

	月	火	水	木	金
注文書回収 10/	4	5	6	7	8
商品配達 10/	11	12	13	14	15
特別企画商品配達 10/	18	19	20	21	22

2021年
10月2回28号



秋を感じる郷土料理 鮭とプチプチいくらの はらこ飯

担当者おすすめ レシピ はらこ飯

材料(2~3人分)

- 生鮭切身 2枚
- いくら醤油漬け お好み量
- お米 2合
- めんつゆ 大さじ2
- 塩 適宜
- 大葉 お好み量

作り方

- ①生鮭は解凍し少量の塩を振り15分おきペーパーなどで水分をふき取り、食べやすい大きさに切ります。お米は洗って20分吸水させざるに取ります。
- ②鍋に水400ccを沸かし①の鮭とめんつゆを入れ鮭に火を通します。鮭が煮えたら取り出します。
- ③鍋(炊飯器)に①のお米を入れ②の煮汁を入れ水分量を調整し、塩で味を調え炊きます。(注意: 鮭は入れません)
- ④炊きあがったら器にご飯を盛り、鮭といくら醤油漬けと大葉(千切り)をトッピングして完成です。

※いくらの醤油漬けの塩味がありますので、塩分量は調整してください。大葉の代わりに青ねぎの小口切りでもOKです。



あの伊達政宗公も絶賛したと云われている「はらこ飯」は宮城県の郷土料理です。秋から冬にかけて水揚げされる「天然秋鮭」の身と、いくらをたっぷり使った料理です。鮭の身を煮込み、その煮汁でお米を炊き込んで、いくらと鮭の身を盛りつければ完成。ご家庭でも本場の味が楽しめます。是非、挑戦してみてください。

まさに海のスーパーフード

鮭や鮭の卵からつくられるいくら・筋子には、動脈硬化を抑える効果があるといわれるEPA(エイコサペンタエン酸)や人が考えたり体を動かしたりするのに欠かせないDHA(ドコサヘキサエン酸)、鮭の赤い色素には体をまもる「抗酸化作用」があるとされるアスタキサンチンが含まれています。その他たんぱく質やビタミン・ミネラル類など多くの栄養を効率的に摂取できます。



200
天然銀毛鮭
「雄宝」切身
3切(210g) **570円**(税込616円)



201
礼文産沖獲り鮭切身
3切(240g) **528円**(税込570円)



197
いくら醤油漬(訳あり)
100g **1300円**(税込1404円)

宮城県石巻市 山徳平塚水産の絆おでん

厳選した三陸の新鮮な原料をいかして魚の旨みにこだわった練り製品を中心に、自家製つゆの染み込んだ大根や卵の入った温めるだけのおでんです。



9
ページ

庄内協同ファームのお菓子



庄内の生産者が丹誠こめて育てたお米で作った、どこか懐かしさを感じるお菓子。お子様から大人まで幅広い年代が安心して食べられる、やまゆりのロングセラーです。

12
ページ

16 趙さんの味 「熟成白菜キムチ」

乳酸菌の宝庫ともいえるキムチ。趙さんがおばあさんから受け継いだ味を守りながらも、試行錯誤を繰り返し作り上げた白菜キムチは、辛さのなかに旨みのある、味わい豊かな仕上がりになっています。



おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331



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

受難は続く 2021年りんご情報

山形県のりんごは4月の霜の影響で収穫量が大幅に減りました。また、お届けするりんごは変形やさびのあるものが例年より多く入ります。ご了承いただけますようお願いいたします。ご予約いただいたりんごもすべての方にお届けできるかどうかかわからない状況となっております。

黒に近い濃い紅色に色づき 甘味と酸味のバランスがよい品種

低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)

おきたまのりんご(秋映)

113 3~4玉(900g以上) **648円**(税込700円)

181195 2.5kg前後 **1500円**(税込1620円)

山形県南陽市の尾箸庄造さん他。今年は今回限定で企画させていただきます。欠品となる可能性もございますのでご了承ください

酸味は弱く、たっぷりとした甘味と果汁が多い品種。甘いらんご好きにおすすめです

今季初

114 900g前後 **715円**(税込772円)

181470 5kg 5kg箱 **3450円**(税込3726円)

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

低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)

りんご(シナノスイート)

115 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。

自然農法のぶどう

181183 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)

稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)

1kg箱 **2000円**(税込2160円)

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

食べ飽きしないすっきりとした甘みと香りが改めて見直されています

種ありぶどうです

400g規格は今回限定です

116 低農薬 無化学肥料
勝沼平有機生産組合(山梨県)

ぶどう(甲州)

400g **650円**(税込702円)

山梨県甲府市の渡辺孟さん他。種ありぶどうですが、生理的な現象で種のないものもあります。

甘みをじっくり蓄えた、奈良県生まれの刀根柿または樹齢100年以上の木から収穫される味わい深い平たね柿

今季初

117 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)

B品吉野柿(たねなし)

1kg前後 **368円**(税込397円)

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

甘さ、果汁、歯ざわりなど一級品でさらに日持ちが非常によいことも特徴です

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

118 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)

梨(南水)

2玉(約700g) **665円**(税込718円)

今季最終

181020 低農薬 無化学肥料
栃の葉くらぶ(栃木県)

梨(新高)

2~3玉(約1kg) **630円**(税込680円)

栃木県小山市の館野文雄さん。

朝食やおやつに♪

●きな粉バナナヨーグルト

120 有機バナナ

450g以上 **298円**(税込322円)

ペルー、エクアドル、メキシコ

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

色づきが早く酸抜けの良い品種です

121 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)

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。

地元の貴重な農薬不使用レモン♪

神奈川県産

122 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)

秋澤さんの本レモン

500g **335円**(税込362円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

(放) 不検出 <1.6<1.8

甘みと酸味の絶妙なバランスがもたらすさわやかな味わい、口の中ですとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです

今季初

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

119 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)

洋梨(バラード)

2個(約600g) **620円**(税込670円)

糖度が高く食べごたえのあるパートレットとラ・フランスの子ども

洋梨の食べごろ・食べ方

室温に置いて、香りが出た後、軸の近くがしわしわになったら食べごろです。デザートだけではなく、ハムやチーズなどの塩味の効いたものにも合うため、ピザのトッピングにして焼いてもおいしい。

ペルー、エクアドル、メキシコ

120 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・マーリア農園、メキシコのチョコニータ農園よりお届け。農薬不使用。

・バラード…今年は収穫量が少なめです。
・梨(新高)…昨年は「日光梨」という品種で代替えとなりました。

121 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)

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。

※10月いっぱいには青いものをお届け予定です。皮の色は熟度に関係ありません。

122 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)

秋澤さんの本レモン

500g **335円**(税込362円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

(放) 不検出 <1.6<1.8

9月の台風の影響と秋台風が気になります

発生状況によっては、いろいろと遅配や欠品となることもあるかもしれません。また、湿気や突然の高温でレタスなどは病気が出やすくなることもあるかもしれません。

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。

※欠品の可能性があります

123 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)

中家さんのトマトは8月にハウスが浸水してしまい、しばらくお届けができず申し訳ありませんでした。青いトマトはお届けしないようにいたします。

124 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。

125 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)

きゅうり

300g **200円**(税込216円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

126 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。

127 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)

