

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/18	19	20	21	22
商品配達	10/25	26	27	28	29
特別企画商品配達	11/1	2	3	4	5

2021年  
10月4回30号

今年のハロウィンは、10月31日(日)です。ハロウィンは外出しなくてもおうちの中だけで楽しめるイベントです。かぼちゃ、お化け、ランタンなど気分を盛り上げるハロウィングッズやインテリア雑貨を飾り付けたり…。お料理もちょっとした工夫でハロウィンバージョンに変身します。今回は、食卓やホームパーティーで楽しめる、ジャック・オ・ランタンの海苔巻きとかぼちゃのポターージュを作ってみました。遊び心に火をつけて楽しみませんか？



## おうちハロウィンを満喫しよう!

### ジャック・オ・ランタンの飾り巻き寿司

#### 材料

すし飯…… 240g  
 鮭フレーク…… 30g  
 きゅうり…… 1/4本  
 かまぼこ…… 1本  
 白ごま…… 適宜  
 海苔…… 全形2枚 (半切4枚)



①すし飯に鮭フレークと白ごまを混ぜます。



②海苔を、写真の様に半切りを1枚、半切りの1/2を2枚、2/3を1枚、1/3を3枚にカットします。



③かまぼこを板から外し、縦に4等分に切り、それぞれの切り口に1/2ののりを2cm幅にカットしたものを挟みます。



④きゅうりは、縦10cm長さにし、さらに縦半分にカットする。これを扇状に1/3等分にし、かまぼこは2/3ののりで、きゅうりは1/3ののりで、それぞれまきます。



⑤海苔1と1/2をくっつけて(ご飯粒をのりがわりにする)巻きすの上に置き、両端4cm残してすし飯を80gおきます。



⑥すし飯の真ん中に20gのすし飯を1cm幅で棒状になるように置き、両端にきゅうりを逆三角形におき、真ん中のすし飯の上にきゅうりを三角形におきます。



⑦両端のきゅうりの上に、それぞれ25gずつのすし飯をのせてから、かまぼこを写真のように乗せます。



⑧下のきゅうりの左右に10gずつすし飯をおき、そのふくらみに合わせてその上の左右に20gずつすし飯をおきます。口のパーツの海苔部分を隠すように残ったすし飯30gをかぶせます。巻きすをもって巻き上げ、形を整えます。海苔が落ち着いたら4等分して完成です。

### 濃厚カボチャのポターージュ

#### 材料(4人分)

かぼちゃ …… 350g  
 牛乳 …… 400ml  
 チキンコンソメ …… 1袋  
 塩、こしょう …… 適宜  
 バター …… 20g  
 飾り用生クリーム …… 適宜



159  
**カットかぼちゃ**  
 600g前後 530円(税込)  
 (572円)

#### 作り方

- ①かぼちゃは種とワタを取り除き皮をむきます。2cm角に切り柔らかくなるまで茹で、湯切りし熱いうちにフォークで潰し、ミキサーに入れ、牛乳を2回に分けて加えながらなめらかになるまで都度攪拌します。
- ②鍋に①を入れて中火で熱し、チキンコンソメ、塩、こしょうを加えて味を調え、ひと煮立ちしたらバターを加え、よく混ぜ合わせて火から下ろします。
- ③器に注ぎ、生クリームで蜘蛛の巣を描き完成です。

#### 蜘蛛の巣の書き方

生クリームで3重の円を描き、竹串などで内側から数ヶ所スジをつけます。

### いろいろなシーンで大活躍

#### 秋川牧園のお徳用からあげ

秋川牧園の若鶏のおむね肉でつくったやわらかくてジューシーなからあげです。パーティーやお弁当などにおすすめのお買得商品です。



7  
 ページ

### 卵や牛乳の香りがお口いっぱいひろがる 木次乳業の牧場のカスタードプリン

自然の中で育った平飼いの有精卵と奥出雲地域の新鮮な生乳から作られたパスタライズ牛乳をたっぷり使用し、香料不使用で仕上げてあります。

11  
 ページ



### 暮らしていると贅沢したいときには 酪農王国の地ビール

地ビールの黎明期である1997年から静岡県函南町にある酪農王国オラッチェで、富士箱根山系の天然水を敷地内300m深井戸からくみ上げた上質な天然水を使用し、自社内にて製麦しビールを作っています。



16  
 ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



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

**ちょっと酸味のある  
おいしいりんごです**

今季最終



**113 低農薬 無化学肥料**  
津軽産直組合(青森県)  
青森のりんご(ジョナゴールド)  
900g以上 **780円**(税込) **842円**

青森県南津軽郡浪岡町。ゴールデンデリシャス×紅玉。きれいな丸い形と濃い赤は紅玉ゆずり。

**甘みと酸味のバランスの良い  
品種。きれいな紅色でシャキッとした食感も魅力的**

今季初



**2回 限定**  
**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(陽光)**  
**114**  
3~4玉 **610円**(税込) **659円**  
(900g以上)  
**180531 5kg箱**  
5kg箱 **2650円**(税込) **2862円**  
山形県南陽市の尾箸庄造さん他。

**焼かないのに固まる  
簡単 柿プリン♪**

材料  
完熟した柿、牛乳(柿の重量の半分ぐらい)

作り方  
①熟れた柿と牛乳をミキサーなどで混ぜる。  
②器に入れて冷蔵庫に3時間ぐらいおくと固まります。

牛乳のタンパク質と柿のペクチンが反応して不思議なことに固まります。



**115 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。

**今季初**  
**116 低農薬 無化学肥料**  
庄内協同ファーム(山形県)  
**庄内柿(平核無)**  
1kg **630円**(税込) **680円**

山形県鶴岡市の對馬啓太さん他。焼酎脱渋とガス脱渋のどちらかで渋抜きをしてお届けします。

**今季最終**  
**117 低農薬 無化学肥料**  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
**有機バナナ**  
450g以上 **298円**(税込) **322円**

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

**神奈川産**  
**118 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

※グリーンレモンをお届けする商品もあります

**今季最終**  
**120 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**

長野県松川町の宮下彰さん。

**今季初**  
**121 低農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**洋梨(ラ・フランス)**  
4玉 **790円**(税込) **853円**

山形県高畠町の木村明男さん他。

**今季最終**  
**122 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。

**181225 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。

**今季最終**  
**119 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。

**180567 低農薬 無化学肥料**  
大分有機かぼす農園(大分県)  
**かぼす**  
300g(3~5玉) **230円**(税込) **248円**

大分県豊後大野市の園枝剛さん。

**炒め物に**



**123 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 無化学肥料**  
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。

**180646 有機 JAS**  
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。

**124 無農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**日本ほうれん草**  
250g **350円**(税込) **378円**

山形県高畠町の伊藤邦彦さん他。

**125 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特徴。小松菜と同じように食べられます。

**126 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いものをお届けすることがあります。

**131 低農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**レタス**  
1玉 **380円**(税込) **410円**

山形県南陽市の渡部基司さん。※虫害がひどい場合のみ、有機JAS認証農薬を最多3回まで使用します。

**132 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涼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。

**136 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。

**137 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **235円**(税込) **254円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**138 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。

**133 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。

**料理の彩りに最適です♪**

**神奈川産**



**134 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触感。

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

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

**139 無農薬 無化学肥料**  
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。

**181249 無農薬 無化学肥料**  
不造町有機栽培研究会(青森県)  
**長いも**  
300g **430円**(税込) **464円**

青森県木造町の乳井源蔵さん他。

**142 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。

**180592 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**徳用里いも(土垂)**  
2kg **1260円**(税込) **1361円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**133 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(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。

**140 無農薬 無化学肥料**  
石室まやし店(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。

**141 無農薬 無化学肥料**  
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。

**143 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**里いも(セレベス・子芋)**  
500g **350円**(税込) **378円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**ぬめりの少ない里いもで  
ホクホクの  
甘い煮物♪**

**神奈川産 今回限定**



神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

生産者より  
「できるだけ地産地消!」というかたには、北海道のじゃがいも代わりに、ホクホクのセレベスがおすすめです。グラタン、コロッケ、カレー、マッシュサトイモ...に最適です♪

### 寒くなったら ほっかほっかのお芋!

紅はるか…食感がなめらかで、糖度も高い  
川越金時…ホクホク系で、程よい甘さ  
さつまいも(種子島紫)  
…食感がホクホクとしていて、お菓子の加工にも向いています

神奈川県産



**144** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
さつまいも(紅はるか)  
500g **398**円(430円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**147** 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道)  
じゃがいも(男爵)  
800g **248**円(268円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

無農薬 無化学肥料



オニオンファームカワマタ(北海道)  
川真田さんの玉ねぎ  
**149** 800g **270**円(292円)  
**180579** 3kg **1000**円(1080円)  
北海道新十津川町の川真田修さん。

無農薬 低化学肥料



三栄アグリ(北海道)  
かぼちゃ(九重栗)  
1個(800g以上) **630**円(680円)  
北海道士別市の穴戸久男さん他。九重栗または白い九重栗が届きます。

無農薬 低化学肥料



三栄アグリ(北海道)  
カットかぼちゃ  
600g前後 **530**円(572円)  
北海道士別市の穴戸久男さん他。

神奈川県産



**145** 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(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。

今季初



**146** 低農薬 無化学肥料  
種子島あけぼの会(鹿児島県)  
さつまいも(種子島紫)  
700g **480**円(518円)  
鹿児島県西表市長野勝さん他。

無農薬 無化学肥料



**148** 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道)  
じゃがいも(メークイン)  
800g **268**円(289円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川県産



**150** 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(248円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

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(270円)  
北海道士別市の穴戸久男さん他。

普通に切って焼いて食べてもホクホクして美味しい!



