

常備品の缶詰を上手に使おう!

ベビーホタテ缶の冷や汁



9月1日は
防災の日

1923年9月1日に起きた関東大震災を忘れず、災害に対する備えをしっかりと行おうと制定された「防災の日」。防災の基本が「まずは生き残る! まずは助かる!」だとしたら、食の面から捉える防災は、生き残ったあとを「生きていく」そのための知恵と備えです。今回は、缶詰を使った簡単なレシピをご紹介します。災害が起きた日に生き残り家族の命を守るため、災害時の暮らしを乗り切るための工夫を日ごろからイメージしておきましょう。

ちょっと雑学

被災時は、多くのストレスが突然襲いかかってきます。これらのストレスを少しでも緩和できる可能性があるのが、普段から食べているスイーツなどの「甘いもの」と言われています。



600 
タイム缶詰 18ヶ月以上
ゆであずき缶



160g **230円**(税込248円)
国産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。

担当者おすすめ レシピ

ホタテ缶の冷や汁

材料(4人分)

- ホタテ缶…………… 1缶
- 味噌…………… 50g
- 水…………… 430ml
- きゅうり…………… 1本
- トマト…………… 1/2個
- 大葉…………… 4枚
- 木綿豆腐…………… 150g
- 白いりごま… 大さじ2



598 

タイム缶詰 18ヶ月以上

ベビーホタテ缶(水煮)

80g(固形45g) **430円**(税込464円)

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

作り方

- ①ホタテ缶は汁と身を分け、身は軽くほぐします。きゅうりは小口切り、トマトは1cm角、大葉は千切りに切ります。
- ②ボウルにホタテ缶の汁と味噌、白いりごまを入れ水を少しずつ入れながら伸ばしていき、豆腐を一口大に手でちぎりながら加え、①も入れて器に盛りつけ、青味を飾って出来上がりです。
- ③ご飯にかけていただきます。

原材料、素材にこだわる かじかわ農場食品の水煮



サラダや煮物、スープなどに便利な水煮の豆です。

9
ページ

あると便利な 『黒ゴマクリーム』と『アーモンドクリーム』



パンにつけたりお菓子の材料としての他、野菜などの和え衣素材としても使えます。

10
ページ

お月見とお彼岸の準備はお済みですか?



今年のお彼岸は9月20日～26日、中秋の名月は9月21日です。昔から続く日本らしい文化です。お買い求め忘れのないようにチェックしてください。



有機JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

食感はまろやかで甘味は良好です。常温において置き、黄色くなったら食べごろです

今季初

※お届けは2個です

2回限定

113 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
洋梨(バートレット)

2個 **420円**(税込454円)

山形県高島町の中川敏男さん他。レッドバートレットをお届けすることもあります。

追熟の方法…暑すぎる場所でも追熟はうまくいきません。20℃ぐらいの室温での追熟がおすすめです。涼しい場所がない場合は袋や容器に保冷剤を入れて、そこに洋梨を入れるなど工夫をお願いいたします。傷があると、追熟中に腐ってしまいますので、取扱いにご注意ください。また、十分熟した場合は、冷蔵庫での保存をおすすめします。

紅玉のように小ぶりで酸味があります

今季最終

ジュースやジャムに

「あかね」で作ったジャムは黄色ではなく白いジャムができます。皮ごとのジャムはきれいなピンク色になります。

114 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのりんご(あかね)

約4.5kg箱 **2860円**(税込3089円)

山形県米沢市の本田達義さん。果肉は純白で酸味があります。紅玉×ウースターペアメイン。

届いたらすぐに傷みがないかご確認をお願いします
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。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。

115 有機JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ

450g以上 **298円**(税込322円)

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

今回限定

116 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(豊水)

2個 **425円**(税込459円)

栃木県小山市の館野文男さん。

貴重な自然農法のぶどう

今季初

香りとうめい酸味がぶどうです

117 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ナイアガラ)

1kg箱 **2000円**(税込2160円)

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用の種有りぶどうです。

9月1回から9月2回くらいの間で食べごろの時にお届けします・ホルモン剤のジベレリンを使用していないぶどうは、同じ木でもそろって熟せず、熟する時期も予測が難しいため、今年は熟した食べごろのぶどうをお届けできるようお届け時期に幅をもたせました。

どんなぶどうが入るかお楽しみ♪

以下の種類から2種類選んでお届けします

シャインマスカット…甘みがしっかりとした皮ごと食べる新品种

ピオーネ…皮がややむきにくいですが、皮の近くに甘みがあるので、皮ごと食べる方もいます。

高尾…黒ぶどうの中で最高の味と言われています。先のとがった細長い形をしています。皮ごと食べる方もいます。

クイーンニーナ…大粒の赤ぶどう。強い甘みがあります。皮は比較的薄く、洗ひも少ないので食べられなくはないようです。

今回限定 直送

お届け:9/13~

118 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
大沼さんのぶどう詰合せ 自宅直送

2kg **6200円**(税込6696円)

山形県南陽市の大沼延男さん。種なし。

手軽に食べられる

種なし皮ごと食べられるシャインマスカット

今回限定

119 2kg自宅直送
2kg(4房前後) **4500円**(税込4860円)

120 3kg自宅直送
3kg(6房前後) **6000円**(税込6480円)

121 4kg自宅直送
4kg(8房前後) **8000円**(税込8640円)

山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。皮ごと食べられる強い甘みのある種なしマスカットです。

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)

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。

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394円)

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297円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

180506 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
微生物農法のなす

500g **288円**(税込311円)