いんげん

100g **345円**(税込373円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

127 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)

いんげん

100g **345円**(税込373円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

神奈川県産

180579 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。

※遅配可能性があります

181201 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)

仙台雪菜(せんたいゆきな)

250g **275円**(税込297円)

山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。山形の在来品種で味の濃いアブラナの種類。小松菜と同じように食べられます。

128 有機
農民連奈良産直センター(奈良県)

チンゲン菜

200g **214円**(税込231円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

129 有機
農民連奈良産直センター(奈良県)

有機ほうれん草

200g **260円**(税込281円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

130 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。

131 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)

食用菊(もつてのほか)

100g **240円**(税込259円)

山形県高島町の長谷川英一さん。茹でてお醤油やポン酢でおめしがぐらください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒に茹でるのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。

132 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。

133 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。

180580 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。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。

134 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。

135 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。高原で育ったグリーンリーフレタスです。柔らかくくせのない味わいで、サラダなどの生食がオススメです。

神奈川県産

136 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)

水菜

150g **230円**(税込248円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サラダでもスープや鍋でもおいしいシャキシャキの食感。

神奈川県産

137 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)

紫水菜

150g **230円**(税込248円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。

138 有機
オーガニックファームつくばの風(茨城県)

有機ベビーリーフミックス

50g **210円**(税込227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

※欠品可能性があります

139 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。

神奈川県産

140 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。

141 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。



徳島県徳島市 マストミ

自然の力で育まれた食材に感謝し、その食材の味わいを大切に「おいしい」をかたちにします。

モノが溢れ、食を取り巻く環境が大きく変化している時代だからこそ、これからはマストミは「本物」にこだわって、そして海や大地の自然で育まれた食材が持つ本来の味わいや魅力を食卓へ届け続けられるよう、全社一丸となって取り組んで参ります。

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



184 **凍** 15日
マストミ
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円** (税込1166円)



185 **凍** 15日
マストミ
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **495円** (税込535円)

定番のつぶつぶ鮭 タレはお好みで

おまとめ
特価



186 **凍** 15日
マストミ
つぶつぶ鮭たたき身
50g×2 **500円** (税込540円)

187 **徳用** 50g×4
通常本体 **1000円** (税込1037円)
187 **徳用** 50g×4 **960円** (税込1037円)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

簡単に新鮮なまぐろの 漬け丼を楽しめます



188 **凍** 15日以上/豆・麦・米
マストミ
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **540円** (税込583円)

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



189 **凍** 14日
近藤水産
焼津バチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **630円** (税込680円)

焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。



190 **凍** 90日以上
マル井
おろしホウサシ
5g×6袋 **378円** (税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果が高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



191 **凍** 調味料
ディメール
鱈屋のしめさば
1枚(80~100g) **350円** (税込378円)

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



192 **凍** 調味料
日本マリンフーズ
のどろろ柚子甘酢漬
120g **340円** (税込356円)

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

原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布



193 **凍**
松岡水産
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480円** (税込518円)

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



194 **凍**
千倉水産加工販売
刺身用真いかスライス
65g(9~10枚) **398円** (税込430円)

国産するめいかを刺身用にスライスしました。解凍してください。



195 **凍**
丸友しまか
ポイルタコ(真だこ)
200g **600円** (税込648円)

岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



196 **凍**
雄武漁業協同組合
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600円** (税込648円)

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



197 **凍** 調味料
佐井村漁業協同組合
いくら醤油漬(訳あり)
100g **1300円** (税込1404円)

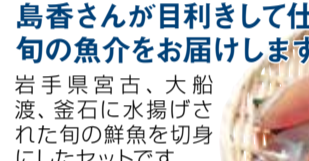
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

原材料/いくら(国内)、醤油、みりん



198 **凍**
伊豆中
金目鯛(下処理済)
1尾(240g) **680円** (税込734円)

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



199 **凍**
丸友しまか
島香の切り身魚セット
3種類 **880円** (税込950円)

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



200 **凍**
鳴門魚類
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **570円** (税込616円)

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



201 **凍**
千倉水産加工販売
礼文産沖獲り鮭切身
3切(240g) **528円** (税込570円)

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



202 **凍** 不使用
東北トクスイ
塩紅鮭カマ
3~5切(300g) **500円** (税込540円)

アラスカ産紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。



203 **凍**
鳴門魚類
さわら切身(無塩)
2切 **540円** (税込583円)

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



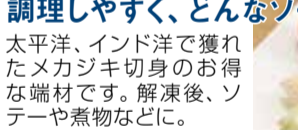
204 **凍**
近藤水産
浅羽カレイ切身
3切(300g) **800円** (税込864円)

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



205 **凍**
近藤水産
マダラ切身
3切(240g) **750円** (税込810円)

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



206 **凍**
近藤水産
メカジキ端切
300g **648円** (税込700円)

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

原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)



207 **凍**
鳴門魚類
甘塩サバフィーレ
2枚(200g) **390円** (税込421円)

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



208 **凍**
千倉水産加工販売
千葉県産真あじ三枚おろし
7~16枚(170g) **398円** (税込430円)

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



209 **凍** 調味料
大新
あじごぼうつみれ
160g **330円** (税込356円)

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



210 **凍** 不使用
伊豆中
さばメンチ
35g×5 **398円** (税込430円)

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



211 **凍**
共和水産
いか一夜干しカット
180g **410円** (税込443円)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



212 **凍** 不使用
ダイヤモンド
ふっくら開きあじ
3枚(240g) **398円** (税込430円)

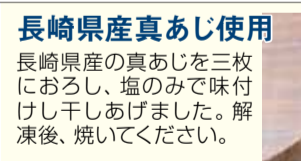
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



213 **凍**
伊豆中
骨取りあじの干物
4枚(100g) **410円** (税込443円)

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

原材料/真アジ(長崎県)、食塩、茶カテキン



214 **凍**
伊豆中
本かます開き
2枚(約170g) **580円** (税込626円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



215 **凍**
鳴門魚類
甘塩縞ホッケ開き干し
1尾(約350g) **630円** (税込680円)

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



216 **凍**
鳴門魚類
真イワシ丸干し(大)
3尾(300g) **380円** (税込410円)

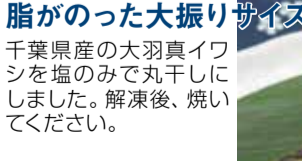
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

原材料/真イワシ(千葉県)、食塩



217 **凍**
千倉水産加工販売
子持ちからふとししやも
7~12尾(150g) **298円** (税込322円)

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 **凍** 不使用
伊豆中
骨取り金目鯛味醂干し
3枚(72g) **598円** (税込646円)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



219 **凍** 不使用
鳴門魚類
寒サバみりん天日干し
2枚(200g) **420円** (税込454円)

九州産真サバを、特製みりんタレに漬けてから干しあげました。解凍後、グリルで焼いてください。



220 **凍**
丸友しまか
さばメンチ
35g×5 **398円** (税込430円)

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



221 **凍**
共和水産
いか一夜干し
180g **410円** (税込443円)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



222 **凍**
丸友しまか
さばメンチ
35g×5 **398円** (税込430円)

