



## 使い方はアイデア次第 キムチの素は万能調味料

おうち時間が増えて、レシピのレパートリーを増やしたい！ 毎日の献立を考えるのは大変！ という声にお応えして、今回は趙さんの味キムチの素を使った簡単なレシピをご紹介します。「キムチの素がいつも使い切れない」「白菜がないとキムチの素は使わない」なんてことはもうありませんよ！ インスピレーションを刺激して、いろいろお試しください。



**648** 冷蔵G不使用  
趙さんの味 ①14日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチの素**  
200g **430円**(税込464円)  
手軽に本格キムチを作ることができる素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

**ピリ辛卵焼き**  
卵と刻みネギとキムチの素：酒：砂糖(2:1:0.5)を良く合わせ、だし巻き玉子と同様に焼いて出来上がり♪

**野菜のキムチチーズ焼き**  
お好みの野菜を炒めキムチの素で味付けし、耐熱容器に入れシュレットチーズをのせてオーブントースターでこんがり焼いて出来上がり♪

**オイキムチ**  
千切りにした人参と生姜をキムチの素で良く和え、軽く塩をみ込んで、しんなりとしたきゅうりに挟み込みんで出来上がり♪

**なすのキムチ和え**  
塩もみしたなすと茹でたニラをキムチの素で合わせて出来上がり♪

**鶏ムネ肉のキムチエスカベッシュ** 材料(2人分)  
鶏ムネ肉 ..... 1枚  
赤玉ねぎ(うす切り) ..... 1個  
クレソン ..... 適宜  
塩・こしょう ..... 適宜  
片栗粉 ..... 適宜  
溶き卵 ..... 1個  
油 ..... 適宜  
【調味料】  
キムチの素 ..... 大さじ1~2  
酢 ..... 大さじ4  
砂糖 ..... 大さじ4

**作り方**  
①食べやすい大きさに切った鶏ムネ肉に塩とこしょうをふり片栗粉をまぶしたら溶き卵を付け、油をひいたフライパンで焼きます。  
②調味料を良く合わせ、①と赤玉ねぎを一緒に半日以上漬け込みます。器に盛り付けクレソンを飾ります。

青森県陸奥湾産  
**クボタフーズのそのままプリッとホタテ**

4 ページ

解凍するだけで食べられるホタテの旨みとキムチの素の相性は抜群です。ちょっと贅沢なおつまみに大変身します。

飛鳥食品の手造り本格点心

7 ページ

原料にこだわり、皮から具に至るまですべてを丁寧に手作りで仕上げた点心を各種ご案内しています。

人気のクラフトビール  
**エチゴビール**

13 ページ

日本で初めての国内製造クラフトビールとなったのがエチゴビールです。つまりエチゴビールの創業は、日本のクラフトビールの誕生でもあります。

**この時季の品種では一番人気♪  
ほどよい酸味がほのかな甘みを引き  
立てます**



ネオニコチノイド系の農薬不使用

**113 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(津軽)**  
3kg(10~16玉)箱 **2488**円(税込) **2687**円(税別)

長野県松川町の宮下彰さん。

**届いたらすぐに傷みがなければご確認ください**  
この時期に美味しいだけではありませんが、酷暑の下では傷みやすくなっております。品質管理には気をつけておりますが、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。

**『種が入っているデラウェア』はとっ  
ても貴重。本来のデラウェアを味わ  
えるのは組合員の特権♪**



※ジベレリンを使用しなくても、若木の場合などで、種がない房がことがあります

**114 無農薬 無化学肥料**  
稲泉農園(山形県)  
**稲泉さんのぶどう(デラウェア)**  
1kg箱 **2000**円(税込) **2160**円(税別)

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤のジベレリンを使用しないため、種有り・大小玉がでるデラウェアです。

**佐々木さんの種なしぶどう**  
今季初 ぶどうの「王様」と呼ばれる  
人気が高い品種です



低農薬 低化学肥料

佐々木農園(山梨県)

**ぶどう(巨峰)**  
**115 2kg 自宅直送**  
2kg(4房前後) **3500**円(税込) **3780**円(税別)

**116 3kg 自宅直送**  
3kg(6房前後) **4500**円(税込) **4860**円(税別)

**117 4kg 自宅直送**  
4kg(8房前後) **6000**円(税込) **6480**円(税別)  
山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。

**自宅外に送る場合**...自宅外に送る場合は別紙「産地直送自宅外申し込み書」に必要事項を記入し提出してください。送り先によっては別途料金がかかる場合がございます。

**冷たいアイスに♪**

**バナナココアアイス**  
バナナ1~2本、ココアパウダー小さじ2、豆乳/牛乳大さじ4  
バナナをフォークでつぶして材料を混ぜて凍らせるだけ!



**118 有機JAS 有機バナナ**  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
450g以上 **298**円(税込) **322**円(税別)  
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセラア・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。

**今季最終**  
※お届けは2個です

**119 低農薬 低化学肥料**  
館野文雄(栃木県)  
**梨(幸水)**  
2個 **425**円(税込) **459**円(税別)  
栃木県小山市の館野文男さん。

**今季最終**

**120 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) **648**円(税別)

**122 無農薬 無化学肥料**  
村上農園(北海道)・中家農園(岐阜県)  
**トマト**  
400g前後 **455**円(税込) **491**円(税別)  
北海道美瑛町の村上和男さん他。又は岐阜県高山市の中家重彦さん。

**焼きナスが美味しい♪**  
※イメージ



**123 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**長島さんのトマト**  
1kg箱 **800**円(税込) **864**円(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。

**125 無農薬 無化学肥料**  
いかす(平塚市)  
**きゅうり**  
3本 **250**円(税込) **270**円(税別)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。

**180907 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**長島さんのきゅうり**  
500g **300**円(税込) **324**円(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

**126 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) **214**円(税別)  
高知県四万十町の大石稔さん。

**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) **297**円(税別)  
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。

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

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

**130 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) **238**円(税別)  
高知県窪川町の仁科宇織さん。

**鶴岡周辺の農家が大切に守り生産してきた在来種で  
他にない独特の甘みと  
風味があります**  
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

**131 無農薬 無化学肥料**  
庄内協同ファーム(山形県) / 豆  
**ただちや豆(枝豆)**  
250g **475**円(税込) **513**円(税別)

**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) **214**円(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**134 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) **214**円(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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

**132 無農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県) / 豆  
**おきたまの枝豆**  
300g **448**円(税込) **484**円(税別)  
山形県高島町の高橋康浩さん他。

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

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

**141 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) **300**円(税別)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

**142 低農薬 無化学肥料**  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**レタス**  
1個 **215**円(税込) **232**円(税別)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

**雲南百薬ともいわれるように  
栄養たっぷりの夏の野菜です**  
味汁にすると栄養を  
とってほしいですね

**139 低農薬 無化学肥料 今季最終**  
うえむら農園出荷組合(香川県)  
**グリーンアスパラ**  
100g **315**円(税込) **340**円(税別)  
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。

**140 無農薬 無化学肥料**  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **200**円(税込) **216**円(税別)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**143 低農薬 無化学肥料**  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**サニーレタス**  
1個 **215**円(税込) **232**円(税別)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

**180956 有機JAS**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**水菜**  
100g **150**円(税込) **162**円(税別)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

**137 無農薬 無化学肥料**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**おかわかめ**  
100g **205**円(税込) **221**円(税別)  
奈良県五條市の福谷龜哉さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりがでて食感も色艶もわかめようになります。

**144 無農薬 無化学肥料**  
湘南森と農の研究会(神奈川県)  
**クレソン**  
50g **185**円(税込) **200**円(税別)  
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。

**146 無農薬 無化学肥料**  
燦々ファーム平島(奈良県)  
**サラダミックス**  
120g **350**円(税込) **378**円(税別)  
奈良県宇陀郡曾爾村の平島潔さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど

**147 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(税別)  
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。

**145 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188**円(税込) **203**円(税別)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**148 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(税別)  
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。

**149 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(税別)  
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。



いつもそばにある  
便利な名わき役の  
お野菜♪

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

**150 蔵無農薬無化学肥料**  
石室もやし店(海老名市) 2日  
**もやし**  
250g **50円**(税込) (54円)  
中国産またはマニョマ産緑豆使用。

**神奈川産**  
**151 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)  
神奈川農産中井町の大原好文さん。

**チヂミに!**  
高知県香美市の  
小田々智徳さん他。  
**169 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)



**170 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。

**152 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。

**神奈川産** 今季初  
※イメージ  
**153 低農薬低化学肥料**  
赤坂農園(秦野市)  
**さつまいも(紅はるか)**  
500g **298円**(税込) (322円)  
神奈川農産秦野市の栗原嘉一さん。

**154 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。

**180970 無農薬無化学肥料**  
農民連奈良直産センター(奈良県)  
**みょうが**  
50g **165円**(税込) (178円)  
奈良県五条市の稲田均さん。

**神奈川産**  
※イメージ  
写真は80gです  
**171 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)  
神奈川農産愛川町の千葉康伸さん。

今季最終  
**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**  
**172** 100g **330円**(税込) (356円)  
**180920 徳用**  
300g **843円**(税込) (910円)  
高知県四万十町の高市由美さん。

**神奈川産**  
**155 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)  
神奈川農産中井町の大原好文さん。

**神奈川産**  
**156 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)  
神奈川農産中井町の大原好文さん。

**神奈川産**  
※写真は800gです  
**180944 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)  
神奈川農産小田原市の秋澤雅美さん。

**神奈川産**  
**173 無農薬無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180円**(税込) (194円)  
神奈川農産中井町の大原好文さん。

**174 有機JAS**  
四万十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275円**(税込) (297円)  
高知県四万十町の太森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

**180932 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、にんにく1本のセットです。

**神奈川産**  
**180919 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)  
神奈川農産愛川町の千葉康伸さん。

とまらない美味しさ♪  
掘り立て茹でたての最高の風味  
**神奈川産** 今季最終  
神奈川農  
中井町の  
大原好文さん。  
**157 無農薬無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**大原さんの生落花生**  
250g **480円**(税込) (518円)  
**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。

畑の旬の美味しい  
野菜をお届けします  
**神奈川産**  
**175 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)  
神奈川農産愛川町の千葉康伸さん。

種はすべて自家採取! 固定種のみ!  
遺伝的多様性があり未来につながる野菜です  
**神奈川産**  
**176 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)  
神奈川農産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。