茨城県行方市の小林保雄さん・長島昌裕さん。

125 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ピーマン

150g **175円**(税込189円)

茨城県行方市の長島昌裕さん他。

180658 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのピーマン

300g **250円**(税込270円)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

126 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254円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

127 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)

神奈川県平塚市の内田達也さん。

180956 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり

500g **300円**(税込324円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

128 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189円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

129 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513円)

山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

130 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484円)

山形県高島町の高橋康浩さん他。

180476 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき

100g **198円**(税込214円)

山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

180968 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)

奈良県五條市の福谷龜義さん。別名ぬるっば。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。

133 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜

200g **180円**(税込194円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

134 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ

100g **200円**(税込216円)

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

131 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ツルムラサキ

120g **198円**(税込214円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

132 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
空芯菜

150g **198円**(税込214円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

135 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
フロッコリー

1個 **288円**(税込311円)

北海道真狩村の佐々木伸さん他。

140 有機JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜

100g **150円**(税込162円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

136 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス

1個 **215円**(税込232円)

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

137 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)

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

138 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
クレソン

50g **185円**(税込200円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

139 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ

約60g **188円**(税込203円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

サラダやサンドイッチに♪

こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

141 無農薬 無化学肥料
燦々ファーム平島(奈良県)
サラダミックス

120g **350円**(税込378円)

奈良県宇陀郡曾爾村の平島潔さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど

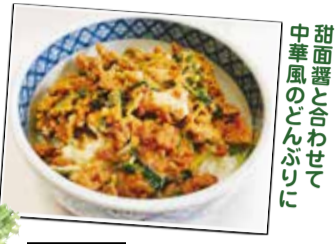
142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ

80g **105円**(税込113円)

再生栽培で 非常時にも新鮮な青菜が 食べられるかも?!



豆苗のわき芽を2つ残した状態でカットしてください。種に水がかからないぐらいに水を注ぎ、毎日水替えをしていくと1~2週間ぐらいで食べられる状態に成長します。雑菌が気になりますので、火を通してお召し上がりください。



中華風とんかつ丼に豆苗を添えて

181031 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
豆苗
130g(2束入り) **130円**(税込140円)

えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。



150 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
里いも
500g **330円**(税込356円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



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



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



153 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250円**(税込270円)
北海道空知郡上富良野町の西尾さん。



154 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **345円**(税込373円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証農薬のみ使用]



155 無農薬 低化学肥料
丸葱園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **250円**(税込270円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。冷涼な高原地帯でゆっくり育つため、小ぶりの場合がありますが葉まで美味しく食べられます。サラダはもちろん、炒めものやスープ、漬物などに。

今季初
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどにも。

156 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)

157 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **398円**(税込430円)

158 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。

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



160 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
ミニかぼちゃ(ぼっちゃん)
約350g以上 **300円**(税込324円)
高知県四万十市の大石稜さん他。

181286 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
ジャンボ生落花生
300g **800円**(税込864円)
神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。

新
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50分~1時間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。

161 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)

180970 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)
山形県川西町の和田憲夫さん他。



171 無農薬 無化学肥料
茨田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸郡深川町の茨田潤介さん。

180981 無農薬 無化学肥料
農民連産直センター(奈良県)
みょうが
50g **165円**(税込178円)
奈良県五條市の稲田均さん。

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

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

162 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)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

173 無農薬 無化学肥料
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。

174 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円**(税込135円) (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。

163 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。

167 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)
高知県四万十町の森行彦さん。

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

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

175 無農薬 無化学肥料
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
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

176 無農薬 無化学肥料
割野さのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町の小林一男さん。

福岡県八女市 松尾農園
松尾農園でつくっている八片にんにくは、「嘉定種」と呼ばれる品種です。「嘉定種」は、にんにくの本原種にちかい品種で、にんにくにパワーの源、アリシンがたっぷり含まれています。皮はほんのり赤くこぼりですが、にんにく本来の成分がギュッとつまっていて、味が濃厚で美味しく、香りが強いのが特長です。

においが残らず ブルー風味で 食べやすい

農薬不使用 自社生産にんにく

ポリフェノールが 白にんにくの 6.14倍



原材料/にんにく(福岡県)、食塩

農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県島島の海洋深層水に漬込み、800時間をかけて熟成させました。

165 無農薬 無化学肥料
松尾農園(福岡県)
熟成黒にんにく
30g **540円**(税込583円) ◎90日以上

畑の旬の美味しい 野菜をお届けします



※セット内容例

セット内容
空芯菜、ツルムラサキ、ミニカボチャ、ナス、、ピーマン、丸オクラ、タマネギ、ニンニクなどの中から3品

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

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です



※セット内容例

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、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、からし菜セット、葉大根、大根、枝豆、とうもろこしの中から5品

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



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



178 無農薬 無化学肥料
三蔵農園(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。



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



180 無農薬 無化学肥料
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。

担当者おすすめ レシピ

一口ヒレカツカレー

材料(2人分)

- 豚ヒレ一口カツ用 4枚
- 塩コショウ 少々
- 小麦粉 適宜
- 溶き卵 1個分
- パン粉 適宜
- 揚げ油 適宜
- じゃがいも 150g
- 玉ねぎ 1/2個
- にんじん 1/2本
- 水 適宜
- カレールー 2皿分
- 油 小2
- ごはん 2人分