今回限定  
**新**  
200g~400gの手のひらサイズです ※イメージ  
※数に限りがあるため、ご注文量によっては欠品となる場合もあります

今季最終



**188475** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
葉付きにんじん  
450g **230**円(248円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。葉が柔らかい小さいサイズのうちに収穫します。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんのにんじん  
**151** 400g **230**円(248円)  
**180580** 徳用2kg **998**円(1078円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産



今季初  
**152** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
金美にんじん  
400g **230**円(248円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い。沖縄の島にんじんを改良したものだ。

無農薬 低化学肥料



**153** 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
ごぼう  
300g **275**円(297円)  
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

今回限定  
**新**  
ポタージュやグリルにしたりプリンなどのスイーツにも♪



限定30  
皮はピーラーでむくか、カットしてから皮をむいてもよい。  
※イメージ  
**188463** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
バターナッツ(かぼちゃ)  
1個 **490**円(529円)  
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

無農薬 無化学肥料



**161** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
プッチーニ(かぼちゃ)  
1個 **238**円(257円)  
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。  
プッチーニの食べ方  
丸ごと蒸して食べる場合は中火の強で20分位。中をくりぬいて肉詰めにして皮ごと調理して食べても美味しいです。

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(508円)  
茨城県行方市の高柳一さん。

低農薬 無化学肥料



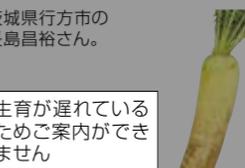
川島農園(熊本県)  
川島さんのれんこん  
350g **348**円(376円)  
熊本県宇城市の川島勝彦さん。(有機JAS認証農薬のみ使用)

今季初



**156** 無農薬 無化学肥料  
水の子会(熊本県)  
備中れんこん  
1kg前後 **975**円(1053円)  
熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色かった肌の在来種です。もちもちした食感が粘りがあります。

茨城県行方市の長島昌裕さん。



生育が遅れているためご案内ができません

無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
大根  
1本 **260**円(281円)

無農薬 無化学肥料



限定30  
皮はピーラーでむくか、カットしてから皮をむいてもよい。  
※イメージ  
**188463** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
バターナッツ(かぼちゃ)  
1個 **490**円(529円)  
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

低農薬 低化学肥料



**162** 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(248円)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

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。



**163** 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(430円)

あえて斜めに植えなおしストレスをかけることで、柔らかく、甘みが増す伝統的な栽培方法



収穫前には立っています

やわらかくて、おいしいので、火を通すだけでOK!もちろん生でも!

在来種

●ねぎま鍋風煮物

今季初  
**165** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
曲がりねぎ  
500g **440**円(475円)  
山形県高島町の高橋弘道さん。

神奈川県産



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

JAS



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

JAS



大地と自然の恵み(高知県)  
有機ニラ  
100g **168**円(181円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。

低農薬 低化学肥料



あゆみの会(千葉県)  
大葉  
10枚 **138**円(149円)  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

今季初



**164** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
ミニ白菜  
1玉(600g以上) **385**円(416円)  
山形県南陽市の渡部基司さん。※有機認証許容農薬のみ使用

茨城県石岡市の坂下定雄さん。



※葉の部分はカットしてお送りする予定ですが、葉もお届けとなることもあるかもしれません

JAS



JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
長ねぎ  
350g以上 **345**円(373円)

無農薬 低化学肥料



みやむへのんにく。(青森県)  
にんにく(バラ)  
80g前後 **278**円(300円)  
青森県田子町の宮村祐貴さん。

無農薬 無化学肥料



大原農園(中井町)  
近江しょうが  
100g **180**円(194円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

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(214円)  
高知県四万十町の大石穂さん他。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします



神奈川県産



※イメージ

※イメージ

※イメージ

※セット内容例

※イメージ

※セット内容例

セット内容  
小松菜、水菜、春菊、レタスマックス、葉付き人参、空芯菜、新生姜、ヒネ生姜などの中から3品

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

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です



神奈川県産



※イメージ

※イメージ

※イメージ

※イメージ

※セット内容例

※イメージ

※セット内容例

セット内容  
茄子、きゅうり、ピーマン、ししとう、玉ねぎ、赤玉ねぎ、じゃがいも、空芯菜、つるむらさき、クレソン、からし菜セット、葉大根、大根、白菜、ケール、かぶ、さつまいも、かぼちゃなどの中から5品

**175** 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(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。

無農薬 無化学肥料



**176** 無農薬 無化学肥料  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228**円(246円)  
北海道厚保郡波部町の浪田潤介さん。

蔵 無農薬



えのきボーヤ(長野県)  
えのき茸  
200g **130**円(140円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

蔵 無農薬



えのきボーヤ(長野県)  
茶色えのき茸  
100g **138**円(149円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

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(408円)  
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

蔵 無農薬



北村きのご園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **218**円(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。

蔵 無農薬



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

蔵 無農薬



舟形マッシュルーム(山形県)  
ブラウンマッシュルーム  
100g **228**円(246円)  
山形県舟形町の長澤光芳さん。

蔵 無農薬



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

蔵 無農薬



タカラバイオ(京都府)  
大粒丹波しめじ  
90g **208**円(225円)  
京都府京丹波町の大島健一さん。

蔵 無農薬



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

蔵 無農薬



三幸(長野県)  
ほくしたぶなしめじ  
150g **218**円(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

柔らかい身質

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

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

📦凍  
マストミ ◎7日以上

📦凍 📄不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

キハダまぐろたたき身

ピンチョウまぐろ(スライス)

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

187 40g×2 **315円**(税込) (340円)

189 50g×2 **400円**(税込) (432円)

80g×2 **500円**(税込) (540円)

188 徳用 40g×4 **600円**(税込) (648円)

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

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。

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。

お得な訳あり品

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



原材料/メバチマグロ(太平洋)

191 📦凍  
近藤水産 ◎7日以上  
メバチマグロ中トロ(B級混)  
300g前後 **980円**(税込) (1058円)



192 📦凍  
近藤水産 ◎14日  
焼津メバチマグロ赤身欄  
150g **710円**(税込) (767円)



193 📦凍  
マル井 ◎90日以上  
おろししわさび  
5g×6袋 **378円**(税込) (408円)

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。

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



194 📦凍  
長福丸水産 ◎10日以上  
かつお刺身スライス  
150g **540円**(税込) (583円)

日本船が太平洋で一本釣りのかつおを刺身にスライスしました。解凍してください。



195 📦凍 📄調味料  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/麦・米

しめさば  
2枚(210g) **498円**(税込) (538円)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。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。



196 📦凍 📄調味料  
カネキ水産 ◎45日以上/米

いわしごま漬  
100g **315円**(税込) (340円)

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



197 📦凍 📄調味料  
日本マリンフーズ ◎120日以上/米

小鯛とわかめの甘酢漬  
100g **298円**(税込) (322円)

山口県産きだいのを使い、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。



198 📦凍  
松岡水産 ◎90日以上

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燻方式でじっくりスモークしました。

とろとした食感

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。



原材料/するめいか(国産)

199 📦凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
いかそうめん  
80g(2枚) **398円**(税込) (430円)



200 📦蔵  
丸友しまか ◎2日

ポイルタコ(冷蔵)  
約150g **530円**(税込) (572円)

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。



201 📦凍  
雄武漁業協同組合 ◎30日

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。

島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます

岩手県宮古港、大船渡港、金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。



202 📦蔵  
丸友しまか ◎2日

島香の鮮魚セット(冷蔵)  
2~3種 **1680円**(税込) (1814円)

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、金石港)

解凍したらそのまま焼くだけ

北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



203 📦凍  
千倉水産加工販売 ◎45日以上

塩さんま  
75g×3尾 **498円**(税込) (538円)

原材料/サンマ(北海道、三陸)、食塩



204 📦凍  
鳴門魚類 ◎30日

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。



205 📦凍 📄不使用  
ダイヤ ◎60日以上

氷温塩秋鮭切身  
3切(180g) **480円**(税込) (518円)

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。



206 📦凍  
東北トクスイ ◎180日

徳用ロシア産紅鮭切身  
10切(550g) **1500円**(税込) (1620円)

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



207 📦凍  
鳴門魚類 ◎30日

天然ブリ切身  
3切(210g) **630円**(税込) (680円)

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



208 📦凍  
近藤水産 ◎365日

銀ダラ切身  
3切(240g) **1300円**(税込) (1404円)

北太平洋で漁獲、船上凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



209 📦凍  
近藤水産 ◎15日以上

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。



210 📦凍  
鳴門魚類 ◎30日

サバフィーレ(無塩)  
2枚(200g) **380円**(税込) (410円)

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。



211 📦凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上

さんま三枚おろし  
6~8枚(150g) **398円**(税込) (430円)

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。



212 📦凍  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

えびしんじょすりみ  
150g **430円**(税込) (464円)

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]



213 📦凍 📄調味料  
大新 ◎120日/豆・麦

いわしごぼうつみれ  
180g **340円**(税込) (367円)

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。

身は柔らかくふっくら、あっさりとして、クセのない、食べやすい味わい

北海道羅臼産浅羽がれいを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼物や揚げ物などに。※卵は入っていません。



214 📦凍  
東北トクスイ ◎30日以上

羅臼産浅羽がれい一夜干し  
3枚(300g) **540円**(税込) (583円)

原材料/アサバガレイ(北海道羅臼)、食塩



215 📦凍  
鳴門魚類 ◎30日

天然真アジ天日干  
4尾(約280g) **550円**(税込) (594円)

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。



216 📦凍  
伊豆中 ◎15日以上

真あじひもの(小)  
4枚(140g) **368円**(税込) (397円)

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。



217 📦凍  
鳴門魚類 ◎30日

サバフィーレ天日干  
3枚 **556円**(税込) (600円)