**158 低農薬無化学肥料**  
一心生産組合(北海道)  
**にんじん**  
500g **220円**(税込) (238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。

**159 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。

**160 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)

セット内容  
茄子、きゅうり、いんげん、つるむらさ  
き、空芯菜、モロヘイヤ、トマト、  
ナス、ピーマン、ゴーヤ、丸オク  
ラ、じゃがいも、玉ねぎ、ミニカボ  
チャ、にんにくの中かから3品  
**177 蔵無農薬**  
洗田産(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込) (246円)  
北海道厚沢部町の洗田潤介さん。

セット内容  
茄子、きゅうり、ピーマン、ししとう、トマト、ミ  
ニトマト、ニンニク、玉ねぎ、赤玉ねぎ、じゃが  
いも、空芯菜、つるむらさき、モロヘイヤ、イ  
ンゲン豆、枝豆、人参、クレンソウの中かから5品  
**178 蔵無農薬**  
えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **130円**(税込) (140円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

固定種とは?  
・味や見た目などの主な形質  
が代々受け継がれ、特徴的  
な種。  
・交配によって品種改良され  
たものもあり、形質を純系  
に近いところで固定させて  
できた種。  
・生育にバラつきが出ること  
も多く、大量生産できず、  
非効率的な部分があるのが  
弱み。

在来種との違いは?  
・在来種のほとんどは固定種  
といえるが、中には固定種  
と他の品種を掛けあわせた  
F1種も存在するため、在来  
種の全てが固定種とはい  
い切れない。

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  
ろろ、炒めものやス  
ープ、漬物などに。  
**161 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)

**162 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**  
1本(約270g) **210円**(税込) (227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。  
**163 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)  
神奈川農産平塚市の内田達也さん。

夏場のきのこの  
保管についてお願い  
きのこ類も置いておくと成長  
して、成熟していきます。夏  
場は足がはやくなりやすく、  
1~2時間台所などに置いて  
おくだけで傷みがでることが  
あります。届きましたら、な  
るべく早く冷蔵庫での保存を  
お願いいたします。

**179 蔵無農薬**  
北村さのこ園(鳥取県)  
**不揃いエリンギ**  
150g **220円**(税込) (238円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。

**180 蔵無農薬**  
三幸(長野県)  
**ぶなしめじ**  
100g **125円**(税込) (135円) (放)不検出  
<3.7<3.1  
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

**164 無農薬無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**ミニかぼちゃ(栗坊)**  
1個(350~450g) **280円**(税込) (302円)  
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。

バターのように滑らかでナッツのように甘い♪  
今季最終  
静岡県南伊豆町の  
石川憲一さん。  
ロースト、ソテー、  
ピュレにしてスープなどにどうぞ  
**165 無農薬無化学肥料**  
マザーアスクラフ(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。

**炒め物に**  
鹿児島県大島郡の  
末川茂文さん。  
**181 蔵無農薬**  
南国さのこ苑(鹿児島県)  
**生きくらげ**  
50g **178円**(税込) (192円)  
(放)不検出<2.5<2.7

**182 蔵無農薬**  
割野さのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175円**(税込) (189円)  
新潟県津南町の高木一男さん。

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

**166 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。

**神奈川産**  
神奈川農産秦野市の  
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  
場合があります。  
**167 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)

山形県川西町の和  
田憲夫さん他。葉  
が柔らかく、風味も  
よく、ほとんど根っ  
こまで食べられます。  
**168 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)

**184 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

**185 蔵無農薬**  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット**  
5種 **578円**(税込) (624円)  
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・  
えのき茸・足付きなめこをセットにし  
ました。



### マストミのまぐろ

ヤマサ脇口水産×マストミ  
コラボ漬け丼!



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

凍不使用

マストミ ◎5日以上/豆・麦・米

紀州勝浦産まぐろの漬け丼用

186 70g×2 500円(税込) 540円

187 徳用 70g×4 通常本体 1000円(税込) 960円(税込) 1037円

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わってください  
酸化防止剤不使用



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍不使用

マストミ ◎15日/豆・麦・米

キハダまぐろのたたき丼セット

188 40g×2 368円(税込) 397円

189 徳用 40g×4 通常本体 736円(税込) 700円(税込) 756円

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

鮮度が良く、色鮮やかで  
目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

凍

マストミ ◎15日

メバチマグロ短冊

190 100g 528円(税込) 570円

船内凍結のメバチマグロの柵です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



原材料/天然南マグロ(インド洋)

凍

マストミ ◎15日

天然南マグロ切り落とし赤身

191 70g 495円(税込) 535円

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



192 凍 ◎10日以上

マストミ まぐろ腹身切身(焼物用)

2切(170g) 370円(税込) 400円

太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。



193 凍 ◎90日以上

マル井 おろしわさび

5g×6袋 378円(税込) 408円

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、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。



194 凍 ◎180日

五島水産 あじのタタキ

80g 389円(税込) 420円

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



195 凍 ◎15日以上/米

武田食品冷凍 淡路職人のしめさば

半身2枚 通常本体 (約120g) 500円(税込) 480円(税込) 518円

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



196 凍 ◎45日以上/米

ヤイチ お刺身風めさんま

2枚(約70g) 350円(税込) 378円

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



197 凍 ◎180日

松岡水産 北海道さけスモークサーモン

40g×2 480円(税込) 518円

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

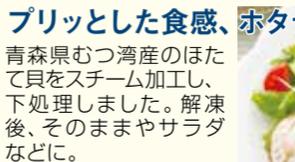


198 凍 ◎180日

札幌中一 函館産いかソーメン

100g 500円(税込) 540円

北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。



199 凍 ◎180日以上

クボタフーズ そのままプリッとホタテ

通常本体 100g 398円(税込) 388円(税込) 419円

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



200 凍 ◎90日

松木商店 網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g 580円(税込) 626円

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



201 凍 ◎90日

札幌中一 北海道産塩いくら

40g 680円(税込) 734円

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



202 凍 ◎45日以上

秋元商店 厚岸のさんま

5尾 650円(税込) 702円

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

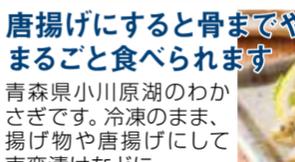


203 凍 ◎45日以上

ヤイチ 八戸産いわし(下処理済)

4本 358円(税込) 387円

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

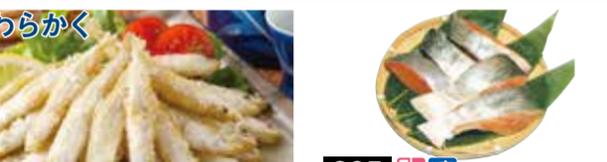


204 凍 ◎180日以上

松島フーズ 青森県産わかさぎ

150g 398円(税込) 430円

青森県小川原湖のわかさぎです。冷凍のまま、揚げ物や唐揚げにして南蛮漬けなどに。



205 凍 ◎90日

札幌中一 生鮭切身5切

5切(400g) 880円(税込) 950円

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



206 凍 ◎90日以上

東北トクスイ ロシア産紅鮭切身

3切(165g) 480円(税込) 518円

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



207 凍 ◎90日

桃屋食品 オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) 500円(税込) 540円

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



208 凍 ◎90日以上

東北トクスイ 真だら切身

3切(180g) 430円(税込) 464円

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



209 凍 ◎30日以上

村田漁業 国産めかじき切身

2切(160g) 420円(税込) 454円

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



210 凍 ◎7日以上

芦浜産直出荷組合 特大塩サバ

1枚(240~300g) 398円(税込) 430円

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

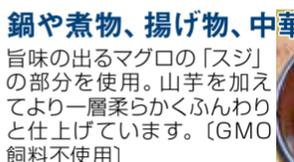


211 凍 ◎90日

大新 とれとれいわしタタキ身

150g×2 398円(税込) 430円

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



212 凍 ◎90日/卵・豆・麦

マストミ まぐろつみれ

10個(200g) 378円(税込) 408円

旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げています。[GMO 飼料不使用]



脂のりがよく  
しっとりとした食感



213 凍 ◎90日以上

東北トクスイ にしん一汐干し

4枚(200g) 368円(税込) 397円

ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醂」使用



214 凍 ◎90日以上/米

中村海産 氷見産まいわしみりん干し

80g 328円(税込) 354円

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

緑茶効果により臭みがなく  
朝食用にオススメです



215 凍 ◎90日

羽野シーフーズ 国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) 通常本体 380円(税込) 370円(税込) 400円

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。

216 凍 ◎7日以上

芦浜産直出荷組合 サンマ開き

2枚 440円(税込) 475円

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

217 凍 ◎45日以上

羽野シーフーズ 赤魚切身干し

4枚(250g) 438円(税込) 473円

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

219 凍 ◎90日以上

ヤイチ いか一夜干し

1枚(約120g) 645円(税込) 697円

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

220 凍 ◎60日以上

五戸水産 生から作ったタラー一夜干し

200g(20~23尾) 395円(税込) 427円

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

221 凍 ◎7日以上/豆・麦・米

芦浜産直出荷組合 サバみりん干し

2枚 368円(税込) 397円

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料 / ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

222 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) 880円(税込) (950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった目鯛と 甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

223 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 目鯛西京漬

2切(160g) 630円(税込) (680円) 国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

山椒の香りと 西京味噌の甘み



原材料 / からすかれい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

224 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい山椒みそ漬

2切 通常本体 (140g) 570円 (税込) 550円 (594円) デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

ほどよく脂がのった金華さばと特製タレがよく合います



原材料 / サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)

225 凍 G調味料 東北トクスイ ◎85日以上/豆・麦・米 金華さば旨味醤油漬

3切(180g) 398円(税込) (430円) 石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

226 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麴漬

3切(150g) 480円(税込) (518円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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



227 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無添加明太子(上切) 180g 880円(税込) (950円)

原材料 / スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



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

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



229 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 646円(税込) (698円)

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



230 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(税込) (840円)

パパ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。



231 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか 180g 368円(税込) (397円)

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



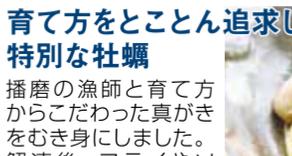
232 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつば抜き 3~6尾(230g) 398円(税込) (430円)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



233 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 680円(税込) (734円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



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

播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。



235 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。



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

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

天然ならではのほど良い歯ごたえと しっかりとした旨み

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



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

原材料 / わかめ(淡路島由良)、食塩



238 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 298円(税込) (322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



239 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円(税込) (540円)

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



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

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



241 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 648円(税込) (700円)

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



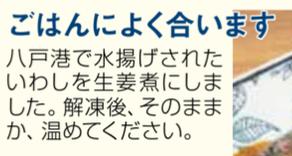
242 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切(約120g) 498円(税込) (538円)

