

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----------|-------|-------------------|----|----|----|
| 注文書回収 | 11/15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 商品配達 | 11/22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 特別企画商品配達 | 11/29 | 30 ^{12/} | 1 | 2 | 3 |

2021年
11月4回34号

たらの白菜巻き

シンプルだから素材の良さが際立つ



ちょっと雑学

一般に「たら」というと「真鱈」を指し、「すけそうだら」「こまい(氷下魚)」のタラ目の3種が日本近海で分布しています。「銀だら」は「スズキ目」の深海魚で泳ぐ姿がたらに似ていたことや、銀色の皮を持ち切り身にするるとたらにそっくりだったことから「銀たら」というようになったそうです。



208 鮮魚生たら切身(冷蔵)
2切(160g) 通常本体 500円 **480円** (税込 518円)



209 北海道産たら切身
3切(240g) **398円** (税込 430円)



210 銀だら切身
3切(240g) **1300円** (税込 1404円)



たら 鱈

「鱈」は「雪のように白い肉の魚」に由来し、雪の降る冬の季節に大量に獲れることから「雪の魚」=たらと名付けられたといわれています。鱈は低脂肪・高タンパク質の魚で、貧血予防、腰痛など末梢神経の回復効果や、生活リズムを正常にする効果があるとされているビタミンB12やビタミンの働きを助けるミネラル、グルタミン酸やロイシンやリジンといった旨み成分であるアミノ酸が豊富に含まれています。

淡泊な味わいでヘルシー食材としても知られているたら(鱈)は、鍋料理やムニエルなどのレシピでおなじみですが、今回は、たらの切り身とえびや銀杏、キノコなどを、寒さが増すごとに美味しくなっていく白菜に包み、シンプルで上品な煮物に仕上げました。

担当者おすすめ レシピ

作り方



白菜は破かないように一枚ずつはがし、たっぷりのお湯で茹で湯きりしておきます。まな板等に茹でた白菜を2枚白いじくの部分を重ねて広げます。画像の様にきのこや小松菜、たら、エビ、銀杏、人参のをせ、両端をたたみ、巻き込むように包みます。サツと茹でた水菜(かんぴょうや楊枝でもOK)で結わき留めます。これを鍋に入れコトコトと煮込んで出来上がり。今回は「京風だしの素うすいろ」を使用しましたが、蒸してポン酢をかけてでも美味しくいただけます。



塩麴で旨みアップ! 千野さんの豚小間塩麴漬

塩麴の特性である「食品中のデンプンやタンパク質が糖やアミノ酸に加水分解され、うまみが増す」を利用し、柔らかく、美味しさをアップさせてあります。鍋料理にもおすすめです。



●豆乳鍋

東京唯一の醤油醸造蔵 近藤醸造のゆずぽん酢

天然ゆず果汁をたっぷり使い、かつおだしの旨みと合わせ、砂糖不使用、無添加で造り上げた、優しい味わいの「ゆずぽん酢」です。ゆずの心地よい香りとすっぱさが広がります。



14 ページ

お正月・クリスマスの特別チラシ 来週(12月1回)配布します!

Otento 特別号
2022 お正月特集
2021 クリスマス特集

2021年もういよいよ残り約1ヶ月。今年もOtento素材で明るく美味しい年末、年越しをどうぞ。ご注文書は2週間お受けしますので、カタログのカレンダーをご確認ください。



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♪

酸味と甘さのバランスがよく、さっぱりとした口当たり♪

神奈川産 今回限定

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。片浦イエローという品種。つるつると丸いイエローキウイ。

113 無農薬 無化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) **キウイフルーツ(つるまる君)** 500g **350円**(税込) **378円**



116 低農薬 無化学肥料 不知火ファーマーズ(熊本県) **早生みかん** 500g **265円**(税込) **286円**

熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。



神奈川産 酸味もしっかりあるコクのある美味しさ

117 無農薬 低化学肥料 B 秋澤マルミ農園(小田原市) **秋澤さんのみかん** 2.5kg **950円**(税込) **1026円** 180520 5kg箱 **1850円**(税込) **1998円** 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