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



218 📦凍 📄調味料  
及川冷蔵 ◎30日以上/豆・麦・米

天日干しさんま(中骨抜き)  
4本 **368円**(税込) (397円)

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。



219 📦凍  
伊豆中 ◎15日以上

金目鯛開き  
1枚(約200g) **698円**(税込) (754円)

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



220 📦凍  
伊豆中 ◎10日以上

タチウオの干物  
2切(約120g) **398円**(税込) (430円)

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。



221 📦凍  
能本水産 ◎90日

開き真ほっけ  
1尾(250g) **700円**(税込) (756円)

北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、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。



222 📦凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上

子持ちからふとししゃも  
7~12尾(150g) **298円**(税込) (322円)

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。

お弁当に、おかずに。脂のり抜群

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。



223 📦凍 📄不使用  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

骨取りさば味醂干し  
8切(120g) **440円**(税込) (475円)

原材料/サバ(ノルウェー)、醤油、砂糖、ごま、味噌、昆布エキス、茶カチン

### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

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



原材料 / 赤いか(兵庫県浜坂)

**224** 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)  
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。

こだわりの西京味噌に  
漬け込んだ料亭の味



原材料 / さわら(兵庫県浜坂港)、味噌、清酒、みりん、食塩

**225** 凍 G不使用 山米鮮魚 ◎90日/豆・米  
**山米 さわら西京漬**  
2切(120g) **630**円(税込) (680円)  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

11月1日

**226** 凍 山米鮮魚 ◎90日  
**はたはた下処理済み**  
4~6尾(100g) **298**円(税込) (322円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた八タハタの頭とはらわたを取り、バラ凍結にしました。塩焼きや煮付け、唐揚げなどに。



11月1日  
**227** 凍 山米鮮魚 ◎90日  
**山米 天然刻みめかぶ**  
50g×2 **298**円(税込) (322円)  
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。

脂がのったさわらと  
バジルの香りが相性抜群



原材料 / サワラ(韓国)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

**228** 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**さわらバジルオリーブ**  
4切(200g) 通常本体 **498**円(税込) (518円) **480**円(税込)  
さわらの切身を、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。

さんまの旨みを引き出し、香ばしく  
焼き上がります



北海道産の脂の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。

**229** 凍 伊豆中 ◎45日以上/米  
**糠さんま**  
2本(240g) **398**円(税込) (430円)

香り高い甘口の醤油と魚の旨みがしっとりとなじんでいます  
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。

**230** 凍 G不使用 ダイマツ ◎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)



**231** 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)  
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。



**232** 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)  
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。



**233** 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)  
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、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



**234** 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)  
パパ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いしい商品です。

いろいろな料理に使いやすい下処理済です  
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。

原材料 / するめいか(国産)  
**235** 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)



**236** 凍 カネキ水産 ◎365日/え  
**エビ・ホタテ・タコミックス**  
180g **428**円(税込) (462円)  
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。

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。

原材料 / あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)  
**237** 凍 塩屋 ◎15日以上  
**増量・国内産冷凍あさり**  
200g+20g **378**円(税込) (408円)



**238** 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)  
鳥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。



**239** リアス ◎30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。



**240** 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 **430**円(税込) (464円)  
良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。



原材料 / しらす(駿河湾)、食塩  
**241** 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)  
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。

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。

原材料 / しらす(駿河湾)、食塩  
**242** 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)  
**243** 凍 マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**  
200g **1050**円(税込) (1134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。



**244** 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**  
50g×3 **2580**円(税込) (2786円)  
(タレ、山椒付)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

少し甘めの味付け  
おかずにも酒の肴にも



原材料 / 調味料(醸造酢、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし)、アキサケ(北海道)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

**246** 凍 G調味料 ダイマツ ◎180日以上/米  
**秋鮭南蛮漬け**  
通常本体 200g **398**円(税込) (419円) **388**円(税込)  
北海道産秋鮭を米油で揚げ、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。

さんまにピザ風の具材をサンド



原材料 / さんま(国産)、ナチュラルチーズ、トマト、玉ねぎ、ピーマン、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料

**247** 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
**さんまイタリアンサンド**  
6~8個(150g) **398**円(税込) (430円)  
国産のさんまにシュレッドチーズ、玉ねぎ、ピーマンなどをはさみ、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]

プリプリの食感  
揚げたてをどうぞ



ロシア産のいかを食べやすくリング状にカットして、下味を付け打ち粉をしました。冷凍のまま、揚げてください。

**248** 凍 G不使用 共和水産 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いかリング竜田揚**  
200g **398**円(税込) (430円)

牡蠣がたっぷり入った  
海鮮鍋を手軽に楽しめます



原材料 / カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうたら切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ[味噌、みりん、チキンガラスープ、砂糖]  
**250** 凍 G調味料 東北トクスイ ◎180日/豆・米  
**かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)**  
通常本体 480g **1300**円(税込) (1372円) **1270**円(税込)  
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工  
もったいない!から生まれた  
お得なセット



11月1日  
**251** 凍 川崎北部水産加工  
**もったいないお魚加工品セット**  
3品 **1080**円(税込) (1166円)  
在庫で残った漬け魚や干物、フライなどを詰め合わせた、フードロス対策セットです。

秘伝の味付けはまさに絶品です



11月1日  
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。

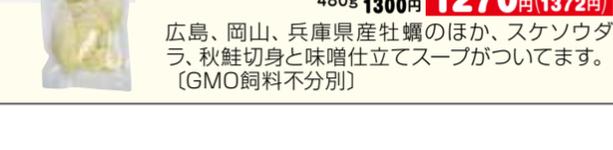
**252** 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
**にしん甘露煮**  
2枚 **570**円(税込) (616円)

フライパンでサクッと簡単  
おかずやお弁当の一品に



**249** 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**  
通常本体 180g **398**円(税込) (408円) **378**円(税込)

カリッと揚げた衣の中はジューシー



11月1日  
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]  
**253** 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)

担当者おすすめ  
**レシピ**

鶏レバーニラ炒め



**材料**  
 鶏レバー..... 100g  
 ニラ..... 1/2束  
 もやし..... 1/2袋  
 ごま油..... 小1  
**[A]**  
 にんにく..... 1片  
 ごま油..... 大1/2  
 塩コショウ..... 少々  
**[B]**  
 チキンコンソメ..... 1包  
 オイスターソース..... 小1

**作り方**  
 ①ニラは食べやすい大きさに切る。もやしはザルに入れ熱湯をかける。にんにくはみじん切りにする。  
 ②レバーは食べやすい大きさに切り、血合いなどを取り除く。  
 ③ボウルに②とAを入れ、よく混ぜ合わせる。  
 ④熱したフライパンにごま油をひいたら③を入れて焼く。  
 ⑤もやしとニラを加えてサッと炒める。  
 ⑥Bを入れて味を全体になじませる。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**  
**254** 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 (税込) **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。

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

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

**256** 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。

**特**  
**257** 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 通常本体 590円 (税込) **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。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

**264** 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。

**265** 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。

**266** 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。

**267** 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。

**258** 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。

**カレーライス**

**259** 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。

**特**  
**260** 凍  
 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラスライス**  
 200g 通常本体 440円 (税込) **430円 (税込)** (464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。

**268** 凍  
 中津ミート ◎180日  
**中津豚ネック(トントロ)焼肉用**  
 200g **493円 (税込)** (532円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**269** 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。

**261** 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  
 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。

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

**275** 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。

**276** 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。

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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

**270** 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。

**かぼちゃのそぼろ煮**

**271** 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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

手羽元のさっぱり煮

**278** 凍  
 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。

**279** 凍  
 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。

**279** 凍  
 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。

**272** 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。

**273** 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。

**274** 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。

**特**  
**280** 凍  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元(バラ凍結)**  
 700g 通常本体 1050円 (税込) **1000円 (税込)** (1080円)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**281** 凍  
 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、レバーニラ炒めなどに。

**282** 凍  
 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。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**283** 蔵  
 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛特選カルビー焼肉用**  
 180g **1370円 (税込)** (1480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

**焼肉**

**284** 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。

国産熟成牛 (北海道)

**288** 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。

**ハンバーグ**

**289** 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。

**285** 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。

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

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。

**287** 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。

**特**  
**290** 凍  
 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
 250g 通常本体 1050円 (税込) **1000円 (税込)** (1080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。

**291** 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。

**292** 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。



**293** **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  
丹沢高原ロース肉を使い、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〕



**294** **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  
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〕



**295** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ボレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **460円**(税込)  
497円  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**298** **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  
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〕



**299** **冷蔵**  
中津ミート ◎7日  
**ポークウインナー**  
160g **375円**(税込)  
405円  
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〕



**300** **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  
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〕

**トントロ特有の食感をお楽しみください**



原材料/豚トントロ、粗糖、醤油(近藤醸造)、純米酢、食塩  
**296** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎60日/豆・麦・米  
**中津トントロ焼豚**  
120g **498円**(税込)  
538円  
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**見た目は不揃いでも品質はそのままお得**



内容/ボークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしボークウインナー、皮なしベーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしノンスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種  
**297** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎210日/豆・麦  
**ウインナー規格外品セット**  
3種(200g) **420円**(税込)  
454円  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

**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**

11月1日  
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〕



**301** **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

原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料



**302** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加パストラミポーク**  
120g **645円**(税込)  
697円  
山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



**303** **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**  
(11~12枚) **1150円**(税込)  
1242円  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**304** **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  
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〕



**305** **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  
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〕



**306** **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  
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〕



**307** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落  
**中津ロース豚漬け**  
200g **560円**(税込)  
605円  
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〕