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

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえる
お得なセットです



220 凍不使用
タイム缶詰 ④45日以上
10月の煮魚セット
3種各1パック 通常本体 830円 750円(税込610円)

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

カマは旨みと脂がたっぷり
ふっくら仕上がっています



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

221 凍不使用
タイム缶詰 ④45日以上/豆・麦・米
まぐろカマ煮付け
250g(固形200g) 398円(税込430円)

気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

ふっくら
仕上がっています



原材料/メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

222 凍不使用
タイム缶詰 ④45日以上/豆・麦・米
めかじき切り落とし煮付け
固形量60g×2 398円(税込430円)

気仙沼港に水揚げされためかじきの切り落としを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

かつお節とおおさの
風味が抜群です



原材料/さんま(国産)、小麦粉、しょう油、みりん、かつお削り節(国産)、砂糖、おおさ(国産)

223 凍調味料
千倉水産加工販売 ④90日以上/豆・麦・米
さんまとおおさのおかか焼き
10~14個 通常本体 (140g) 398円 388円(税込419円)

さんまに照焼風の下味を付け、かつお節とおおさを混ぜた小麦粉で衣付けしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

国産大豆みそを使って
甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

224 凍不使用
鳴門魚類 ④30日/豆・麦・米
寒サバ西京漬け
2枚(約180g) 460円(税込497円)

長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



225 凍
ダイヤモンド ④90日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g 368円(税込397円)

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



226 凍不使用
ダイヤモンド ④90日以上
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g 368円(税込397円)

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



227 凍
東北トクスイ ④180日/え
天然むきえび(大)
160g 480円(税込518円)

マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにおき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



228 凍
パプアニューギニア海産 ④3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) 778円(税込840円)

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。

身はやわらかく、甘味があります

青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。



229 凍
タイセイフーズ ④90日以上
やわらかいかステーキカット
3枚(220g) 480円(税込518円)

原材料/アカイカ(青森県)



230 凍
カネキ水産 ④365日/え
エビ・イカミックス
180g 378円(税込408円)

天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



231 凍
塩屋 ④15日以上
国産冷凍あさりむき身
100g 480円(税込518円)

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



232 凍
塩屋 ④15日以上
国内産冷凍あさり
200g 378円(税込408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



233 凍不使用
渡邊水産 ④90日以上
穴道湖大和しじみ
180g 398円(税込430円)

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



234 凍
リアス ④30日以上
十三浜産絆わかめ
100g 398円(税込430円)

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



235 凍不使用
リアス ④90日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ
10g 300円(税込324円)

わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



236 凍
マルイ岡田商店 ④90日
用宗港の生しらす
100g 630円(税込680円)

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

用宗しらすを直火釜でじっくり
ふっくら仕上げました



237 凍
マルイ岡田商店 ④90日
用宗港の釜揚げしらす
100g 630円(税込680円)

静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



239 凍
塩屋 ④15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん
50g 330円(税込356円)

しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



240 蔵不使用
佐井村漁業協同組合 ④90日
鮭フレーク
100g 500円(税込540円)

青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

ふっくらやわらか、極上煮あなご

対馬西沖の脂ののったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



241 凍調味料
対馬地域商社 ④90日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
70g 1130円(税込1220円)

原材料/真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]

岩手県宮古 丸友しまか —宮古の牡蠣—

牡蠣の旨みたっぷり、
醤油だれの味わい



245 凍不使用
丸友しまか ④15日以上/豆・麦・米
ぷっくり牡蠣の醤油煮
100g 680円(税込734円)

宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍!
美味しさをそのまま閉じ込めています



246 凍
丸友しまか ④30日以上/麦
天然酵母パン粉の牡蠣フライ
200g 540円(税込583円)

2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

鍋つゆには魚醤を使い
旨味と風味があります



247 凍不使用
東北トクスイ ④90日以上/卵・豆・麦・米・か
海鮮寄せ鍋(鍋つゆ付)
5種 通常本体 (440g) 1040円 1000円(税込1080円)

赤魚、すけそうたら、ホタテ、かき、かに団子がたっぷり入っています。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 「魚道」

昆布と米酢であじの旨みを
さらに引き出しました



248 凍
川崎北部水産加工 ④60日/米
あじ昆布み
4~6枚 630円(税込680円)

国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]

249 凍不使用
川崎北部水産加工 ④45日以上/卵・乳・麦・え
天然大エビフライ
5本 900円(税込972円)



ズワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足!



250 凍不使用
川崎北部水産加工 ④90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ
4個(約150g) 600円(税込648円)

自家製ソースにズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。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
肉じゃがの
肉そぼろの

材料(2人分)

- 豚挽き肉 150g
- じゃがいも 200g
- ピーマン 1個
- [A]
- 水 300ml
- 醤油 大2
- みりん 大1/2
- 砂糖 小2

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、大きめの一口大に切る。
- ②ピーマンは4等分に縦割りする。
- ③鍋に豚挽き肉とAを入れ、全体がなじむまで混ぜ合わせ、中火にかける。
- ④沸騰してきたら①を加えざっと混ぜ合わせフタをする。
- ⑤強めの中火にして沸騰したら中火にし、フタを少しずらして15分ほど煮込む。
- ⑥じゃがいもに火が入ったら、ピーマンを加えてざっと煮る。



255 **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(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。



豚しゃぶ鍋

千野さんの豚肉 (山梨県)



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



252 **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(648円)**
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



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



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



253 **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(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。



254 **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(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。



豚丼



263 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚ヒレ一口カツ用
200g **715円(772円)**
ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。



256 **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 **540円(583円)**
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



257 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
200g **440円(475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。



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



265 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉
200g **348円(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。



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



259 **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(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。



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



271 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円(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。



272 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
500g **870円(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。



273 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **330円(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 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円(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。



唐揚げ



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



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



チキンカレー



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



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



269 **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(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。



270 **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(497円)**
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつくねなどに。



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



277 **凍**
秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝スライス
150g **220円(238円)**
コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。



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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



279 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g **1150円(1242円)**
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚



牛カルビガーリック焼き



280 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
180g **948円(972円)**
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛 (北海道)



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



和風ハンバーグ



285 **凍**
知床興農ファーム ◎90日以上
国産熟成牛テール
400g **1300円(1296円)**
スープやシチューに。



281 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円(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。



282 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円(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。



283 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **550円(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。



286 **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(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。



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



288 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚合挽肉
250g **750円(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。



289 **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)
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



290 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加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〕



291 **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〕

規格外品なのでお買い得!



292 **凍**
中津ミート **◎180日**
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**(税別)
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロブ、ローレル]

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 **320円**(税込) **346円**(税別) **338円**(通常本体)
新鮮なレバーを生姜、キコ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〕



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



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



296 **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〕



297 **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〕



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



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



300 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**(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〕



301 **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〕



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



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

塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります



304 **凍**
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**
千野さんの豚小間塩麴漬
100g×3 **640円**(税込) **691円**(税別) **650円**(通常本体)
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〕

原材料/豚ウデ肉(山梨県)、米麴、食塩



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

柔らかいバラ肉にタレがしっかりと染み込んでいます



306 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**
豚バラなんこつスペアリブ
230g **360円**(税込) **389円**(税別)
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚バラなんこつ(国産)、粗糖、醤油、純米酒、食塩

秋川牧園のお惣菜

凍ったままトースターで温めるだけ!

