

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/20	21	22	23	24
商品配達	9/27	28	29	30 ^{10/}	1
特別企画商品配達	10/4	5	6	7	8

2021年
9月4回26号



「きのこ」を楽しもう!

秋は、多くの食材が旬を迎える季節ですよね。そのなかでも、バリエーション豊富で、お財布にも優しい"万能食材"と言えば、やっぱり「きのこ」。しめじ、エリンギ、椎茸など、その種類も豊富ですが、和洋中どんなお料理にも活躍してくれる、メニューのバリエーションが豊かなのも魅力です。今回はきのこを使った調理例をご紹介します。



174 株とりぶなしめじ

168 舞茸

172 エリンギ

464 パンにのびのびおいしいよつ葉バター

159 有機青ねぎ(葉ねぎ)

636 おきたまの鷹の爪

558 塩コショウ詰替え用

<p>122 ミニトマト</p> <p>150g 300円(税込324円)</p>	<p>193 ボイルタコ(冷蔵)</p> <p>約150g 530円(税込572円)</p>	<p>228 調理用するめいか</p> <p>200g 398円(税込430円)</p>	<p>279 国産みずほ牛切り落とし</p> <p>180g 948円(税込1024円)</p>	<p>376 山奥こんにやく(黒)</p> <p>300g 225円(税込243円)</p>
<p>107 よつ葉牛乳</p> <p>1ℓ 260円(税込281円)</p>	<p>551 焼きあごだしうすい</p> <p>300ml 440円(税込475円)</p>	<p>576 やまゆりのトマトケチャップ</p> <p>300g 315円(税込340円)</p>	<p>606 パン粉</p> <p>200g 278円(税込300円)</p>	<p>615 北のパスタ</p> <p>400g 330円(税込356円)</p>

バラ凍結だから調理しやすい
さんま三枚おろし

●さんまの梅しそ揚げ

4 ページ

秋の魚と言えば「さんま」です。塩焼きやソテー、フライや天ぷら、蒲焼等いろいろなメニューでお楽しみください。

ナチュラルド本舗
秋の味覚を使った手作りお菓子

12 ページ

厳選したこだわり素材と旬の味覚を贅沢に使ったお菓子です。ハンドメイドの優しい美味しさをお楽しみください。

長野県千曲市
きのこ王国の乾燥きのこ

16 ページ

骨をつくることや筋肉の維持に欠かせないビタミンDを効率よく摂取できる食品、乾燥きのこを各種ご案内しています。



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

堀内農園の「たねなし柿」をお届け 今年もしっかり「甘やかして育てました!!」

堀内農園のある場所は、世界遺産にも登録されるあの吉野の山。標高400m付近の斜面に畑があるので、昼は良く日があたり、夜はぐっと冷え込むため柿が甘く育つのです。「柿はあまり食べません」という組合員さんも一口食べて「美味しい!とおっしゃっていただける堀内農園の柿。ぜひ、ご賞味ください。



渋抜き方法

堀内さんの渋抜き方法は「気化アルコール脱渋」という名人技!一般的に行われている「炭酸ガス脱渋」では、時間がかかるため、鮮度が下がりが食感が失われてしまいがち。「気化アルコール脱渋」だと、鮮度が良く食感の良い状態でお届けすることができます。その代り、細かい管理が必要のため、堀内さんは柿から離れることができず、寝る間も惜しむ大忙しのシーズン開始です!!



品質の良いA品はお裾分けにもおすすめです!

今季初

113 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
A品吉野柿(たねなし)
1kg前後 **580円(税込)** (626円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

今年も柿のA品を1kgの袋でお届けします。また、A品を2回ご案内後、B品の企画を予定しています。

40年間農薬不使用の貴重な種ありぶどう。とにかく甘みが強く、果汁たっぷりのスチューベン



114 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(スチューベン)
1kg箱 **2000円(税込)** (2160円)
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。

「ふじ」×「紅玉」のサラブレッド

甘味と酸味の絶妙なバランス! 「甘さ」重視のくだものに飽きた人はぜひ!

今季最終
おまとめ
特価



喜ばれる訳
・紅玉に似てしっかりと酸味があり人気上昇中。香りも豊か。
・条件が良ければしっかりと蜜も入ります♪
・緻密な果肉はパリッとしてサラダにもオススメ。
・加熱しても果肉が崩れにくく調理にも。

低農薬 無化学肥料
ネオニコチノイド系の農薬不使用
さんさんファーム(長野県)
りんご(ひめかみ)
115
900g以上 **798円(税込)** (862円)
180609
通常本体 3kg箱 **2580円(税込)** **2400円(税込)** (2592円)
長野県松川町の宮下彰さん。

二十世紀梨独特のみずみずしい食感とほどよい甘さが特徴です

今季最終

長野県松川町の宮下彰さん。ネオニコチノイド系の農薬不使用



116 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(ゴールド二十世紀)
2個(約600g) **540円(税込)** (583円)

甘味と独特の酸味があり、きめ細やかな舌ざわりが特徴です

今季最終

長野県松川町の宮下彰さん他。ネオニコチノイド系の農薬不使用



117 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(オーロラ)
2個(600g前後) **630円(税込)** (680円)

青いものが届いた場合は、褐色か黄金色になるまで待ってお召し上がりください。追熟期間は、常温でおおよそ1週間くらいです

色づきが早く、酸抜きの良い品種です

熊本県宇城市の平野俊久さん他、または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。



118 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
極早生みかん
500g **310円(税込)** (335円)

今季初



119 低農薬 低化学肥料
緒方カボス(大分県)
かぼす
300g **218円(税込)** (235円)
大分県竹田市の添田節子さん他。しっかりとした酸味が季節を感じさせます。皮もすりおろして薬味に。

ココアをかけてホットなバナナトーストに!

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



120 有機
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)



121 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。



122 無農薬 無化学肥料
村上農園(北海道)
ミニトマト
150g **300円(税込)** (324円)
北海道美瑛町の村上和男さん他。



180622 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。



123 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。



181158 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。



124 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。



125 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
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。



181171 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。



126 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



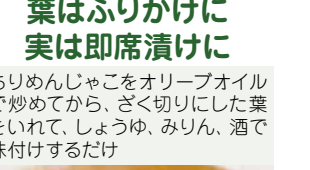
127 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
ツルムラサキ
120g **198円(税込)** (214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



181160 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のようになります。



128 有機
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214円(税込)** (231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。



130 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
ブロッコリー
1個 **288円(税込)** (311円)
北海道真狩村の佐々木伸さん他。



131 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
グリーンリーフレタス
1個(約200g) **215円(税込)** (232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



132 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。



133 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。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。



134 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。



135 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。



129 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。



136 有機
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
200g **220円(税込)** (238円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。



137 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。



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



139 有機
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160円(税込)** (173円)
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



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



141 有機
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円(税込)** (54円)
中国産またはミャンマー産緑豆使用。



181304 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)
ビタミンB群を含み夏の疲れを癒してくれます



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と洗い落とし、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。



142 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菜緒さん。農薬・化学肥料不使用。

たくさん食べておこう
秋野菜!

季節は冬へ向かっています。全国的に気候変動に見舞われ農産物の冬の時代も来るかも? でも大丈夫。お天道様より授かった秋の実りで、来たるべき冬に備えを!



143 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。



144 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのさつまいも
500g **298**円(税込) **322**円
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。川越金時または、紅はるかをお届けします。



145 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。

やまゆり生協組合員様のために育てていただきました!

品種は味平。持ち運びしやすく包丁を入れやすい大きさの1kg前後のものから1.5kg以下の大きさの範囲でお届けします。夏の時点で深刻な水不足のため企画をあきらめていましたが、後になって育ててくれたため、緊急企画となりました。甘い品種ですので是非一度ご賞味ください!



152 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
かぼちゃ
1個 **665**円(税込) **718**円
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。



146 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島・ニシユタカ)
800g **350**円(税込) **378**円
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。有機許容農薬1回のみ使用。



147 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)
800g **365**円(税込) **394**円
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。有機許容農薬1回のみ使用。



148 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
玉ねぎ
500g **250**円(税込) **270**円
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料不使用。



181316 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
徳用玉ねぎ
1.5kg **350**円(税込) **378**円
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



153 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個350g **250**円(税込) **270**円
北海道士別市の穴戸久男さん他。



181328 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。



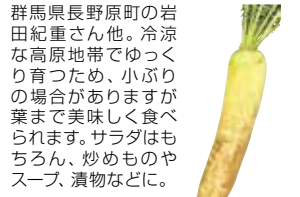
149 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **345**円(税込) **373**円
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕



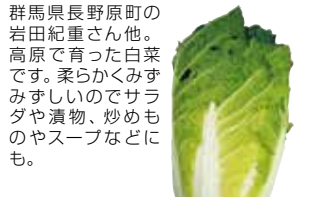
150 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470**円(税込) **508**円
茨城県行方市の高柳民一さん。



151 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(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。



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



155 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
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。



156 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。



157 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298**円(税込) **322**円
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



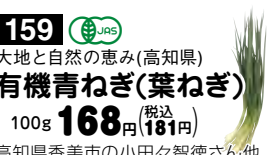
158 JIS
甘楽町有機農業研究会(群馬県)
長ねぎ
300g **368**円(税込) **397**円
群馬県甘楽郡の新井俊春さん他。

今季初
地元の生姜をみずみずしい新
生の時期をお届けします。
この時期ならではの爽やかな香りをお楽しみください。

2回限定



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



159 JIS
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168**円(税込) **181**円
高知県香美市の小田々智徳さん他。



161 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。



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

神奈川県中井町の大原好文さん。酢漬けにするには、薄くスライスし、塩をまぶし、少し揉んで、5~10分置いた後、水で洗い、砂糖・酢を加えて出来上がりです。佃煮にもどうぞ。

163 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
新生姜(土付き)
300g **450**円(税込) **486**円



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

簡単な食べ方のご案内
内も入りご利用しやすくなり、美味しい千葉さんの野菜で料理にチャレンジし始めた組合員様もいらっしゃいます!



