

	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
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** (税込562円)

180634 4袋

200g×4 通常本体 **2080** (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



623
秘伝の蔵出し
八割そば



624
季穂
特選糸そば

342 生そば



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



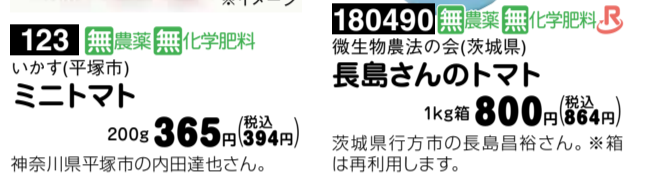
115 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノレッド)
3kg 2488円(税込)
長野県松川町の宮下彰さん。
届いたらすぐに傷みがないかご確認をお願いします
シナノレッドはこの時期に美味しくいただけるりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなっております。より良い状態でお届けできるよう改善をしております。傷みがありましたら、お手数ですが、ご連絡ください。できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください。



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。



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
体から熱をとって
といわれています

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。

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。



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。

個性味わえる在来種のなす

「真黒なす」という品種
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



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。

とパリパリとした食感が美味



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)
高知県四万十町の仁科宇紘さん。

128 無農薬 無化学肥料
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。



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。

180592 無農薬 無化学肥料
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。



129 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g 180円(税込)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



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。別名めづら。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)
おかわひじき
100g 198円(税込)
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



134 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。



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。

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



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。

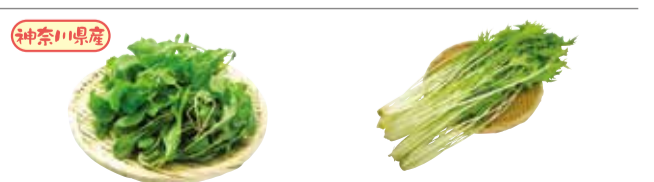
137 低農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g 315円(税込)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。

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。



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。

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 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)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

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。ポーコン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
中津豚ヒレ一口カツ
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。ポーコンテーや豚カツなどに適しています。

255 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **550円**(税込594円)
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

256 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
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。

263 蔵 ◎4日
中津ミート
中津豚豚用小間切れ
500g **890円**(税込961円)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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。

秋川若鶏(山口県・島根県・福岡県・熊本県)

259 凍 ◎90日
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520円** **510円**(税込551円)
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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。

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。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

273 凍 ◎180日
秋川牧園
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
500g **790円**(税込853円)
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

274 凍 ◎180日
秋川牧園
秋川若鶏ぶつ切り
300g **420円**(税込454円)
モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

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。

275 凍 ◎180日
秋川牧園
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) **998円**(税込1078円)
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

276 凍 ◎120日
秋川牧園
秋川若鶏砂肝スライス
150g **230円**(税込248円)
コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

277 凍 ◎180日
秋川牧園
秋川若鶏とり皮
200g **250円**(税込270円)
濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

瑞穂牛(茨城県・栃木県)

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。

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。

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。

カップ入りだからそのままOK



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

409 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 (税込113円)

410 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 (税込113円)

413 **G**
カジノヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 (タレ、カラシ無) 143 (税込154円)

414 W規格 **G**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
40g×3×2 通常本付 (タレ、カラシ無) 268 (税込289円)

国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切にす為、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

おまとめ特価

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 蔵 **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 198 (税込214円)
タレ・カラシ付

411 **G** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆
経木納豆(大粒)
80g 170 (税込184円)

412 **G** **G不使用**
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g 270 (税込292円)

415 **G** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 (タレ、カラシ無) 141 (税込152円)

416 **G** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 (タレ、カラシ無) 95 (税込103円)

417 **G** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 (タレ、カラシ無) 200 (税込216円)

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)、有機オリーブオイル(チュニジア)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩

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〕

418 **G** **G不使用**
ザクセン ◎4日/麦
いちじくパン
1個 425 (税込459円)

419 **G** **G不使用**
ザクセン ◎3日/乳・麦
かぼちゃデニッシュ
2個 425 (税込459円)

422 蔵 **G**
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 (税込313円)

425 **G** **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 (税込248円)



423 **G**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) 298 (税込322円)

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

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)

420 **G** **G不使用**
ザクセン ◎4日/乳・麦
紅茶のプチパン
4個 425 (税込459円)

421 **G** **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 (税込475円)

424 蔵 **G**
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 (税込464円)

427 蔵 **G**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(石臼挽全粒粉パンズ)
5ヶ 300 (税込324円)

428 **G** **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 (税込106円)

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)

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)

430 **G** **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 (税込400円)

431 **G** **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 (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**
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 (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〕