309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **528円**(税込) **551円**(税別) **510円**(通常本体)
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

原材料/牛乳、マカロニ、じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、菜種油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー



311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎120日以上/卵・豆・麦・米**
秋川牧園ミートボール
100g **198円**(税込) **214円**(税別) **198円**(通常本体)
秋川牧園の鶏肉を使ったミートボールに、自家製タレをたっぷり絡めました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

おつまみやサラダのトッピングなどに



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

原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

ピーマンや玉ねぎを加えるとさらに美味しくいただけます

313 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の甘酢あんかけ
130g×2 **500円**(税込) **540円**(税別) **500円**(通常本体)
臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げに、オリジナルの甘酢を加えました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/鶏肉(徳島県)、ケチャップ、粗糖、純米酢、片栗粉、小麦粉、醤油、鶏卵、純米酢、胡麻油、生姜、ニンニク、唐辛子、食塩、コショウ



315 **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) **380円**(通常本体)
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌



317 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
ビビンバの具
100g×2 **468円**(税込) **486円**(税別) **450円**(通常本体)
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー



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



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

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き

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

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味

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

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット

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

根強い人気の肉まんは ニッコーの原点です

国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

322 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **398円** (税込 **419円**)

根強い人気の中華スイーツ

中の餡は、ごまの風味をいかにした中華まんじゅうにぴったりの餡を使用しています。〔乳製品・豚脂GMO飼料不分別〕

323 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 あんまん
5個(275g) **398円** (税込 **419円**)

324 凍 G 不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
プチカレーコロッケ
20g×6ヶ **238円** (税込 **257円**)

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

325 凍 G 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 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ
エビカツフライ
152g(4個入) **370円** (税込 **400円**)

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

327 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ
えびにら餃子
18g×10個 **378円** (税込 **408円**)

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

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

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

329 凍 G 不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
A mom 女性のための餃子
20個(360g) **560円** (税込 **605円**)

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

330 凍 G 不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **610円** (税込 **659円**)

国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

331 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうしゅうまい
27g×8個 **350円** (税込 **378円**)

国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕

332 凍 G 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円** (税込 **400円**)

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

333 凍 G 調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円** (税込 **430円**)

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。

334 凍 G 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〕

335 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込 **430円**)

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

336 凍 G 不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円** (税込 **410円**)

北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。

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

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。コンスープなどに。

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

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。

342 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。冷凍のままで軽く茹でてください。

343 蔵
金子製麺 ◎2週間/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **200円** (税込 **216円**)

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

344 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。

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

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。

340 凍
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円** (税込 **308円**)

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

341 凍
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円** (税込 **495円**)

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

345 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円** (税込 **335円**)

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

346 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎2週間/豆・麦
日本の中華麺 ちゃんぽん麺
120g×2 スープ付 **350円** (税込 **378円**)

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

347 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
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ろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

348 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。

349 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円** (税込 **194円**)

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

350 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉 ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) **330円** (税込 **356円**)

スープ×2袋
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

355 凍 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。

356 蔵 G 不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **430円** (税込 **464円**)

千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

357 蔵
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円** (税込 **810円**)

秦野の恩蔵正一さんが農薬の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママス(12%)で漬けました。

358 蔵
聖食品 ◎45日以上/か
高野山黒ごま豆腐・カップ
120g **150円** (税込 **162円**)

香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもっちりした食感のごま豆腐です。

359 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産あさりご飯の素
150g(2合) **600円** (税込 **648円**)

国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。

360 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円** (税込 **367円**)

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

愛知県 漬物本舗 道長

昆布とするめの風味満点

原材料 / 干昆布、するめ、人参、白たまり、みりん、溜り醤油、砂糖

351 蔵 G 不使用
道長 ◎90日/豆・麦・米
松前漬
100g **407円** (税込 **440円**)

北海道産昆布、するめを使用し、白たまりや三河みりんなどで味付けしました。

すっきりとおいしいレモン入り アロエヨーグルトのできあがり!

原材料 / アロエベラ、ビートグラニュー糖、レモン

352 蔵 G 不使用
道長 ◎15日
ヨーグルトのともレモン
155g **347円** (税込 **375円**)

愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラにレモンを加え、シロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。

353 蔵
道長 ◎30日/米
スパイスだいちゃん
150g **328円** (税込 **354円**)

「あとひきだいちゃん」にオーガニックカレースパイスをプラスしました。すっきりスパイシーな風味をお楽しみください。

354 蔵 G 不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円** (税込 **378円**)

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

ラーメンのトッピングや箸休めとしてどうぞ!

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

原材料 / メンマ(たけのこ)、醤油、砂糖、魚介エキス、ごま油、食塩、香辛料 [コショウ、唐辛子]

361 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円** (税込 **486円**)

363 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円** (税込 **367円**)

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

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

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

362 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円** (税込 **356円**)

北海道産肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

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

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

**6種類のおでんが
楽しめます**



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

368 **G**調味料
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
絆おでん
400g **398円**(税込) **430円**
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

**人気の練り物を集めた
おでんにピッタリなセット**



原材料/魚肉(たらいわし・ぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、酸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

369 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
おでん種セット
6種13品 **530円**(税込) **572円**
いわしはんぺん4枚、うずら卵天2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



370 **G**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。



371 **G**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。



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



373 **G**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みを混ぜ合わせ、味噌で漬込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。



378 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ちぎり揚
100g **300円**(税込) **324円**
商品特産生椎茸と酢漬生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。



379 **G**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。



380 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) **419円**
スケウダラのすり身にヨシキリ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〕



383 **G**不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260円**(税込) **281円**
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。



385 **G**不使用
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。



386 **G**不使用
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も。

湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます♪

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



381 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・麦・米
和風だし薫るふんわり豆腐あんかけ
130g (具70g餡60g) **300円**(税込) **324円**

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

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



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



384 **G**不使用
だいでイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスピーズ
85g **250円**(税込) **270円**
5種の有機豆(ガルビソソ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピース)をミックした彩り鮮やかなサラダ豆です。



387 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにゃく
330g **255円**(税込) **275円**
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。



388 **G**不使用
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。

389 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込) **324円** (放) 不抽出 <2.1<2.3

390 **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**

393 **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**

391 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込) **335円** (放) 不抽出 <2.1<2.3

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

394 **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**

395 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしよせ豆腐
330g **375円**(税込) **405円**
埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。

396 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g **200円**(税込) **216円**
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

397 **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **230円**(税込) **248円**
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

フライパン等でカリッと焼いて♪

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



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

なめらかな食感の生揚げ

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



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

鍋物に欠かせない具のお買い得セット

ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。



402 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個(3種各2個) **380円**(税込) **410円**

**酢飯に具材をまぜて詰めれば
おいなりの出来上がり**

肉厚でふくら柔らかい油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



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

**しゃきしゃきのれんこんが
たっぷり入ったがんも**

熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮詰めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。



403 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **440円**(税込) **475円**

2袋規格のお買得なお惣菜♪

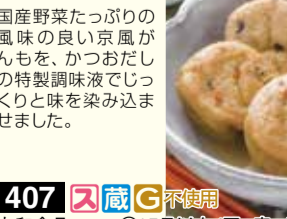
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。