181183 低農薬 低化学肥料
せいが(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。



168 蔵 無農薬
洗田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込) **246**円
北海道厚岸保部町の洗田潤介さん。



169 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。



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



172 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218**円(税込) **235**円
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします



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

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

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
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、クレソン、からし菜セット、葉大根、大根、枝豆、とうもろこしなどの中から5品

167 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。

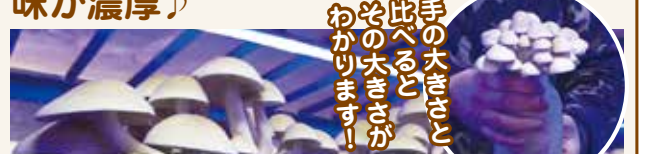


173 蔵 無農薬
浦山きのこサライ(長野県)
株とりなめこ
150g **145**円(税込) **157**円
長野県木島平町の浦山長治さん。



174 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198**円(税込) **214**円
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

おおぶりで歯ごたえがととも良く味が濃厚!



きのこは光合成を行いませんが、「青色」の光が生育に必要なためこのような環境で育てています

なぜこんなに大きい?
一般的には針葉樹のおが粉を培地に育てますが、広葉樹の三重県のおが粉を使用しているからです。キノコは本来広葉樹で生育します。コスト面では3倍も高い培地ですが、そのおかげで栄養価も高い、香り・味ともに濃厚で立派なしめじに仕上がっています。

179 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
大しめじ
200g **235**円(税込) **254**円
奈良県大淀町の中辻孝哉さん。きのこが本来育つ広葉樹を培地として育てているため、栄養価が高い。



177 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



178 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ほぐしたぶなしめじ
150g **218**円(税込) **235**円
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

マストミのまぐろ

あっさりとしたクセのない味わい

おまとめ 特価



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

📦凍 📄不使用
マストミ ◎15日

キハダまぐろたたき身

181 40g×2 **315円**(税込)
通常本体 **630円**(税込)

182 徳用 40g×4 **600円**(税込)
通常本体 **630円**(税込)

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。

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



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

📦凍 📄不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

180 80g×2 **500円**(税込)
通常本体 **540円**(税込)

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

柔らかい身質



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

📦凍
マストミ ◎7日以上

183 50g×2 **400円**(税込)
通常本体 **432円**(税込)

ピンチョウまぐろ(スライス)

太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

お得な訳あり品



📦凍
近藤水産 ◎14日

185 150g **710円**(税込)
通常本体 **767円**(税込)

焼津メバチマグロ赤身冊

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。



📦凍
マル井 ◎90日以上

186 5g×6袋 **378円**(税込)
通常本体 **408円**(税込)

おろしわさび

長野県の清流に生育するわさびをおろし、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。



📦凍
長福丸水産 ◎10日以上

187 150g **540円**(税込)
通常本体 **583円**(税込)

かつお刺身スライス

日本船が太平洋で一本釣りしたカツオを刺身用にスライスしました。解凍してください。



📦凍 📄調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

188 2枚(140g) **428円**(税込)
通常本体 **462円**(税込)

あぶり焼きしめさば

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。



📦凍 📄調味料
日本マリンフーズ ◎120日以上/米

190 100g **298円**(税込)
通常本体 **322円**(税込)

小鯛とわかめの甘酢漬

山口県産さだいをを使い、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

昔ながらの手造り

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。



📦凍 📄調味料
カネキ水産 ◎45日以上/米

189 100g **298円**(税込)
通常本体 **315円**(税込)

いわしごま漬

原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子



📦凍
松岡水産 ◎90日以上

191 70g **480円**(税込)
通常本体 **518円**(税込)

紅鮭スモークサーモン切り落とし

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



📦凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上

192 80g(2枚) **398円**(税込)
通常本体 **430円**(税込)

いかそうめん

国産するめいかをそうめん状に細切りにしました。解凍してください。



📦蔵
丸友しまか ◎2日

193 約150g **530円**(税込)
通常本体 **572円**(税込)

ボイルタコ(冷蔵)

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日の場合は、出荷の都合で消費期限が1日になります。



📦凍
雄武漁業協同組合 ◎30日

194 5~7玉(100g) **600円**(税込)
通常本体 **648円**(税込)

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

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



📦凍
クボタフーズ ◎180日以上

195 100g **420円**(税込)
通常本体 **454円**(税込)

そのままプリッとホタテ

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、そのままサラダなどに。

島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます

鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット



原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。

📦蔵
丸友しまか ◎2日

196 2~3種 **1680円**(税込)
通常本体 **1814円**(税込)

島香の鮮魚セット(冷蔵)



📦凍
鳴門魚類 ◎30日

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

天然銀毛鮭「雄宝」切身

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



📦凍 📄不使用
ダイヤモンド ◎60日以上

198 3切(180g) **480円**(税込)
通常本体 **518円**(税込)

氷温塩秋鮭切身

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



📦凍
東北トクスイ ◎180日

199 10切(550g) **1500円**(税込)
通常本体 **1620円**(税込)

徳用ロシア産紅鮭切身

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。



📦凍
鳴門魚類 ◎30日

200 3切(210g) **630円**(税込)
通常本体 **680円**(税込)

天然プリ切身

長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



📦凍
近藤水産 ◎365日

201 3切(240g) **1300円**(税込)
通常本体 **1404円**(税込)

銀ダラ切身

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



📦凍
近藤水産 ◎15日以上

202 300g **648円**(税込)
通常本体 **700円**(税込)

メカジキ端切

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



📦凍
鳴門魚類 ◎30日

203 2枚(200g) **380円**(税込)
通常本体 **410円**(税込)

サバフィーレ(無塩)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



📦凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上

204 6~8枚(150g) **398円**(税込)
通常本体 **430円**(税込)

さんま三枚おろし

北海道、三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



📦凍
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

205 150g **430円**(税込)
通常本体 **464円**(税込)

えびしんじょすりみ

インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



📦凍 📄調味料
大新 ◎120日/豆・麦

206 180g **340円**(税込)
通常本体 **367円**(税込)

いわしごぼうつみれ

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

やわらかく脂がのっています

特



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩

📦凍
東北トクスイ ◎180日以上

207 220g **385円**(税込)
通常本体 **398円**(税込)

バクッと真ほっけ一夜干し

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

朝食に おすすめのサイズ

特



原材料/真あじ(国産)、海洋深層水塩、酸化防止剤(カテキン)

📦凍
伊豆中 ◎15日以上

208 4枚 通常本体 (140g) **350円**(税込)
通常本体 **368円**(税込)

真あじ小(小)

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



📦凍
鳴門魚類 ◎30日

209 4尾(約280g) **550円**(税込)
通常本体 **594円**(税込)

天然真アジ天日干

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



📦凍
鳴門魚類 ◎30日

210 3枚 **556円**(税込)
通常本体 **600円**(税込)

サバフィーレ天日干

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



📦凍 📄調味料
及川冷蔵 ◎30日以上/豆・麦・米

211 4本 **368円**(税込)
通常本体 **397円**(税込)

天日干しさんま(中骨抜き)

小さめのサンマを下処理し、特製たれに漬けてから天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



📦凍
伊豆中 ◎15日以上

212 1枚(約200g) **698円**(税込)
通常本体 **754円**(税込)

金目鯛開き

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



📦凍
伊豆中 ◎10日以上

213 2切(約120g) **398円**(税込)
通常本体 **430円**(税込)

タチウオの干物

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



📦凍
能本水産 ◎90日

214 1尾(250g) **700円**(税込)
通常本体 **756円**(税込)

開き真ほっけ

北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



📦凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上

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

子持ちからふとししゃも

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



📦凍 📄不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

216 8切(120g) **458円**(税込)
通常本体 **495円**(税込)

骨取りさば味醂干し

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

とび魚(アゴ)の旨みを凝縮

10月1回



原材料/トビウオ(兵庫県浜坂)、酒、食塩

217 凍 山米鮮魚 ◎90日/米

浜坂のとび魚一夜干し・酒塩

2枚(120g) 通常本体 450円 (税込) 430円 (税込)

兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。

身は厚くてやわらかい食感
ほんのり甘みのある上品な味

10月1回



原材料/赤いか(兵庫県浜坂)

218 凍 山米鮮魚 ◎90日

山米 浜坂の赤いか刺身用

100g 450円 (税込) 486円 (税込)

兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

手軽にフライパンで調理

バジルとにんにくのいい香り



10月1回

219 凍 G不使用 山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米

山米 ほたるいかの沖漬け

100g 368円 (税込) 397円 (税込)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。

10月1回

220 凍 山米鮮魚 ◎90日

山米 天然刻みめかぶ

50g×2 298円 (税込) 322円 (税込)

山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

手軽にフライパンで調理

バジルとにんにくのいい香り



10月1回

221 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上

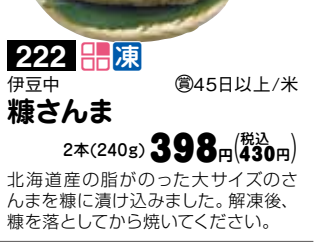
サーモンバジルオリーブ

4切(240g) 498円 (税込) 538円 (税込)

北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

伊豆中

糖さんま ◎45日以上/米



222 凍 伊豆中糖さんま

2本(240g) 398円 (税込) 430円 (税込)

北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

223 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

シルバーしょうゆ漬

220g(4切) 450円 (税込) 486円 (税込)

南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



224 凍 ダイマツ ◎90日以上

氷温造りたらこ(切り)

90g 368円 (税込) 397円 (税込)

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



225 凍 G不使用 ダイマツ ◎90日以上

氷温熟成辛子明太子(切り)

90g 368円 (税込) 397円 (税込)

ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

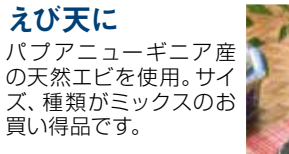


226 凍 東北トクスイ ◎180日/え

天然特大むきえび

160g 540円 (税込) 583円 (税込)

マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



227 凍 パパアニューギニア海産 ◎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 (税込)

パパア産天然えび(殻付き)を冷凍しました。解凍後、そのまま調理してください。



228 凍 千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上

調理用するめいか

200g 398円 (税込) 430円 (税込)

国産するめいかを下処理しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

人気のえびが多めに入った
使いきりサイズ

えびを多めに入れて、いかに、たこを入れました。解凍後、お好み焼きや焼きそばなどに。



229 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え

えびが多めのシーフードミックス

120g 285円 (税込) 308円 (税込)

原材料/エビ(インドネシア)、イカ(チリ)、タコ(ベトナム)

うれしい増量!

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。



230 凍 増量・国内産冷凍あさり ◎15日以上

200g+20g 378円 (税込) 408円 (税込)

原材料/あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)



231 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上

穴道湖大和しじみ

180g 398円 (税込) 430円 (税込)

島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、調理してください。



232 凍 リアス ◎30日以上

十三浜産絆わかめ

100g 398円 (税込) 430円 (税込)

宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み

用宗しらすを直火釜でじっくりふくらませました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

233 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

用宗港の生しらす

100g 630円 (税込) 680円 (税込)

原材料/しらす(駿河湾)、食塩

234 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

用宗港の釜揚げしらす

100g 630円 (税込) 680円 (税込)

235 静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

ソフトな食感と程よい塩味



236 凍 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上

安芸灘 音戸ちりめん

40g 通常本体 430円 (税込) 420円 (税込) 454円 (税込)

良質な瀬戸内海音戸産片いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

そばろご飯やおにぎりなどに

さんまフレークにごぼう、にんにく、ごまを合わせて味付けしました。

237 凍 G調味料 平庄商店 ◎180日以上/豆・麦・米

さんまぼろぼろ

110g 298円 (税込) 322円 (税込)

239 凍 G不使用 静岡うなぎ漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米

うなぎ丼の具

60g×2袋 1430円 (税込) 1544円 (税込)

少し甘めの味付け
おかずにも酒の肴にも

さんまにナチュラルチーズをサンド



241 凍 G調味料 ダイマツ ◎90日以上/米

あじの南蛮漬け

220g 通常本体 330円 (税込) 320円 (税込) 346円 (税込)

山陰産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。



242 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦

さんまチーズサンド

6~8個(150g) 398円 (税込) 430円 (税込)

国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

243 凍 日本マリンフーズ ◎90日以上/麦・米

瀬付きあじのサクサクフライ

180g 398円 (税込) 430円 (税込)

山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

244 凍 G調味料 共和水産 ◎365日/麦

国産いかリングフライ

200g 580円 (税込) 626円 (税込)

国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工

旬の秋鮭と粕がよく合います



245 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/米

大林さんの秋鮭粕漬け

2切(160g) 500円 (税込) 540円 (税込)

北海道産秋鮭を鮮魚を切身にして、特製酒粕に漬けました。解凍後、焼いてください。

秘伝の味付けはまさに絶品です



246 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米

にしん甘露煮

2枚 570円 (税込) 616円 (税込)

247 凍 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦

まぐろカツフライ

6個(240g) 540円 (税込) 583円 (税込)

大西洋産メバチまぐろに、国産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 中じと中華炒がめいもの



材料
 トントロ……………100g
 じゃがいも……………1個
 にんじん……………30g
 小ねぎ……………適宜
 にんにく……………1片
 小麦粉……………小1
 すりごま……………小1
 塩コショウ……………適宜
 油……………大1

[A]
 酒……………大2
 チキンコンソメ…小1
 醤油……………小1

作り方
 ①トントロは塩コショウをして小麦粉をまぶす。
 ②じゃがいもは細切りにして水にさらし、水気を切る。
 ③にんじんは細切りに、にんにくはみじん切りに、小ねぎは輪切りにする。
 ④フライパンに油を熱し、②を入れて炒めて取り出す。
 ⑤フライパンを熱し、にんじん、トントロ、にんにくを炒める。
 ⑥④を戻し入れ、Aを入れてさっと炒め合わせ、すりごまを小口ねぎをかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

248 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース薄切り
 200g 通常本体 605円 **595円** (税込 643円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

249 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。ポーコンテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

258 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースしゃぶ
 200g **537円** (税込 580円)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

259 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚バラスライス
 200g **449円** (税込 485円)

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

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

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

251 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
 200g **590円** (税込 637円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

260 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレブロック
 400g(2本) **1300円** (税込 1404円)

豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

261 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚角切り
 200g **368円** (税込 397円)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

252 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。

253 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g **550円** (税込 594円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

254 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
 150g×2 **630円** **615円** (税込 664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。

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落し
 200g **455円** (税込 491円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

262 凍 中津ミート ◎180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
 200g 通常本体 493円 **480円** (税込 518円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

263 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
 200g **348円** (税込 376円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

256 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。

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円** **510円** (税込 551円)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

256 蔵 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。

257 蔵 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円** **510円** (税込 551円)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

262 蔵 中津ミート ◎180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
 200g 通常本体 493円 **480円** (税込 518円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

263 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
 200g **348円** (税込 376円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩切落し
 200g **455円** (税込 491円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

256 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。

257 蔵 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円** **510円** (税込 551円)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

269 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。

270 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
 500g **870円** (税込 940円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

271 蔵 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。

264 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。

265 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。

272 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
 500g **790円** (税込 853円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

273 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
 250g **530円** (税込 572円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

267 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏レバー(ハツ付)
 300g **400円** (税込 432円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

268 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
 300g **460円** (税込 497円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

274 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
 700g **1050円** (税込 1134円)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

275 蔵 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
 150g **280円** (税込 302円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

276 蔵 秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
 500g **358円** (税込 387円)

秋川若鶏の鶏骨です。

277 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
 180g 通常本体 1370円 **1300円** (税込 1404円)

肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

278 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛スジ
 150g **350円** (税込 378円)

牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

282 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
 300g **2140円** (税込 2311円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

283 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
 200g **980円** (税込 1058円)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

279 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。

280 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。

281 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。

284 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。

285 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。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

ささみの塩串焼き山葵のせ

272 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
 500g **790円** (税込 853円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

273 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
 250g **530円** (税込 572円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。



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



288 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(税別)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



289 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ポンスレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕



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



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



294 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしノンスライスウインナー
160g **378円**(税込) **408円**(税別)
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔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



290 **速凍**
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**(税別)
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〕

豆腐を加えるだけの本格麻婆豆腐



291 **速凍** **G調味料**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦**
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **378円**(税込) **408円**(税別)
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください

10月1回
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



295 **速凍**
ハム工房ジロー **◎14日以上**
レーゲンスヴルガー
100g **540円**(税込) **583円**(税別)
原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ガーリックブルスト
160g **600円**(税込) **648円**(税別)
山梨県千野ファームの豚ロース肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕



297 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**(税別)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**(税別)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**(税別)
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〕



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



301 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**
中津ロース豚漬
200g **560円**(税込) **605円**(税別)
豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



302 **速凍**
中津ミート **◎180日/卵・乳・麦**
中津ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**(税別)
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

ふっくら柔らかく、ジューシーです
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

303 **速凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **600円**(税込) **648円**(税別)

お弁当にピッタリなミニサイズ
興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

304 **速凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **630円**(税込) **680円**(税別)

秋川牧園のお惣菜

やわらかくジューシーな唐揚げがお徳用サイズ!