網と箱の回収にご協力をお願いいたします



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** 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。 [放] 不検出 <1.6<1.8

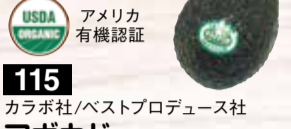


神奈川産

114 無農薬 無化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) **キウイフルーツ** 500g **350円**(税込) **378円** 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



115 無農薬 有機認証 USDA 有機認証 アメリカ 有機認証 カラボ社/ベストプロデュース社 **アボカド** 1個 **325円**(税込) **351円** メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。



今季初

119 無農薬 無化学肥料 神島農園(大分県) **ゆず** 3個 **298円**(税込) **322円** 大分県杵築市の神島一さん。※擦り傷が入っていることがあります。



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、口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです

今季最終 長野県松川町の宮下彰さん。ネオニコチノイド系の農薬を使用しません 120 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) **洋梨(ラ・フランス)** 2玉(500g) **575円**(税込) **621円** へたの周りがやわらかくなったら食べごろです。やわらかくなったら冷蔵庫へ入れて保存してください。



濃厚な富有柿の甘みと食感をお楽しみください♪

今季最終 121 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) **A品吉野柿(富有)** 1kg前後 **688円**(税込) **743円** 奈良県五條市の堀内俊孝さん。

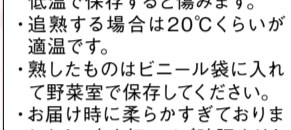


6℃以上で保存してください。低温で保存すると傷みます。追熟する場合は20℃くらいが適温です。熟したものはビニール袋に入れて野菜室で保存してください。お届け時に柔らかすぎたり中を切った確認してください。ちょうど食べごろの場合もあれば、傷んでいるものもあります。色やかたさに関係なく傷みができますので、傷みがありましたらご連絡ください。

122 有機 JAS ベルー、エクアドル、メキシコ **有機バナナ** 450g以上 **298円**(税込) **322円** ベルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。



123 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまのりんご(ふじ)箱** 約5kg **2800円**(税込) **3024円** 山形県高島町の本田孝博さん他。化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりと甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。



今季初

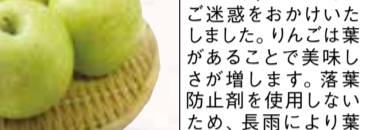
124 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまのりんご(王林)** 3~4玉(900g以上) **610円**(税込) **659円** 125 2.5kg 約2.5kg **1480円**(税込) **1598円** 山形県南陽市の片平文男さん他。



今季最終

124 3~4玉(900g以上) **610円**(税込) **659円** 125 2.5kg 約2.5kg **1480円**(税込) **1598円** 山形県南陽市の片平文男さん他。

今年のりんご(シナノゴールド)についてはご迷惑をおかけいたしました。りんごは葉があることで美味しさが増します。落葉防止剤を使用しないため、長雨により葉が多く落ち、甘み・酸味の少ないりんごが多く出てしまいました。栽培終了となります。長い間お召し上がりいただきありがとうございました。



126 無農薬 無化学肥料 肥後あゆみの会(熊本県) **澤村さんのトマト** 400g前後 **498円**(税込) **538円** 熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

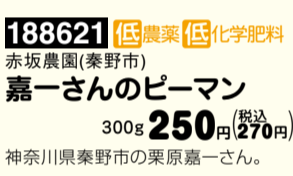


126 無農薬 無化学肥料 肥後あゆみの会(熊本県) **澤村さんのトマト** 400g前後 **498円**(税込) **538円** 熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

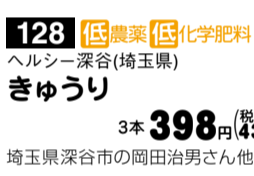
127 有機 JAS 大地と自然の恵み(高知県) **有機ミニトマト** 150g **315円**(税込) **340円** 高知県香美市の小田智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。



188621 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) **嘉一さんのピーマン** 300g **250円**(税込) **270円** 神奈川秦野市の栗原嘉一さん。