404 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り具だくさんがんも
80g×2枚 **343円**(税込) **370円**
国内産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、素干しえびを加えました。

**おまとめ
特価**

国産人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。



407 **G**不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 **420円**(税込) **380円**(税込) **410円**

乾燥おから

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



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

**油揚げの
焼きコロケ**

**担当者おすすめ
レシピ**

材料(6個分)

油揚げ 3枚
じゃがいも 中2個
玉ねぎ 1/2個
鮭フレーク 大さじ2~3
塩・こしょう 適宜
牛乳 適宜
バター 15g

240
鮭フレーク

作り方

- 油揚げは湯通ししてから半分に切り、裏返します。
- じゃがいもは茹でて皮をむきつぶします。玉ねぎはみじん切りにしバターで炒めます。
- ポウルに②と鮭フレークを入れ牛乳で硬さを調整しながら良く合わせ、塩とこしょうで味を調えます。
- ③を6等分し、1に詰め閉じ口を下にして形を整えます。オーブントースターで約10分こんがり焼き色がついたら完成です。

カップ入りだから
そのままOK



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

411 **蔵G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105** (税込113円)
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。

412 **蔵G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105** (税込113円)
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。

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

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
409 **蔵G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198** (税込214円)
タレ・カラシ付
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。

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

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

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

418 **蔵G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95** (税込103円)
(タレ、カラシ無)
秋田県産の大豆を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。

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

焙煎玄米の風味が小倉餡の
美味しさを引き出しています **新**
10~12月限定
淡雪小倉餡、小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ酵母、食塩、白ごま(ミャンマー)
420 **蔵G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/麦・米
焙煎玄米淡雪小倉あんぱん
1個(約90g) **250** (税込270円)

421 **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** (税込313円)

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

423 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) **430** (税込464円)

424 **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** (税込248円)

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

426 **蔵G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **230** (税込248円)

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

428 **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** (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〕

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕
435 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533** (税込576円)

油脂や糖類を使わずに焼き上げました
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩
436 **蔵**
ザクセン ◎4日/麦
いちじくパン
1個 **425** (税込459円)
小麦粉(北海道)、いちじく(アメリカ産・海外認証)、有機オリーブオイル(チュニジア)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩

429 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **460** (税込497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〕

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

431 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 **370** (税込400円)
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330** (税込356円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

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

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

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

438 **蔵G不使用**
ザクセン ◎4日/乳・麦
紅茶のプチパン
4個 **425** (税込459円)
小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の塩)〔乳GMO飼料不分別〕

439 **蔵**
ザクセン ◎3日/麦
ドライマトとバジルセミハードロール
5個 **440** (税込475円)

440 **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Eセット
3種 **570** (税込616円)

朝食やティータイムにおすすめ♪
小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼちゃペースト(北海道産)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

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

442 **蔵G不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **300** (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〕

朝食やティータイムにおすすめ♪
小麦粉(北海道産)、ドライマト(トルコ)、粗糖(鹿児島産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩、有機バジル(エジプト)

もちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ
小麦粉(北海道)、ドライマト(トルコ)、粗糖(鹿児島産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩、なたね油

ココのある
クリーミーな滑らかさ
443 **蔵G不使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **500** (税込540円)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

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

ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕
447 **蔵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** (税込497円)

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

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕
445 **蔵G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
カシスジャム
185g **500** (税込540円)
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。
446 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100** (税込1188円)

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

冷やしてそのままおいしくお召上がりいただけます
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕
450 **蔵G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **160** (税込173円)



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

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



着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

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



105 蔵

秋川牧園のたまご 10個

10個(S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)
 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕
 (放) 不検出 <2.3<2.5



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵 平飼いの有精卵10個

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスターライズ牛乳です。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**円 (税込232円)

山地酪農牛乳

1ℓ **398**円 (税込430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

那須のおいしい牛乳

1000ml **340**円 (税込367円)

おいしい低脂肪乳

1000ml **300**円 (税込324円)

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

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml **100**円 (税込108円)
451 200ml **100**円 (税込108円)
452 1000ml **260**円 (税込281円)

よつ葉木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)
453 500ml **180**円 (税込194円)
454 1ℓ **300**円 (税込324円)

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

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g **160**円 (税込173円)

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

木次乳業 ◎8日/乳

木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)
453 500ml **180**円 (税込194円)
454 1ℓ **300**円 (税込324円)

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

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

函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195**円 (税込211円)
455 500ml **195**円 (税込211円)
456 1000ml **330**円 (税込356円)
 (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円 (税込297円)

とろとろなめらかなヨーグルト

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〕

よつ葉ナチュラルチーズ

300g(250g+50g) **520**円 (税込562円)



原材料/チーズ、モzzarellaチーズ



よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g **145**円 (税込157円)

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



よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215**円 (税込232円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **270**円 (税込292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

ほっぺがよるこぶ牛乳プリン

90g×3個 **290**円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳 牧場のカスタードプリン

100ml **210**円 (税込227円)

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



函南東部農協 ◎120日/乳 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g **740**円 (税込799円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。〔GMO飼料不使用〕
 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉チェダーチーズ

100g **298**円 (税込322円)

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



よつ葉クリームチーズ200g

200g **450**円 (税込486円)

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほ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〕



よつ葉無塩バター

150g **322**円 (税込348円)

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



パンに美味しい発酵バター

100g **285**円 (税込308円)

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



よつ葉生クリーム

200ml **362**円 (税込391円)

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

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

473 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)
474 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

475 白米 2kg **1050**円 (税込1134円)
476 白米 5kg **2580**円 (税込2786円)
477 玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

478 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)
479 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

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

480 白米 5kg **2700**円 (税込2916円)
481 五分米 5kg **2700**円 (税込2916円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。

新潟県 オブネット

新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

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

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

宮城県 黒澤重雄

黒澤さんのひとめぼれ JCS

491 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)
492 七分米 5kg **3500**円 (税込3780円)
493 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

黒澤さんのササニシキ JCS

494 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)
495 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)
496 玄米 2kg **1380**円 (税込1490円)
497 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 米

みよし村発芽玄米

720g **933**円 (税込1008円)

180026 JCS

庄内協同ファーム / 米

古代米 白山紫黒

300g **680**円 (税込734円)

180038 創健社 ◎360日/米

国産八穀

170g **467**円 (税込504円)

180040 創健社 ◎180日以上

愛媛県産 もち麦 希少なダイシモチ

300g **430**円 (税込464円)

180051 特

ネオファーム ◎6ヶ月

アマランス(全粒)

通常本体 80g **275**円 **238**円 (税込257円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

大豆工房おらが ◎30日以上/米

うれしいぬか床

180063 (小) 500g **750**円 (税込810円)

180075 (大) 1kg **1380**円 (税込1490円)



栃木、茨城県で農業を営むおらがが栽培された米糠と、能登半島の海塩で作ったぬか床です。

契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで、 粒塩餡を包みました



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

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



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

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

海の幸のうま味と米のあまみを感じる 塩分控えめのスナックです



新商品
お試し
特価

原材料/うるち玄米(国産)、乾燥オキアミ、本醸造醤油、てんさい糖、だし(かつお節、真昆布)、有機しろごま、乾燥かたくいわし、食塩、乾燥あおさのり、乾燥青のり

501 **凍** **G**不使用
澤田米穀店 ◎75日以上/豆・麦・米
ポン菓子・海鮮だし味
通常本体 29g **315円** **305円(税込)**

そのままはもちろん、ゆで た白玉やおもちにかけても



原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

502 **凍** **G**不使用
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **230円(税込)**
北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子