原材料/鶏ムネ肉、醤油、衣[馬鈴薯澱粉、小麦粉、鶏卵]、ウスターソース、菜種油、トマトケチャップ、醤油、粗糖、食塩、コシユウ

309 **速凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
お徳用からあげ
400g **820円**(税込) **886円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります



原材料/鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣[小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉]、揚げ油(なたね油)

310 **速凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
若鶏ささみ天
200g **420円**(税込) **454円**(税別)
秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



307 **速凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米**
秋川牧園フライドチキン
300g **830円**(税込) **896円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

興農ファームの産直惣菜

しっかりと肉が詰まったボリュームのメンチ

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

305 **速凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**
興農メンチカツ
2個 通常本体 **600円**(税込) **648円**(税別) **特**
(200g) **630円**(税込)

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!

熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

306 **速凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**
興農ビーフコロッケ
2個(160g) **420円**(税込) **454円**(税別)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

ソースカツ丼やお弁当の一品に



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵]、ウスターソース、菜種油、トマトケチャップ、醤油、粗糖、食塩、コシユウ

312 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
ソースひとくちまぐろカツ
130g **380円**(税込) **410円**(税別)
揚げたてのまぐろカツを光食品のウスターソースを使った特製ソースにくぐらせた。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



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

311 **速凍** **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**(税別)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



313 **速凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麹電田
150g **368円**(税込) **397円**(税別)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み電田揚げしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



原材料/鶏肉、こめ油、魚露、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たん白、オイスターソース、砂糖、ばれいしょでん粉、チキンエキス、バジル、香辛料〔鶏GMO飼料不分別〕

315 **速凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) 通常本体 **430円**(税込) **420円**(税別) **454円**(税別)

グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味

刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕

316 **速凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎360日以上/麦・米・え**
アジア薫るグリーンカレー
320g(160g×2) **648円**(税込) **700円**(税別)

昔ながらの定番中華ちまき

鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏GMO飼料不分別〕

317 **速凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円**(税込) **691円**(税別)



318 **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**
コクと旨みのビーフシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
国産産を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



319 **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上**
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉ににんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



320 **G調味料**
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

手軽に焼けて
お弁当にもおすすめです



321 不使用
ドリームフーズ ©180日以上/豆・麦
ママの一口餃子(お徳用)
50個(500g) 通常本体 **680円**(税込) ~~734円~~

国産豚肉、野菜を使い、にんにくを入れず一口サイズに仕上げました。焼き餃子や水餃子などに。〔GMO飼料不分別〕

風味豊かなねぎ入り
お好みの味で



国産小麦粉、たこ、長ねぎ、キャベツが入ったシンプルなお味のたこ焼です。〔GMO飼料不分別〕

322 不使用
ニッコー ©90日以上/卵・麦
ねぎ入りたこ焼き
15個(300g) **398円**(税込) ~~430円~~

手羽中のハーフカットだから骨付きでも
食べやすい!



愛知県、岐阜県産鶏の手羽中に味付けと粉付けをしました。解凍後、油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

323 不使用
中村屋フードアクト ©90日以上/麦
チキンバー唐揚げ用
250g **520円**(税込) ~~562円~~



324 不使用
大進食品(新サカイヤフーズ) ©365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
60g×5個 **380円**(税込) ~~410円~~

北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



325 調味料
ニッコー ©1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円**(税込) ~~420円~~

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



326 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〕



330 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ©180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
170g×2 **630円**(税込) ~~680円~~

オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



331 調味料
美雷 ©180日/卵・麦
関西風お好み焼き
2枚(320g) **498円**(税込) ~~538円~~

国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、麩だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕



332 調味料
全国農協食品 ©60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **380円**(税込) ~~410円~~

国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



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

北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。



334 不使用
フルーツバスケット ©270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円**(税込) ~~340円~~

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

粘りの強さと風味のいい
国産大和芋使用



337 凍
イースタンフーズ ©180日以上
冷凍とろろ大和芋
500g **1480円**(税込) ~~1598円~~

国産大和芋を100%使用し、すりおろした後に急速凍結しました。解凍後、とろろごはんやとろろ蕎麦、山かけなどに。



338 凍
安田製麺所 ©365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円**(税込) ~~340円~~

北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



339 蔵
金子製麺 ©7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **200円**(税込) ~~216円~~

国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのこくのある麺です。



340 凍
山本食品 ©180日以上/麦・そ
生冷凍長野県産八割そば
130g×2 **500円**(税込) ~~540円~~

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



335 不使用
イースタンフーズ ©180日以上
インカのめざめ(冷凍)
200g **398円**(税込) ~~430円~~

北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



336 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 蔵G 不使用
金子製麺 ©7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **310円**(税込) ~~335円~~

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



藤沢の名店「純米酒料理屋しえんろん」の味をご家庭で
全粒粉なまらーめんに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

342 蔵G 不使用
金子製麺 ©10日以上/豆・麦
全粒粉麵油そば
140g×2 スープ付 **380円**(税込) ~~410円~~

原材料/麵[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、濃粉、香辛料]



343 蔵G 不使用
金子製麺 ©7日以上/卵・麦
ラーメン用玉米(スープなし)
120g×2 **208円**(税込) ~~225円~~

長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



344 蔵
金子製麺 ©7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいりょう
150g×2玉 **230円**(税込) ~~248円~~

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいりょうで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



345 蔵
金子製麺 ©7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円**(税込) ~~200円~~

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



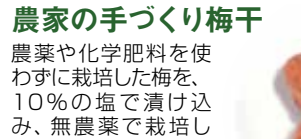
351 G 不使用
ムソー(つの農産) ©6ヶ月/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **238円**(税込) ~~257円~~

宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



352 G 不使用
創健社 ©90日以上/米
砂浜らっきょう甘酢漬
110g **420円**(税込) ~~454円~~

収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



農家の手づくり梅干
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。

353 蔵
しらたかの会 ©60日
ノラの会の梅干
100g **328円**(税込) ~~354円~~

原材料/梅、食塩、もみしそ



354 凍G 不使用
鳴門魚類 ©30日/豆・麦・米
ホタテ時雨煮
100g **398円**(税込) ~~430円~~

北海道噴火湾産のベビーホタテを使い、生姜を加えて香味をつけて、醤油、みりん、粗糖で煮しめました。



346 蔵
金子製麺 ©7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **180円**(税込) ~~194円~~

国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのこくのある皮です。

愛知県 漬物本舗 道長

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法



347 蔵
道長 ©90日/米
甘口しぼり沢庵
100g 通常本体 **260円**(税込) ~~286円~~

愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。

これ一袋を500gのプレーンヨーグルトにまぜ込むだけで、おいしいアロエヨーグルトのできあがり!



348 蔵G 不使用
道長 ©15日
ヨーグルトのともだち
150g **340円**(税込) ~~367円~~

愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。



349 蔵
道長 ©30日/麦・米
千枚だいこん
150g **298円**(税込) ~~322円~~

薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこないお漬物です。



350 蔵
道長 ©45日以上
紅しょうが
40g **350円**(税込) ~~378円~~

広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。



355 蔵G 調味料
仁徳 ©10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230円**(税込) ~~248円~~

北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



356 蔵G 調味料
仁徳 ©30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270円**(税込) ~~292円~~

北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



357 蔵G 不使用
仁徳 ©30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **187円**(税込) ~~202円~~

スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。



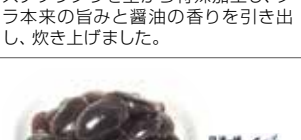
358 蔵
関商店 ©9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円**(税込) ~~200円~~

貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



359 蔵
関商店 ©45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円**(税込) ~~281円~~

北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



360 蔵
関商店 ©45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円**(税込) ~~281円~~

昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、こくのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

6種類のおでんが楽しめます



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

361 調味料 山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・米 絆おでん 通常本体 400g 398円 388円(税込419円) こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

362 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/卵・米 うろこちゃん蒲鉾(紅) 150g 390円(税込421円) 無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麴を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

363 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 小ちくわ 5本 300円(税込324円) すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。

364 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 小判揚 5枚(150g) 298円(税込322円) おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

365 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 高橋徳治商店のさつま揚げ 185g(5枚) 398円(税込430円) すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

366 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/米・え 揚げかまぼこえび入り 3枚(150g) 460円(税込497円) スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたくちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。

367 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 いちろうこのいわしはんぺん 5枚(150g) 330円(税込356円) いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。

368 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 玉ねぎ揚げ 165g(5個) 310円(税込335円) 北海道の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

369 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 高橋徳治商店のごぼう揚 117g(3枚) 390円(税込421円) 助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。

370 冷蔵不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 ごぼうつまみ 100g 280円(税込302円) ビリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