作り方

- 1 じゃがいもは皮を剥き一口大に切り、玉ねぎはみじん切りに、にんじんは乱切りにする。
- 2 鍋に油ひき、玉ねぎを加えてあめ色になるまで炒め取り出す。
- 3 鍋に油を入れ、にんじん入れ炒め、油がなじんだらじゃがいもを加えてさっと炒める。
- 4 水を加えて強火にし、沸騰したら弱火にして②を加えて15分程煮込む。
- 5 じゃがいもに火が通ったら、カレールーを加えてよく溶かし、火からおろす。
- 6 豚ヒレ一口カツ用は塩コショウで下味を付け、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付ける。
- 7 鍋に揚げ油を熱し、⑥を入れて揚げる。
- 8 ごはんを盛った器にカレーをかけ、ヒレカツをのせる。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

250 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 通常本体 620円 (税込) **610円 (税込)** (659円)

251 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)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

261 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)

262 中津ミート 4日
中津豚モモしゃぶ
200g 435円 (税込) (470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。

252 高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g 580円 (税込) (626円)

253 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。

263 中津ミート 4日
中津豚バラブロック
400g 通常本体 900円 (税込) **865円 (税込)** (934円)

角煮

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

254 高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚モモ角切り
200g 535円 (税込) (578円)

255 高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 630円 (税込) (660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。

256 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)

257 高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g 575円 (税込) **565円 (税込)** (610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。

264 中津ミート 120日
中津豚スペアリブ
300g 530円 (税込) (572円)

265 中津ミート 4日
中津豚小間切れ
200g 360円 (税込) (389円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

258 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)

259 高橋(千野ファーム) 90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 通常本体 520円 (税込) **510円 (税込)** (551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、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

260 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)

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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

271 秋川牧園 180日
秋川若鶏もも肉
200g 398円 (税込) (430円)

272 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)

273 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)

266 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)

267 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)

鶏モモ肉の味噌焼き

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。

274 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。

275 秋川牧園 180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g 480円 (税込) (518円)

唐揚げ弁当

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

268 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)

269 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。

270 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)

276 秋川牧園 180日
秋川若鶏小間切れ
200g 350円 (税込) (378円)

277 秋川牧園 180日
秋川若鶏ミンチ
200g 358円 (税込) (387円)

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

278 秋川牧園 180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g 710円 (税込) (767円)

ミンチをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

279 瑞穂農場 60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) 1580円 (税込) (1706円)

肉じゃが

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

280 瑞穂農場 4日
国産みずほ牛ローススライス
180g 1890円 (税込) (2041円)

284 知床興農ファーム 30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g 通常本体 1050円 (税込) **1020円 (税込)** (1102円)

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

歯ごたえと旨みがあるロースです。

国産熟成牛 (北海道)

285 知床興農ファーム 30日以上
国産熟成牛スジ
200g 500円 (税込) (540円)

和風ハンバーグ

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

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

282 瑞穂農場 60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g 通常本体 678円 (税込) **650円 (税込)** (702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。

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。

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

286 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)

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。

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。

287 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)

288 知床興農ファーム 30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 750円 (税込) (810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。

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。



289 **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〕



290 **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)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



291 **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)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

職人の技が美味しさの秘密

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



294 **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)

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み

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〕



295 **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)



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

お好みの野菜と一緒に炒めても美味しいです



293 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米
中津豚レバー焼肉用(味付)
200g **338円**(税込365円)
新鮮なレバーを生姜、キッコーゴ醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕



296 **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〕



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



298 **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〕



299 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込859円)
国産豚肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



300 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **600円**(税込648円)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りつけました。〔GMO飼料不使用〕



301 **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
50g×4 **420円**(税込454円)
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

お弁当のおかずにも便利です

一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



302 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎90日/卵・麦
中津一口カツ
4~5個 通常本体(約175g) **480円**(税込497円)



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

千葉産直サービス

冷めてもおいしいからお弁当のおかずにもおすすめです



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

本格派のこだわり鴨ハンバーグ

青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



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

手軽においしい焼き鳥を



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



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

のどをつると通りすぎる食感が格別です

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



315 **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
15個(250g) **480円**(税込518円)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



317 **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2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込821円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

厳選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!



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

お好みで炒めた野菜や炒り卵と絡めてください



312 **凍** **G不使用**
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦・米
イカのチリソース
130g **378円**(税込408円)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



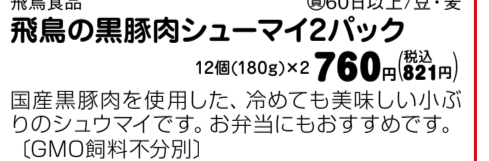
313 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込462円)
314 **徳用** **凍**
4個×4 通常本体(560g) **856円**(税込864円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります

ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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



319 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込486円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕



320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



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

364 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330**円(税込) **356**円
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



365 **凍** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278**円(税込) **300**円
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。

カルシウムたっぷりの揚げかまぼこ



366 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎりちめん揚げ
5枚(100g) **298**円(税込) **322**円

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



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



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



369 **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
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕



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



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



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



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



375 **蔵**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



377 **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
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



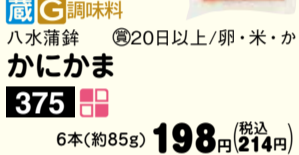
378 **蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210**円(税込) **227**円
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



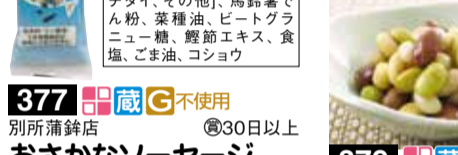
381 **蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **230**円(税込) **248**円
生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