432 **G**
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバタール(パン)
1本 365 (税込394円)

434 **G** **G不使用**
サンタハウス ◎5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm 330 (税込356円)

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** **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 (税込367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〕

433 **G** **G不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
ベーグル
70g×3個 300 (税込324円)

435 **G** **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 (税込238円)

437 **G** **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 (税込616円)

コクのあるクリーミーな滑らかさ
438 **G** **G不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g 285 (税込308円)

439 **G** **G不使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g 500 (税込540円)

ホットするコーンのポターージュ **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〕

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〕

440 **G** **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
焼きりんごジャム
200g 500 (税込540円)

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむ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。
441 **G** **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
カシスジャム
185g 500 (税込540円)

ホットするコーンのポターージュ **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〕

442 **G**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
450g 1100 (税込1188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。
443 **G** **G不使用**
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポターージュスープ
17.4g×6袋 460 (税込497円)

444 **G** **G不使用**
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 (税込322円)

445 **G** **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 (税込302円)

446 **G** **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 (税込173円)

447 **G** **G不使用**
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 (税込322円)



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]

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]

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 **105** 秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) **400円** (税込432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <2.3<2.5

106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼いの有精卵10個
10個 **520円** (税込562円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの。無洗卵。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <1.8<2.0

よつ葉牛乳 ◎6日/乳
107 **よつ葉牛乳**
1ℓ **260円** (税込281円)

108 **よつ葉ノンホモ牛乳**
1ℓ **268円** (税込289円)

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

[放] 不検出 <2.1<2.1

木次乳業 ◎7日/乳
109 **ブラウンスイス牛乳**
500ml **215円** (税込232円)

110 **山地酪農牛乳**
1ℓ **398円** (税込430円)

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

タカハシ乳業 ◎5日/乳
111 **那須の美味しい牛乳**
1000ml **340円** (税込367円)

112 **おいしい低脂肪乳**
1000ml **300円** (税込324円)

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

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]

よつ葉牛乳 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
200ml **100円** (税込108円)

1000ml 260円 (税込281円)

1048 **よつ葉木次カフェオレ**
500ml **180円** (税込194円)

1ℓ **300円** (税込324円)

木次乳業 ◎8日/乳

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

よつ葉牛乳 ◎16日/乳
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]

函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
500ml **195円** (税込211円)

10452 **1000ml 330円** (税込356円)

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

よつ葉牛乳 ◎18日/乳
とろつとなめらかヨーグルト
400g **245円** (税込265円)

10455 **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]

函南東部農協 ◎10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g **275円** (税込297円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの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]

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ています。[GMO飼料不分別]

よつ葉牛乳 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
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ています。[GMO飼料不分別]

よつ葉牛乳 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
250g **160円** (税込173円)

よつ葉牛乳 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 **270円** (税込292円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉牛乳 ◎8日/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290円** (税込313円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
100ml **210円** (税込227円)

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

よつ葉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]

よつ葉ナチュラルチーズ ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
250g **520円** (税込562円)

原材料/ナチュラルチーズ、モッツアレラチーズ

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]

函南東部農協 ◎120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
100g **740円** (税込799円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉牛乳 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
80g **145円** (税込157円)

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

よつ葉牛乳 ◎17日/乳
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]

よつ葉牛乳 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター
150g **322円** (税込348円)

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

よつ葉牛乳 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362円** (税込391円)

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

よつ葉牛乳 ◎90日/乳
よつ葉チェダーチーズ
100g **298円** (税込322円)

よつ葉牛乳 ◎60日以上/乳
よつ葉クリームチーズ200g
200g **450円** (税込486円)

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

よつ葉牛乳 ◎180日/乳
よつ葉無塩バター
150g **322円** (税込348円)

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

よつ葉牛乳 ◎180日/乳
パンに美味しい 発酵バター
100g **285円** (税込308円)

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

よつ葉牛乳 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362円** (税込391円)

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

よつ葉牛乳 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362円** (税込391円)

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

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ [除草剤 無化学肥料]
469 白米 5kg **2300円** (税込2484円)
470 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 白米 2kg **1050円** (税込1134円)
472 白米 5kg **2580円** (税込2786円)
473 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 白米 5kg **3300円** (税込3564円)
475 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 [JRS]
491 白米 5kg **3500円** (税込3780円)
492 七分米 5kg **3500円** (税込3780円)
493 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 [JRS]
481 白米 2kg **1500円** (税込1620円)
482 白米 5kg **3500円** (税込3780円)
483 玄米 2kg **1380円** (税込1490円)
484 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。

山形県 菅原弘行

180014 [低農薬 無化学肥料]
三芳村蛸まい研究会 /米
みよし村発芽玄米
720g **933円** (税込1008円)