原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(こめ油)

503 **凍** **G**不使用
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米
きなこねじり
120g **248円(税込)**
北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

もったいないから生まれた、干し柿 のうまみをギュッと凝縮 したひとくちサイズのゼリー



原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

504 **凍** **G**不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g **265円(税込)**
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

完熟南高梅の 甘酸っぱい味わい



原材料/水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

505 **凍** **G**不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
完熟梅ゼリー
130g **350円(税込)**
王隠堂農園の栽培した完熟梅・青梅をたっぷり使用し、寒天で固めました。

まるで芋ようかんのような甘み としっとりなめらかな舌触り



原材料/さつまいも(種子島産安納もみじ)

506 **凍** **G**不使用
アイリッツ ◎45日
安納もみじの焼き芋
2本入 **390円(税込)**
さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。パックから取り出してそのままお召し上がりいただけます。

プロポリス特有のピリツとした味 わいて、美味しうどのケアを!



原材料/砂糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、プロポリスエキス(ブラジル)

507 **凍** **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
プロポリスのど飴
40g **400円(税込)**
ブラジル産オーガニックプロポリス使用。プロポリスは蜜蜂が植物から集めて作り出す天然の物質です。合成香料や添加物・着色料は一切使用していません。



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



509 **凍** **G**不使用
アリモト ◎120日/豆・麦・米
黒ごま煎餅・特産米あやひめ使用
15枚 **318円(税込)**
玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

お豆で楽しむお茶の時間

香ばしい落花生の風味とねっ とりとした食感が濃厚で美味



原材料/砂糖(北海道)、生あん、落花生ペースト、寒天

512 **凍** **G**不使用
味楽園 ◎6ヶ月以上/落
落花生ようかん
130g **330円(税込)**
北海道産の小豆とビートグラニュー糖を使用し千葉県産落花生ペーストで香り高い一口サイズの羊羹に仕上げました。

炒りたてのおいしさをお 届けします



原材料/落花生(千葉県)

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



514 **凍** **G**不使用
鶴間製菓 ◎30日
あずき甘納豆
200g **270円(税込)**
大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹



515 **凍** **G**不使用
鶴間製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円(税込)**
金時豆(北海道)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

ネオファームの ドライフルーツ&ナッツ

そのままはもちろんお菓子や お料理にしても楽しめます



原材料/いちじく(米国)

516 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **430円(税込)**
米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。

おまとめ 特価



517 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
ココの実3袋
40g 通常本体 ×3 **1470円(税込)**
ココの実(中国)

518 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円(税込)**
カシューナッツ(インド)

和菓子、洋菓子、中華菓子、 パン、お料理にも便利です



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩

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

山形県 庄内協同ファーム

砂糖無しなので玄米本 来の風味とサクッと軽い 歯ざわりが楽しめます



原材料/うるち玄米(山形県庄内産)

520 **凍** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ポン玄米砂糖無し
100g **290円(税込)**
原料の米は栽培期間中に化学合成農薬・化学肥料を使用しないで栽培した米を使用しています。



521 **凍** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **390円(税込)**
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)



523 **凍** **G**不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **280円(税込)**
もち米(山形県庄内産)、食塩



522 **凍** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
米おこしモロヘイヤ入り
150g **390円(税込)**
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)



524 **凍** **G**不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **295円(税込)**
もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

ナチュラルド本舗

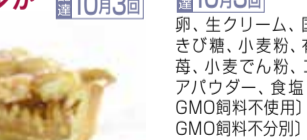
ぎゅっリクルミとキャラメルが つまったタルト



原材料/バター、小麦粉、くるみ、砂糖(甘しょ糖)、卵、クリーム、はちみつ、麦芽小麦粉(卵GMO飼料不使用)【乳GMO飼料不分別】

525 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
くるみ焼菓子(エンガディー)
直径約12.5cm **1320円(税込)**
サクサクのタルト生地にたっぷり香ばしいくるみを入れ、キャラメルを加えた、食べ応えのするお菓子です。

ココアの生地に苺の風味がやさしく香るクリームがたっぷり



526 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ココアロールケーキ
1個(約210g) **880円(税込)**



生地やさしい甘みにブルーベリーの風味と食感がよくあいます

527 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦
ブルーベリーのスコーン
3個 **350円(税込)**

完全無農薬茶
吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

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

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

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

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

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

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

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

ノンカフェインで年齢を問わずどなたでもお飲みいただけます

531 **小川生業**
有機ごぼう茶
1.5g 通常本体×30 **1200**円 **1180**円(税込) **1274**円
希少な有機ごぼうを生産者伝統の技術でやさしい香りのお茶にしました。煮出して水出しでもお作りいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

原材料/有機ごぼう(北海道)

531 **小川生業**
有機ごぼう茶
1.5g 通常本体×30 **1200**円 **1180**円(税込) **1274**円
希少な有機ごぼうを生産者伝統の技術でやさしい香りのお茶にしました。煮出して水出しでもお作りいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

532 **川原製粉所**
むぎ茶パック
10g×20P **260**円(税込) **281**円
栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

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

533 **ネオファーム**
スリランカ紅茶ネーチャーズ
2g×通常本体20パック **308**円(税込) **333**円
スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

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

536 **メトロ**
オーガニックカフェグラッセ(無糖)
1000ml **470**円(税込) **508**円

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

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

これだけの味のお茶は手に入りにくい

538 **プレスオールターナティブ**
林農園烏龍茶
70g **868**円(税込) **937**円
台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

539 **プレスオールターナティブ**
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込) **734**円

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

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

甘みが強く香りのよいジュースです

541 **味楽園**
有機ざくろジュース
140ml **265**円(税込) **286**円
有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

原材料/有機ざくろ(トルコ)

541 **味楽園**
有機ざくろジュース
140ml **265**円(税込) **286**円
有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

542 **三里塚物産**
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798**円(税込) **862**円
千葉県成田市の農業をせずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

信州りんごジュース

180087 **アルプス**
信州りんごジュース
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

信州ももジュース

180099 **アルプス**
信州ももジュース
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

543 **三里塚物産**
うめドリンク3P
120g×3 **675**円(税込) **729**円
千葉県産、農業不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180117 **高橋ソース**
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300**円(税込) **3564**円

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

180105 **光食品**
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220**円(税込) **3478**円

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

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

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180129 **光食品**
ヒカリアップルサイダー+レモン
250ml×30缶 **3900**円(税込) **4212**円

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。

180142 **フジワラ化学**
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込) **1188**円

有機栽培大豆を主原料に、はと麦、昆布をプラスした植物性たんぱく飲料です。

545 **マルサンアイ**
豆ジャン(豆乳飲料)
1000ml **300**円(税込) **324**円

アメリカ産の有機大豆だけを使った、無調整の豆乳飲料です。

546 **ムソー**
有機豆乳 無調整
1000ml **298**円(税込) **322**円

無添加、麦芽100%とに"ビール通"ごのみのノンアルコールビール

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

特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数:15/日本酒度:+7/精米歩合:60%

180148 **大和川酒造店**
純米辛口 弥右衛門
720ml **1100**円(税込) **1210**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