ロシア産鱈ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



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

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



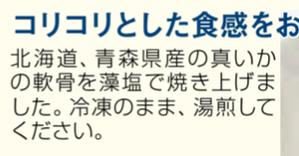
244 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本(100g) 通常本体 298円 (税込) 285円 (308円)

八戸港で水揚げされたいわしを生生姜にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



245 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g 通常本体 368円 (税込) 388円 (397円)

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



246 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚 通常本体 (200g) 420円 (税込) (454円)

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



247 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイスフライ 3枚(150g) 298円(税込) (322円)

国産のいわしフィレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

本格ブイオンが 美味しさの決め手



248 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 700円(税込) (756円)

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



249 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g 通常本体 (3合用) 980円 (税込) 950円 (1026円)

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



250 凍 川崎北部水産加工 ◎60日 本かますの干物 1枚(約150g) 648円(税込) (700円)

九州など日本近海で獲れたあかかますを鮮魚から干物にしました。解凍後、焼いてください。

川崎北部水産加工 新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



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

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

サクッとジューシーなカキフライ



252 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ 150g(5~6個) 500円(税込) (540円)

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

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



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

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



**担当者おすすめレシピ**

**材料(2人分)**

豚ロース厚切り..... 2枚  
塩コショウ..... 少々  
小麦粉..... 大1  
油..... 大1

**[A]**

おろし生姜..... 小2  
醤油..... 大2  
中濃ソース..... 大1  
酒..... 大1  
みりん..... 小2

**トンテキ**

**作り方**

- ①豚肉に塩コショウして、小麦粉をふる。
- ②ポウルにAを入れて混ぜる。
- ③フライパンに油を引いて、豚肉を焼く。
- ④両面が焼けたら、②を加え、タレを豚肉にかけながら煮からめる。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**



**253 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ  
200g **620円**(税込) (670円)

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



**254 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)  
2枚(200g) **600円**(税込) (648円)

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



**255 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロース薄切り  
200g **580円**(税込) (610円)

通常の **565円**(税込)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。



**256 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚モモ薄切り  
200g **540円**(税込) (583円)

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

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**



**264 蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚ローススライス  
200g **513円**(税込) (554円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。



**265 蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚ロースブロック  
400g **1025円**(税込) (1107円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



**豚キムチ**



**266 蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚肩ローススライス  
200g **452円**(税込) (488円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。



**257 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚バラスライス  
150g×2 **615円**(税込) (664円)

通常の **630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。



**258 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚バラ焼肉用  
150g×2 **630円**(税込) (680円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



**259 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ヒレロカツ用  
150g **575円**(税込) (621円)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



**260 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚スペアリブ  
300g **620円**(税込) (670円)

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



**267 蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚小間切れ  
200g **360円**(税込) (389円)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



**268 蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉(餃子用)  
200g **298円**(税込) (322円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**



**261 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚小間切れ  
100g×3 **580円**(税込) (626円)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。



**262 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚挽き肉  
100g×3 **520円**(税込) (562円)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



**263 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚小間切れ&挽き肉  
150g×2 **610円**(税込) (659円)

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。



**274 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
200g **398円**(税込) (430円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



**275 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)  
500g **898円**(税込) (970円)

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。



**276 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉  
200g **330円**(税込) (356円)

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**



**269 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏モモ肉  
300g **648円**(税込) (700円)

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



**フライドチキン**



**270 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏ムネ肉  
300g **448円**(税込) (484円)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



**277 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉徳用  
500g **740円**(税込) (799円)

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



**蒸し鶏のネギ塩だれ**



**278 凍**  
秋川牧園 ◎270日  
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)  
350g **630円**(税込) (680円)

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**271 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏ササミ  
300g **530円**(税込) (572円)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



**272 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏手羽元  
300g **430円**(税込) (464円)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



**273 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏砂ぎも  
300g **380円**(税込) (410円)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



**279 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先  
400g **440円**(税込) (475円)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



**280 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏せせり  
200g **330円**(税込) (356円)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。



**281 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ  
200g **358円**(税込) (387円)

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**



**282 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ  
1枚 通常本体 **1980円**(税込) (2030円)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



**牛肉としらたき、さばうの甘辛煮**



**283 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス  
180g **1120円**(税込) (1210円)

もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚



**287 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ロース焼肉用  
200g **1050円**(税込) (1134円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。



**甘辛茄子のはさみ揚げ**



**288 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用  
200g **850円**(税込) (918円)

煮込み料理に最適な角切りです。



**284 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g **948円**(税込) (1024円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



**285 凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉  
200g **678円**(税込) (732円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



**286 凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g **550円**(税込) (594円)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



**289 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし  
250g **1050円**(税込) (1134円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



**290 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g **840円**(税込) (907円)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



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



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



**293** **冷蔵**  
中津ミート ◎7日  
**中津ボンレスハムスライス**  
120g **412円**(税込445円)  
丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**294** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ボンレスハムブロック**  
80g **460円**(税込497円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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〕

**独自の製法で仕上げた伝統の逸品**  
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〕



**295** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加プレスハムスライス**  
100g(7枚) **460円**(税込497円)  
原材料/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



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

**焼くだけ簡単!**  
**スパイシーなポークステーキ**



**296** **凍**  
中津ミート ◎180日/麦  
**豚ロースステーキ香味焼用**  
80g×2 **530円**(税込572円)  
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の**  
**小さなウインナー**



**297** **凍**  
中津ミート ◎7日  
**徳用皮なしベビーウインナー**  
240g **560円**(税込605円)  
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



**299** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上/乳  
**無添加チーズウインナー**  
100g **425円**(税込459円)  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**300** **冷蔵**  
中津ミート ◎7日  
**粗挽きウインナー**  
160g **384円**(税込415円)  
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**301** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート ◎7日  
**ミニフランク**  
160g(4本) **375円**(税込405円)  
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



**302** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ベーコンスライス**  
100g(6~7枚) **530円**(税込572円)  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**303** **冷蔵** **G不使用**  
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚ブロック**  
120g **645円**(税込697円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!** **特**



**305** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎90日/卵・乳・麦  
**中津ハンバーガー用パティ**  
通常本体 50g×4 **420円** **398円**(税込430円)  
原材料/豚肉(愛川町)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



**306** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
125g **330円**(税込356円)  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**

**滋味深い短角牛の**  
**ぜいたくな味わい**



**307** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦  
**総合農舎山形村のミートソース**  
120g×2 **598円**(税込646円)  
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

**スパイスの効いた本格派**  
**チキンもたっぷり**



**308** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **598円**(税込646円)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

**秋川牧園のお惣菜**

**しっとり**  
**やわらかな食感**



**311** **凍**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/米  
**秋川若どりサラダチキン**  
100g **358円**(税込387円)  
秋川若鶏のむね肉を使い、とりからスープなどであっさりとした味に仕上げました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕



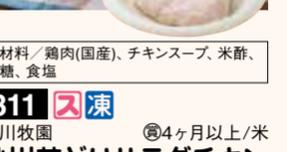
**313** **凍** **G調味料**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
3種×各2本 **630円**(税込680円)  
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**309** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦  
**短角牛と佐助豚のハンバーグ**  
1個(160g) **580円**(税込626円)  
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕



**310** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/豆・麦・米  
**ジャージャーめんのだれ**  
120g(2食分) **460円**(税込497円)  
豚挽肉を使い、やさしく味噌ベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕



**312** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**お徳用チキンナゲット**  
400g **720円**(税込778円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**314** **凍**  
秋川牧園 ◎1年  
**とりがらスープ**  
50g×5 **420円**(税込454円)  
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の**  
**おいしさがあふれます**



**319** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **480円**(税込518円)  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**のどをツルンと通りすぎる**  
**食感が格別です**



**320** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
25個(415g) **760円**(税込821円)

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

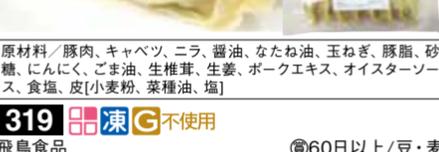
**厳選調味料を使った**  
**本格中華!**



**315** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **368円**(税込397円)  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕



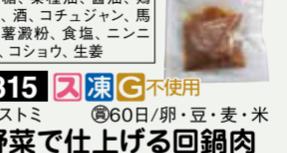
**317** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麹電田**  
150g **415円**(税込448円)  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み電田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**321** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ**  
12個(180g) **380円**(税込410円)

**飛鳥食品の人気商品**

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

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



**318** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏のとりに南蛮**  
200g **380円**(税込410円)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**322** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
6個(192g) **525円**(税込567円)  
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**323** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作りミニ肉まん**  
5個(250g) **398円**(税込430円)  
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**特**

**特**

8月5日

油で揚げただけでおかずやお弁当の一品に



原材料/豚肉(岐阜県)、パン粉(小麦粉、生イースト、食塩)、小麦粉、食塩、香辛料

**325** **凍** **G** 不使用  
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦  
**飛騨旨豚のひとくちとんかつ**  
通常本体 240g **650円** (税込) **630円** (税込) (680円)  
岐阜県産銘柄豚「飛騨旨豚」に桜井食品のパン粉を付けました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

野菜がたっぷり入ってトースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

**326** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個 通常本体 (260g) **435円** (税込) **420円** (税込) (454円)  
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕



原材料/小麦粉、食塩、香辛料

**327** **凍** **G** 調味料  
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦  
**産直ミートコロック**  
60g×8個 **498円** (税込) (538円)  
北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、マムのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



原材料/小麦粉、食塩、香辛料

**328** **凍** **G** 不使用  
カインズ ◎360日/豆・麦  
**鉄鍋しそ入り餃子**  
30g×6個 **350円** (税込) (378円)  
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



原材料/小麦粉、食塩、香辛料

**329** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円** (税込) (443円)  
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



原材料/小麦粉、食塩、香辛料

**330** **凍** **G** 不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぱくぱく餃子**  
18g×20個 **470円** (税込) (508円)  
徳島県産の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしょう油を入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕

九州産熟成高菜漬とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

**335** **凍** **G** 調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**  
220g×2 **380円** (税込) (410円)



**336** **凍** **G** 不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え  
**海老とペンのグラタン**  
2個(340g) **550円** (税込) (594円)  
オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕



**337** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
10枚 **480円** (税込) (518円)  
北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。



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



**339** **凍**  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550円** (税込) (594円)  
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



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



**343** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **540円** (税込) (583円)  
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