**308** **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  
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〕



**309** **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



**310** **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

**秋川牧園のお惣菜**

**タルタルソースを作って本格チキン南蛮に**



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)  
**313** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
150g **340円**(税込)  
367円  
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**スパイスがきいた本格派**



原材料/鶏肉(国産)、漬けタレ(ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、菜種油、米酢、ニンニク、パプリカ、ホワイトペッパー、レッドペッパー、オールスパイス)  
**314** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎90日以上/乳・米  
**骨付きタンドリーチキン**  
500g **630円**(税込)  
680円  
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**315** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**お弁当用つくね串**  
6本(145g) **380円**(税込)  
410円  
やわらかく仕上げたつくねにご飯とよく合う甘辛いたれをからめて焼きました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお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。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**311** **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(200g) **630円**(税込)  
680円

**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〕  
**312** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎90日以上/卵・麦  
**興農ビーフコロケ**  
2個(160g) **420円**(税込)  
454円

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**厳選調味料を使った本格中華!**



原材料/豚肉、赤味噌、砂糖、菜種油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜  
**317** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **368円**(税込)  
397円  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕

**冷めてもジューシーで柔らかいお弁当サイズのミニメンチカツ**



原材料/野菜[キャベツ、玉ねぎ]、ピンチョウマゾロ(太平洋)、つなぎ[パン粉、鶏卵、小麦粉]、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵]、鶏肉(国産)、揚げ油(菜種油)、鶏皮、菜種油、魚醤、胡麻油、食塩、コショウ  
**318** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎120日以上/卵・豆・麦  
**お弁当用メンチカツ(ツナ)**  
120g(5個) **315円**(税込)  
340円  
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**319** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **368円**(税込)  
397円  
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竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**もち米と一緒に煮込んだ食べるスープ**



**321** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎180日/米  
**食べる参鶏湯スープ**  
600g(300g×2) **648円**(税込)  
700円  
ほくした国産鶏肉にもち米を加えボリュームたっぷりの、食べるスープに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味**



**322** **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  
刺激的なスパイスの辛さと、ココナ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〕

**昔ながらの定番中華ちまき**



**323** **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  
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〕

**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**

**牛肉のコクと野菜の旨みが溶け込んだ濃厚ソース**



**324** **凍** **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  
国産牛を柔らかく仕上げ、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〕

**ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても**



**325** **凍** **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  
鶏肉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〕

**やさしい味わいのクリーミーなソース**



**326** **凍** **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  
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〕

**ちょっと食べたい 大好きグラタン** **特**



原材料 / 有機マカロニ(イタリア)、牛乳、ナチュラルチーズ、鮭(北海道)、玉ねぎ、ほうれん草、小麦粉、バター、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、チキンエキス、コンショウ

**327** **凍** **G** 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**  
通常本体 170g×2 **630円** (税込) **600円** (648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〕

**手軽に焼けて お弁当にもおすすめです**



原材料 / 野菜[キャベツ、玉ねぎ、ニラ]、豚肉、醤油、パン粉、おろし生姜、ごま油、砂糖、食塩、コンショウ、皮[小麦粉、食塩]

**328** **凍** **G** 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) **698円** (税込) **754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〕

**329** **凍** **G** 不使用  
大進食品(新サイカイフーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロック**  
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クに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

**330** **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、ソースを絡めて、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〕

**331** **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〕

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

国産豚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〕

**327** **凍** **G** 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**  
通常本体 170g×2 **630円** (税込) **600円** (648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〕

**328** **凍** **G** 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) **698円** (税込) **754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〕

**333** **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) **430円**

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〕

**334** **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) **430円**

中の餡は、ごまの風味をいかした中華まん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〕

**335** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦  
**オクラとモロヘイヤのネバネバ和え**  
4袋(160g) **498円** (税込) **538円**

自家農園で採れたオクラとモロヘイヤを主に使い、山芋を合わせました。流水で解凍してください。

**336** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**五目寿しの素**  
200g(2合用) **430円** (税込) **464円**

ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だして味付けしました。〔GMO飼料不分別〕

**337** **G** 不使用  
桜井食品 ◎540日/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのための野菜カレー**  
200g **290円** (税込) **313円**

国内産の野菜をたっぷり使用して作ったレトルトカレーです。動物性原料不使用で酸味と深みのある味に仕上げました。

**338** **凍** **G** 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、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕

**339** **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〕

**340** **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。コーンスープなどに。

**341** **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。

**ねっとりとした口当たりに濃厚な甘み**



原材料 / 馬鈴薯(北海道)

**345** **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。

**346** **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。

**347** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・ソ  
**生冷凍長野産八割そば**  
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。

**343** **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。

**344** **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。

**342** **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。

**348** **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。

**349** **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**

全粒粉なまラーメンに、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〕

**350** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦  
**ラーメン用玉子麺(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〕

**351** **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。

**352** **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。

**353** **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。

**358** **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。

**359** **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。

**360** **蔵**  
しらたかノラの会 ◎60日  
**ノラの会の梅干**  
100g **328円** (税込) **354円**

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。

**361** **蔵**  
しらたかノラの会 ◎30日以上  
**ノラの会の練り梅**  
80g **298円** (税込) **322円**

農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干で作りしました。料理や梅醬番茶などに。

**362** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **330円** (税込) **356円**

国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

**363** **G** 不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **370円** (税込) **400円**

国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

**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**

**爽やかな風味!**



原材料 / 大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、粗糖(鹿児島県)、食塩

**354** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**甘口しぼり沢庵**  
通常本体 100g **286円** (税込) **260円** (281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。

原材料 / 大根(愛知、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)

**355** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**レモン大根**  
150g **298円** (税込) **322円**

大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

**356** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎45日以上/豆・麦  
**野菜たっぷり金山寺**  
150g **390円** (税込) **421円**

自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

**364** **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。

**365** **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。

**366** **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。

**357** **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。

**367** **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。

**368** **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。

**369** **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**  
 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〕

**370**   
 山徳平塚水産 ④45日以上/卵・豆・麦・米  
**絆おでん**  
 400g **398円**(税込) **430円**

**そのままでもこんがり焼いても♪** **新**  
 もちもちとした食感で、青のりの風味豊かな小判揚げです。

**372**   
 いちろうこ ⑦7日以上/米  
**青のり小判**  
 3枚 **230円**(税込) **248円**

**373**   
 いちろうこ ⑦7日以上/卵・米  
**うろこちゃん蒲鉾(白)**  
 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。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。〔GMO飼料不分別〕

**374**   
 いちろうこ ⑦7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。

**375**   
 いちろうこ ⑦7日以上/米  
**小判揚**  
 5枚(150g) **298円**(税込) **322円**  
 おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

**人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット**  
 いわしはんぺん4枚、うすら卵天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〕

**371**   
 いちろうこ ⑦7日以上/卵・米  
**おでん種セット**  
 6種13品 **530円**(税込) **572円**

**ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ** **おまとも** **特価**  
 国産の無りんすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

**181298**   
 八水蒲鉾 ②20日以上/卵・米・か  
**かにかま2パック**  
 6本(約85g) 通常本体 **368円**(税込) **397円**

**376**   
 高橋徳治商店 ③30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。

**377**   
 いちろうこ ⑦7日以上/米・え  
**揚げかま桜えび入り**  
 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ぐ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。

**378**   
 いちろうこ ⑦7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。

**379** **おまとも** **特価**  
 高橋徳治商店 ③30日以上/卵・米  
**荻わかめのボール揚げ2袋**  
 150g×2 **580円**(税込) **594円**  
 岩手県重茂漁港の肉厚の荻わかめを使用、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〕

**380**   
 いちろうこ ⑦7日以上/米  
**ごぼうつまみ**  
 100g **280円**(税込) **302円**  
 ピ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。

**381**   
 高橋徳治商店 ③30日以上/豆・米  
**高橋徳治商店のごぼう揚げ**  
 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。

**385**   
 山九水産 ④45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練り合わせたソーセージです。

**387**   
 池谷 ③30日以上  
**山奥こんにやく(黒)**  
 300g **225円**(税込) **243円**  
 群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに、田舎な製法で仕上げました。

**388**   
 池谷 ③30日以上  
**手どりこんにやく**  
 250g **275円**(税込) **297円**  
 生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

**382**   
 高橋徳治商店 ③30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。

**383**   
 高橋徳治商店 ③30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) **300円**(税込) **324円**  
 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た。

**384**   
 高橋徳治商店 ③30日以上/卵・豆・米  
**ソフトはんぺん**  
 4枚(200g) **388円**(税込) **419円**  
 スケソウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**386**   
 関商店 ⑤15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、サラダなどにしてもおいしいです。

**389**   
 池谷 ③30日以上  
**五色玉こんにやく**  
 330g **255円**(税込) **275円**  
 群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに、5種類の玉こんにやくにややくです。田舎な製法です。

**390**   
 池谷 ③30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。

**391**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
 330g **300円**(税込) **324円** (放) 不検出 <2.1<2.3

**392**   
 丸和食品 ⑤5日/豆  
**丸和のきぬ豆腐**  
 300g **165円**(税込) **178円**

**396**   
 丸和食品 ⑤5日/豆  
**ミニきぬ豆腐**  
 150g×2 **180円**(税込) **194円**

**401**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**  
 大1枚 **210円**(税込) **227円**  
 厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

**担当おすすめ レシピ**  
**フライパンひとつで簡単レシピ**  
**焼き豆腐のポン酢チーズかけ**

**材料**  
 焼き豆腐300g、シュレッドチーズ50〜70g、ポン酢適宜、胡麻油適宜、青ねぎ適宜、白ごま適宜

**作り方**  
 ①焼き豆腐は2枚にスライスしてから4等分(計8枚)、青ねぎは小口切りにします。  
 ②フライパンなどに胡麻油をひき、焼き豆腐の焼いていない部分を下にして約2分焼きます。ポン酢を回しかけてチーズをかけて蓋をし、蒸し焼きにします。  
 ③チーズがとけたら青ねぎと白ごまを飾って完成です。