128 低農薬 低化学肥料 ヘルシー深谷(埼玉県) **きゅうり** 3本 **398円**(税込) **430円** 埼玉県深谷市の岡田治男さん他。



129 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 **390円**(税込) **421円** 鹿児島県垂水市の葛田巧さん。



180750 無農薬 無化学肥料 赤坂農園(秦野市) **タアサイ** 1株 **198円**(税込) **214円** 神奈川秦野市の栗原嘉一さん。



180774 無農薬 無化学肥料 マザーアースクラブ(静岡県) **菜花** 150g **180円**(税込) **194円** 静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



130 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。



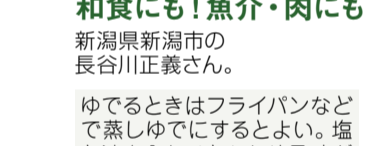
180506 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) **ほうれん草** 200g **215円**(税込) **232円** 茨城県行方市の長島昌裕さんまたは小林保雄さん。



131 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **山形赤根ほうれん草** 250g **440円**(税込) **475円** 山形の在来種。赤い根と肉厚の葉は甘みがあり、味が濃く香りも豊かです。病気に弱く農薬不使用は貴重。



和食にも! 魚介・肉にもOK! 新潟県新潟市の長谷川正義さん。ゆでるときはフライパンなどで蒸しゆでにするのとよい。塩と油を入れるとツヤや風味がよくなり、甘みも増します。 132 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) **チンゲン菜** 1袋(2~3株) **258円**(税込) **279円**



133 無農薬 無化学肥料 瀬山農園(埼玉県) **春菊** 150g **235円**(税込) **254円** 埼玉県本庄市の瀬山明さん。葉は柔らかく爽やかで、茎は甘みがあります。鍋はもちろん生食でサラダも美味。



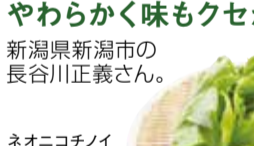
134 低農薬 無化学肥料 沃土会(埼玉県) **レタス** 1個 **358円**(税込) **387円** 埼玉県深谷市の矢内克志さん他。



135 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) **フリルレタス** 1個 **198円**(税込) **214円** 茨城県つくば市の山本昌宏さん。



136 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) **サラダ菜** 1個 **198円**(税込) **214円** とてもおいしくてまた食べたい!とご要望をいただき不定期でご案内しております。



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 山本昌宏(茨城県) **山本さんの水菜** 150g **170円**(税込) **184円** 茨城県つくば市の山本昌宏さん。



188633 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) **クレソン** 50g **185円**(税込) **200円** 神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。



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



180737 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) **からし菜・わさび菜セット** 170g **250円**(税込) **270円** 神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



188657 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) **赤玉ねぎ(湘南レッド)** 500g **230円**(税込) **248円** 神奈川県中井町の大原好文さん。



香り豊かな野菜で作る炒め物は格別。熱を通すと甘みが増します♪



140 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **ブロッコリーの新芽** 30g **128円**(税込) **138円** 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。



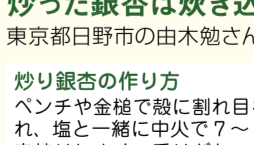
141 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **大豆もやし** 200g **80円**(税込) **86円** 小大豆を使用した豆もやしです。 142 蔵 石室もやし店(海老名市) **もやし** 250g **50円**(税込) **54円** 中国産またはミャンマー産緑豆使用。



143 蔵 有機 JAS サラダコスモ(長野県、岐阜県) **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。



炒った銀杏は炊き込みご飯などにも 今季初 東京都日野市の由木勉さん。 炒り銀杏の作り方 ベンチや金槌で殻に割れ目をいれ、塩と一緒に中火で7~8分空炒りします。香りがたったら殻をむいてできあがり。 144 無農薬 無化学肥料 由木農場(東京都) **銀杏** 100g **200円**(税込) **216円**



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** 800g **270円**(税込) **292円** 180671 3kg 3kg袋 **1000円**(税込) **1080円** 北海道新十津川町の川真田修さん。



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
146 400g **230円**(税込248円)
180543 2kg **998円**(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
金美にんじん
147 400g **230円**(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い。沖繩の島にんじんを改良したもの。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
153 800g **248円**(税込268円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川県産