180154 **長良天然ワイン醸造**
天然葡萄酒 赤(中辛)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180166 **長良天然ワイン醸造**
天然葡萄酒 白(辛口)
720ml **1400**円(税込) **1540**円

180178 **ヤッホーブルーイング**
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込) **820**円

180180 **ヤッホーブルーイング**
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込) **825**円

180191 **エコグリーン**
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込) **198**円
動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

180221 **自然丸**
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込) **187**円

180210 **自然丸**
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

180257 **自然丸**
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込) **473**円

180208 **自然丸**
自然丸の粉石けん
3kg **880**円(税込) **968**円

180282 **自然丸**
泡のキッチンハンド詰替用
220ml **240**円(税込) **264**円

180233 **自然丸**
暮らしの重曹
600g **310**円(税込) **341**円

180269 **エコグリーン**
ノーマルアレッポの石鹸
200g **630**円(税込) **693**円
オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

180270 **自然丸**
泡のボディソープ・詰替用
450ml **390**円(税込) **429**円

180245 **自然丸**
安全商品 固形せっけんシャンプー
750g **800**円(税込) **880**円

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

180294 **ハイム化粧品**
石けんはみがき
140g **440**円(税込) **484**円

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

180300 **自然丸**
ベビーせっけん固形
80g **175**円(税込) **193**円

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

180312 **自然丸**
泡で出てくるベビーせっけん詰替用
220ml **260**円(税込) **286**円

180324 **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

180336 **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

180348 **丸富製紙**
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

180350 **丸富製紙**
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

180361 **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込) **174**円
粘着付と割などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**職人が丹精込めて作る
ヤマキの味噌**



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

549 ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(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。

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

553 近藤醸造 ◎2年/豆・麦
1ℓ **500**円(540円)

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

554 ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(1404円)

マイルドな味わいが特徴のチゲ鍋つゆです



自然の旨味とすっきりとした味わい



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

550 ヤマキ醸造 ◎1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(1004円)

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

551 ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(1078円)

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

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

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

556 近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(826円)

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、トマトピューレ、味噌[大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩]、鶏スープ、にんにく、本みりん、食塩(海の精)、砂糖(粗糖)、玉ねぎ、生姜、唐辛子、りんご酢

557 日東醸造 ◎360日/豆・麦・米
チゲ鍋つゆ
600g **620**円(670円)

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、食塩(海の精)、かつお削り節、本みりん、昆布、砂糖(粗糖)、椎茸

558 日東醸造 ◎360日/麦・米
寄せ鍋つゆ
600g **530**円(572円)

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

561 創健社 ◎360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(540円)

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

559 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(540円)

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

563 ムソー
てんさい含蜜糖
500g **380**円(410円)

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

569 平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830**円(896円)

574 フェ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(1404円)

564 青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(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。

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

565 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(1144円)

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

567 都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(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。

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

570 松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(551円)

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

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

571 創健社 ◎180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(729円)

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

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

丸新商会の調味料

ピリッと辛くて食欲増進♪

中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せます。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。

578 丸新商会 ◎9ヶ月以上/豆・米
豆板醤
130g **330**円(356円)

原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

583 高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(335円)

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

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

582 光食品 ◎18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(605円)

572 創健社 ◎180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(1296円)

573 創健社 ◎180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(1188円)

576 TAC21 ◎730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
90g **560**円(605円)

577 富士興産 ◎8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(583円)

中華料理用の甘味噌です。ホイコーロー、肉味噌、チャーシュー種などに。

579 丸新商会 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米
甜麵醬(テンメンジャン)
130g **340**円(367円)

580 丸新商会 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米
蕃椒醬(コチュジャン)
280g **480**円(518円)

581 丸新商会 ◎9ヶ月以上
ココナッツミルク
400ml **520**円(562円)

584 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(378円)

585 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(378円)

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

586 光食品 ◎1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(356円)

587 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(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。

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

590 創健社 ◎6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **400**円(432円)

591 リアス ◎90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(464円)

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

592 富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(529円)

594 コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー
150g(5皿分) **320**円(346円)

595 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(378円)

596 コスモ食品 ◎4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュー
110g(4皿分) **298**円(322円)

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチューです。(GMO飼料不分別)

597 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(248円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

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

588 光食品 ◎1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(389円)

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

589 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(475円)

593 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(378円)

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。(GMO飼料不分別)

598 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(248円)

599 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(248円)

598 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(248円)

599 光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(248円)

担当者おすすめ
レシピ

**粒マスタードの
ポテトサラダ**



材料(2~3人分)

じゃがいも300g、玉ねぎ1/2玉、ウィンナー3本(無くても可)、マヨネーズ大さじ3、粗挽きマスタード大さじ2、塩胡椒適宜、パセリ適宜

作り方

- 1.じゃがいもを茹でます。ソーセージはボイルし小口切り、玉ねぎは薄くスライスします。
- 2.火が通ったじゃがいもを熱いうちにボウルに移し、皮をむきつぶし、ソーセージと玉ねぎも加えます。
- 3.マヨネーズとマスタード、お好みで塩、胡椒で味を調え、パセリを飾り出来上がり♪

原材料 / 有機マスタード種子(カナダ)、有機りんご酢(フランス)、食塩

600 創健社 ◎270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **450円**(税込486円)



610 トーエー食品 ◎5ヶ月/乳・豆・麦
どんぶり麺・きつねうどん
78g×4袋 **740円**(税込799円)

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



611 トーエー食品 ◎5ヶ月/麦・そば
どんぶり麺・山菜そば
78g×4袋 **740円**(税込799円)

北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。



612 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
みそラーメン
101g **140円**(税込151円)

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕



613 桜井食品 ◎180日/卵・豆・麦・米
野菜らーめん(ノンフライ麺)
90g **160円**(税込173円)

北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕



601 創健社 ◎18ヶ月以上
べに花一番オーツナ
90g(固形量70g) **380円**(税込410円)

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スバゲティーなどに。



602 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。



603 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。



604 ヤマトフーズ ◎360日以上
ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け
65g(固形量40g) **500円**(税込540円)

広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩しモンで味付けしオリブオイル漬けにしました。



605 伊藤食品 ◎3年/米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円**(税込778円)

太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。



606 三育フーズ ◎2年/卵・豆・麦
リンケッツ
160g(固形量115g12本入) **330円**(税込356円)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕



607 アリサン ◎6ヶ月以上
有機スイートコーン缶
125g(固形量81g) **178円**(税込192円)

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。



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

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

614 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)

617 エコ・グリーン ◎1年/麦
すいとん粉
1kg **420円**(税込454円)

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

621 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
きな粉
130g **220円**(税込238円)

615 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)

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

620 ムソー ◎3年
無双本葛
110g **530円**(税込572円)

622 神室のめぐみ ◎180日/麦
にほんのうどん
200g **190円**(税込205円)

616 桜井食品 ◎1年/麦
ホットケーキミックス有糖
400g **398円**(税込430円)

628 プレスオールターナティブ ◎730日/米
玄米ピーフン
40g×3 **420円**(税込454円)