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



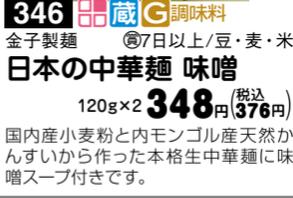
**345** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン鰹醤油**  
120g×2 スープ付 **360円** (税込) (389円)  
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕



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



**341** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニックラズベリー**  
150g **600円** (税込) (648円)  
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



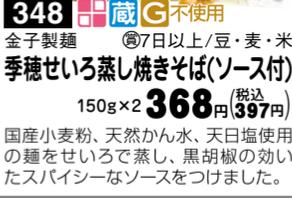
**346** **蔵** **G** 調味料  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**日本の中華麺 味噌**  
120g×2 **348円** (税込) (376円)  
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。



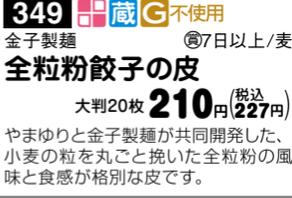
**347** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 冷中華(醤油味)**  
120g×2 **350円** (税込) (378円)  
自家製した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



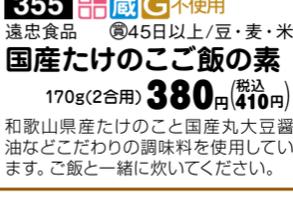
**348** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 **368円** (税込) (397円)  
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



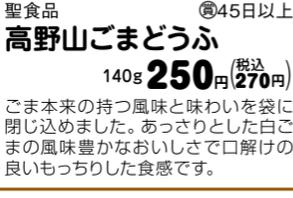
**349** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **210円** (税込) (227円)  
やまゆりと金子製麺が共同開発した小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



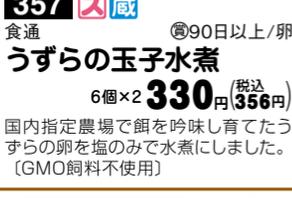
**350** **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円** (税込) (248円)  
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。



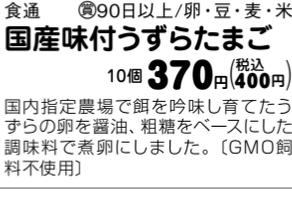
**355** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産たけのこご飯の素**  
170g(2合用) **380円** (税込) (410円)  
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



**356** **蔵**  
聖食品 ◎45日以上  
**高野山ごまどうふ**  
140g **250円** (税込) (270円)  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちもちした食感です。



**357** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **330円** (税込) (356円)  
国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕



**358** **蔵** **G** 不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **370円** (税込) (400円)  
国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕



**359** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
40g **240円** (税込) (259円)  
原材料/生のり(木更津)、醤油、砂糖、麦芽水飴、発酵調味料、鹽だし



飛騨高山よしま農園

深みのある酒粕熟成の味



**351** **蔵**  
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米  
**きゅうり酒粕漬**  
2本入 **450円** (税込) (486円)  
飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。

食べやすい爽やかな酸味



**352** **蔵**  
飛騨高山よしま農園 ◎30日以上  
**赤かぶ甘酢漬**  
130g **398円** (税込) (430円)  
飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で浅漬けにしました。

8月5日

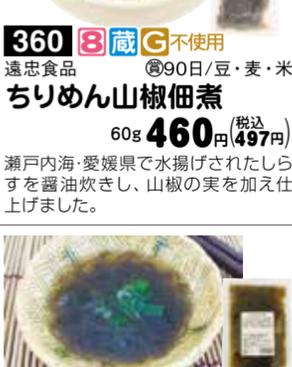
丸ごと赤かぶ



**353** **蔵**  
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米  
**丸ごと赤かぶ**  
150g **420円** (税込) (454円)  
飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

8月5日

ちりめん山椒佃煮



**360** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**ちりめん山椒佃煮**  
60g **460円** (税込) (497円)  
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

8月5日

味付ザーサイ



**361** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **275円** (税込) (297円)  
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

8月5日

ピーナッツみそ



**362** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落  
**ピーナッツみそ**  
80g **340円** (税込) (367円)  
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペースの味噌からめました。

### こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



**367** 蔵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級かまぼこです。

**368** 蔵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** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**揚げボール**  
12g×8 **275円**(税込) (297円)  
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**370** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**いか巻き**  
33g×4 **310円**(税込) (335円)  
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**371** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**ごぼう巻き**  
33g×4 **310円**(税込) (335円)  
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

原材料/だし汁[鰹煮干、昆布]、大根、ロールキャベツ[キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん]、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス  
**366** 蔵G不使用  
かじかわ農場食品 90日/卵・豆・米  
**夏おでん**  
430g **580円**(税込) (626円)  
(固形量290g)  
冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**372** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 15日/麦  
**イワシハンペン**  
37g×5 **310円**(税込) (335円)  
イワシの小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。

**373** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 7日以上/麦  
**いわしつみれ**  
10個 **200円**(税込) (216円)  
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。〔消泡剤:シリコーン使用〕

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

**375** 凍G不使用  
高橋徳治商店 30日以上/卵・米・え  
**つまみ揚げ(野菜)**  
130g **315円**(税込) (340円)  
スケウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

**376** 凍G不使用  
高橋徳治商店 30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**  
100g **340円**(税込) (367円)  
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。

### ふわふわ食感 バター焼におすすめです

●はんぺんのバター焼きサラダ  
原材料/たらすり身[助宗たら、砂糖、食塩]、卵白、煮出し汁[カツオ節、サバ節]、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス[カツオ節エキス、糖蜜、食塩]、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁  
**378** 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)  
スケウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました**  
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。  
**377** 凍G不使用  
高橋徳治商店 30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ(五目)**  
5個(175g) **300円**(税込) (324円)

**魚の風味が生きているソーセージです**  
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鯉だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。  
**380** 蔵G不使用  
別所蒲鉾店 30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275円**(税込) (297円)

**381** 蔵G不使用  
かじかわ農場食品 90日/豆  
**毎日だいず(大豆の水煮)**  
120g **210円**(税込) (227円)  
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。

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

原材料/たらすり身[助宗たら、砂糖、食塩]、卵白、煮出し汁[カツオ節、サバ節]、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス[カツオ節エキス、糖蜜、食塩]、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁  
**378** 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)  
スケウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ**  
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕  
**379** 蔵G調味料  
八水蒲鉾 20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
6本(約85g) **198円**(税込) (214円)

**使い勝手の良い水煮です**  
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままバックしました。煮物や炒め物などに。  
**383** 6ヶ月  
ミヤハラフーズ 6ヶ月  
**静岡県産たけのこ水煮**  
120g **450円**(税込) (486円)

**384** 90日  
創健社 90日  
**昔のまんまこんにやく**  
280g **180円**(税込) (194円)  
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風仕上げました。アク抜き済みです。

**385** 90日  
創健社 90日  
**有機しらたき**  
200g **200円**(税込) (216円)  
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

**386** 蔵G不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **290円**(税込) (313円) **特**

**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) (167円) **特**

**濃厚な胡麻の風味**  
スイーツ感覚でどうぞ  
**392** 蔵G不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **315円**(税込) (340円)  
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

**396** 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。

**担当おすすめ レシピ**  
**油揚げとエリンギの甘辛キムチ炒め煮**  
材料(2人分)  
きざみ揚げ20g、エリンギ2~3本、熟成キムチ50g、青ねぎ適宜、【タレ】酒大さじ1、砂糖大さじ2、みりん大さじ1、醤油大さじ1、水大さじ1  
作り方  
エリンギは食べやすい大きさに切り、熟成キムチは1.5cmくらいのざく切り、青ねぎは小口切りにします。油揚げとエリンギをフライパンで炒め一度取り出し、そのまま【タレ】の材料を入れて火にかけ、沸騰してきたら、キムチと油揚げ、エリンギを加え1分ほど炒め煮にします。器に盛り青ねぎを飾ります。

**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) (放)不検出 <2.1<2.3

**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)

**390** 蔵G不使用  
丸和食品 5日/豆  
**ミニもめん豆腐**  
150g×2 **180円**(税込) (194円)  
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

**391** 蔵G不使用  
丸和食品 5日/豆  
**ミニきぬ豆腐**  
150g×2 **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。

**397** 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、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

**398** 凍G不使用  
丸和食品 60日/豆  
**きざみ揚げ**  
100g **215円**(税込) (232円)  
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

**393** 蔵G不使用  
大豆屋 4日/豆  
**越後娘よせ豆腐**  
330g **375円**(税込) (405円)  
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

**394** 蔵G不使用  
丸和食品 6日/豆  
**有機国産大豆寄せ豆腐**  
100g×2 **240円**(税込) (259円)  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。

**395** 蔵G不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 ステーキ豆腐**  
300g **340円**(税込) (367円)  
木綿豆腐をしっかり水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。 (放)不検出 <2.1<2.3

**399** 蔵G不使用  
丸和食品 5日/豆  
**丸和の厚揚**  
2個(約180g) **180円**(税込) (194円)

**5種類の美味しさが入った贅沢な厚揚げ♪**  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。  
**400** 蔵G不使用  
丸和食品 5日/豆  
**こだわりの五目厚揚**  
2個(約180g) **230円**(税込) (248円)

**401** 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と。

**402** 蔵G不使用  
丸和食品 7日/豆  
**いんげんがんも**  
20g×5 **258円**(税込) (268円) **特**  
具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いんげんのよいいんげんのシャキシャキした食感を楽しくください。

**403** 蔵G不使用  
丸和食品 7日/豆  
**おから入り野菜炒めがんも**  
5個(100g) **228円**(税込) (246円)  
おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したおいしく、ヘルシーながんとです。

**404** 蔵G不使用  
丸和食品 15日以上/豆・米・え  
**味付えび入り京がんも2袋**  
10ヶ入×2 **580円**(税込) (626円) **おまとも 特価**  
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。

**405** 蔵G不使用  
大豆屋 45日以上/豆・米  
**赤大豆煮豆**  
140g **298円**(税込) (322円)  
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。

**406** 蔵G不使用  
丸和食品 30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円**(税込) (170円)  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

仕込む日の朝に  
大豆をひき割りに  
仕上げていきます



おまとも  
特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

蔵G不使用

登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米

登喜和ひき割りカップ納豆

411 30g×2 158円(税込)

タレ・カラシ付

412 W規格 30g×2×2 通常本体 298円(税込)

タレ・カラシ付 316円(税込)

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



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円(税込)

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。



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円(税込)