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



376 **2**パック **蔵**
6本(約85g) 通常本体×2 **396**円 **368**円(税込) **397**円
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**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。



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



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



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



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



388 **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。



389 **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。



392 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **168**円(税込) **181**円
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

豆腐のソースカツ

材料(2人分)
押し豆腐1個、
【具】豚ひき肉100g、炒め玉ねぎ1/2個分、塩・こしょう・スパイス類適宜)、
【衣】小麦粉、卵1個、パン粉)、
揚げ油適量

作り方
①ボウルで【具】の材料と衣用の卵少々を粘りがでるまでよく混ぜます。
②押し豆腐を縦に半分にし、厚みを半分にスライスし、①をサンドし、小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、170℃の揚げ油でサクリ揚げます。
③お好みの大きさにカットし野菜と盛り付けます。

コクと味のバランスが絶妙な逸品!



390 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしよせ豆腐
330g 通常本体 **375**円 **360**円(税込) **389**円

甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐



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



393 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438**円 **420**円(税込) **454**円



394 **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。



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



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



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



398 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215**円(税込) **232**円



399 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(だだちゃ豆)
2枚 **470**円(税込) **508**円
除草剤を使用せずに栽培された、山形県産だだちゃ豆を使用。オーブントースターや網焼きで加熱してください。



400 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・麦・米
きのこがんも
80g×2枚 **280**円 **260**円(税込) **281**円
国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。



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



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



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

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



406 **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225円)
タレ・カラシ付
茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

407 **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113円)**
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

408 **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113円)**
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

411 **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151円)**
宮城県南方町砥落(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。

412 **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173円)**
北海道の美味しいスマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

蔵 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
404 30g×3 198円(税込214円)
タレ・カラシ付
405 **W規格** 30g×3×2 通常本体 396円(税込426円) タレ・カラシ付 **348円(税込376円)**
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

冷奴に
ひきわり納豆をかけて♪



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

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

413 **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184円)**
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!

「よもぎ食パン」
「ロバの黒蜜パン」
「パンブキンワールド」

433 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円(税込610円)**
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンブキンワールド1個(乳製品GMO飼料不分別)

414 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **290円(税込313円)**

415 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円(税込322円)**

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

417 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

418 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

419 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円(税込216円)**
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

421 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
通常本体 1.5斤 **430円(税込454円)**
420円(税込432円)

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円(税込486円)**

ぶ厚いトーストで召し上がれ♪ **特**

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)

427 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込362円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円(税込313円)**
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

431 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円(税込205円)**
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブドウ)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

420 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込106円)**
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

423 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **240円(税込259円)**
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

424 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **400円(税込432円)**
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

425 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **400円(税込432円)**
小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎ、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

426 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 **295円(税込319円)**
【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

427 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込362円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円(税込313円)**
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

429 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円(税込380円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

430 **蔵**
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 **360円(税込389円)**

431 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円(税込205円)**
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブドウ)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

432 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
黒糖クロワッサン
2個(約50g) **340円(税込367円)**
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)

433 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円(税込610円)**
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンブキンワールド1個(乳製品GMO飼料不分別)

434 **蔵** **G**不使用
大進食品 ◎365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込322円)**

435 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円(税込324円)**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

436 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 通常本体 510円 **500円(税込540円)**
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

437 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 440円 **430円(税込464円)**
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

438 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円(税込2322円)**

439 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

436 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 通常本体 510円 **500円(税込540円)**
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

437 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 440円 **430円(税込464円)**
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

438 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円(税込2322円)**

439 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

440 **蔵** **G**調味料
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **280円(税込302円)**

441 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円(税込173円)**

442 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g × 4食 **542円(税込585円)**

443 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

444 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

445 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

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

447 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

448 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込106円)**
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

449 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円(税込216円)**
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

450 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込106円)**
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

451 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円(税込610円)**
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンブキンワールド1個(乳製品GMO飼料不分別)

452 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
黒糖クロワッサン
2個(約50g) **340円(税込367円)**
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)

453 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **240円(税込259円)**
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

454 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **400円(税込432円)**
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

455 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **400円(税込432円)**
小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎ、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

456 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 **295円(税込319円)**
【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

457 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込362円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

458 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円(税込313円)**
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

459 **蔵**
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 **360円(税込389円)**

460 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円(税込205円)**
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブドウ)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

461 **蔵** **G**不使用
大進食品 ◎365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込322円)**

462 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円(税込324円)**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

463 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 通常本体 510円 **500円(税込540円)**
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

464 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 通常本体 440円 **430円(税込464円)**
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

465 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円(税込2322円)**

466 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

467 **蔵** **G**調味料
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **280円(税込302円)**

468 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円(税込173円)**

469 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g × 4食 **542円(税込585円)**

470 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

471 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

472 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

473 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

474 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**

475 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268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〕

小幡畜産 / 卵
穂の香卵

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)
6個 (MS~LLサイズ) **175** (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

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)
6個 (MS~LLサイズ) **180** (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** (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

平飼いの有精卵10個
10個 **520** (税込 562円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの有精卵。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
1ℓ **260** (税込 281円)
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ **268** (税込 289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌した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
ブラウンスイス牛乳
500ml **215** (税込 232円)
山地酪農牛乳
1ℓ **398** (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
那須のおいしい牛乳
1000ml **340** (税込 367円)
おいしい低脂肪乳
1000ml **300** (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〕



よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
200ml **100** (税込 108円)
1000ml **260** (税込 281円)
北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせたひかえめな甘さに仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。〔GMO飼料不使用〕
木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
500ml **180** (税込 194円)
1ℓ **300** (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
500ml **195** (税込 211円)
1000ml **330** (税込 356円)
〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)

来年3月までの期間限定♪
お値段そのままの50g増量企画です
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
増量よつ葉シュレッドチーズ
300g(250g+50g) **520** (税込 562円)
原材料/チーズ、モッツアレラチーズ

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** (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** (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** (税込 292円) 〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)
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** (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** (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〕

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** (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** (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** (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(減塩)
150g **330** (税込 356円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362** (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** (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 三芳村ままい研究会
みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
466 白米 2kg **950** (税込 1026円)
467 白米 5kg **2300** (税込 2484円)
468 玄米 5kg **2200** (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
475 白米 5kg **2900** (税込 3132円)
476 玄米 5kg **2660** (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

180014 蔵G不使用
マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g **980** (税込 1058円)

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

庄内ササニシキ 蔵AS
477 玄米 2kg **1500** (税込 1620円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。
庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
478 白米 5kg **2650** (税込 2862円)
479 玄米 5kg **2430** (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
482 もち米 2kg **1100** (税込 1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

180026 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産押麦
300g **398** (税込 430円)

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

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

180038 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちあわ
100g **540** (税込 583円)

熊本県 戸馳有機米研究会
熊本コシヒカリ 蔵AS
483 白米 5kg **3600** (税込 3888円)
484 玄米 5kg **3400** (税込 3672円)
熊本県宇城市の吉田政美さん他。

高知県 高生連
高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
485 白米 5kg **3400** (税込 3672円)
486 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)
高知県南国市の金田善充さん他。
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
487 白米 5kg **2660** (税込 2873円)
488 玄米 5kg **2430** (税込 2624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)。

180040 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちきび
150g **540** (税込 583円)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる 蔵AS
489 白米 2kg **1500** (税込 1620円)
490 白米 5kg **3580** (税込 3866円)
491 玄米 2kg **1380** (税込 1490円)
492 玄米 5kg **3300** (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。

180051 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産たかきび
150g **540** (税込 583円)

180063 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産ひえ
150g **540** (税込 583円)

180075 蔵無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産アマランサス
100g **540** (税込 583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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

特



494 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米 もち料理シリーズくるみもち 通常本体 150g **460円(税込484円)** 砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

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

496 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



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

497 G不使用 アリモト ◎120日/豆・麦・米 玄米煎餅・特裁米あやひめ使用 15枚 **318円(税込343円)** 玄米、醤油、てんさい糖



502 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)

ビタミンE、ミネラルがたっぷり。固めの食感がグセになります



498 G不使用 高千穂ムラたび ◎4ヶ月以上/米 ひよこ豆粉のひとくちbisプレーン 通常本体 40g **290円(税込298円)** 米粉・ひよこ豆粉・アーモンドパウダー・玄米胚芽を使用した、香ばしくやさしい甘さの焼菓子です。植物素材100%で作りました。

植物素材100%!固めの食感に、ほのかな酸味がアクセント



499 G不使用 高千穂ムラたび ◎4ヶ月以上/米 ひよこ豆粉のひとくちbisキャラブ 通常本体 40g **290円(税込298円)** キャロブパウダーとはマメ科の植物「いなご豆」を乾燥させ粉末にしたものです。ビタミンE、たんぱく質、食物繊維、鉄、亜鉛、ビタミンB1、葉酸の補給にも。

バニラの甘い香りとラスク独特のサクサクとした食感



原材料/小麦粉(香川県、北海道)、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁 [乳製品GMO飼料不分別]

500 G不使用 イルローザ ◎30日/乳・麦 ラスクパリジャン・バニラ 14枚(2枚×7袋) **560円(税込605円)** 生地は「さぬきの夢」という香川県産の小麦粉をメインに、北海道産「ゆめちから」をブレンド。ラスク独特の食感と噛むほどのもちもち感が楽しめます。

503 G不使用 道長 ◎60日以上/豆・麦 つぶ塩がりんと 80g **288円(税込311円)** 小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹



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

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



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

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



507 G ネオファーム ◎90日以上 デーツ 120g **430円(税込464円)** デーツ(米国産)



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

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



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

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

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

513 G 大洋 ◎90日 豆かてん 155g **220円(税込238円)** 天草、黒糖、赤えんどう



514 G 大洋 ◎90日/豆 きなこ黒みつ寒天 160g **225円(税込243円)** 天草、黒糖、きな粉

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



515 G 大洋 ◎90日/豆 黒ごまきな粉寒天 165g **240円(税込259円)** 国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこ黒みつ付き。

旬に収穫された新鮮な牛乳、砂糖だけでシンプルに作りました



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

濃厚で上質なチョコレートの香りあふれるアイスミルクです



518 凍 G不使用 久保田食品 /卵・乳・豆 チョコレートアイスミルク2個 110ml×2 **380円(税込410円)**

昔懐かしいゴム風船の中に入ったアイスミルクです



516 凍 G不使用 久保田食品 /乳 おっぱいアイスミルク3本 80ml×3 **300円(税込324円)**

兵庫県淡路島 弁天堂

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです



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

520 凍 G不使用 弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦 黒豆きなこロールケーキ 1個(約9cm) **720円(税込778円)** 香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、バニラビーンズエストラクト(卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

521 凍 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 弁天堂エクレア 2個 **520円(税込562円)** 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

