長野県)、てんさい糖(北海道)

ケーキなどお菓子づくりにも



8月4日
原材料/ブルーベリー(長野県)

180762 **凍** **G** 不使用
玉井フルーツ店 ◎150日以上
信州果実のドライフルーツブルーベリー
40g **420円**(税込) **454円**
長野県産ブルーベリーを使い、素材の甘さを引き出すように乾燥させました。

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
・きのこの旨み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。色々な乾燥きのこと一緒に炊くと更に相乗効果が美味しくなります!



8月4日
180701 **凍** **G** 不使用
きのこ王国(長野) ◎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。



8月4日
180713 **凍** **G** 不使用
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥たもぎ茸
20g **300円**(税込) **324円**
黄色いひらたけのタモギタケを乾燥させました。



8月4日
180725 **凍** **G** 不使用
きのこ王国(長野) ◎180日以上
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。



8月4日
180737 **凍** **G** 不使用
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥山伏茸
20g **300円**(税込) **324円**
山伏茸を乾燥させました。



8月4日
180749 **凍** **G** 不使用
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥琥珀茸
20g **260円**(税込) **281円**
琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させました。

長野県佐久市 橘倉酒造

白瓜の歯ごたえと芳醇な吟醸酒粕の味わい



8月4日
原材料/白うり(長野県)、漬け原材料[酒粕、食塩、砂糖]
180786 **凍** **G** 不使用
橘倉酒造 ◎45日以上/米
白瓜吟醸粕漬け
1枚 **500円**(税込) **540円**
無農薬栽培の白うりを吟醸酒粕を使って漬け込みました。

本物の味を造る

8月4日
原材料/米麹(国産)
180798 **凍** **G** 不使用
橘倉酒造 ◎90日以上/米
こうじと井戸水だけの手づくり甘酒
450g **550円**(税込) **594円**
米麹と千曲川伏流水の井戸水だけで造ったストレートタイプの甘酒です。

お酒

8月4日
極寒の寒仕込の純米吟醸を醸し、夏用に1度だけ瓶火入れ(殺菌)したすっきりとした純米吟醸。アルコール16%/日本酒度+4。
180804 **凍** **G** 不使用
橘倉酒造 ◎180日/米
純米吟醸 無尽蔵 夏吟醸
720ml **1500円**(税込) **1650円**

8月4日
瓶内醗酵させためずらしい発泡純米酒。柑橘などフルーツをも感じさせる甘酸っぱく爽やかで、ちょっぴり刺激的な味わい。アルコール8~9%/日本酒度-70~-90
180816 **凍** **G** 不使用
橘倉酒造 ◎180日/米
発泡性純米酒 たまゆら
300ml **700円**(税込) **770円**