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)
154 800g **268円**(税込289円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
155 500g **350円**(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長いも
156 400g **430円**(税込464円)
茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田貴さん。

神奈川県産
今季最終



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう
148 250g以上 **235円**(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。

神奈川県産



無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
149 300g **275円**(税込297円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(紅はるか)
157 500g **398円**(税込430円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用さつまいも2kg
180683 2kg **1300円**(税込1404円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紅はるか、シルクスweetのおまかせミックス。お得な増量。

さつまいも情報
さつまいも基腐病(もとぐされびょう)が2018年秋より鹿児島県で多発し、全国に急速に広がっています。2021年には茨城県、千葉県でも発生が確認されています。幸い神奈川県ではまだ確認されていないようです。特に種子島で酷く、今年の安納芋・安納黄金・種子島紫芋収穫量は激減し、例年の2~3割となっています。1月以降の種子島産の芋の企画はございませんのでご了承ください。この病気は薬剤で土壌消毒しても効果はなく、基腐病菌は越冬して死なずに広がっていくため、病気になるまで残葉は徹底的に処分する必要があります。

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)
180877 700g **480円**(税込518円)
鹿児島県西表市長野勝さん他。

熊本では辛子れんこん材料として欠かせません。シャキとした歯ごたえがあり、煮物、酢の物などで



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
150 400g **470円**(税込508円)
茨城県行方市の高柳民一さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
コトコト煮こんで甘みじんわり
158 1本 **270円**(税込292円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根
158 1本 **270円**(税込292円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
いかず(平塚市)
三太郎大根
159 1本 **185円**(税込200円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅芯大根
160 1個 **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。辛みも少なくほんのりとした甘みがある。鮮やかなグリーンが特徴的。水分も少なくパリパリ感を活かしてサラダや酢漬などがおすすめ。

神奈川県産
今回限定



無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅芯大根
160 1個 **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。辛みも少なくほんのりとした甘みがある。鮮やかなグリーンが特徴的。水分も少なくパリパリ感を活かしてサラダや酢漬などがおすすめ。

低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
151 350g **348円**(税込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)

無農薬 無化学肥料
水の子会(熊本県)
備中れんこん
152 1kg前後 **975円**(税込1053円)
熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色かった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
かぶ
161 400g **225円**(税込243円)
千葉県山武市の石橋明さん他

無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
かぼちゃ(九重栗)
162 1個(800g以上) **735円**(税込794円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定です。

無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
163 600g前後 **628円**(税込678円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定です。

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
164 1玉 **230円**(税込248円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

神奈川県産



低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
165 1玉(2kg以上) **385円**(税込416円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※小玉は2玉でお届けいたします。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
いかず(平塚市)
ミニ白菜
166 1玉 **368円**(税込397円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

神奈川県産



無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
167 500g **265円**(税込286円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
168 500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

有機青ねぎ(葉ねぎ)
大地と自然の恵み(高知県)
169 100g **168円**(税込181円)

有機ニラ
大地と自然の恵み(高知県)
170 100g **168円**(税込181円)

低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
171 10枚 **138円**(税込149円)
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
172 30g **125円**(税込135円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。

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)
173 80g前後 **278円**(税込300円)
青森県田子町の宮村祐貴さん。

蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
178 100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢町の浪田潤介さん。

蔵無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
179 200g **130円**(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。

蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
181 3種 **378円**(税込408円)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
近江しょうが
174 100g **180円**(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします



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
176 3品 **630円**(税込680円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です



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
177 5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

蔵無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
182 100g **218円**(税込235円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。

蔵無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
184 200g **198円**(税込214円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。

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
185 100g **228円**(税込246円)
山形県舟形町の長澤光芳さん。

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
175 100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の大石稔さん他。

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
176 3品 **630円**(税込680円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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
177 5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

蔵無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
186 90g **208円**(税込225円)
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

蔵無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
187 100g **268円**(税込289円)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

蔵無農薬
三幸(長野県)
ほくしたぶなしめじ
188 150g **218円**(税込235円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