**397**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**みずぐりよせ豆腐**  
 330g **375円**(税込) **405円**  
 滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずぐり大豆」を使用。

**398**   
 大豆屋 ④4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

**399**   
 丸和食品 ⑥6日/豆  
**丸和のごま入寄せ豆腐**  
 200g **200円**(税込) **216円**  
 豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

**402**   
 丸和食品 ⑦7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
 3枚 **165円**(税込) **178円**  
 国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

**400**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 焼豆腐**  
 300g **355円**(税込) **383円**  
 煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。(放) 不検出 <2.1<2.3

**403**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
 230g(2枚) **365円**(税込) **394円**

**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、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

**403**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
 230g(2枚) **365円**(税込) **394円**

**5種類の美味しさが入った贅沢な厚揚げ♪**  
 国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを合わせた厚揚げです。

**404**   
 丸和食品 ⑤5日/豆  
**こだわりの五目厚揚げ**  
 2個(約180g) **230円**(税込) **248円**

**やっぱりおいなりさん♪**  
 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。いなり寿司ややつねうどんなどに。

丸和食品 ⑨9日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
 10枚 **380円**(税込) **410円**  
**408**   
 10枚 通常本体 **720円**(税込) **778円**

**手間をかけた上品でヘルシーな和惣菜** **おまとも** **特価**  
 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。

**410**   
 丸和食品 ②21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理2袋**  
 150g×2袋 通常本体 **480円**(税込) **518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。

**405**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**季節のがんも(れんこん)**  
 2枚 **440円**(税込) **475円**

**カリッと焼いて、生姜醤油で是非どうぞ!** **特**  
 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のがんに、長ねぎを加えました。

**406**   
 丸和食品 ⑦7日/豆  
**ねぎ入り貝だくさんがんも**  
 80g×2枚 通常本体 **329円**(税込) **315円** **340円**

**野菜との炊き合わせにピッタリ♪**  
 厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

**407**   
 大豆屋 ④4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**  
 5ヶ **390円**(税込) **421円**

**そのままでもお料理にも牛乳の代用にも♪**  
 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。

**411**   
 丸和食品 ⑤15日/豆  
**丸和の豆乳**  
 300ml **200円**(税込) **216円**

カップ入りだから  
そのままOK



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

**414** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **105円**(税込113円)  
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。

**415** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆小粒カップ(タレ無)**  
50g **105円**(税込113円)  
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。

**418** **蔵** **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)  
北海道産小粒大豆を使用。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。

**419** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 **141円**(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。

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

**416** **蔵** **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。

**417** **蔵** **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。

**小さなお子さまにも食べやすい♪**  
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。  
**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 **95円**(税込103円)  
(タレ、カラシ無)  
**421** **W規格** **G**  
30g×2×2 通常本体 **175円**(税込189円) (タレ、カラシ無)

**おまとも 特価**  
30g×2 **175円**(税込189円) (タレ、カラシ無)

**422** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 **200円**(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。総給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。

もっちりとした食感  
お好みのカレーとあわせてどうぞ



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油  
**443** **凍** **G不使用**  
大進食品 ◎365日/麦  
**マンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **298円**(税込322円)  
北海道産小麦を使い、手のばして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

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



**425** **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円**(税込322円)



**ぶ厚いトーストで召し上がれ♪**  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**431** **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円**(税込497円)

**424** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食パン6枚切**  
1斤(6枚) **298円**(税込322円)



**426** **蔵**  
デニッシュハウス ◎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)



**レーズンとクルミが入ったバゲット型のパン**  
小麦粉(岩手県)、全粒粉(岩手県)、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島県)、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**432** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**ウォールナッツレーズン**  
1個 **380円**(税込410円)

**427** **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)



**429** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめくみパンズ)**  
5ヶ **290円**(税込313円)



**430** **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)

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



**439** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**ぶどう食パン**  
1個 **425円**(税込459円)



**441** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦  
**メープルナッツ**  
1個 通常本体(約75g) **398円**(税込430円)

**433** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**コンプレ(パン)**  
1個 **270円**(税込292円)  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**434** **蔵**  
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

**437** **蔵**  
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〕

**439** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**ぶどう食パン**  
1個 **425円**(税込459円)

**有機食材にとことんこだわりました** **10~12月限定** **お試し 特価**  
小麦粉(九州、北海道)、牛乳、卵、有機ビスターオ(アメリカ)、有機アーモンド(アメリカ)、メープルシロップ(カナダ)、無塩バター、砂糖、ホシノ酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**442** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスAセット**  
3種 **500円**(税込540円)

**435** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**レーズンバタール(パン)**  
1本 **327円**(税込353円)  
国産小麦粉、天然酵母、カラシ、塩(海の精)

**436** **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円**(税込576円)  
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〕

**438** **蔵** **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

**440** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**バタール**  
1個 **340円**(税込367円)

**442** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスAセット**  
3種 **500円**(税込540円)

**ココのある クリーミーな滑らかさ**  
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、よつ葉全粒粉、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〕  
**444** **蔵** **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。

**パンにぬったり お料理にも♪** **新**  
原材料/落花生(国産)  
**445** **蔵**  
かまか商店 ◎6ヶ月以上/落  
**ソフトピーナッツバター**  
100g **700円**(税込756円)  
国内産のピーナッツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

**446** **蔵** **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)

**449** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎10ヶ月  
**コーンフレーク・フロスト**  
150g **378円**(税込408円)  
オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

**450** **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〕

**温めるだけでスープをお楽しみいただけます** **特**  
原材料/かぼちゃ(国内産)、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃペースト、いんげんまめ(アメリカ、カナダ)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ)、生クリーム、乳脂肪、全粒粉、砂糖、無塩バター、たまねぎエキス、じゃがいもでんぷん、食塩、チキンソノメの素  
**451** **蔵** **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)**  
150g 通常本体 **265円**(税込286円)

**447** **蔵** **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)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

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

**452** **蔵** **G不使用**  
日本食品 ◎180日以上/豆・米  
**赤出し味噌汁**  
9g×6袋 **300円**(税込324円)  
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

**453** **蔵** **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。

**451** **蔵** **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)**  
150g 通常本体 **265円**(税込286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、まろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**カラフルサラダにトッピング♪**



**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

**穂の香卵**

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)

6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)  
〔放〕不検出 <1.7<2.0



**着色していない自然な黄身の色**

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

小幡畜産 / 卵

**産直たまご**

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円)  
〔放〕不検出 <2.0<2.2



105 蔵

秋川牧園 / 卵

**秋川牧園のたまご 10個**

10個(S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <2.3<2.5



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

**平飼いの有精卵10個**

10個 **520** (税込 562円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 蔵

**よつ葉牛乳**

1ℓ **260** (税込 281円)

108 蔵

**よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

109 蔵

**ブラウンスイス牛乳**

500ml **215** (税込 232円)

110 蔵

**山地酪農牛乳**

1ℓ **398** (税込 430円)

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



タカハン乳業 ◎5日/乳

111 蔵

**那須のおいしい牛乳**

1000ml **340** (税込 367円)

112 蔵

**おいしい低脂肪乳**

1000ml **300** (税込 324円)

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



よつ葉乳業 ◎14日/乳

107 蔵

**よつ葉生乳仕立てカフェオレ**

200ml **100** (税込 108円)

108 蔵

**よつ葉のむヨーグルトベリーミックス**

250g **160** (税込 173円)

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



木次乳業 ◎8日/乳

109 蔵

**木次カフェオレ**

500ml **180** (税込 194円)

110 蔵

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

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



函南東部農協 ◎13日/乳

111 蔵

**飲んでやさしいヨーグルト**

500ml **195** (税込 211円)

112 蔵

**とろとろなめらかヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

低溫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〕

**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飼料不使用〕

107 蔵

**増量よつ葉シュレッドチーズ**

300g(250g+50g) **520** (税込 562円)



原材料/チーズ、モッツアレラチーズ



108 蔵

**よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス**

80g **145** (税込 157円)

109 蔵

**よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **215** (税込 232円)

香料を使用せず、ミルッ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飼料不使用〕



110 蔵

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245** (税込 265円)

111 蔵

**ほっぺがよろこぶ牛乳プリン**

90g×3個 **290** (税込 313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〕



112 蔵

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **270** (税込 292円)

113 蔵

**木次乳業**

◎2日以上/卵・乳

**牧場のカスタードプリン**

100ml **210** (税込 227円)

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



114 蔵

**よつ葉生クリーム**

200ml **362** (税込 391円)

115 蔵

**南箱根の厳選バター**

180g **810** (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、まる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)



116 蔵

**南箱根のゴーダチーズ**

200g **1220** (税込 1318円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな味が特長。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)



117 蔵

**南箱根のさけるチーズ**

90g **640** (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)



118 蔵

**よつ葉クリームチーズ200g**

200g **450** (税込 486円)

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



119 蔵

**よつ葉バター**

100g **260** (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、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不使用〕



120 蔵

**パンに美味しいよつ葉バター**

100g **260** (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、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不使用〕



121 蔵

**よつ葉生クリーム**

200ml **362** (税込 391円)

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

**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

476 蔵 白米 5kg **2300** (税込 2484円)

477 蔵 玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



**みよし村コシヒカリ** 除草剤無化学肥料

478 蔵 白米 2kg **1050** (税込 1134円)

479 蔵 白米 5kg **2580** (税込 2786円)

480 蔵 玄米 5kg **2480** (税込 2678円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