629 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込702円)

632 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)

624 金子製麺 ◎3ヶ月/麦
全粒粉そうめん
240g **190円**(税込205円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

631 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込281円)

633 NO-RA~農薬~
津久井在来大豆
200g **300円**(税込324円)

625 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込389円)

626 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込235円)

627 横山製粉 ◎3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込356円)

629 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込702円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

632 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)

622 神室のめぐみ ◎180日/麦
にほんのうどん
200g **190円**(税込205円)

624 金子製麺 ◎3ヶ月/麦
全粒粉そうめん
240g **190円**(税込205円)

628 プレスオールターナティブ ◎730日/米
玄米ピーフン
40g×3 **420円**(税込454円)

629 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込702円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

632 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)

625 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込389円)

626 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込235円)

627 横山製粉 ◎3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込356円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

631 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込281円)

633 NO-RA~農薬~
津久井在来大豆
200g **300円**(税込324円)

625 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込389円)

626 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込235円)

627 横山製粉 ◎3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込356円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

631 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込281円)

633 NO-RA~農薬~
津久井在来大豆
200g **300円**(税込324円)

625 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込389円)

626 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円**(税込235円)

627 横山製粉 ◎3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込356円)

630 三育フーズ ◎1年/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314円**(税込339円)

631 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込281円)

633 NO-RA~農薬~
津久井在来大豆
200g **300円**(税込324円)

634 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込378円)

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

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

643 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎30日以上/米
ひじきふりかけ
30g **295円**(税込319円)

644 創健社 ◎1年
しそもみじ
30g **220円**(税込238円)

181237 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 梅
39g(6.5g×6食) **338円**(税込365円)

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

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

640 神奈川県漁業協同組合 ◎6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円**(税込430円)

642 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)

181213 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 海苔
36g(6g×6食) **281円**(税込303円)

634 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込378円)

635 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え
素干しえび
25g **230円**(税込248円)

641 神奈川県漁業協同組合 ◎6ヶ月
焼きずのり
全型10枚入 **370円**(税込400円)

642 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)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

634 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込378円)

635 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え
素干しえび
25g **230円**(税込248円)

641 神奈川県漁業協同組合 ◎6ヶ月
焼きずのり
全型10枚入 **370円**(税込400円)

642 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)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

634 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込378円)

635 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え
素干しえび
25g **230円**(税込248円)

641 神奈川県漁業協同組合 ◎6ヶ月
焼きずのり
全型10枚入 **370円**(税込400円)

642 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)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

634 節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円**(税込378円)

635 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え
素干しえび
25g **230円**(税込248円)

641 神奈川県漁業協同組合 ◎6ヶ月
焼きずのり
全型10枚入 **370円**(税込400円)

642 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)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

181225 せいふてい ◎90日以上/米
お茶漬け 鮭
36.6g(6.1g×6食) **281円**(税込303円)

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



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

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

汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



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

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



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

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

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます

手作りキムチ素材

650 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570**円(税込)
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

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

181432 **冷蔵**
趙さんの味
粉唐辛子(粗)
100g **315**円(税込)
金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

大正2年創業のそば製造専門の老舗 本田商店の奥出雲そば

新そばならではの風味豊かな香りをお楽しみください



国内産新そばの実を丸ごと挽いた蕎麦粉を使った5割そばです。

181328 **冷蔵**
本田商店
新そば(つゆなし)
100g×2 **420**円(税込)
181330 **冷蔵** **G不使用**
本田商店
新そば(つゆあり)
麺100g×2 ツユ40g×2 **560**円(税込)

乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます

181341 **冷蔵**
本田商店
生パスタ スパゲッティ
100g×2 **310**円(税込)

トマト、オイル、クリームベース全てのソースと相性が良いパスタです

181353 **冷蔵**
本田商店
生パスタ リングイネ
100g×2 **310**円(税込)

酸味の中に玉ねぎの甘み、さっぱりとした美味しさです

181365 **冷蔵** **G不使用**
吉田ふるさと村
玉ねぎドレッシング
150ml **420**円(税込)

いつもよりちょっと豪華な「とっておき」をおうちの食卓で!

181377 **冷蔵**
吉田ふるさと村
青とうがらし&ニンニク
60g **350**円(税込)

島根県雲南市 吉田ふるさと村

181389 **冷蔵**
吉田ふるさと村
七味とうがらし
15g **350**円(税込)

181390 **冷蔵** **G不使用**
吉田ふるさと村
雑穀ぜんざい
150g **300**円(税込)

明星産業の乾物

結んであるから、そのまま使える便利な昆布



181249 **冷蔵**
明星産業(瀬川食品)
むすびこんぶ
40g **370**円(税込)
北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

旨みのベース 昆布の粉だし



181250 **冷蔵**
明星産業(瀬川食品)
昆布粉末
45g **276**円(税込)
北海道産の複数の昆布をブレンドして粉末にしました。料理のだしや昆布茶などに。

熱湯で素早く戻りお手軽です!



181262 **冷蔵**
明星産業(瀬川食品)
大分県産きくらげ
12g **310**円(税込)
中華や和食はもちろん洋食の具材としても、プリプリ・コリコリした食感をお楽しみいただけます。

創業から変わらぬ製法 老舗の看板を 守り続けていきます



創業大正10年 **水谷商店**

噛みしめるほど喉の奥から旨みが湧いて出てきます



181274 **冷蔵**
水谷商店
いわしさんの削りぶし
60g **420**円(税込)
九州産のカタクチイワシ、ウルメイワシ、真イワシを煮干し加工し、天日干し後に削りました。

いわし粉のkokとアオサ海苔の香りが絶妙です



181286 **冷蔵**
水谷商店
アオサ海苔入りいわし粉
40g **220**円(税込)
いわし粉にアオサ海苔を混ぜ合わせました。焼きそばやお好み焼きなどに振りかけてください。

熊本県上天草市 林商店

おつまみやだしなどに



181298 **冷蔵**
林商店
熊本産天然芝えび
40g **500**円(税込)
有明海で水揚げされた新鮮な芝えびを塩ゆでし、丁寧に乾燥させました。

だし用にご利用ください



181304 **冷蔵**
林商店
乾燥あご
100g **500**円(税込)
九州産のあご(トビウオ)を乾燥させました。

汁物やラーメンなどに



181316 **冷蔵**
林商店
乾燥あおさ
30g **550**円(税込)
天草産のあおさを乾燥させました。

島根県安来市 青砥酒造

ふくよかな甘みと旨みに加え、改良雄町の醸し出すフルーティな香り、上品で柔らかな味わい

181407 **冷蔵**
青砥酒造 /米
ほろよい自然酒純米吟醸
720ml **1800**円(税込)
島根県奥出雲町の農業不使用栽培酒造好適米「改良雄町」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りました。

軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒となる1本です

181419 **冷蔵**
青砥酒造 /米
蒼斗七星 特別純米65
720ml **1300**円(税込)
蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。

木槽搾りのため 香り高く、甘みたっぷり

181420 **冷蔵**
青砥酒造
青砥 木槽搾り純米酒かす
500g **620**円(税込)
酒かす使い方
・カレーライス…大さじ1
・ハンバーグ…大さじ1
・ヨーグルト…小さじ1 等々