タレ・カラシ付

茨城県産大豆(農薬不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。



413 蔵G不使用

野呂食品 ◎10日/豆

鎌倉山 大粒カップ納豆

40g×2 140円(税込)

宮城県南方町産(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



414 蔵G不使用

野呂食品 ◎10日/豆

鎌倉山 小粒カップ納豆

40g×2 160円(税込)

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



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円(税込)

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



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円(税込)

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

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

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



415 蔵G不使用

野呂食品 ◎10日/豆

鎌倉山 手づくり小粒納豆

80g 170円(税込)

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

オーガニックレーズンがたっぷり♪

小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

416 ザクセン ◎4日/麦

ぶどう食パン 1個 425円(税込)

素朴な小麦の味わいを  
楽しめます♪

小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

417 ザクセン ◎4日/麦

バターロール 1個 340円(税込)

420 蔵 ◎4日/麦・米

デニッシュハウス

麦のかをり(南のめぐみ)6枚切 1斤(6枚) 290円(税込)

422 G不使用 ◎3日/卵・乳・豆・麦

栄屋製パン

栄屋ロールパン 5個 230円(税込)

テーブルパンや  
バンズとしても♪

小麦粉(国産)、パルメザンチーズ(ニュージーランド)、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 ザクセン ◎3日/乳・麦

チーズのプチパン 3個 350円(税込)

新

オニオンと黒胡椒のスパイシーな香りが  
食欲をそそる食事パン

小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ

419 ザクセン ◎3日/麦

オニオンロール 3個 445円(税込)

421 ◎5日/乳・麦・米

デニッシュハウス

角食パン8枚切 1斤(8枚) 298円(税込)

焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪

国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

423 蔵 ◎5日/乳・麦・米

デニッシュハウス

酵母クロワッサン 3個 400円(税込)

美味しくて体にいい  
デーツがたっぷり!

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)

429 蔵 ◎6日/麦

サンタハウス

デーツの王冠 1個 352円(税込)

栄養価の高いライ麦パンは  
よく噛んで召し上がれ♪

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

430 蔵 ◎6日/麦

サンタハウス

ライ麦パン 1個 300円(税込)

427 ◎4日/乳・麦・米

デニッシュハウス

イギリス酵母パン 1.5斤 430円(税込)

428 蔵 ◎4日/麦・米

デニッシュハウス

玄米食パン1斤 1斤(360g) 450円(税込)

カレンツとクルミを生地に  
練りこみ焼き上げました

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

431 ◎6日/麦

サンタハウス

ミックスバターロール(パン) 1本 370円(税込)

トマトソースとキムチがマッチしています

国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)

432 蔵 ◎5日/乳・麦・え

サンタハウス

ピリ辛ピザ 1個 360円(税込)

しっとりとした、ケーキ感覚のあんぱん

7~9月限定

こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、牛乳、卵、無塩バター、砂糖、ホシノ酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

434 蔵 ◎3日/卵・乳・麦・米

デニッシュハウス

あんこたっぷりブリウオッシュ 1個(約95g) 340円(税込)

長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり♪

小麦粉(北海道、九州)、アップルプレザープ(りんご、ビーツ、ラズベリー、レモン果汁)、シュガーパウダー(よつ葉バター、甘じょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)

435 蔵 ◎4日/乳・麦・米

デニッシュハウス

酵母アップルロール 約320g 490円(税込)

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

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

436 ◎240日/豆

創健社

発酵豆乳入りマーガリン 160g 285円(税込)

437 ◎10ヶ月

無茶々園(愛媛県)

甘夏と伊予柑のマーメイド 220g 600円(税込)

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

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。

439 ◎2年

山田養蜂場

アルゼンチン産・百花蜜 1000g 2150円(税込)

温めるだけでスープをお楽しみいただけます

コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。(GMO飼料不分別)

438 ◎180日/乳・豆

創健社

生チョコレートペスト 160g 440円(税込)

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。(乳製品GMO飼料不分別)

442 G調味料 ◎180日以上/乳・麦

創健社(麻布タカノ)

コーンチャウダー(レトルト) 150g 280円(税込)

うまみたっぷりでコクのあるスープ

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

440 ◎1.5年以上

アルファードスタッフ

メープルシロップアンバー 250g 690円(税込)

441 ◎10ヶ月/米

ムソー

玄米フレーク・プレーン 150g 360円(税込)

444 ◎180日以上/豆・麦

創健社

オニオンスープ 6g×4食 495円(税込)

冷やしてそのままおいしくお召上がりいただけます

にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。

443 ◎150日以上/豆・麦

マルサンアイ

豆乳仕立てのにんじんスープ 180g 160円(税込)

お湯を注ぐだけの具たくさんのにんじん汁

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのにんじん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。(鶏GMO飼料不分別)

445 ◎150日以上/豆・麦

創健社

けんちん汁みそ仕立て 10g×4食 523円(税込)



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵  
穂の香卵

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



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 /卵  
産直たまご

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



105 蔵

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵  
平飼い有精卵10個  
10個 520円 (税込562円)  
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]  
(放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳  
107 蔵  
よつ葉牛乳  
1ℓ 260円 (税込281円)  
108 蔵  
よつ葉ノンホモ牛乳  
1ℓ 268円 (税込289円)  
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒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 蔵  
ブラウンスイス牛乳  
500ml 215円 (税込232円)  
110 蔵  
山地酪農牛乳  
1ℓ 398円 (税込430円)  
島根県の山地酪農場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハン乳業 ◎5日/乳  
111 蔵  
那須のおいしい牛乳  
1000ml 340円 (税込367円)  
112 蔵  
おいしい低脂肪乳  
1000ml 300円 (税込324円)  
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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  
よつ葉生乳仕立てカフェオレ  
446 200ml 100円 (税込108円)  
447 1000ml 260円 (税込281円)  
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]

木次乳業 ◎8日/乳  
木次カフェオレ  
448 500ml 180円 (税込194円)  
449 1ℓ 300円 (税込324円)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

函南東部農協 ◎13日/乳  
飲んでやさしいヨーグルト  
450 500ml 195円 (税込211円)  
451 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]

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳  
よつ葉シュレッドチーズ  
250g 520円 (税込562円)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン  
80g 145円 (税込157円)  
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎17日/乳  
よつ葉のヨーグルト  
90g×3個 215円 (税込232円)  
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]

函南東部農協 ◎12日/乳  
丹那N-1ヨーグルト  
90g×3個 270円 (税込292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)  
459 蔵  
函南東部農協 ◎8日/卵・乳  
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン  
90g×3個 290円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

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

よつ葉乳業 ◎90日/乳  
よつ葉スライスチェダー  
100g(4枚) 360円 (税込389円)

よつ葉乳業 ◎180日/乳  
よつ葉カマンベールチーズ  
90g 390円 (税込421円)  
北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]

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

函南東部農協 ◎35日/乳  
南箱根のモッツアレラチーズ  
100g 585円 (税込632円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎180日/乳  
よつ葉バター(加塩)  
150g 305円 (税込329円)  
十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎9日/乳  
よつ葉生クリーム  
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]

函南東部農協 ◎5日/乳  
丹那生クリーム  
200ml 435円 (税込470円)  
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]  
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛸まい研究会  
みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料  
468 白米 2kg 950円 (税込1026円)  
469 白米 5kg 2300円 (税込2484円)  
470 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)  
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム  
庄内つや姫 低農薬無化学肥料  
477 白米 5kg 2900円 (税込3132円)  
478 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1  
庄内ササニシキ JAS  
479 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

180051 創健社 ◎360日  
岩手県産 もちきび  
170g 650円 (税込702円)

秋田県 ライスロッヂ大潟  
あきたこまち 無農薬無化学肥料  
471 白米 2kg 1560円 (税込1685円)  
472 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)  
473 白米 5kg 3500円 (税込3780円)  
474 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)  
475 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料  
480 白米 5kg 2650円 (税込2862円)  
481 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。  
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料  
484 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

180063 創健社 ◎360日  
岩手県産 うるちひえ  
170g 530円 (税込572円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料  
476 白米 5kg 2850円 (税込3078円)  
秋田県大潟村の黒瀬正さん他。

山形県 出羽与兵衛  
山形雪若丸 除草剤無化学肥料  
482 白米 5kg 2500円 (税込2700円)  
483 玄米 5kg 2350円 (税込2538円)  
山形県羽黒町の板垣弘志さん。

180075 ミエハク ◎1年  
押麦  
800g 510円 (税込551円)

高知県 高生連 高知コシヒカリは新米  
高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料  
485 白米 5kg 3400円 (税込3672円)  
486 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)  
高知県南国市の金田善充さん他。  
高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料  
487 白米 5kg 2680円 (税込2894円)  
488 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)  
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合  
九州産にこまる JAS  
489 白米 2kg 1500円 (税込1620円)  
490 白米 5kg 3580円 (税込3866円)  
491 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)  
492 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)  
鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180087 ライスロッヂ大潟 /米  
米ぬか  
1kg 198円 (税込214円)

180099 マルアイ食品 ◎1年/米  
麴屋甚平熟成ぬか床  
1kg 540円 (税込583円)  
米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。  
180105 マルアイ食品 ◎1年/米  
補充用熟成ぬか  
400g 280円 (税込302円)  
米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



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

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

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

**特** あおさがほんのり香る、ほどよいお味のスナックです



原材料/小麦粉(小麦(国産))、おからパウダー(大豆を含む)、米粉、甘藷澱粉、コーンスターチ、植物油、小麦ブラン、ライ麦粉、発芽玄米粉、食塩、あおさ粉

**494** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **460円** **448円**(税込) **484円**

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

原材料/小麦粉(小麦(国産))、おからパウダー(大豆を含む)、米粉、甘藷澱粉、コーンスターチ、植物油、小麦ブラン、ライ麦粉、発芽玄米粉、食塩、あおさ粉



**496** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎60日以上/豆・麦・米  
**メイシー森のかくれんぼ**  
12g×4 **240円** **235円**(税込) **254円**

葉っぱの形のおから・雑穀入りのカリッととしたスナックです。国産の小麦粉・大豆のおから粉にライ麦・発芽玄米などの雑穀を入れ香ばしく揚げました。

**きびしい暑さに負けないで**

スポーツやレジャーなど汗をかきやすい季節のおともどうぞ



原材料/てん菜糖(北海道産)、水飴(鹿児島産、宮崎県産さつま芋澱粉)、海塩(鹿児島県産)