**みよし村コシヒカリ** 無農薬無化学肥料

481 蔵 白米 5kg **3300** (税込 3564円)

482 蔵 玄米 5kg **3200** (税込 3456円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

**新潟県 オブネット**



**新潟みずほの輝き** 低農薬無化学肥料

496 蔵 白米 5kg **2380** (税込 2570円)

497 蔵 玄米 5kg **2220** (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** JAS

498 蔵 白米 5kg **3500** (税込 3780円)

499 蔵 七分米 5kg **3500** (税込 3780円)

500 蔵 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

**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

483 蔵 白米 5kg **2700** (税込 2916円)

484 蔵 五分米 5kg **2700** (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

485 蔵 白米 5kg **3500** (税込 3780円)

486 蔵 五分米 5kg **3500** (税込 3780円)

487 蔵 玄米 5kg **3300** (税込 3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**山形県 おきたま興農舎**



**おきたまササニシキ** 無農薬無化学肥料

488 蔵 白米 2kg **1530** (税込 1652円)

489 蔵 白米 5kg **3650** (税込 3942円)

490 蔵 玄米 2kg **1465** (税込 1582円)

491 蔵 玄米 5kg **3500** (税込 3780円)

山形県高畠町の小林亮さん他。



**おきたままつや姫** 無農薬無化学肥料

492 蔵 白米 2kg **1650** (税込 1782円)

493 蔵 白米 4.5kg **3500** (税込 3780円)

494 蔵 玄米 2kg **1570** (税込 1696円)

495 蔵 玄米 4.5kg **3380** (税込 3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。



180014 蔵

太陽食品 ◎60日以上

**国産はとむぎ 炊飯器用**

200g **630** (税込 680円)



180026 蔵

太陽食品 ◎60日以上

**国産はとむぎ粒**

250g **919** (税込 993円)

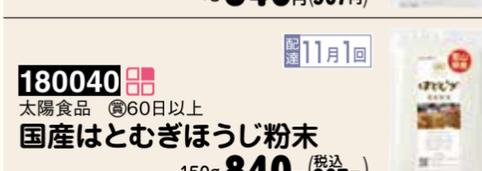


180038 蔵

太陽食品 ◎60日以上

**国産はとむぎ粉末**

220g **840** (税込 907円)



180040 蔵

太陽食品 ◎60日以上

**国産はとむぎほうじ粉末**

150g **840** (税込 9

3つの味が楽しめる  
人気商品!



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、みぞ緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

**501** **冷凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ③1年/豆・麦・米  
**芽吹き屋三色だんご**  
4本(180g) **430円**(税込) **464円**  
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。



**502** **冷凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ③365日/豆・麦・米  
**芽吹き屋田舎風みたらしだんご**  
5本(200g) **390円**(税込) **421円**  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらし(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)



**503** **冷凍** **G**不使用  
ハマセイ ③365日/麦・米  
**大判焼き**  
85g×5 **360円**(税込) **389円**  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

カリカリぱりぱりで  
あっさり味♪



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)

**504** **G**調味料  
滋谷食品 ③120日/米  
**よさこい芋けんぴ**  
180g **280円**(税込) **302円**  
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。



**505** **ス**  
都食品 ③40日以上  
**焼き干し芋都のはるか**  
120g **500円**(税込) **540円**  
さつまいも紅はるか(鹿児島県)



**506** **ス** **G**不使用  
創健社 ③120日/米  
**ポテトチップスうすしお2袋**  
60g×2 **320円**(税込) **333円**  
馬鈴薯、植物油脂(米油、パーム油)、塩

今季初 大人気のチョコが再開!



原材料/結晶バラチノース、ココアバター、植物油脂(パーム油、ひまわり油、シアード)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー、香料(天然パニラ香料) [乳製品GMO飼料不分別]

**507** **ス** **G**不使用  
創健社 ③240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g **305円** **298円**(税込) **322円**  
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。



原材料/結晶バラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油脂(パーム、シアード)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然パニラ) [乳製品GMO飼料不分別]

**508** **ス** **G**不使用  
創健社 ③240日/乳・豆  
**ビッグアーモンドチョコレート**  
400g **1350円** **1298円**(税込) **1402円**  
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。



**509** **ス** **G**不使用  
サンコー ③60日/麦・米・え  
**海藻スナック**  
55g **240円**(税込) **259円**  
馬鈴薯でんぷん、植物油脂(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



**510** **ス** **G**不使用  
キング製菓 ③90日以上/豆・麦・米  
**うの花クッキー**  
80g **180円**(税込) **194円**  
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



**511** **ス** **G**不使用  
たんばや ③10日以上/卵・乳・麦  
**牛乳かすてら**  
7個 **380円**(税込) **410円**  
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)

ネオファームの  
ドライフルーツ&ナッツ



原材料/中国産OCIA認定カボチャの種

**515** **ス**  
ネオファーム ③6ヶ月  
**ローストパンプキンシード**  
70g **286円** **255円**(税込) **275円**  
QAIオーガニック認定原料使用、ノンオイル、無塩でローストしました。そのままや料理、パンのトッピングなどに。



**516** **ス** **蔵**  
ネオファーム ③6ヶ月  
**干しブルーベリー(種抜き)3袋**  
120g **1374円**(税込) **1128円**  
ブルーベリー(カリフォルニア)



**518** **ス**  
ネオファーム ③6ヶ月  
**穀むきクルミ**  
60g **435円**(税込) **455円**  
オーガニッククルミ(米国、チリ)



**512** **ス** **G**不使用  
しみず食品 ③30日/卵・麦・米  
**ココア風味のパンケーキ**  
6個 **390円**(税込) **421円**  
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)、植物油脂、重曹 [卵GMO飼料不分別]



**513** **ス**  
丸成商事 ③180日  
**有機楽笑栗**  
120g **370円**(税込) **400円**  
有機栗(中国)



**514** **ス** **蔵**  
関商店 ③6ヶ月以上  
**北海道十勝 ねりあん**  
270g **470円**(税込) **508円**  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

貴重な国内産有機とうもろこし  
を使用。おやつを楽しく手づくり!



原材料/とうもろこし(イローポップ)

**520** **ス** **G**不使用  
やさか共同農場(島根県) ③60日以上  
**有機ポップコーン(素材)**  
100g **330円**(税込) **356円**  
鍋やフライパンに食用油かバターをひき、コーンをかざらない程度に入れて中火でふたをし、音がなくなるまでゆすります。お好みで味付けしてください。

気軽においしくカルシウム補給、カリカリとくせになる



原材料/アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)

**521** **ス** **G**不使用  
サンコー ③90日  
**アーモンドじゃこ**  
7g×5連 **260円**(税込) **250円**  
カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽い甘さに味付けし、アーモンドといっしょに小袋に入れました。

さっぱりと塩で味付け



原材料/馬鈴薯澱粉、植物油脂(米油)、えび、オキアミ、いか、食塩、アオサ、粗糖

**522** **ス** **G**不使用  
サンコー ③120日/米・え  
**ミニえびまるせん**  
10g×4 **250円**(税込) **240円**  
国内産馬鈴薯澱粉を主原料にえび、いかを練り込み、オキアミ、アオサを振り掛けた小粒な生地をフライにしました。



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。

相州落花生独特の甘みがあります

川州産の落花生を、そのまなまの味で、そのまなまの味です。

相州産の相模国、川州産の落花生を、そのまなまの味で、そのまなまの味です。

相州産の相模国、川州産の落花生を、そのまなまの味で、そのまなまの味です。

**523** **ス**  
かまか商店 ③4ヶ月/落  
**かまかのさや無落花生**  
105g **700円**(税込) **756円**

**524** **ス**  
かまか商店 ③4ヶ月/落  
**そぼく豆(無塩)**  
105g **700円**(税込) **756円**

**525** **ス**  
かまか商店 ③4ヶ月/落  
**かまかのさや付き落花生**  
170g **1050円**(税込) **1134円**



こだわりの京のあめ  
大文字飴本舗

高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。



**526** **ス** **G**不使用  
大文字飴本舗 ③6ヶ月以上  
**梅エキス飴**  
80g **300円**(税込) **324円**  
砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉エキス(和歌山)



**527** **ス** **G**不使用  
大文字飴本舗 ③6ヶ月以上/米  
**黒酢飴**  
80g **300円**(税込) **324円**  
水飴(国産)、砂糖(種子島)、黒糖(沖縄)、黒酢(福岡)



**528** **ス** **G**不使用  
大文字飴本舗 ③6ヶ月以上/豆  
**丹波黒大豆煮汁飴**  
80g **300円**(税込) **324円**  
ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁



**529** **ス** **G**不使用  
大文字飴本舗 ③6ヶ月以上  
**れんげはちみつ飴**  
80g **300円**(税込) **324円**  
ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)

ナチュラル本舗



**530** **ス** **凍**  
ナチュラル本舗 ③30日/卵・乳・麦  
**木の実のパウンド**  
170g **760円**(税込) **821円**  
生クリーム、牛乳に、砂糖を焦がして加えて味に奥行きをだしました。冷蔵庫で解凍し、食べる前に常温にもどしてお召し上がりください。

干し柿の風味豊かな甘さ控えめの和テイスト!



卵、小麦粉(長野)、なたねサラダ油、砂糖(洗双糖)、干し柿、小麦でん粉、食塩 [乳GMO飼料不使用]

**531** **ス** **凍** **G**不使用  
ナチュラル本舗 ③30日/乳・麦  
**干柿のカップケーキ**  
45g×3 **540円**(税込) **583円**

優しい甘さでコクのあるカスタードたっぷり

**532** **ス** **凍**  
ナチュラル本舗 ③30日/卵・乳・麦  
**シュークリーム**  
40g×3個 **540円**(税込) **583円**

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。

**533** 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。高貴な香りが身の上です。

**534** 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)

**静岡県藤枝市 水車むら農園**

すっきりとして飲みやすいから食事にもよく合うリーフタイプの紅茶

原材料/茶の生葉、二番茶

**538** 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)

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。

のどにやさしく 体はポカポカに!