魚介の旨味と風味たっぷりの アクアパッツァ作りに



原材料/野菜[玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく]、酒、魚醤、菜種油、黒酢、食塩、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス粉末、コショウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子

189 📦 凍 📦 不使用
マストミ ◎45日以上/米
アクアパッツァソース

100g **220円** (税込238円)
香野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

📦 凍 📦 不使用
マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身

40g×2 **315円** (税込340円)

190 徳用 40g×4 通常本体 **600円** (税込648円) ◎15日
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



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

192 📦 凍 📦 不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

80g×2 **500円** (税込540円)
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。

あっさりとした味わい いろいろな食べ方で



原材料/ピンチョウマグロ(台湾、太平洋)

193 📦 凍
近藤水産 ◎7日以上
ピンチョウまぐろ切り落とし

200g **600円** (税込648円)
太平洋で漁獲されたピンチョウマグロのお得な切り落としです。解凍後、刺身の他、表面を焼いてたたきなどに。



194 📦 凍
近藤水産 ◎14日
焼津メバチマグロ赤身冊

150g **710円** (税込767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。



195 📦 凍
マル井 ◎90日以上
おろししわさび

5g×6袋 **378円** (税込408円)
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。

鮮度抜群でかつおの旨みが 生きています

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



196 📦 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)



197 📦 凍 📦 調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米
あぶり焼きしめさば

2枚(140g) **428円** (税込462円)
国産さばを三枚におろして調味液に漬込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や寿司などに。



198 📦 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け

100g **298円** (税込322円)
山口県産さばを使い、わかめやにんにくを加えて酢漬けしました。解凍してください。



199 📦 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。



200 📦 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)
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。



201 📦 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
岩手県産水たこのお刺身

10枚 通常本体 **398円** (税込419円) (80g) **388円** (税込419円)
岩手県産水たこを刺身用にスライスしました。解凍してください。



202 📦 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。

鳥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、下処理までするおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。



203 📦 蔵
丸友しまか ◎2日
鳥香の鮮魚セット(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)



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
ダイヤモンド ◎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) (80g)
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
天然プリ切身

3切(210g) **630円** (税込680円)
長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。

冷凍しない鮮魚ならではの 食感をお楽しみください

岩手県宮古に水揚げされた真だらを切身にしました。鍋物や煮物などに。



208 📦 蔵
丸友しまか ◎お届けの翌日
鮮魚生たら切身(冷蔵)

2切(160g) 通常本体 **500円** (税込518円) (80g) **480円** (税込518円)
原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、金石港)



209 📦 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
北海道産たら切身

3切(240g) **398円** (税込430円)
北海道で漁獲された真だらを三枚におろし、腹骨を取って、切身にしました。解凍後、ムニエルや煮魚などに。



210 📦 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、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



211 📦 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。



212 📦 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。



213 📦 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。

天然えびのプリプリの食感と味わい深い旨み

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



214 📦 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)
原材料/エビ(インドネシア、マレーシア)、山芋、全卵、食用米油、清酒、長ねぎ、食塩



215 📦 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。



216 📦 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ました。解凍後、焼いてください。



217 📦 凍
伊豆中 ◎15日以上
真あじもの(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。



218 📦 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、天日干して仕上げました。解凍後、焼いてください。



219 📦 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、特製たれに漬け込んでから天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

金目鯛の旨みを引き出した干物です



220 📦 凍
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き

1枚 通常本体 **680円** (税込734円) (約200g) **698円** (税込734円)
宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



221 📦 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。



222 📦 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。



223 📦 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。



224 📦 凍 📦 不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味噌干し

8切(120g) **458円** (税込495円)
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味噌を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み

新

塩麴が淡白なはたはたのうま味を引き出しています



12月1日

原材料 / 猛者エビ(兵庫県浜坂)

225 凍 山米 猛者エビ 100g **550**円(税込594円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた猛者えびです。唐揚げなどに。



12月1日

原材料 / ハタハタ(兵庫県浜坂港)、米麴、食塩

226 凍 G不使用 山米 山米 はたはた塩麴漬け 2尾(100g) **450**円(税込486円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたハタハタを鮮魚から切身にして、山米手造りの塩麴に漬けました。解凍後、焼いてください。