**499** **凍** **G**不使用  
奄美自然食本舗ファクトリー ◎6ヶ月以上  
**さんご塩飴**  
60g **275円**(税込) **297円**  
(個包装税込)

奄美と論島のさんご塩(さんごの砂でろ過された海水を昔ながらの手作りで製塩した塩)を使用したまろやかな甘さの塩飴です。乳化剤、植物油は不使用。

本醸造醤油に玄米酢のコクが加わったまろやかなタレどうぞ



原材料/天草(国産)、醸造酢、タレ(本醸造醤油、玄米酢、中砂糖、オリゴ糖、醗酵調味料、天塩)

**500** **凍** **G**調味料  
池谷 ◎30日以上/豆・麦・米  
**池谷ところてん(タレ付)**  
200g **190円**(税込) **205円**

昔ながらの製法で国産の天草から時間をかけて煮あげています。

**新**



風水プロジェクト ◎45日以上  
**津軽産直りんご寒天ゼリー**  
95g **275円**(税込) **297円**

りんご果汁(青森県)、砂糖、レモン果汁、寒天

**新**



風水プロジェクト ◎45日以上  
**勝沼米玉圃ぶどう寒天ゼリー**  
95g **300円**(税込) **324円**

ぶどう果汁(山梨県)、砂糖、レモン果汁、寒天

**497** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **165円**(税込) **178円**



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

**498** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え  
**小魚スナック**  
55g **240円**(税込) **259円**



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

**503** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎60日以上/麦・米  
**ブランクッキー**  
80g **200円**(税込) **216円**



小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

**504** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦  
**豆乳カステラ**  
5切 **328円**(税込) **354円**



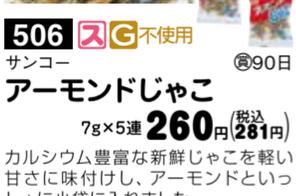
砂糖、鶏卵〔GMO飼料不分別〕、小麦粉、豆乳、水あめ

**505** **凍** **G**不使用  
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米  
**黒糖入りパンケーキ**  
6個 **390円**(税込) **421円**



小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹〔卵GMO飼料不分別〕

**506** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎90日  
**アーモンドじゃこ**  
7g×5連 **260円**(税込) **281円**



カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽い甘さに味付けし、アーモンドといっしょに小袋に入れました。

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



原材料/レーズン(米国)

**509** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g **328円**(税込) **354円**

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます



原材料/アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

**510** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト3袋**  
50g通常本体×3 **1344円** **1178円**(税込) **1272円**

CCOF認定のノンパレー種のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。

**511** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライブルーベリー**  
40g **510円**(税込) **551円**



ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

**512** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**松の実**  
30g **468円**(税込) **505円**



中国産松の実

やわらかサクッ!シンプルな塩味の揚げおかし



原材料/有機もち米(国産)、有機植物油、食塩

**507** **凍**  
精華堂あらね総本舗 ◎30日以上/米  
**玄米揚げ塩**  
30g **270円**(税込) **292円**

国産有機栽培もち玄米を植物油(紅花)でカラッと揚げ、味付けは塩のみです。

国産米で作った4種の味が楽しめる有機JAS認定の柿の種ミックス



原材料/有機もち米、有機白醤油、有機醤油、有機砂糖、海苔、ごま、えび、みりん、昆布、あおさ粉、かつお節

**508** **凍** **G**不使用  
精華堂あらね総本舗 ◎40日以上/豆・麦・米・え  
**手のし柿の種ミックス**  
38g **270円**(税込) **292円**

国産有機栽培もち米を"手のし"製法でパリッと食感に焼き上げました。胡麻・海老・海苔・アオサの4種を自社特製白醤油汁で味付けしています。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

**513** **凍**  
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
**殻付落花生**  
200g **960円**(税込) **1037円**

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

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」



原材料/生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不使用)〔乳GMO飼料不分別〕

**514** **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
**ザッハトルテ**  
12cm **930円**(税込) **1004円**

国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります



原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、パナレーズンエキストラクト〔卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕

**515** **凍**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**アーモンドクッキーシュー**  
3個 **790円**(税込) **853円**

シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯ごたりのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

有機小豆の風味が小麦粉の皮と良く溶け合います



原材料/砂糖(北海道産)、小豆(北海道産)、鶏卵、小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油〔鶏卵:GMO飼料不使用〕

**516** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米  
**焼鮎(小豆鮎)**  
60g×3個 **600円**(税込) **648円**

小麦粉の皮にしっかりと小豆餡がなじんだ夏季限定の手作り和菓子です。

むっちりとした柔らかいお餅に爽やかなレモン風味のあんが絶妙



**517** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎120日/米  
**レモン大福**  
40g×5 **700円**(税込) **756円**

砂糖(北海道)、もち米(国産)、白生餡(北海道)、レモン(国産)、はちみつ、馬鈴薯澱粉(北海道)

**518** **凍**  
菓房はら山 ◎60日/卵・麦  
**どら焼皮**  
30g×5個 **450円**(税込) **486円**

砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹〔GMO飼料不使用〕

ネージュのアイスクリーム



**519** 120ml **270円**(税込) **292円**

**520** (大) 450ml **880円**(税込) **950円**

よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。〔GMO飼料不分別〕

**521** **凍** **G**不使用  
ネージュ ◎1年/乳  
**ミルクキャンデー**  
65g×6本 **760円**(税込) **821円**

よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビーツ糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**522** **凍**  
ネージュ ◎1年  
**小豆キャンデー**  
65g×6本 **760円**(税込) **821円**

北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあん、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。

**523** **凍** **G**不使用  
ネージュ ◎1年/乳  
**宇治金時キャンデー**  
65g×6本 **760円**(税込) **821円**

ミルクキャンデーの原料に、静岡県のお茶(農業一部使用)、北海道産の全卵練乳、小豆キャンデーに使われているあんを使った贅沢な宇治金時キャンデーです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**524** **凍** **G**不使用  
ネージュ ◎1年/乳  
**チョコキャンデー**  
65g×6本 **760円**(税込) **821円**

よつ葉ノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産ビーツ糖で作ったミルクアイスに、カカオパウダーをたっぷり入れた、コクのあるキャンデーです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

**527** 吉川農園  
**くき茶(緑茶)**  
100g **476**円(税込514円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JASの玄米を使用。

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

植物性乳酸菌で発酵させた  
さわやかな酸味がひろがります



乳酸発酵させた茶葉を切断し天日干している様子が見えることからこの名がついたといわれています



江戸時代から秘伝の製法でつくられた日本で唯一の完全発酵茶で「幻のお茶」と言われる希少なお茶です。農業を使わずに育てた茶葉を使用しています。

**542** 195g 通常本体 **145**円(税込157円)  
**180117** 箱 195g×30本 通常本体 **4200**円 **3960**円(税込4277円)

新商品  
お試し  
特価

発酵の  
ちからで  
元気に!

沖縄県産「青切り」果実のみを搾ったストレート果汁がすっきりとしたのみくち



原材料/米こうじ(国産米)、米(国産)、シークワーサー果汁(国産)

**541** 忠孝酒造  
**シークワーサー黒あまざけ**  
720ml 通常本体 **1185**円 **1157**円(税込1250円)  
お米のやさしい甘さと黒麹菌が造りだすクエン酸のほのかな酸味。シークワーサーの爽やかな果汁感が広がるフルーティーな甘酒です。

メーカー都合により 最終

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

**180014** ナガノトマト  
**信州生まれのおいしいトマト低塩**  
190g×30個 **3230**円(税込3488円)

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**180026** 光食品  
**国産有機野菜ジュース**  
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

冷房などによる夏の冷え対策にもどうぞ



原材料/有機緑茶(鹿児島)

**529** 菱和園  
**有機碾茶棒ほうじ**  
100g **400**円(税込432円)  
碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

国産大麦に佐賀県玄界灘のブランド塩(一の塩)をブレンドした、塩分補給のできる暑い時期に最適な麦茶です。水出しでもお作りいただけます。

**530** 菱和園  
**塩麦茶ティーバッグ**  
8g×20 **340**円(税込367円)

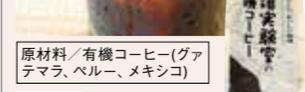
**531** ミエハク  
**麦茶52ティーバッグ**  
8g×52袋 **460**円(税込497円)

**532** 創健社  
**ミルクココア**  
16g×5 **367**円(税込396円)

**533** ネオファーム  
**アールグレイティー**  
2.2g×25パック **498**円(税込538円)  
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

東京都八王子市 珈琲実験室

バランスのとれた味と香り



**534** 珈琲実験室  
**リラックスティー・ダーズリン**  
50g **450**円(税込486円)

**535** 珈琲実験室  
**リラックスティー・アッサム**  
50g **450**円(税込486円)

**534** 珈琲実験室  
**リラックスティー・ダーズリン**  
50g **450**円(税込486円)

**535** 珈琲実験室  
**リラックスティー・アッサム**  
50g **450**円(税込486円)

**537** 珈琲実験室  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **540**円(税込583円)

**538** 珈琲実験室  
**コーヒー用無漂白ペーパー-101**  
1~2人用(100枚) **250**円(税込275円)

ミネラルバランスがよい軟水で、お茶やお料理にも利用できます



**544** アルカリ水 金城の華  
500ml **128**円(税込138円)

**180130** 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)  
島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

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。

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

**180129** 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

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

**180040** 光食品  
**ヒカリ オーガニックジンジャーエール**  
250ml×30本 **3980**円(税込4298円)

旨みとコクが  
ありながら  
柔らかな味わい

**180038** 光食品  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30本 **4000**円(税込4320円)  
有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかにしたサイダーです。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180180** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)

酸化防止剤等は一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

**180191** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 白(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

**180221** ボーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに、泡のすプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですっから水洗いからふき取りをしてください。

**180233** ボーソー油脂  
**カビ取り泡スプレー**  
300ml **870**円(税込957円)

**180245** 詰替  
**カビ取り泡スプレー**  
300ml **720**円(税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

**180257** 海の精  
**ソルトで歯みがき**  
25g **657**円(税込723円)

**180269** 詰替用  
**ソルトで歯みがき**  
25g **381**円(税込419円)

**180312** ティーブランニング  
**半透明ゴミ袋45リットル**  
45ℓ×50袋 **593**円(税込652円)  
65×80cm(厚さ0.02mm)

**180336** ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **600**円(税込660円)  
たて54cm×よこ30cm

まあるい形もラップで簡単に



今季最終

**180373** りんねしゃ  
**菊花せんこう角型ミニ**  
6g×32巻 **730**円(税込803円)  
主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約3時間燃焼。

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

**180350** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋大**  
30枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

**180361** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋小**  
50枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