原材料/砂糖、有機生姜、くず粉(本くず、でん粉)、れんこん粉末、かりん粉末

**542** ムソー ◎2年  
**かりんしょうが湯**  
 20g×5袋 **325**円(税込351円)  
 国産有機のしょうがを100%使用。

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。

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

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。

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)

**180117** 箱  
 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

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

高橋ソース ◎3ヶ月以上  
**トマトジュース**  
 350ml 通常本体 **380**円(税込405円)  
**180129** 箱  
 350ml 通常本体 ×12 **4440**円(税込4666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。

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)

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)

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)

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。

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

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

豊富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。

オルタートレードジャパン ◎1年以上  
**詰替インスタント珈琲カフェインレス**  
 60g **890**円(税込961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。

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ので、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)

11月1日  
**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

11月1日  
**ココア(無糖)**  
 130g **600**円(税込648円)

技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまるやかにしました。

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまるやかな味わいをお楽しみください。

ナガノトマト ◎75日以上  
**国産温州みかん100**  
 125ml×3 **465**円(税込502円)  
**180087** 箱  
 125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

ナガノトマト ◎75日以上  
**国産ふじりんご100**  
 125ml×3 **369**円(税込399円)  
**180099** 箱  
 125ml×3×6 **2048**円(税込2212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。

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)

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。

創健社 ◎150日以上  
**緑茶**  
 500ml **138**円(税込149円)  
**180142** 箱  
 500ml×24 **3200**円(税込3456円)

パウリーニョさんが作るコーヒーは、ブラジル豆らしい力強いコクとマイルドな甘みのバランスが絶妙です。

11月1日  
**パウリーニョコーヒー粉**  
 200g **850**円(税込918円)

11月1日  
**3本よなよなエール**  
 350ml×3 **745**円(税込820円)

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパルエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

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。

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

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉などを加えた豆乳飲料です。

マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米  
**麦芽豆ジャン(豆乳飲料)**  
 200ml×24パック **1972**円(税込2130円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

別チラシで詳しくご紹介しています

原材料/大豆(国産)、米油、オリゴ糖、NS乳酸菌

凍 ◎90日以上/豆・米  
**豆汁グルト**  
 450g **1200**円(税込1296円)  
**182005** 4個  
 450g×4 **4200**円(税込4536円)

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

11月1日  
**本格焼酎 赤猿**  
 900ml **933**円(税込1026円)

希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

11月1日  
**井筒ワイン赤(甘口)ハーフ**  
 360ml **688**円(税込757円)

11月1日  
**3本サンサンオーガニックビール**  
 350ml×3 **750**円(税込825円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

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。

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

フジワラ化学 ◎240日  
**フジワラの青汁**  
 7パック **1100**円(税込1188円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけんで、おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。

ミヨシ石鹸  
**お肌のための洗濯用液体せっけん**  
**180282** ボトル 8  
 1100ml **655**円(税込721円)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

ミヨシ石鹸  
**食器洗いせっけんスプレー**  
**180294** ボトル 8  
 350ml **300**円(税込330円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗っても簡単にできます。

ミヨシ石鹸  
**泡のハンドソープ**  
**180312** ボトル 8  
 250ml **350**円(税込385円)

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。

ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用**  
 230ml **195**円(税込215円)

天然の洗浄成分で地肌から髪を健康を支える泡たのせっけんシャンプー。

ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー**  
**180348** ボトル 8  
 500ml **880**円(税込968円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

ミヨシ石鹸  
**ミヨシ弱酸性リンス**  
**180361** ボトル 8  
 500ml **880**円(税込968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菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

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

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)

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

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

天然の洗浄成分で地肌から髪を健康を支える泡たのせっけんシャンプー。

ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー**  
**180350** 詰替 8  
 400ml **530**円(税込583円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

ミヨシ石鹸  
**ミヨシ弱酸性リンス**  
**180373** 詰替 8  
 400ml **530**円(税込583円)

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)

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

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

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

粘着付と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。

長期熟成の甘みと旨みのあるみそ

有機国産米、有機国産大豆、伯方の塩のみで仕込み、加温することなくじっくりと仕込んだ天然醸造です。

181286 蔵 かねこみそ 3ヶ月以上/豆・米 天然醸造生 有機米みそ 750g 1200円 1150円(税込1242円)

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

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。

556 蔵 G不使用 近藤醸造 国産丸大豆醤油 360ml 270円(税込292円) 557 蔵 G不使用 近藤醸造 1L 500円(税込540円)

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

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

559 蔵 G不使用 近藤醸造 360日以上/豆・麦・米 めんつゆ 1L 765円(税込826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♪

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布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の合わせ酢です。

G不使用 内堀醸造 6ヶ月以上/米 562 蔵 360ml 410円(税込443円) 563 蔵 徳用 8 900ml 840円(税込907円)

553 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)

554 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)

558 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 1年/豆・麦 減塩しょうゆ 500ml 1100円(税込1188円)

181262 蔵 G不使用 海の精 6ヶ月以上/豆・麦 海の精国産有機旨しぼり醤油 1L 1550円(税込1674円)

561 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)

560 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)

555 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)

555 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)

558 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 1年/豆・麦 減塩しょうゆ 500ml 1100円(税込1188円)

181262 蔵 G不使用 海の精 6ヶ月以上/豆・麦 海の精国産有機旨しぼり醤油 1L 1550円(税込1674円)

561 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)

560 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)

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

566 蔵 青い海 沖縄の塩(シマムース) 1kg 240円(税込259円)

568 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)

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

572 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)

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

565 蔵 創健社 さらさら粗糖 200g 215円(税込232円)

567 蔵 青い海 沖縄の海水塩 美ら海育ち 250g 430円(税込464円)

569 蔵 しらかのの会 60日/米 ノラの会の塩こうじ 160g 284円(税込307円)

570 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)

572 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)

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

574 蔵 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)

575 蔵 ヤマキ食品 1年 国産なたね油 (小) 540g 646円(税込698円) (大) 1650g 1750円(税込1890円)

579 蔵 せいふてい 12ヶ月 チキンコンソメ 4g×20袋 340円 330円(税込356円)

582 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)

かぼちゃとカニカマのサラダ 作り方 カットしたかぼちゃを茹で、やわらかくしたら湯を切り軽くつぶし、塩もみし水を切ったきゅうりとキャベツ、1/4にカットしたかまをマヨネーズで和えたら出来上がり。お好みで塩と胡椒を加えてください。

576 蔵 創健社 2年 べに花油 600g 920円(税込994円)

578 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)

580 蔵 G調味料 4ヶ月以上/豆・麦・米 金笛 やきたれ 150ml 450円(税込486円)

583 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)

新 サラダや魚のオイル漬け、お寿司・漬物などに♪ 587 蔵 G不使用 原材料/なたね油、卵、りんご酢、果実酢、砂糖(三温糖)、食塩、香辛料 3ヶ月以上/卵 ムソー(富貴食研) ムソーの平飼い鶏の有精卵マヨネーズ 290g 460円(税込497円)

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

581 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)

581 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)

584 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)

585 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)

586 蔵 G調味料 ナガノトマト 1年以上 長野県産ケチャップ 240g 600円(税込648円)

588 蔵 G不使用 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)

589 蔵 富貴食研 3ヶ月以上/卵・米 有精卵タルタルソース 155g 540円(税込583円)

590 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380円)

591 蔵 G調味料 創健社 180日以上/豆 イタリアンドレッシング 150ml 430円(税込464円)

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カレーです。

592 蔵 G不使用 創健社 270日/豆・麦 植物素材の本格カレー 592 甘口 593 中辛 594 辛口 135g 360円(税込389円)

手間のかかるホワイトソースが手軽に出来ます

595 蔵 G不使用 創健社 6ヶ月以上/豆・麦 こどもカレーウグ 110g 380円(税込410円)

596 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 120g 390円(税込421円)

鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!

597 蔵 G調味料 せいふてい 240日/乳・豆・麦・米 ホワイトソース 150g 280円(税込302円)

そのまま使えるストレートタイプ

598 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)

そのままするストレートタイプ

599 蔵 G調味料 マルサンアイ 365日/豆・米 ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ 600g 280円(税込302円)

有機鍋スープ

600 蔵 G不使用 創健社 180日以上/豆・麦 有機鍋スープ しょうゆ味 66g(22g×3) 358円(税込387円)



602 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。



603 創健社 540日以上/豆・麦  
**いわし味付缶**  
100g **290円**(税込) **313円**  
(固形量70g)  
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。



604 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g **278円**(税込) **300円**  
(固形量140g)  
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。



605 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g **268円**(税込) **289円**  
(固形量140g)  
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。



610 桜井食品 180日/豆・麦・米  
**ベジタリアンのためのラーメン味噌**  
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、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油



606 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)



607 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。



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



609 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に、収穫から24時間以内に加工します。



611 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**  
100g **195円**(税込) **211円**  
**612** 100g (麺80g) **195円**(税込) **211円**  
**613** 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。



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**



616 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**



617 創健社 90日以上/麦  
**パンケーキネオハイミックス無糖**  
400g **390円**(税込) **421円**  
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。

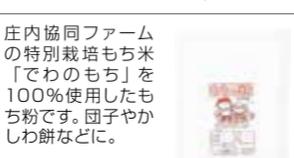


624 金子製麺 180日以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぼん味**  
2人分(200g) スープ付 **310円**(税込) **335円**  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でごぼし不要です。