ふんわり香る磯の風味をお楽しみください



原材料/スケソウダラ(北海道)、茎わかめ、生姜、卵白、醸造調味料、ばれいしよ澱粉、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油

371 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 茎わかめのボール揚げ2袋 150g×2 580円 550円(税込594円) 岩手県重茂漁港の肉厚の茎わかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。〔卵GMO飼料不使用〕

372 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ 5個(175g) 288円(税込311円) 北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

374 冷蔵不使用 山九水産 ◎45日以上 お魚ソーセージ 50g×5本 490円(税込529円) 無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切に肉肉ソーセージです。

376 冷蔵 池谷 ◎30日以上 山奥こんにゃく(黒) 300g 225円(税込243円) 群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った板こんにゃくです。

377 冷蔵 池谷 ◎30日以上 手どりこんにゃく 250g 275円(税込297円) 生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

379 冷蔵 池谷 ◎30日以上 一穂のしらたき 200g 215円(税込232円) 生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

380 冷蔵不使用 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

381 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 165円(税込178円)

386 凍不使用 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。

388 凍不使用 丸和食品 ◎6日/豆 だだちゃ豆入寄せ豆腐 200g 265円(税込286円) 国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。

395 凍不使用 丸和食品 ◎7日/豆・麦・米 きのこがんも 80g×2枚 265円(税込286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。

382 冷蔵不使用 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

383 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和のもめん豆腐 300g 180円(税込194円)

387 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 おぼろ豆腐 330g 340円(税込367円) 直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。(放) 不検出 <2.1<2.3

389 冷蔵不使用 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。

392 冷蔵不使用 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) 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。

394 冷蔵不使用 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。

385 冷蔵不使用 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。

384 冷蔵不使用 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 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 油揚げ 大1枚 210円(税込227円) 厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

390 冷蔵不使用 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。

391 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 生あげ 230g(2枚) 365円(税込394円) 堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

392 冷蔵不使用 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) 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。

393 凍不使用 丸和食品 ◎5日/豆 枝豆入り厚揚 2個(約200g) 230円(税込248円) 北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな夏限定の厚揚げです。生姜醤油やポン酢でどうぞ。

394 冷蔵不使用 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。

396 凍不使用 丸和食品 ◎7日/豆 ねぎ入り貝だくさんがんも 80g×2枚 329円(税込355円) 国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。

397 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 一口がんも 5ヶ 390円(税込421円) 厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

399 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 380円(税込410円) 肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

398 凍不使用 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米 味付うの花料理2袋 150g×2袋 480円(税込518円) 国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

399 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 380円(税込410円) 肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

401 冷蔵不使用 丸和食品 ◎15日/豆 丸和の豆乳 300ml 200円(税込216円) 国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



404 **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。

405 **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

406 **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

毎日食べて、腸内環境を整えましょう!
国産小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道)、納豆菌

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



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
402 **G** **不使用**
30g×3 198円(税込214円)
タレ・カラシ付

403 **W規格** **G** **不使用**
30g×3×2 通常本体 396円(税込376円)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

407 **G** **不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作納豆(小粒)
80g 210円(税込227円)
タレ・カラシ付
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

408 **G** **不使用**
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
黒大豆テンペ
100g 350円(税込378円)
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

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

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

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

デンリッシュハウスの人気パンが入ってる、お得なセットパン♪

ヨーロパ風 田舎パン
珈琲 ソンブレロ
アップルスイート エクセル

433 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
デンリッシュハウスBセット
3種 500円(税込540円)
ヨーロパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソブレロ1個、アップルスイートエクセル1個【乳製品、卵GMO飼料不分別】

413 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) 290円(税込313円)

417 **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)
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】

418 **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、植物性油脂、生イースト、食塩

小麦のもつ旨味を最大限に引き出しました

原材料/小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

419 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみパンズ)
5ヶ 290円(税込313円)
麦のかをりシリーズ南のめぐみをパンズタイプで焼き上げました。塩と酵母菌だけで発酵させました。

414 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) 298円(税込322円)

420 **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】

421 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 430円(税込464円)
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】

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

426 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
コンブレ(パン)
通常本体 1個 270円 260円(税込281円)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

427 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 330円(税込356円)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

422 **G** **不使用**
ザクセン ◎4日/麦
ぶどう食パン
1個 425円(税込459円)
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 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚
1斤(6枚) 350円(税込378円)

428 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバター(パン)
1本 327円(税込353円)
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

431 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎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、アーモンドパウダー)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

432 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
五穀アンパン
1個 通常本体 (約90g) 190円 180円(税込194円)
五穀穀、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ(兵庫県)【乳製品GMO飼料不分別】

423 **G** **不使用**
ザクセン ◎3日/乳
チーズのプチパン
3個 350円(税込378円)
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GMO飼料不分別】

424 **G** **不使用**
ザクセン ◎3日/麦
オニオンロール
3個 445円(税込481円)
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

425 **G** **不使用**
ザクセン ◎4日/麦
バタール
1個 340円(税込367円)
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

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

430 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
酒粕のスコーン
3個(約53g) 410円(税込443円)

437 **G** **不使用**
創健社 ◎180日以上
国内産ブルーベリージャム
200g 480円(税込518円)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

424 **G** **不使用**
ザクセン ◎3日/麦
オニオンロール
3個 445円(税込481円)
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

425 **G** **不使用**
ザクセン ◎4日/麦
バタール
1個 340円(税込367円)
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

428 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバター(パン)
1本 327円(税込353円)
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

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

430 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
酒粕のスコーン
3個(約53g) 410円(税込443円)

431 **G** **不使用**
デンリッシュハウス ◎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、アーモンドパウダー)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

434 **G** **不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g 300円(税込324円)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】

435 **G** **不使用**
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落
リピーナッツバター
225g 488円(税込527円)
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。【乳製品GMO飼料不分別】

436 **G** **不使用**
ムソー ◎270日以上
国産いちごジャム
200g 580円(税込626円)
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

437 **G** **不使用**
創健社 ◎180日以上
国内産ブルーベリージャム
200g 480円(税込518円)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

441 **G** **不使用**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳
かぼちゃチャウダー(レトルト)
通常本体 150g 280円 270円(税込292円)
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、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】

442 **G** **不使用**
日本食品 ◎180日以上/豆・米
わかめみそ汁
9g×6袋 300円(税込324円)
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

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

439 **G** **不使用**
ムソー ◎10ヶ月
コーンフレーク・プレーン
150g 368円(税込397円)
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

440 **G** **不使用**
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 460円(税込497円)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。【GMO飼料不分別】

443 **G** **不使用**
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱 (3.8g×10) 1300円(税込1404円)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

443 **G** **不使用**
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱 (3.8g×10) 1300円(税込1404円)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

443 **G** **不使用**
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱 (3.8g×10) 1300円(税込1404円)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

きのこと卵は 相性抜群!



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



- 秋川牧園 / 卵
- 秋川牧園のたまご 10個
- 105 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



- 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
- 平飼い有精卵10個
- 106 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
- よつ葉牛乳
- 107 1ℓ 260円 (税込281円)
- よつ葉ノンホモ牛乳
- 108 1ℓ 268円 (税込289円)
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタイズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <2.1<2.1



- 木次乳業
- ブラウンスイス牛乳
- 109 500ml 215円 (税込232円)
- 山地酪農牛乳
- 110 1ℓ 398円 (税込430円)
- 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



- タカハシ乳業
- 那須の美味しい牛乳
- 111 1000ml 340円 (税込367円)
- おいしい低脂肪乳
- 112 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
- よつ葉生乳仕立てカフェオレ
- 144 200ml 100円 (税込108円)
- 145 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
- 木次カフェオレ
- 146 500ml 180円 (税込194円)
- 147 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
- 飲んでやさしいヨーグルト
- 148 500ml 195円 (税込211円)
- 149 1000ml 330円 (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
- 増量よつ葉シュレッドチーズ
- 459 300g(250g+50g) 520円 (税込562円)
- 原材料/チーズ、モッツアレラチーズ



- よつ葉乳業
- よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
- 454 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
- よつ葉のヨーグルト
- 455 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菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



- 函南東部農協
- 丹那N-1ヨーグルト
- 456 90g×3個 270円 (税込292円)
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)
- 函南東部農協
- ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
- 457 90g×3個 290円 (税込313円)
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 木次乳業
- 牧場のカスタードプリン
- 458 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]



- 函南東部農協
- 南箱根のゴーダチーズ
- 460 200g 1220円 (税込1318円)
- 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 函南東部農協
- 南箱根のさけるチーズ
- 461 90g 640円 (税込691円)
- モッツアレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- よつ葉乳業
- よつ葉クリームチーズ200g
- 462 200g 450円 (税込486円)
- よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほどけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



- 函南東部農協
- 南箱根の厳選バター
- 463 180g 810円 (税込875円)
- 丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。[GMO飼料不使用]
- [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- よつ葉乳業
- パンに美味しいよつ葉バター
- 464 100g 260円 (税込281円)
- バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程好い塩味とミルクの風味が特長のバター。[GMO飼料不分別]