**180270** 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)

**180300** 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**  
**180385** 22cm×40m **158**円(税込174円)

**180282** 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)

**180294** マスコ製紙  
**ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込473円)

**180397** 30cm×20m **143**円(税込157円)  
粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**548** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌オリジナル**  
400g **530**円(税込)  
572円(原)

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

**549** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌レギュラー**  
400g **420**円(税込)  
454円(原)

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

**550** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**四季の味噌たれ**  
200g **360**円(税込)  
389円(原)

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

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**551** **1**ℓ **500**円(税込)  
540円(原)

**552** **1.8**ℓ **760**円(税込)  
821円(原)

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

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**553** **360**ml **440**円(税込)  
475円(原)

**554** **1**ℓ **765**円(税込)  
826円(原)

国産丸大豆醤油をベースに良質の醤油から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

**555** **8**歳 **G**不使用  
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米  
**昆布不使用のつゆ**  
900ml **867**円(税込)  
936円(原)

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りで作っただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

**545** **1**歳 **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(原)

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木桶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。

**546** **1**歳 **G**不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(税込)  
1037円(原)

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

**547** **1**歳 **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550**円(税込)  
594円(原)

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

**556** **1**歳 **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(税込)  
475円(原)

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

**557** **1**歳 **G**不使用  
内堀醸造 ◎2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込)  
302円(原)

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

**558** **1**歳 **G**不使用  
横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込)  
535円(原)

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

**559** **1**歳 **G**不使用  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **350**円(税込)  
378円(原)

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

**560** (粉末) **110**g **380**円(税込)  
410円(原)

**561** (かち割り) **110**g **380**円(税込)  
410円(原)

**562** **1**kg **240**円(税込)  
259円(原)

**563** **300**g **200**円(税込)  
216円(原)

**564** **500**ml **850**円(税込)  
935円(原)

**565** **720**ml **1000**円(税込)  
1100円(原)

**566** **500**ml **710**円(税込)  
767円(原)

**568** **1250**g **712**円(税込)  
769円(原)

**569** (小) **600**g **430**円(税込)  
464円(原)

**570** **825**g **1430**円(税込)  
1544円(原)

**G**不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**568** **1250**g **712**円(税込)  
769円(原)

**569** (小) **600**g **430**円(税込)  
464円(原)

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、昔ながらの搾り方で搾りました。

**570** **825**g **1430**円(税込)  
1544円(原)

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾り方で搾りました。

**567** **720**ml **780**円(税込)  
842円(原)

米、米こうじを主原料の「もちろみ」を醸造して糖を加え、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** **500**ml **850**円(税込)  
935円(原)

**565** **720**ml **1000**円(税込)  
1100円(原)

**566** **500**ml **710**円(税込)  
767円(原)

**567** **720**ml **780**円(税込)  
842円(原)

**568** **1250**g **712**円(税込)  
769円(原)

**569** (小) **600**g **430**円(税込)  
464円(原)

**570** **825**g **1430**円(税込)  
1544円(原)

**571** **280**g **2400**円(税込)  
2592円(原)

**ココナッツオイル本来の香りがほのかにします**  
消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」自然製法です。

**572** **460**g **950**円(税込)  
1026円(原)

**炒め物や揚げ物などの加熱料理にオススメです**  
乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

**571** **280**g **2400**円(税込)  
2592円(原)

**572** **460**g **950**円(税込)  
1026円(原)

**575** **8**g×10袋 **340**円(税込)  
367円(原)

**中華風だし一番**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米

**576** **300**ml **310**円(税込)  
335円(原)

**中濃ソース**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米

**580** **300**g **315**円(税込)  
340円(原)

**やまゆりのトマトケチャップ**  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米

**579** **225**g **380**円(税込)  
410円(原)

**有機ピザソース**  
光食品 ◎1年/米

**582** **300**g **440**円(税込)  
475円(原)

**松田のマヨネーズ・みよし村**  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵

**591** **100**g **620**円(税込)  
670円(原)

**有機ねり梅**  
ムソー ◎6ヶ月以上

**574** **8**g×10袋 **350**円(税込)  
378円(原)

**洋風だし一番**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米

**577** **300**ml **350**円(税込)  
378円(原)

**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
高橋ソース ◎1年以上

**579** **225**g **380**円(税込)  
410円(原)

**有機ピザソース**  
光食品 ◎1年/米

**582** **300**g **440**円(税込)  
475円(原)

**松田のマヨネーズ・みよし村**  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵

**591** **100**g **620**円(税込)  
670円(原)

**有機ねり梅**  
ムソー ◎6ヶ月以上

**573** **8**g×10袋 **330**円(税込)  
356円(原)

**だし一番**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米

**578** **300**ml **350**円(税込)  
378円(原)

**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦

**581** **200**g **580**円(税込)  
626円(原)

**国産有機トマトケチャップ**  
光食品 ◎2年/米

**589** **40**g **380**円(税込)  
410円(原)

**おろしんにんにく**  
東京フード ◎135日以上/豆

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**585** **150**ml **428**円(税込)  
462円(原)

**えごま一番和風ドレッシング**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**583** **200**ml **490**円(税込)  
529円(原)

**富貴の黒ごまドレッシング**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米

**588** **115**g **340**円(税込)  
367円(原)

**ハヤシライスルウ**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**590** **50**g **400**円(税込)  
432円(原)

**ゆずごしょう**  
くしの農園 ◎240日

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**584** **200**ml **390**円(税込)  
421円(原)

**有機イタリアンドレッシング**  
高橋ソース ◎180日以上/米

**588** **115**g **340**円(税込)  
367円(原)

**ハヤシライスルウ**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**590** **50**g **400**円(税込)  
432円(原)

**ゆずごしょう**  
くしの農園 ◎240日

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**585** **150**ml **428**円(税込)  
462円(原)

**えごま一番和風ドレッシング**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**583** **200**ml **490**円(税込)  
529円(原)

**富貴の黒ごまドレッシング**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米

**588** **115**g **340**円(税込)  
367円(原)

**ハヤシライスルウ**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**590** **50**g **400**円(税込)  
432円(原)

**ゆずごしょう**  
くしの農園 ◎240日

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**担当者おすすめ レシピ**

**オクラと油揚げの梅肉和え**

材料(3~4人分)  
オクラ5本、油揚げ1枚、ねり梅大さじ1、めんつゆ(白だし)大さじ1、かつお削り適宜

作り方  
①オクラはへたを切り落とし2~3分ほどゆで、油揚げはカリッと焼き短冊に切ります。  
②めんつゆで伸ばしたねり梅と1を合わせ、器に盛りつけかつお削りをかけます。  
※塩味などは調整してください。

**585** **150**ml **428**円(税込)  
462円(原)

**えごま一番和風ドレッシング**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**586** **150**g(約7皿分) **270**円(税込)  
292円(原)

**カレールウ**  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米

**589** **40**g **380**円(税込)  
410円(原)

**おろしんにんにく**  
東京フード ◎135日以上/豆

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**586** **150**g(約7皿分) **270**円(税込)  
292円(原)

**カレールウ**  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米

**583** **200**ml **490**円(税込)  
529円(原)

**富貴の黒ごまドレッシング**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米

**588** **115**g **340**円(税込)  
367円(原)

**ハヤシライスルウ**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦

**590** **50**g **400**円(税込)  
432円(原)

**ゆずごしょう**  
くしの農園 ◎240日

**592** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華チリの素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米

**593** **130**g(2~3人前) **330**円(税込)  
356円(原)

**富貴の中華うま煮の素**  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米

**586** **150**g(約7皿分) **270**円(税込)  
292円(原)

**カレールウ**  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米



594 伊藤食品 ◎1年半以上  
鯖ライトツナフレークオイル無添加  
70g×3 **580**円(税込) (626円)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



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



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



生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも** **特価**  
◎G調味料  
創健社 ◎90日以上/豆・麦・米  
酸辣湯麺(サンラータンメン)  
604 111g(めん80g) **195**円(税込) (211円)  
×5 **975**円



香り漂うごま風味  
◎G調味料  
創健社 ◎45日以上/豆・麦  
ソース焼きそば  
606 111.3g(麺90g) **145**円(税込) (157円)  
×5 **725**円  
国内小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。



◎G調味料  
創健社 ◎45日以上/豆・麦  
ソース焼きそば  
607 111.3g(麺90g) 通常本体 **680**円(税込) (734円)  
×5 **725**円  
国内小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。



597 ◎G不使用  
千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦・米  
とろさびみそ煮缶  
180g **420**円(税込) (454円) [放]不検出 <1.0<8.0



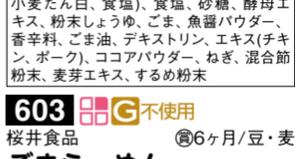
599 ◎G不使用  
三育フーズ ◎2年/豆・麦  
グルテンミート  
200g **310**円(税込) (335円)  
8月5回



600 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(カット)  
400g **197**円(税込) (213円)



605 5袋  
111g(めん80g) 通常本体 **900**円(税込) (972円)  
×5 **975**円



603 ◎G不使用  
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦  
ごまらーめん  
100g **140**円(税込) (151円)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕



607 5袋  
111.3g(麺90g) 通常本体 **680**円(税込) (734円)  
×5 **725**円  
国内小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。



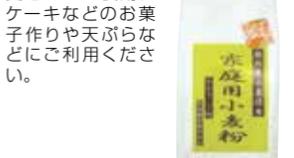
608 東日本産業 ◎1年/麦  
南部小麦粉  
1kg **360**円(税込) (389円) [放]不検出 <0.7<0.5



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



610 熊本製粉 ◎8ヶ月/麦  
ミニミノカオリ(パン用小麦粉)  
2kg **840**円(税込) (907円)  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。



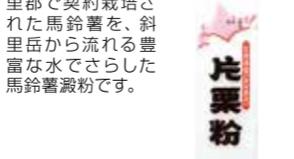
611 阿部製粉 ◎180日以上/麦  
国内産薄力小麦粉シラネ  
1kg **330**円(税込) (356円)



613 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳  
よつ葉スキムミルク  
150g **248**円(税込) (268円)  
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕



615 三木食品 ◎3ヶ月以上/麦  
ママのパン粉  
230g **198**円(税込) (214円)



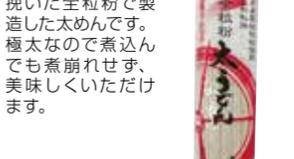
616 桜井食品 ◎6ヶ月  
片栗粉  
200g **225**円(税込) (243円)