625 金子製麺 3ヶ月/麦  
**昆布そうめん**  
200g **228円**(税込) **246円**  
昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

いつものナポリタンも  
ハロウィン♪  
原材料/小麦粉(北海道)  
創健社 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。



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 5ヶ月/麦  
**パン粉**  
200g **278円**(税込) **300円**  
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。



620 桜井食品 6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込) **243円**  
北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。



626 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**  
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



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



628 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。



618 庄内協同ファーム 90日以上/米  
**もちっ粉**  
200g **380円**(税込) **410円**  
庄内協同ファームの特別栽培もち米「でわのもち」を100%使用したもち粉です。団子やかしわ餅などに。



622 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円**(税込) **238円**  
農薬・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。



623 かまか商店 3ヶ月/落  
**ピーナッツこなこ**  
60g **450円**(税込) **486円**  
落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。



629 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



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



633 無農薬 無化学肥料  
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。



621 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。



622 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円**(税込) **238円**  
農薬・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。



623 かまか商店 3ヶ月/落  
**ピーナッツこなこ**  
60g **450円**(税込) **486円**  
落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。



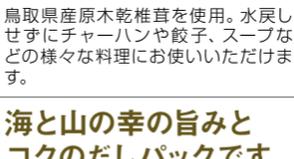
629 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



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



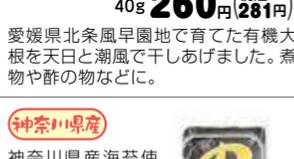
633 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道)  
**あずき**  
300g **500円**(税込) **540円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。



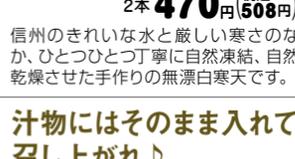
630 菌農椎茸協同組合 1年  
**ばばっとしいたけ**  
30g **435円**(税込) **470円**  
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。



631 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。



632 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。



638 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。



637 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道) 11月1日  
**大豆**  
300g **400円**(税込) **432円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。



635 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道) 11月1日  
**黒豆**  
300g **530円**(税込) **572円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。



640 札幌中一 365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円**(税込) **270円**



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



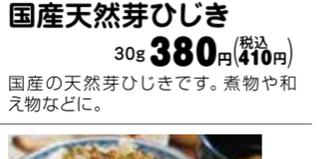
647 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円**(税込) **410円**



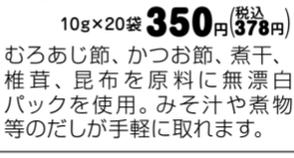
644 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**  
晩冬から初春にかけて刈り穫られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。



646 原材料/ひじき(神奈川県)  
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**  
神奈川県産のひじきを原藻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。



645 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。



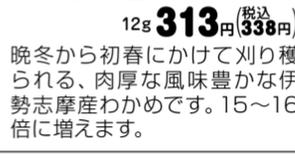
639 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。



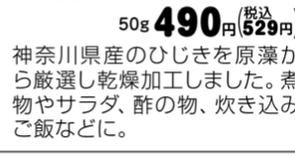
643 札幌中一 365日/米  
**きざみ昆布(棹前昆布)**  
60g **350円**(税込) **378円**



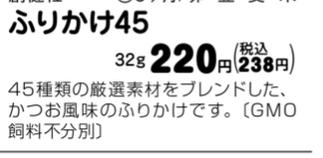
648 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。



644 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穫られる、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。



646 原材料/ひじき(神奈川県)  
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**  
神奈川県産のひじきを原藻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。



649 調味料  
創健社 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)



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



#### 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、椎茸を鰹、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。



#### ピリッとした辛みが食欲を誘います

ノラの会で育てた胡瓜を生姜、赤唐辛子を加えた、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。



#### さわやかな生姜の香り

生姜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/山菜ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、ジンジャーケーキ(120g)  
10月のノラセット  
3品 **1080円**(税込1166円)

650円(税込) 不使用  
しらたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米  
10月のノラセット  
3品 **1080円**(税込1166円)

### 奈良県 吉野コスモス会

#### 米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

188256円(税込) 不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
米粉で作ったにっこりたこ焼き  
6個(186g) **360円**(税込389円)  
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕

#### 吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

三陸産サバ、ライスロッチ大濁の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。



188268円(税込) 凍  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
柿の葉寿司(サバ)  
3個 **498円**(税込538円)

#### 柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。



188270円(税込) 凍  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
柿の葉寿司(サーモン)  
3個 **528円**(税込570円)

#### 具の旨みをたっぷり炊き込みご飯に♪

平飼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〕



188219円(税込) 不使用  
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
鶏五目ご飯の素  
170g(3合分) **380円**(税込410円)

#### パスタやスープなど幅広く使える

旨みと酸味のバランスがよいグルテンフリー小麦粉「ワン」を使用した使用



188232円(税込) 不使用  
しらたかノラの会 ◎15日以上  
トマトのまんま  
200g **285円**(税込308円)  
ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。

#### 笹の香りがさわやか

ノラの会の筍ともち米を、油揚げや椎茸、調味料と一緒に炒め、笹の葉で包みました。蒸してください。



188220円(税込) 不使用  
しらたかノラの会 ◎10日以上/豆・麦・米  
筍ちまき  
3個 **600円**(税込648円)

#### シンプルな味わいのおいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島)

188281円(税込) 凍 不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
にっこりいなり  
3個 **320円**(税込346円)  
厳選した調味料とだして甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

#### 素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

188293円(税込) 凍 不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
にっこりのり巻き  
4個 **300円**(税込324円)  
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

#### 鶏の照焼きに きんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

188300円(税込) 凍 不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
鶏照り親子の巻き寿司  
4切(150g) **360円**(税込389円)  
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

## おいしい 北海道特集

粒の大きさにびっくり!



188311円(税込) 凍  
札幌中一 ◎90日以上  
北海道産冷あさり(大粒)  
500g **630円**(税込680円)  
北海道根室産大粒あさを砂抜き後に冷凍しました。冷凍のまま、料理してください。

#### 開けたその場で骨まで食べられる北のごちそう



188323円(税込) 不使用  
エビスバック ◎60日以上  
さんまの塩焼き  
120g **480円**(税込518円)  
北海道産サンマを五島灘の塩だけで味付けし、一口サイズにカットして、焼き上げました。そのままでも、温めても召し上がれます。



188372円(税込) 不使用  
みよい ◎1年以上  
みよい家の有機うらごしかぼちゃ  
200g **570円**(税込616円)  
北海道森町産駒ヶ岳山麓で有機栽培されたかぼちゃを裏ごししました。スープやコロッケなどに。



188384円(税込) 不使用  
チヨダ ◎270日以上  
北海道からし  
15g **330円**(税込356円)  
北海道産のからし種子(栽培期間中農薬不使用)100%使用した粉からしです。チャック付き袋使用。



188396円(税込) 不使用  
北海道ビート黒糖 ◎1年以上  
黄金の蜜  
170g **665円**(税込718円)  
ビート(てんさい)オリゴにビート糖液をブレンドして作った、琥珀色の美味しいシロップです。



188402円(税込) 不使用  
深川油脂工業 ◎60日以上/米  
北海道産ポップコーン  
60g **190円**(税込205円)  
とうもろこし(北海道)、こめ油(北海道)、食塩(北海道)



188414円(税込) 不使用  
深川油脂工業 ◎60日以上/米  
国産原料にこだわったポテトチップス  
60g **160円**(税込173円)  
馬鈴薯(北海道)、こめ油(国産)、食塩(北海道)



188426円(税込) 不使用  
北海道ビート黒糖 ◎1年以上  
天才ビートくん流水塩味  
100g **430円**(税込464円)  
ビート糖液(北海道)、ビート糖蜜(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、食塩(北海道)

#### やわらかい食感に仕上がっています

北海道産のスルメイカを原料に、砂糖と食塩のみで味付けし、さっと炙りました。



188347円(税込) 不使用  
エビスバック ◎90日以上  
炙りいか2尾  
2尾 **630円**(税込680円)

#### 温めるだけで食べられる釜炊き玄米いかめし

北海道産スルメイカを原料に、醤油味の調味液にじっくり漬込み、北海道産玄米を詰めて炊き上げました。



188335円(税込) 不使用  
エビスバック ◎45日以上/豆・麦・米  
玄米いかごはん  
1尾 **440円**(税込475円)

#### さっと炙るとさらに美味しくなります

北海道太平洋沿岸で漁獲したししゃもを乾燥させました。珍味の中では最高峰です。そのままお召し上がりください。



188359円(税込) 不使用  
札幌中一 ◎90日  
本乾しししゃも  
30g **740円**(税込799円)

#### ホタテの旨みが凝縮

北海道オホーツク産のホタテ貝柱を、天日干しました。



188360円(税込) 不使用  
札幌中一 ◎90日  
干し帆立貝柱  
50g **1180円**(税込1274円)

### お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

#### 静岡県函南市 酪農王国

#### 苦みとほのかな甘みとのバランスがとれた芳香な味わい

188438円(税込) 不使用  
酪農王国 ◎90日以上  
風の谷のビール ピルスナー  
330ml **545円**(税込600円)  
有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

#### バナナやクローブのような独特な香りが特徴

188440円(税込) 不使用  
酪農王国 ◎90日以上/麦  
風の谷のビール ヴァイツェン  
330ml **545円**(税込600円)  
有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

#### フルーティな香りとしつかりとした苦み

188451円(税込) 不使用  
酪農王国 ◎90日以上  
伊豆エール  
330ml **545円**(税込600円)  
地元で栽培した二条大麦を自社のモルト工房で製麦し、英国産エールモルトと英国産ホップを原料に使用した本格的なエールビールです。アルコール度数5.5%