- よつ葉乳業
- よつ葉生クリーム
- 465 200ml 362円 (税込391円)
- 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

千葉県 三芳村ままい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
- 466 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
- 467 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。



- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
- 468 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
- 469 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
- 470 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。



- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
- 471 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
- 472 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会



- 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
- 473 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
- 474 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
- 茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。



- 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
- 475 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 476 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 477 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)
- 茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 菅原弘行



- 山形つや姫 JRS
- 478 白米 2kg 1580円 (税込1706円)
- 479 玄米 2kg 1480円 (税込1598円)
- 480 白米 5kg 3700円 (税込3996円)
- 481 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 山形県東田川郡三川町の菅原弘行さん。

新潟県 オブネット



- 新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料
- 482 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
- 483 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)
- 新潟県新潟市の武田金栄さん他。

宮城県 黒澤重雄



- 黒澤さんのひとめぼれ JRS
- 484 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 485 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 486 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
- 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。



- 黒澤さんのササニシキ JRS
- 487 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
- 488 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
- 489 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
- 490 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
- 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

- 180014 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ 炊飯器用 200g 630円 (税込680円)

- 180026 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粒 250g 919円 (税込993円)

- 180038 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粉末 220g 840円 (税込907円)

- 180040 太陽食品 60日以上 国産はとむぎほうじ粉末 150g 840円 (税込907円)

- 大豆工房おらが 30日以上/米
- うれしいぬか床
- 180051 (小) 500g 750円 (税込810円)
- 180063 (大) 1kg 1380円 (税込1490円)
- 180075 しらかのの会 10日/米 ノラの会の生こうじ 600g 700円 (税込756円)
- しらかのの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

カリカリぱりぱりであっさり味♪

**おまとも
特価**



494 **G**調味料
産谷食品
2袋・よさこい芋けんぴ
180g×2 **538円**(税込) **581円**(通常)

原材料/さつま芋(鹿児島県、宮崎県)、砂糖、植物油(米油、菜種油、パーム油)

南九州の契約農家が育てた黄金千貫を使った芋けんぴです。

上品な甘さのなかに、くるみの香ばしさがただよう人気の大福です



491 **G**不使用
岩手阿部製粉
芽吹き屋くるみ大福
6個(270g) **660円**(税込) **713円**(通常)

みそ餡にローストくるみを加えた上品な甘さのくるみ餡を、国産もち米にいりごまを加えた生地で包みました。常温で自然解凍してください。

原材料/もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

3つの味が楽しめる人気商品!



492 **G**不使用
岩手阿部製粉
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **430円**(税込) **464円**(通常)

にんじん(黒ごま餡)白(くるみ餡)よもぎ(小豆餡)のだんごが楽しめます。

原材料/黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、ごま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ餡]うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小麦、砂糖、還元水飴、食塩]



493 **G**不使用
岩手阿部製粉
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **390円**(税込) **421円**(通常)

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)



495 **G**不使用
ハマセイ
大判焼き
85g×5 **360円**(税込) **389円**(通常)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビーツグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



496 **G**不使用
創健社
ポテトチップスうすしお味
60g **160円**(税込) **173円**(通常)

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩



497 **G**不使用
サンコー
海草スナック
55g **240円**(税込) **259円**(通常)

馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス



498 **G**不使用
たんばや
牛乳かすてら
7個 **380円**(税込) **410円**(通常)

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)



499 **G**不使用
キング製菓
うの花クッキー
80g **180円**(税込) **194円**(通常)

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

食物繊維が豊富であまみ際立つ、柿のドライフルーツです



502 **G**不使用
王隠堂農園
柿のしずく(カット干柿)
70g **390円**(税込) **421円**(通常)

減農薬・無化学肥料の種なし柿(刀根柿、平核無柿)をカットし無燻蒸で干しあげました。添加物や砂糖不使用なので自然な味わい。

原材料/たねなし柿(奈良県、和歌山県)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

べたつかず種無しだから食べやすい



503 **G**不使用
ネオファーム
干しブルーベリー(種抜き)
120g **458円**(税込) **495円**(通常)

女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスバゲッティのトッピングに。

原材料/ブルーベリー(カリフォルニア)

トロピカルな甘さのドライフルーツ



504 **G**不使用
ネオファーム
ドライマンゴー
70g **468円**(税込) **505円**(通常)

メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。

原材料/マンゴー(メキシコ)

**おまとも
特価**

505 **G**不使用
ネオファーム
穀むきクルミ3袋
60g 通常本体×3 **1178円**(税込) **1272円**(通常)

オーガニッククルミ(カリフォルニア)

**おまとも
特価**

506 **G**不使用
ネオファーム
サラダに美味しいナッツ3袋
70g 通常本体×3 **1080円**(税込) **1166円**(通常)

かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ



500 **G**不使用
しみず食品
ココア風味のパンケーキ
6個 **390円**(税込) **421円**(通常)

鶏卵(国産)、粗糖(国産)、小麦粉(国産)、有機ココアパウダー、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹(卵GMO飼料不分別)



501 **G**不使用
創健社
五穀せんべい 醤油味
90g **278円**(税込) **300円**(通常)

うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉



とまらない美味しさ! かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツの自然な甘みが美味しい



507 **G**不使用
かまか商店
かまかのさや無落花生
105g **700円**(税込) **756円**(通常)

さやの自然な甘みとピーナッツの自然な塩味が重なり、昔から「塩南京」と呼ばれて親しまれていま

香ばしい、豆本来の甘みをお楽しみいただけます



508 **G**不使用
かまか商店
そぼく豆(無塩)
105g **700円**(税込) **756円**(通常)

さや付きよりも少し香ばしいので、塩を使わずに自然な甘みをお楽しみいただけます。

相州落花生独特の甘みがあります



509 **G**不使用
かまか商店
かまかのさや付き落花生
170g **1050円**(税込) **1134円**(通常)

相州産昔の相模国神奈川で北東部を除く川沿いの落花生を、そのま川で自然な味です。



510 **G**不使用
丸成商事
有機楽笑栗
120g **370円**(税込) **400円**(通常)

有機栗(中国)



511 **G**不使用
関商店
北海道十勝 ねりあん
270g **470円**(税込) **508円**(通常)

北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

素材がぎっしり・携帯にも便利
サクッと歯ごたえの良い玄米パフとナッツに、ドライフルーツの酸味がクセになる美味しさ。GI値が砂糖よりも極めて低いアガベシロップを使用しています。



512 **G**不使用
Taste of Nature
フルーツ&ナッツパー ザクロ
40g **268円**(税込) **289円**(通常)

有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり



513 **G**不使用
Taste of Nature
フルーツ&ナッツパー ココナッツ
40g **268円**(税込) **289円**(通常)

有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機ひまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料



514 **G**不使用
Taste of Nature
フルーツ&ナッツパー アーモンド
40g **268円**(税込) **289円**(通常)

有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

ナチュラル本舗

ふわふわのバター生地と、ほど良い食感のラ・フランスが相性抜群



515 **G**不使用
ナチュラル本舗
ラ・フランスのバターケーキ
1個(直径約12cm) **1230円**(税込) **1328円**(通常)

きび糖のシロップで煮て国産ワインに漬けた国産のラ・フランスをごろりと散らしたカントリ風。生地はふんわりとした食感です。

原材料/ラ・フランス(国産)、卵、アーモンドプードル、砂糖、バター、小麦粉、レモン果汁、はちみつ、赤ワイン、粉糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)【卵GMO飼料不使用】

丁寧に裏ごした栗が香りがよく、秋らしい濃厚な美味しさです



516 **G**不使用
ナチュラル本舗
渋皮栗のモンブラン
2個 **830円**(税込) **896円**(通常)

バター、小麦粉、生クリーム、渋皮栗、国産きび糖、牛乳、卵、小麦でん粉、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

517 **G**不使用
ナチュラル本舗
有機かぼちゃのスコーン
約40g×3 **350円**(税込) **378円**(通常)

北海道産の有機栽培かぼちゃを使ってふっくらと焼きあげました

原材料/小麦粉、有機かぼちゃ、豆乳、なたね油、国産きび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ソルバイス)

四万十川流域で栽培されている希少な栗をふんだんに使用しました



518 **G**不使用
久保田食品
四万十栗アイスクリューム2個
100ml×2 **578円**(税込) **624円**(通常)

南国の日差しに育まれた上質の栗は無漂白、無着色です。素材の良さを活かすようにシンプルな原材料でアイスクリュームに仕上げました。

原材料/牛乳(北海道)、生クリーム(北海道)、脱脂粉乳(北海道)、ビーツグラニュー糖(北海道)、栗(高知)、卵(高知)、洋酒(オレンジピール、砂糖)【卵・乳製品GMO飼料不分別】

久保田食品 久保田食品

バナラビーンズの濃厚な甘い香り いっぱいのバナラアイスクリューム



519 **G**不使用
久保田食品
バナラアイスクリューム2個
110ml×2 **380円**(税込) **410円**(通常)

マダガスカル産の最高級バナラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました【卵・乳製品GMO飼料不分別】