617 金子製麵 ◎45日以上/そ  
国産地そば粉  
250g **348**円(税込) (376円)  
北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。



外はカリッと中はもっちり  
の焼きあがり♪  
8月5回  
614 JA土佐いほく ◎90日以上/米  
米粉のお好み焼粉  
400g **390**円(税込) (421円)  
土佐いほく産米の微細粒粉米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。



619 金子製麵 ◎2ヶ月以上/麦  
全粒粉うどん  
240g **190**円(税込) (205円)



620 坂利製麵所 ◎360日/麦  
吉野葛うどん  
200g **358**円(税込) (387円)



621 坂利製麵所 ◎720日/麦  
吉野葛そうめん  
250g **410**円(税込) (443円)



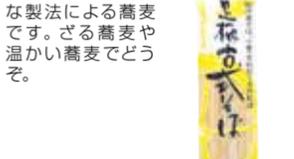
618 ◎G不使用  
庄内協同ファーム ◎90日以上/豆  
黒豆きな粉  
130g **400**円(税込) (432円)  
農薬・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。



625 創健社 ◎90日以上/麦  
クッキーミックスプレーン  
200g 通常本体 **340**円(税込) (346円) **320**円(税込)  
国産小麦の小麦粉を使用したシンプルなクッキーミックス。香ばしい小麦胚芽入り。



614 JA土佐いほく ◎90日以上/米  
米粉のお好み焼粉  
400g **390**円(税込) (421円)  
土佐いほく産米の微細粒粉米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。



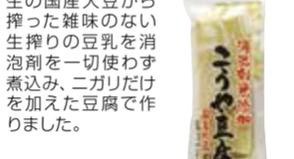
622 金子製麵 ◎45日以上/麦・そ  
足柄古式そば(五割そば)  
250g **260**円(税込) (281円)



623 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
北海道産小麦100%スパゲティタイプ  
500g **380**円(税込) (410円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。



624 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
北海道産小麦100%マカロニタイプ  
200g **200**円(税込) (216円)  
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。



626 ◎G不使用  
信州雪 ◎3ヶ月以上/豆  
消泡剤無添加こうや豆腐  
8枚入(65g) **468**円(税込) (505円)



627 坂利製麵所 ◎720日/麦  
おつゆの友  
100g **180**円(税込) (194円)



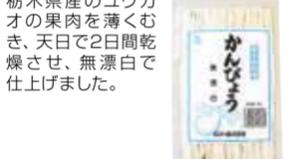
629 ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ  
6枚 **390**円(税込) (421円)  
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。



630 金正食品 ◎365日以上  
国産はるさめ  
100g **230**円(税込) (248円)  
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。



631 豊永長六商店 ◎1年  
大分県産乾しいたけ どんこ  
100g **1100**円(税込) (1188円)  
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。



632 ムソー ◎1年  
無漂白かんぴょう  
40g **460**円(税込) (497円)



駿河湾の海産乾物 **カクサ**  
633 カクサ ◎180日以上  
花かつお  
30g **190**円(税込) (205円)



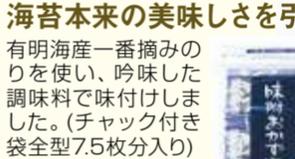
634 カクサ ◎180日以上  
かつお削りパック  
30g **200**円(税込) (216円)



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



有明海の花旨自慢 **成清海苔店**  
640 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 焼きのり  
全型 10枚入 **700**円(税込) (756円)



642 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米  
味付おかず海苔  
20枚(3袋) 通常本体 **400**円(税込) (420円) **389**円(税込)



644 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
味のりふりかけ  
50g **330**円(税込) (356円)



635 カクサ ◎180日以上  
そばだし  
120g **380**円(税込) (410円)



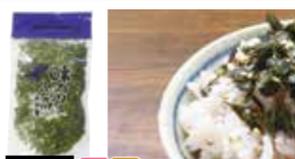
637 カクサ ◎90日以上  
カクサの無添加煮干し  
150g **360**円(税込) (389円)



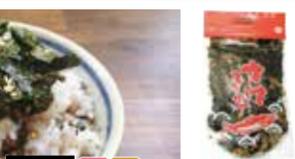
639 カクサ ◎90日以上/え  
桜えび(素干)  
6g **498**円(税込) (538円)  
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。



641 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 寿司はね焼のり  
全型 10枚入 **360**円(税込) (389円)



643 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
味のりふりかけ  
50g **330**円(税込) (356円)  
有明産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。



644 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
さけふりかけ  
40g **530**円(税込) (572円)  
北海道産のフリークを、有明産の乾燥のり、鹿本製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

**宮城県仙台市 趙さんの味**

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



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

**645** 趙さんの味 **趙さんの味 熟成白菜キムチ**  
200g **368円** (税込) (397円)  
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

**汁ごと食べる、辛くないキムチ**

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



**646** 趙さんの味 **趙さんの味 水キムチ**  
300g **500円** (税込) (540円)  
◎7日以上/米

**647** 趙さんの味 **趙さんの味 チャンジャ**  
50g **380円** (税込) (410円)  
◎14日/豆・麦・米

**キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます**



原材料/玉ねぎ、唐辛子粉、砂糖、清酒、おろしにんにく、岩塩、昆布、いか粉、えび粉、生姜、アキアミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし粉、ほたて、米酢

**648** 趙さんの味 **趙さんの味 キムチの素**  
200g **430円** (税込) (464円)  
手軽に本格キムチを作ることができます。キムチ作りの他、料理の味付けに。

**やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌**



原材料/味噌、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡椒、ラフランス、白胡椒、純米酢

**649** 趙さんの味 **趙さんの味 コチュジャン**  
150g **500円** (税込) (540円)  
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

**京都桂 胡麻の山田製油**

中華料理との相性が良い 万能香油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜

**181079** 山田製油 **ねぎ生姜オイル**  
60g **600円** (税込) (648円)  
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

**一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。**

辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。



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

**181080** 山田製油 **へんこ一番絞りごま油**  
275g **800円** (税込) (864円)  
◎730日

**181092** 山田製油 **ごまら油**  
60g **500円** (税込) (540円)  
◎365日

**京都宮津 飯尾醸造**

まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

**181134** 飯尾醸造 **純米富士酢**  
500ml **630円** (税込) (680円)  
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

**ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉節だしと昆布だしをプラス。**

国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。



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

**181158** 飯尾醸造 **富士ゆずぼん酢**  
360ml **780円** (税込) (842円)  
◎8ヶ月/豆・麦・米

**181146** 飯尾醸造 **富士すのもの酢**  
360ml **550円** (税込) (594円)  
◎1年/麦・米  
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

**181160** 飯尾醸造 **紅芋酢(大)**  
500ml **2400円** (税込) (2592円)  
◎2年/米



**伝統製法を守る・伝える「鯉節」**

**高知県宇佐 竹内商店**

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鯉節は正に職人技の光る逸品です。

**180981** 竹内商店 **本枯れ鯉節**  
1節(約220g) **1200円** (税込) (1296円)  
◎180日以上

**180993** 竹内商店 **本枯れ鯉節削り節**  
40g **398円** (税込) (430円)  
◎90日  
カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

**181018** 竹内商店 **宗田節削りだし**  
100g **430円** (税込) (464円)  
◎90日  
宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

**181020** 竹内商店 **新節削り**  
50g **250円** (税込) (270円)  
◎90日  
水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

**181043** 竹内商店 **鯉上粉**  
100g **315円** (税込) (340円)  
◎90日  
鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

**181055** 竹内商店 **生節**  
約270g **528円** (税込) (568円)  
◎90日

**181067** 竹内商店 **焼かつお**  
約200g **480円** (税込) (518円)  
◎120日

**181031** 竹内商店 **土佐のかつおの花吹雪**  
80g **540円** (税込) (580円)  
◎365日  
土佐近海の本一本釣りで獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

**181183** 中井製茶場 **宇治抹茶寒天**  
100g **190円** (税込) (205円)  
◎45日以上  
砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

**181171** 中井製茶場 **京のくず餅(抹茶みつ付)**  
100g×2 **450円** (税込) (486円)  
◎45日以上  
国産の純良本葛粉、有機宇治茶を贅沢に使用。添付の抹茶みつをかけると二度美味しくいただけます。

**181195** 中井製茶場 **京の焙じ茶寒天**  
100g **190円** (税込) (205円)  
◎45日以上  
砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

**京都府和束町 中井製茶場**

甘さ控えめで茶師が監修した お茶屋ならではの本格的な美味しさ



原材料/抹茶くず餅(甜菜糖(北海道)、甘露澱粉、有機抹茶(京都府)、葛澱粉、寒天、蒟蒻粉)、くず餅(甜菜糖(北海道)、甘露澱粉、葛澱粉、寒天、蒟蒻粉)、抹茶みつ(甜菜糖(北海道)、有機抹茶(京都府))

**181225** 中井製茶場 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込) (680円)  
◎180日以上  
有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**181201** 中井製茶場 **瀬戸内レモンしっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。

**181213** 中井製茶場 **宇治抹茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
有機宇治抹茶を贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った抹茶餡をもなか皮で包みました。

**181237** 中井製茶場 **有機京の三年番茶ティーバッグ**  
2g×15 **350円** (税込) (378円)  
◎180日以上  
三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

**181201** 中井製茶場 **瀬戸内レモンしっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。

**181213** 中井製茶場 **宇治抹茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
有機宇治抹茶を贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った抹茶餡をもなか皮で包みました。

**181225** 中井製茶場 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込) (680円)  
◎180日以上  
有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**181237** 中井製茶場 **有機京の三年番茶ティーバッグ**  
2g×15 **350円** (税込) (378円)  
◎180日以上  
三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

**181201** 中井製茶場 **瀬戸内レモンしっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。

**181213** 中井製茶場 **宇治抹茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
有機宇治抹茶を贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った抹茶餡をもなか皮で包みました。

**181225** 中井製茶場 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込) (680円)  
◎180日以上  
有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**181237** 中井製茶場 **有機京の三年番茶ティーバッグ**  
2g×15 **350円** (税込) (378円)  
◎180日以上  
三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

**181201** 中井製茶場 **瀬戸内レモンしっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。

**181213** 中井製茶場 **宇治抹茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込) (205円)  
◎15日以上/米  
有機宇治抹茶を贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った抹茶餡をもなか皮で包みました。

**181225** 中井製茶場 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込) (680円)  
◎180日以上  
有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**181237** 中井製茶場 **有機京の三年番茶ティーバッグ**  
2g×15 **350円** (税込) (378円)  
◎180日以上  
三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。