180026 [JRS]
庄内協同ファーム /米
古代米 白山紫黒
300g **680円** (税込734円)

180038 [JRS]
創健社 ◎360日/米
国産八穀
170g **467円** (税込504円)

180040 [JRS]
創健社 ◎180日以上
愛媛県産 もち麦 希少な
ダイシモチ
300g **430円** (税込464円)

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 白米 5kg **2700円** (税込2916円)
477 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。

長島さんのコシヒカリ [無農薬 無化学肥料]
478 白米 5kg **3500円** (税込3780円)
479 五分米 5kg **3500円** (税込3780円)
480 玄米 5kg **3300円** (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 菅原弘行

山形つや姫 [JRS]
485 白米 2kg **1580円** (税込1706円)
486 白米 5kg **3700円** (税込3996円)
487 玄米 2kg **1480円** (税込1598円)
488 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。

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 白米 5kg **2380円** (税込2570円)
490 玄米 5kg **2220円** (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

大豆工房おらが ◎30日以上/米
うれしいぬか床
180063 (小) 500g **750円** (税込810円)
180075 (大) 1kg **1380円** (税込1490円)

栃木、茨城県で農業をせずに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

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、食塩(卵GMO飼料不分別)

494 ❄️ 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す。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、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

495 ❄️ 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、後味のさわやかな大福です。



496 ❄️ 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 ❄️ 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 ❄️ 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 ❄️ G不使用
東和製菓 ◎180日/豆
干し柿ゼリー
130g **265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
樹上熟成させた完全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/洋なし(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

500 ❄️
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)**

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)

501 ❄️
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口にひろがります



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 ❄️ G不使用
澤田米穀店 ◎75日以上/豆・麦・米
ボン菓子・焼とうもろこし味
32g **315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、さくっと軽いボン菓子チップスです。



502 ❄️ 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]



503 ❄️ G不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特栽培あやひめ用
15枚 **318円(343円)**

玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖



507 ❄️
遠藤製菓 ◎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



505 ❄️ 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)



506 ❄️ 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)



508 ❄️
遠藤製菓 ◎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)、有機小豆(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

本くず・本わらびの持つ本来の食感を味わうため、ゲル化剤(増粘多糖類)は使用せず、でん粉との組み合わせで作った商品です。京きな粉とオリジナルの黒糖蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。



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

510 ❄️ 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でも楽しめます



180087 ❄️ 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
干しいちじく3袋
120g **1180円(1274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 ❄️
ネオファーム ◎90日以上
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 ❄️
ネオファーム ◎6ヶ月
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 ❄️
三里塚物産 ◎2ヶ月/落
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 ❄️ 蔵
鶴間製菓 ◎30日
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

515 ❄️ 蔵
鶴間製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円(292円)**

金時豆(北海道)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

北海道産の有機栽培がはちまを使ってふくらりと焼きあげました



516 ❄️ 蔵
関商店 ◎6ヶ月以上
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 ❄️ G不使用
花田食品 ◎90日
くれーぷるミニ
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 ❄️ 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がります。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

冷凍庫の定番に 和風テイストのプレミアムアイスクリーム



521 ❄️ G不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **299円(323円)**

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用した。〔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 ❄️ 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。

国産小麦粉、有機がはちま、豆乳、なたね油、国産さび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

523 ❄️ G不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦
有機がはちまのスコーン
約40g×3 **350円(378円)**



518 ❄️ G不使用
花田食品 ◎90日以上
りんごちゃんミニ
45ml×8本 **390円(421円)**

国内産のりんご果汁100%使用しております。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は一切使用していません。



520 ❄️ 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〕



524 ❄️ 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)**



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) ◎4ヶ月

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 ◎4ヶ月
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 ◎4ヶ月
吉村茶園 ほうじ茶
250g **680**円(税込734円)

8月4日
530 **2**
葉っぴ日向島園 ◎6ヶ月以上
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、荒茶の状態では三年間熟成させ、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 **2**
葉っぴ日向島園 ◎6ヶ月以上
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
葉っぴ日向島園

8月4日
532 **2**
葉っぴ日向島園 ◎6ヶ月以上
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・アミノ酸などお茶の有効成分をまるごととりいただけます。

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 **2**
天領酒造 ◎6ヶ月以上/米
造り酒屋の濃厚甘酒
500g 通常本体 **680**円 **670**円(税込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 ◎150日以上/米
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込862円)
千葉県成田市の農薬を使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 ◎6ヶ月以上
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 ◎2年
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 ◎1年
OGブラックココア(無糖)
120g **505**円(税込545円)

538 **8**
ムソー ◎2年半
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押った100%ストレート果汁ジュースです。