材料は計量済なので気軽にうち時間の手づくりを楽しめます



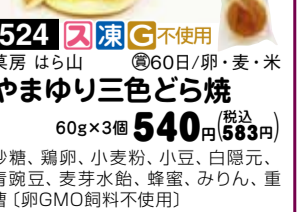
原材料/砂糖(てんさい、北海道)、小豆あん(小豆、砂糖)、白あん(白いんげん、砂糖)、寒天(船125g×2、砂糖37g×2、寒天1.5g×2)

522 凍 G不使用 菓房はら山 ◎90日 水ようかん手作りセット 327g **750円(税込810円)**

523 凍 G不使用 菓房はら山 ◎120日/米 ほうじ茶大福 40g×5 **630円(税込680円)** 砂糖、もち米、白生餡、ほうじ茶パウダー、馬鈴薯澱粉



524 凍 G不使用 菓房はら山 ◎60日/卵・麦・米 やまゆり三色どら焼 60g×3個 **540円(税込583円)** 砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、白隠元、青豌豆、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不使用)



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使用しました。

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)

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

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

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

528 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

新 やわらかく香ばしい味わいを手軽なティーバッグで

新 日常使いにしやすい、わいらかく香ばしい味、に仕上げられています

農業や化学肥料は使わずに自然に近い環境で栽培しています

栽培から加工まで自社農園で一貫して管理。在来、ヤブキタ、サヤマカオリの2番茶をブレンドし飲みやすい紅茶です。80~100℃の湯で3分以上抽出が目安。

531 天の製茶園
天の紅茶(リーフ)
40g **500**円(税込540円)

532 天の製茶園
天の紅茶(ティーバッグ)
2g×16 **500**円(税込540円)

完全した旬のトマトの甘みと香り。さらっとした口当たりが特徴です

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

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

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

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

538 長野県産
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720**円(税込778円)

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

529 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **488**円(税込527円)
〔放〕不検出<1.4<1.7

砂糖不使用、甘さ控えめの、オーガニックスポーツドリンク

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

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

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

サイダーもこだわって選びたい

180105 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)
スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖(国産サツマイモ、小麦、炭酸)

東京都八王子市 珈琲実験室

533 珈琲実験室
リラクスティー・アールグレイ
50g **450**円(税込486円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

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

539 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180117 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

箱得

180129 箱
280ml×24 **3890**円(税込4201円)
有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

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

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

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨット深めこだわりのコーヒー」に仕上げました。

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

536 豆
200g **750**円(税込810円)

塩尻産ぶどうを100%原料として酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、やや甘口の赤ワインです。プレスランとはいわゆる2番搾りですが皮や種の渋味加わり深みのある仕上がり。アルコール12.5%

180210 井筒ワイン
プレスラン井筒ワイン赤
720ml **880**円(税込968円)

塩尻産ナイアガラを100%原料として酸化防止剤を一切使用せずに醸造しました。プレスランとはいわゆる2番搾りですがリースナブルで飲みやすいワインです。アルコール12.5%

180221 井筒ワイン
プレスラン井筒ワイン白
720ml **880**円(税込968円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180142 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **1972**円(税込2130円)

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

180178 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

180180 日本ビール
ノンアルコールビール龍馬レモン
350ml×6缶 **780**円(税込842円)

180191 箱
350ml×24缶 **3100**円(税込3348円)
甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

紅梅と白加賀を8年貯蔵させたブランデーに漬け込みました

180208 林農園
五ーブランデー 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円)
長野県木曾三岳村三尾地区で生産された紅梅と梅酒に最適な白加賀を自社ブランデーに浸漬し、浸漬液をそのまま壺詰しました。ストレートやロック、炭酸水などを加えてお召し上がりください。

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

180233 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858円)

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のビール。アルコール約5.5%

180245 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)

四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

180166 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

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

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

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

丸富製紙
180257
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)

丸富製紙
180282
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

丸富製紙
180270
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

フロアラルなやさしい香りや黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。経済的な詰替用です。

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

口中を爽快にしなから、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

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

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

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

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

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

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

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

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

209152 太陽油脂
詰替オリーブヘアソープ
400ml **1125**円(税込1238円)

太陽油脂
209154
詰替オリーブヘアコンディショナー
400ml **1125**円(税込1238円)

209156 太陽油脂
詰替オリーブボディソープ
400ml **900**円(税込990円)

丸富製紙
180269
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 **450**円(税込495円)

丸富製紙
180294
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)
粘着付と剥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。

丸富製紙
180270
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

丸富製紙
180270
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)



きのこたっぷりのお味噌汁

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。




542 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

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。



543 不使用
ヤマク醸造 ◎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
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。



不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
547 1ℓ **500**円(税込) **540**円
548 1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。



不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
549 360ml **440**円(税込) **475**円
550 1ℓ **765**円(税込) **826**円



544 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
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「つづみそ」です。



545 不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円
米こうじの濃厚な甘味とふくらとした味わいが特長です。和え物や魚などの漬け床などに。塩分5.0%



546 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円
厳選した国内産原料で天然醸造した米味噌に、カツオ節、昆布エキス、酵母エキスで作っただしを加えました。

生レモンと同様に、揚げ物にかけたり、お酒の割材としてもどうぞ
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。



551 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

魚介のマリネやドレッシング、マヨネーズ作りに♪
有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくと熟成させたビネガーです。



552 不使用
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインビネガー
250ml **580**円(税込) **626**円

553 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

555 不使用
青い海
沖縄の塩(シママス)
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。

556 不使用
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込) **292**円
沖縄糸満沖合の海水を濃縮し平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