原材料/牛乳(北海道)、生クリーム(北海道)、ビーツグラニュー糖(北海道)、脱脂粉乳(北海道)、卵(高知)、バナラビーンズ(マダガスカル)【卵・乳製品GMO飼料不分別】

久保田食品

ほうじ茶アイスクリューム2個

520 **G**不使用
久保田食品
ほうじ茶アイスクリューム2個
100ml×2 **440円**(税込) **475円**(通常)

厳選した国産の茶葉を使用して作りあげました。ほうじ茶ならではの香ばしさと、口に残らないさっぱりとした後味。

久保田食品

アイスまんじゅう3本

521 **G**不使用
久保田食品
アイスまんじゅう3本
90ml×3 **300円**(税込) **324円**(通常)

北海道十勝産小豆を使用しています。新鮮な牛乳をふんだんに使い天然バナラビーンズで香りつけています。和と洋が調和したアイスです【乳製品GMO飼料不分別】

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。



522 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら やぶきたみどり
100g **933**円(税込1008円)

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身にです。



523 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら ほうじ茶
200g **848**円(税込916円)

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。



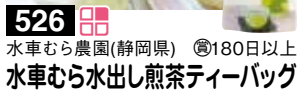
524 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米
水車むら 玄米茶
200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。



525 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり
100g **648**円(税込700円)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc〜1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1〜2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。



526 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ
5g×20 **420**円(税込454円)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。



527 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら 紅茶 セツ
100g **600**円(税込648円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。



528 ゼンヤクノー ◎1年
鳥取はと麦茶
7g×24袋 **490**円(税込529円)

川原製粉所 ◎6ヶ月以上

529 川原製粉所 ◎6ヶ月以上
むぎ茶パック
10g×20P **260**円(税込281円)

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。



534 最終
535 詰替
オルタートレードジャパン ◎1年以上
インスタントコーヒーカフェインレス
75g **1230**円(税込1328円)
60g **890**円(税込961円)

国産"温州みかん"を100%使用し、そのまま搾ったジュースです



536 ナガノトモ ◎75日以上
国産温州みかん100
125ml 通常本体×3 **465**円(税込486円)

国産"ふじりんご"を100%使用し、そのまま搾ったジュースです



537 ナガノトモ ◎75日以上
国産ふじりんご100
125ml 通常本体×3 **369**円(税込393円)

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます



538 津南高原農産 ◎180日以上
秋澤さんのみかんジュース
1ℓ **750**円(税込786円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。



180105 光食品 ◎2年
無塩野菜ジュース
190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。



539 高橋ソース ◎3ヶ月以上
にんじんジュース
350ml **380**円(税込410円)

国産の特別栽培の完熟トマトを圧搾したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。



540 高橋ソース ◎3ヶ月以上
トマトジュース
350ml **380**円(税込410円)

国内産温州みかん(農薬不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。



180130 光食品 ◎1年/麦
みかんサイダー+レモン
250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

ティーバッグになっている為、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)



530 プレスオールターナティブ ◎12ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
5g×12 **638**円(税込689円)

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

有機カカオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています



533 プレスオールターナティブ ◎1年
ココア(無糖)
130g **600**円(税込648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。



541 創健社 ◎150日以上
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。



180154 ムソー ◎4ヶ月以上
箱・さらつや美人番茶
500ml×24 **3480**円(税込3758円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です



180191 450g **1200**円(税込1296円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180210 奮龍葡萄酒
ブルーベリーワイン
720ml **1480**円(税込1628円)



180210 奮龍葡萄酒
ブルーベリーワイン
720ml **1480**円(税込1628円)

180221 小正醸造 /米
本格焼酎 赤猿
900ml **933**円(税込1026円)



180221 小正醸造 /米
本格焼酎 赤猿
900ml **933**円(税込1026円)

まとめ得

180233 ヤッホーブルーイング /麦
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込820円)



まとめ得

180245 ヤッホーブルーイング /麦
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込825円)



神川町の城山山標高約800mから湧き出る水を、ボトルリングしたミネラルウォーター。加熱殺菌してあります。



180178 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

フジワラ化学 ◎240日

180180 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

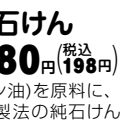
180208 4個
450g×4 **4200**円(税込4536円)

180208 4個
450g×4 **4200**円(税込4536円)

180257 エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込198円)



180270 エコ・グリーン
アイゲン粉せっけん
2kg **750**円(税込825円)



180282 ミヨシ石鹸
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
1ℓ **420**円(税込462円)



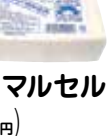
180269 自然丸
自然丸の手作りマルセル
500g **378**円(税込416円)



180300 ミヨシ石鹸
詰替食器洗いせっけんスプレー
600ml **350**円(税込385円)



180397 ミヨシ石鹸
泡の洗顔せっけん詰替用
180ml **370**円(税込407円)



180312 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ・詰替用
220ml **240**円(税込264円)



180415 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)



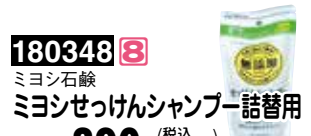
180324 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー
280ml **290**円(税込319円)



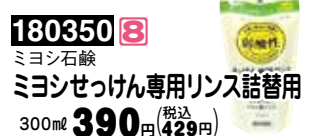
180336 詰替用
230ml **195**円(税込215円)



180348 ミヨシ石鹸
ミヨシせっけんシャンプー詰替用
300ml **390**円(税込429円)



180350 ミヨシ石鹸
ミヨシせっけん専用リンス詰替用
300ml **390**円(税込429円)



180361 ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー詰替
400ml **530**円(税込583円)



180385 エコ・グリーン
極上アレppoの石鹸
180g **900**円(税込990円)



180403 ハイム化粧品
石けんはみがき
140g **440**円(税込484円)



180427 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)



180440 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)



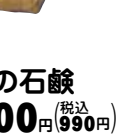
180452 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)



180373 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス詰替
400ml **530**円(税込583円)



使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。



180403 ハイム化粧品
石けんはみがき
140g **440**円(税込484円)



180427 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)



180439 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)



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



ホット とする一杯!



なめこ汁

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。

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

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

G不**使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
546 **360**ml **270**円(税込) **292**円

547 **1**l **500**円(税込) **540**円

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

G不**使用**
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
550 **1**l **765**円(税込) **826**円

担当者おすすめ
レシピ
きのこのマリネ

作り方
お好みのきのこを茹でて水分を切り、カンタン八芳酢で和え味を馴染ませて出来上がり♪

特

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

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

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

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

548 **蔵** **G**不**使用**
ヤマヒサ ◎9ヶ月以上/豆・麦
頑固なこだわり醤油うす口
720ml **1300**円(税込) **1404**円

549 **蔵** **G**不**使用**
ヤマヒサ ◎1年/豆・麦
減塩しょうゆ
500ml **1100**円(税込) **1188**円

長崎県産焼き飛魚(あご)の上品なだしを利かせた、うすいしょうゆです。

551 **蔵**
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
焼きあごだしうすいろ
300ml **440**円(税込) **475**円

旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる♪

555 **蔵** **G**不**使用**
内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml 通常本体 **410**円(税込) **400**円(税込) **432**円

原材料/醸造酢(米酢、りんご酢)、てんさい糖、食塩、昆布(北海道)、かつおだし(鹿児島)、レモン果汁(国産)

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

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

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

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

553 **蔵**
光食品 ◎1年6ヶ月
ゆず果汁
100ml **580**円(税込) **626**円

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

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

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

557 **蔵**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

558 **蔵**
シンコー食品 ◎365日
塩コショー 詰替え用
200g **278**円(税込) **300**円

559 **蔵**
しらたかの会 ◎60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました。

560 **蔵**
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
三州三河みりん
700ml **1000**円(税込) **1100**円

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。

561 **蔵**
澤田酒造 ◎365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

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

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

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

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

570 **蔵**
せいふてい ◎12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO 飼料不分別]

571 **蔵** **G**調味料
笹木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
金箔 やきたれ
150ml **450**円(税込) **486**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油
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。

564 **蔵** **G**不**使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830**円(税込) **896**円

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

G不**使用**
ヤマキ食品 ◎1年
国産なたね油
565 (大) 1650g **1750**円(税込) **1890**円
566 (小) 540g **646**円(税込) **698**円

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

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、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。

中華風の料理には 欠かせない調味料♪

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

原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

576 **蔵**
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。

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法の一歩搾りのみ充填した高級油です。

567 **蔵**
創健社 ◎2年
べに花油
600g **920**円(税込) **994**円

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

568 **蔵**
松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060**円(税込) **1145**円

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

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

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

575 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

577 **蔵** **G**調味料
ナガトマト ◎1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込) **648**円

長野県の契約農家の方々愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

みよし村の平飼いは精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO 飼料不使用]

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

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

国内産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。[乳・卵GMO 飼料不分別]

香り高くコクのある 本格カレー

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格のカレーです。甘口にはりんご、マンゴ、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