543 **8**
津南高原農産 ◎180日以上
秋澤さんのみかんジュース
1ℓ **750**円(税込810円)

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

534 **8**
林農園烏龍茶 ◎6ヶ月
プレスオールターナティブ
70g **868**円(税込937円)

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

536 **8**
プレスオールターナティブ ◎1年
ブレンドコーヒー 粉
200g **860**円(税込929円)
グアテマラのサンタ・フェリサ農園・ブルボン農園の豆、ブラジルのパウリーニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香りに豊かに仕上げました

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 ◎2年
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 ◎1年
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 ◎548日
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 ◎548日
信州ももジュース
160g×16 **2730**円(税込2948円)

有機リンゴ、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 ◎1年/麦
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
535 **8**
プレスオールターナティブ ◎1年
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込734円)

8月4日
537 **8**
プレスオールターナティブ ◎1年
ブレンドコーヒー 豆
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。

G不使用 **箱得**
創健社 ◎150日以上
緑茶
544 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、ドリッピング抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

特
545 **8**
メトロ ◎1年
オーガニックカフェラッセ(無糖)
1000ml 通常本体 **470**円 **465**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**
日本ビール ◎6ヶ月
ノンアルコールビール龍馬1865
350ml×6缶 **720**円(税込778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。

蕎麦と米で醸造した酒は、日本初冷やから常温までお好みどうぞ

8月4日
180180 **2**
末廣酒造 ◎90日以上/米・そば
蕎麦の酒
300ml **400**円(税込440円)
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。

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。

8月4日
長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒
180191 赤(中辛) **8**
720ml **1400**円(税込1540円)
180208 白(辛口) **8**
720ml **1400**円(税込1540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。

G不使用 **箱得**
546 **8**
マルサンアイ ◎60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
1000ml **300**円(税込324円)

G不使用 **凍**
180154 **8**
フジワラ化学 ◎240日
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

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

8月4日
180210 **8**
ヤッホーブルーイング /麦
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込820円)
エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチ)は一切使用していない本物のビールです。アルコール4.5%

8月4日
180221 **8**
ヤッホーブルーイング /麦
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込825円)
有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

8月4日
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)

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

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

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)

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)

180361 **8**
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)

180373 **8**
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)

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)

宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)
粘着付と剝離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 **G**不使用 **蔵** 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 **蔵** 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

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

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。

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

561 **G** 青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

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

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

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

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

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

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

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

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

570 **8** **G**調味料 創健社 ©180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

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)

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。

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

原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

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

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

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
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。

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

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

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

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

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

583 **G**不使用 光食品 ©1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**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。ひといためて出来上がり♪
※お好みで唐辛子、小口青ねぎを飾ってください。

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

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

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

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
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〕

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

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

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〕

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〕

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

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、雪の冷熱を利用して「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

**おまとも
特価**



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 通常本体 ×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**

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜7種を水煮にしました。お浸しや煮物などに。



180646 凍不使用
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**

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

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜と椎茸をあつさりとした薄味で仕上げました。種類のトッピングなどに。



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

秋田県産天然山菜(みず、わらび、ふき、根まがり筍)を、醤油ベースの調味料で仕上げました。お米と一緒に炊いてください。
180660 凍不使用
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



原材料／大豆(国産)、米(国産)、食塩

180671 凍不使用
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。

信州味噌 赤つぶ(中甘口)



180683 凍不使用
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**

濃厚な香り漂う昔懐かしい味わいの赤つぶ味噌です。

信州味噌 玄米(中甘口)

180695 凍不使用
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



地元産の果物を使い、適した環境で製造できるので、最高のドライフルーツを作ることができます。品質の良い果実から食品添加物無添加で作られたドライフルーツは、素材の味と風味が抜群です。

あんずの食感を残し甘みを引き出しています



原材料／あんず(長野県)、てんさい糖(北海道)

180750 凍不使用
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。

ケーキなどお菓子づくりにも



原材料／プルーン(長野県)

180762 凍不使用
玉井フルーツ店 ◎150日以上
信州果実のドライフルーツプルーン 40g **420円**(税込) **454円**

長野県産プルーンを使い、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出る
・きのこの旨みも強く食感もよくなる

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



180701 凍
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。



180713 凍
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。



180725 凍
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。



180737 凍
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。



180749 凍
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



180786 凍不使用
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。

180798 凍
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。

180804 凍
橘倉酒造 ◎180日/米
純米吟醸 無尽蔵 夏吟醸 720ml **1500円**(税込) **1650円**

180816 凍
橘倉酒造 /米
発泡性純米酒 たまゆら 300ml **700円**(税込) **770円**