557 不使用
海ノ精
海ノ精あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
563 1250g **830**円(税込) **896**円
564 (小) 600g **500**円(税込) **540**円
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

554 不使用
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込) **350**円

559 不使用
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1143**円(税込) **1257**円

560 不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円


558 不使用
海ノ精
海ノ精やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込) **257**円

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

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




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



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



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



農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



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



559 不使用
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1143**円(税込) **1257**円

560 不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

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

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

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

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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ


567 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

570 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

573 不使用
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、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

担当者おすすめレシピ

ツナ菜のハリハリ
作り方
水菜は3cm、きゅうりとにんじんも同様に千切りにしてから3cmに切ります。ポウルに野菜とツナフレーク缶を入れドレッシングで和え、10~15分なじませて出来上がりです。

568 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。[GMO飼料不分別]


569 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。[乳GMO飼料不分別]

571 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

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

572 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

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

サラダはもちろん、温野菜や焼肉、しゃぶしゃぶなどに

578 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440**円(税込) **475**円
原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

みよし村の平飼いは精卵、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]



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

香りを引き立てるガラムマサラ付き


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



581 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレーウ
135g **368**円(税込) **397**円
フレークタイプ

人気のチューブタイプ♪

辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。
583 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

スパイス各種

586 不使用
海ノ精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円
海ノ精ペッパーソルトの詰め替え用です。

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



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


 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
579 甘口 580 中辛
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



582 不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込) **270**円

584 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

587 不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) **286**円

589 不使用
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込) **454**円

588 不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

590 不使用
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) **243**円

591 伊藤食品 ◎1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
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、沖繩のシママス、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

592 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。

593 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。

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

担当おすすめ
レシピ
チホットクおや風き
材料(4個分)
【生地：ホットケーキミックス200g、片栗粉大さじ3、水100ml】、ピザ用チーズ40g、なたね油大さじ3、はちみつ大さじ1
作り方
①生地をボウルに入れよく混ぜ合わせます。ひとまとまりになったら4等分にし、手に水を付けながら手のひらで生地をまるく伸ばし、ピザ用チーズを包み、1.5cmほどの厚さに平たくつぶします。
②中火で熱したフライパンになたね油をひき、①を軽く押し付けながら弱火で焼き、両面に焼き色がついたら火から下ろし、お皿に盛り付けます。
③はちみつをかけて召しあがれ♪
原材料/小麦粉(北海道産)、砂糖(北海道産)、バターミルクパウダー(北海道産)、食塩、ベーキングパウダー
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。(GMO飼料不分別)
608 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込**562円**)

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

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

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

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

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

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん
602 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込**162円**)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。(GMO飼料不分別)

604 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
605 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**)

606 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
609 マコメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込**572円**)

610 三木食品 ◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込**214円**)
611 桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込**243円**)

607 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)

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

603 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g 通常本体(2人前) **298円** **290円**(税込**313円**)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。(GMO飼料不分別)

614 坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込**443円**)
613 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込**205円**)

615 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込**378円**)
616 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g **278円**(税込**300円**)

617 創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込**367円**)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

618 創健社 ◎18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込**389円**)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

あべかわ餅、くず餅、わらび餅、おはぎ、お団子に♪
612 ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円** **310円**(税込**335円**)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

619 ライスロッヂ大潟 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込**486円**)
秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きぬのはだを発芽させてから餅にしました。

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

624 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込**140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、無漂白のはるさめです。

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

国産原料100%の海鮮ふりかけ
641 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込**346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりなふりかけです。

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

622 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **443円**(税込**478円**)
623 加賀麩司宮田 ◎2021.11.27/麦
加賀の麩 梅花麩
15g **350円**(税込**378円**)

625 トレテス ◎730日
ふるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込**562円**)
626 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込**389円**)

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

636 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込**410円**)
637 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込**648円**)
639 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3切サイズにしました。

駿河湾の海産乾物
カクサ
627 カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **190円**(税込**205円**)
628 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込**216円**)

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

630 カクサ ◎90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込**389円**)
631 カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込**227円**)
632 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。

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

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

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

630 カクサ ◎90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込**389円**)
631 カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込**227円**)
632 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。

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

パリパリで味の良い正規品のもったいない企画品
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。
638 小林海苔店 ◎45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込**214円**)

磯の香りをプラスして♪
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。
●ちくわの磯辺揚げ
640 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込**194円**)

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

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

敬老の日のお祝いに

敬老の日にはら山のどら焼き



原材料 / 甜菜糖、平飼卵、小麦粉、小倉餡(小豆)、白餡(銀手亡)、うぐいす餡(青豌豆)、蜂蜜、水飴、みりん、寒天【卵GMO飼料不分別】

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

642 **凍** **G**不**使用**
菓房 はら山
敬老どら焼き
3種(8個) **1450**円(税込) **1566**円

9月2日
お酒



原材料 / 米(新潟県)、米麴(国産)
181043
越後鶴亀招福神 純米吟醸
720ml **2280**円(税込) **2508**円
(化粧箱入)
含み香が高くボリューム感があり、滑らかな口当たりと爽やかな酸とコクですっきりとした後味です。アルコール/15~16%、日本酒度/+3

お彼岸のご準備に

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



原材料 / あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]
643 **凍** **G**不**使用**
岩手阿部製粉
芽吹き屋おはぎ
6個(300g) **650**円(税込) **702**円
国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんであみこしました。自然解凍でお召し上がりください。