G不**使用**
創健社 ◎270日/豆・麦
植物素材の本格カレー
583 甘口
584 中辛
585 辛口
135g **360**円(税込) **389**円

586 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレールウ甘口
110g **380**円(税込) **410**円

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールウです。

深いコクと豊かな風味のソース♪

587 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎120日以上/豆・麦
植物素材のデミグラス風ソース
通常本体 **380**円(税込) **390**円

動物性原料を一切使用せず、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

579 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **400**円(税込) **432**円

580 **蔵** **G**不**使用**
ユニオンソース ◎90日以上
ベジタブルネーズ
320g **448**円(税込) **484**円

582 **蔵** **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
トマト&オニオンドレッシング
150ml **430**円(税込) **464**円

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

583 甘口
584 中辛
585 辛口
135g **360**円(税込) **389**円

588 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO 飼料不分別]

587 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎120日以上/豆・麦
植物素材のデミグラス風ソース
通常本体 **380**円(税込) **390**円

589 創健社 18ヶ月以上
オイル不使用オーツナ
90g **365円** (税込 **394円**)
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

590 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g (固形量70g) **290円** (税込 **313円**)
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

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

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

597 8 不使用
桜井食品 180日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのラーメン醤油
100g **145円** (税込 **157円**)
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

もちもちノンフライ麺使用♪
おまとめ特価
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

593 創健社 360日以上/豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **840円** (税込 **907円**)
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。〔牛GMO飼料不分別〕

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

595 更別食品 1年以上
もろこし畑・ホール
180g (固形量125g) **220円** (税込 **238円**)
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のホールです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

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

598 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しおラーメン
99g **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。無添加調味料付きです。〔GMO飼料不分別〕

調味料
創健社 3ヶ月以上/豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
599 100g (麺80g) **195円** (税込 **211円**)
600 5袋 100g(麺80g) 通常本体×5 **900円** (税込 **972円**)
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

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

関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

606 桜井食品 5ヶ月/麦
パン粉
200g **278円** (税込 **300円**)

610 調味料
金子製麺 180日以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **310円** (税込 **335円**)
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でごぼし不要です。

昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ独特の味わいのするそうめんです。食欲の落ちる夏場に栄養価が高く美味しく食べられます。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した冷麦です。歯応えのある、香りとど越しの良い麺です。

602 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**)

603 ばくばく 6ヶ月以上/麦
あづまの国の地粉
600g **320円** (税込 **346円**)

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

611 金子製麺 3ヶ月/麦
昆布そうめん
200g **228円** (税込 **246円**)

612 金子製麺 3ヶ月/麦
全粒粉ひやむぎ
240g **190円** (税込 **205円**)

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

604 桜井食品 1年/麦
ホットケーキミックス無糖
400g **398円** (税込 **430円**)
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。

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

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

614 金子製麺 45日以上/麦・そ
極上 足柄茶そば
200g **340円** (税込 **367円**)

小麦使用の天ぷら粉と比較すると、衣の油吸収は約60%カット
608 桜井食品 1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g **320円** (税込 **346円**)
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

616 菌興椎茸協同組合 1年
ばばっとしいたけ
30g **435円** (税込 **470円**)
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

担当者おすすめ レシピ
きくらげの味付天ぷら
材料
乾燥きくらげ…………… お好み量
にんにく(すりおろし)…………… 適宜
しょうゆ…………… 適宜
天ぷらの衣(小麦粉+水)…………… 適量
油…………… 適量

渡部さんの豆
621 農薬 化学肥料
渡部農場(北海道) / 豆
300g **400円** (税込 **432円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

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

617 くまもと創健 1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460円** (税込 **497円**)
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

619 農薬 化学肥料 10月1回
渡部農場(北海道)
あずき
300g **500円** (税込 **540円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

622 農薬 化学肥料 10月1回
渡部農場(北海道)
白花豆
300g **780円** (税込 **842円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

620 農薬 化学肥料 10月1回
渡部農場(北海道)
金時豆
300g **530円** (税込 **572円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

623 農薬 化学肥料 10月1回
渡部農場(北海道)
白金時豆
300g **570円** (税込 **616円**)
北海道土幌町の渡部信一さん。

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

627 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円** (税込 **270円**)
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

631 リアス 180日
国産天然芽ひじき
30g **380円** (税込 **410円**)
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

632 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **490円** (税込 **529円**)
神奈川県のひじきを原産から厳選し乾燥加工しました。煮物やサラダ、酢の物、炊き込みご飯などに。

630 北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産 カットわかめ
12g **313円** (税込 **338円**)
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。

624 マツキ 3年
棒寒天
2本 **470円** (税込 **508円**)
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

626 千葉産直サービス 12ヶ月
いわしっこ
80g **324円** (税込 **350円**)
国産いわしを骨ごといびつて粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

628 札幌中一 365日
カット羅臼昆布
100g **830円** (税込 **896円**)

633 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
乾のり
全型10枚入 **380円** (税込 **410円**)

634 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円** (税込 **430円**)
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

635 創健社 調味料 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **220円** (税込 **238円**)
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕

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



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



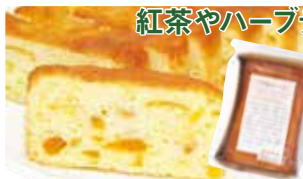
やさしい味

平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込むだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います

大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

637 **冷蔵** 不使用
しらたかノラの会 ◎30日/卵・乳・豆・米
9月のノラセット
3品 **1080円** (税込1166円)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



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

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油〔菜種油〕

642 **凍** 不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
ニラ生姜みよし天
50g×2枚 **398円** (税込430円)
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



638 **冷蔵** 不使用
しらたかノラの会 ◎30日/豆・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円** (税込405円)

鶏肉の風味と笹の香りがよく合います

平飼いの鶏肉や野菜などを味付けし、もち米と一緒に炒め、笹の葉で巻きました。蒸してください。〔GMO 飼料不使用〕



639 **冷蔵** 不使用
しらたかノラの会 ◎10日以上/豆・米
鶏五目ちまき
3個 **580円** (税込626円)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



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

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。



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

デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。



640 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日
りんごコンポート
180g **315円** (税込322円)

手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。



641 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日/米
ノラの会の甘酒
180g **368円** (税込397円)

みよし×リアスのヨラボみよし天

みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。



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

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

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



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



もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのなめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

徳島県つるぎ町 小野製麺

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおどろき、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。



原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油〔ひまわり〕

小野製麺 ◎730日/麦
手延半田めん

647 320g **430円** (税込464円)
648 5袋 **2000円** (税込2160円)
おまとめ 特価

長野県千曲市・きのこ王国

“うまみ凝縮”乾燥きのこ

きのこを乾燥させると…
・乾燥により細胞が壊れ出汁が良くでる
・きのこの歯ごたえも強く食感がよくなる

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



181225 **凍**
きのこ王国(長野) ◎1年
乾燥オイスターマッシュルーム
20g **300円** (税込324円)



181237 **凍**
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥たもぎ茸
20g **300円** (税込324円)
黄色いひらたけのタモギタケを乾燥させました。



181249 **凍**
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥えのき茸
20g **260円** (税込281円)
えのき茸を乾燥させました。



181250 **凍**
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥山伏茸
20g **300円** (税込324円)
山伏茸を乾燥させました。



181262 **凍**
きのこ王国(長野) ◎180日以上
乾燥琥珀茸
20g **260円** (税込281円)
琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させました。

島根県奥出雲町 森田醤油店

隠岐のあごにこだわりました。すっきりと上品な味わいを楽しめます



原材料/丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、あご(島根県隠岐)、昆布(北海道日高)、みりん、粗糖、食塩

649 **冷蔵** 不使用
森田醤油 ◎1年/豆・米
隠岐のあごだし
250ml **700円** (税込756円)
国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。



650 **冷蔵** 不使用
森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・米
国産丸大豆生しょうゆ
360ml **550円** (税込594円)

島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醱酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。



181195 **冷蔵** 不使用
森田醤油 ◎1年半/豆・米
うすくち醤油
360ml **440円** (税込475円)

島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。



181201 **冷蔵** 不使用
森田醤油 ◎1年/豆・米
二段仕込み減塩醤油
360ml **420円** (税込454円)
再仕込み醸造法で造り上げ、独自の技術で塩分を8.9%に抑えています。



181213 **冷蔵** 不使用
森田醤油 ◎1年/豆・米
森田ぼん酢すだち
150ml **410円** (税込443円)
国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



島根県江津市 都錦 ～みやこにしき～

中国地方随一の河川「江の川」の湊町・江津。酒造りに適した豊富な伏流水と良質な米の産地に恵まれ、明治17年の創業以来、「品質こそ命なり」をモットーとし、水・米・技にこだわった酒造りを続けています。



181274 **凍**
都錦酒造 /米
農醸酒 sign50 交響
720ml **1800円** (税込1980円)
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合50%。アルコール16度



181286 **凍**
都錦酒造 /米
農醸酒 sign88 八十八
720ml **1150円** (税込1265円)
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合88%。アルコール16度