菓房はら山自慢の特製おはぎです



原材料 / 有機砂糖、小豆、有機もち米
644 **凍**
菓房 はら山
おはぎ(つぶし餡)
60g×4個 **640**円(税込) **691**円
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

香川県産の和三星糖をブレンドしどこか和が漂う上品なバウムクーヘンです



卵、バター、砂糖、小麦澱粉、小麦粉、和三星糖、クリーム、ラム酒、アーモンド、蜂蜜、食塩【乳・卵GMO飼料不分別】
648 **G**不**使用**
イルローザ
15日以上 / 卵・乳・麦
イルローザの森・バウム
1個 **1450**円(税込) **1566**円
(径14cm高さ5cm)

さつま芋の甘みとバターの香りがしっとり濃厚なスイートポテトです



さつま芋、バター、牛乳、砂糖、卵黄、はちみつ、ブランド、食塩【乳・卵GMO飼料不分別】
649 **G**不**使用**
イルローザ
15日以上 / 卵・乳
陽あたりポテト
4個 **900**円(税込) **972**円

お盆に、水車で作る杉線香



9月2日
天然杉粉
100%使用の
水車粉線香
181092 **S**
駒村清明堂
水車杉線香
1箱(5束) **1150**円(税込) **1265**円

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香としてもどうぞ



くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。
181122 **S**
りんねしゃ
2年
くすの木せんこう
70g **940**円(税込) **1034**円

ほっくりした大納言小豆と京都の抹茶の風味が上品に広がります



大納言かご(砂糖、北海道産大納言小豆)、砂糖、寒天、水飴、抹茶
650 **G**調味料
京菓子司 都
10日以上
宇治金時琥珀(コハク)
3個 **540**円(税込) **583**円

北海道産大納言と手亡豆を贅沢なまでにふんだんに使った琥珀です



大納言かご(砂糖、北海道産大納言小豆)、手亡白豆かご(砂糖、北海道産手亡豆)、砂糖、水飴、寒天
181055 **G**調味料
京菓子司 都
10日以上
花かずら詰合せ
3個 **540**円(税込) **583**円

実りの秋を祝う伝統行事 お月見

もちりとした生地と粒あんの風味が存分に楽しめます



原材料 / 生地(上新粉、砂糖、還元水飴、小麦粉、食塩、山手粉)、粒あん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、きな粉(大豆)
645 **凍** **G**不**使用**
岩手阿部製粉
1年 / 豆・米
芽吹き屋の十五夜だんご
12個(240g) **510**円(税込) **551**円
きな粉付
主に北海道産小豆で作った粒あんと、国内産の上新粉で作った生地であみこしました。国内産大豆で作ったきな粉が付いています。自然解凍でお召し上がりください。

可愛らしいお月見モチーフの和菓子セットです



原材料 / うさぎ(砂糖、小豆、山羊、上用粉、赤紫)、月見だんご(砂糖、白濁元、上用粉、もち米)、月(砂糖、白濁元、小豆、山羊、白玉粉、もち米、南瓜、馬鈴薯でん粉)
647 **凍** **G**不**使用**
菓房 はら山
30日 / 米
有機月見だんご(台付)
15個(15g×14、25g×1個) **750**円(税込) **810**円
山形の庄内協同ファームの有機うるち米で作った月見団子です。15個中1個は可愛いうさぎの形をしています。団子を飾る台付きです。

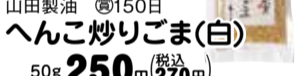
京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



原材料 / 白胡麻(エチオピア)
181134 **S**
山田製油
180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500**円(税込) **540**円
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

181146 **S**
山田製油
150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250**円(税込) **270**円



181158 **S**
山田製油
150日
ごますりすり(白)
45g **300**円(税込) **324**円

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

181171 **S**
山田製油
90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300**円(税込) **324**円

181160 **S**
山田製油
180日
ごまねりねり(黒)
150g **600**円(税込) **648**円



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

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

181183 **S** **G**不**使用**
山田製油
180日 / 豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550**円(税込) **594**円

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料 / 米、米こうじ、酵母
181195 **S**
飯尾醸造
2年 / 米
純米 富士酢(大)
900ml **1000**円(税込) **1080**円
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg



原材料 / 玄米、米こうじ、酵母
181201 **S**
飯尾醸造
3年 / 米
富士 玄米黒酢
500ml **1450**円(税込) **1566**円
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

181213 **S**
飯尾醸造
1年 / 米
富士すし酢
360ml **545**円(税込) **589**円
富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

181225 **S**
飯尾醸造
365日 / 米
富士ピクル酢
360ml **586**円(税込) **633**円

京都東山五条 京佃煮の津乃吉

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料 / 黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒
181237 **S** **G**不**使用**
津乃吉
30日以上 / 豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g (2~3合用) **648**円(税込) **700**円
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

あっさりちりめんじゃこを味わう



原材料 / ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムコシロ
181249 **S** **G**不**使用**
津乃吉
60日 / 豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700**円(税込) **756**円

181250 (小)
35g **570**円(税込) **616**円
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

181262 **S** **G**不**使用**
津乃吉
60日 / 豆・麦・米
津乃吉 山椒山椒
70g **460**円(税込) **497**円
香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山椒です。なつかしい風味を味わえる一品です。



181274 **S** **G**不**使用**
津乃吉
60日 / 豆・麦・米
津乃吉 茎わかめ煮
70g **398**円(税込) **430**円
鳴門産茎わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であっさり炊き上げました。