12月1日

227 凍 山米 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。

12月1日

228 凍 山米 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。

さんまの旨みを引き出し香ばしく焼き上がります

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



原材料 / サンマ(北海道)、米ぬか、食塩

229 凍 伊豆中 糖さんま 2本(240g) **398**円(税込430円)

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

原材料 / シルバー(ニュージーランド、チリ、アルゼンチン)、醤油、砂糖、水飴、みりん、食塩

230 凍 G不使用 ダイマツ シルバーしょうゆ漬 220g(4切) **450**円(税込486円)

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



231 凍 ダイマツ 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 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。



233 凍 東北トクスイ 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、使いやすくバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



234 凍 パプアニューギニア海産 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。



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。

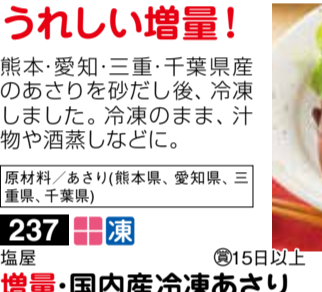
原材料 / するめいか(国産)

235 凍 千倉水産加工販売(丸一水産) 調理用するめいか 200g **398**円(税込430円)



236 凍 カネキ水産 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 増量・国内産冷凍あさり 200g+20g **378**円(税込408円)



244 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 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、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。



238 凍 G不使用 渡邊水産 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。



239 リアス 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 明星産業(ハヤシ食品工業) 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を使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



12月1日

原材料 / しらす(駿河湾)

241 凍 マルイ岡田商店 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。



12月1日

原材料 / しらす(駿河湾)、食塩

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

243 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。



246 凍 G不使用 鳴門魚類 サバ味噌煮 2切(120g) **278**円(税込300円)

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

ふっくらやわらか 極上煮あなご

少し甘めの味付け おかずにも酒の肴にも

フライパンでサクッと簡単 おかずやお弁当の一品に



12月1日

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]

245 凍 G調味料 対馬地域商社 対馬産煮あなご 70g **1130**円(税込1188円)

対馬西沖の脂が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。



12月1日

原材料 / 調味酢(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)、マジ(山陰)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

247 凍 G調味料 ダイマツ あじの南蛮漬け 220g **330**円(税込356円)

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



12月1日

原材料 / マアジ(山口県)、衣[パン粉、小麦粉]、食塩

248 凍 日本マリンフーズ 瀬付きあじのサクサクフライ 180g **398**円(税込430円)

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

梅の風味とさんまの旨みがよく合います

牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を手軽に楽しめます



12月1日

原材料 / さんま(国産)、梅肉ペースト[青梅、しそ、食塩]、小麦粉

249 凍 G不使用 千倉水産加工販売 さんま梅サンド 6~8個(140g) **398**円(税込430円)

さんまの腹骨を取り、梅肉ペーストを挟み、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。



12月1日

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 かきたっぷり海鮮鍋(スープ付) 480g **1300**円(税込1404円)

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

特製の西京味噌に旬の真ダラを漬けた職人・大林さんの逸品

秘伝の味付けはまさに絶品です



12月1日

特

原材料 / 真ダラ(北海道、三陸)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒、食塩

251 凍 G不使用 川崎北部水産加工 大林さんの真だら西京漬け 2切(200g) **550**円(税込594円)

北海道・三陸産の真ダラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。



12月1日

252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 にしん甘露煮 2枚 **570**円(税込616円)

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、そのままお召上がりください。

カリッと揚げた衣の中はジューシー

12月1日

大西洋産マバチまぐろに、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 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

手羽元とキノコのオイスター炒め



材料
 手羽元 …… 4本
 エリンギ …… 2~3本
 しめじ …… 50g
 油 …… 大1
[A]
 醤油 …… 大1
 酒 …… 大1
 オイスターソース …… 小1

作り方
 ①手羽元にフォークで数ヶ所穴をあける。
 ②エリンギは食べやすい大きさに薄切りにする。しめじは石づきを切り落とし小房に分ける。
 ③フライパンに油を引き、手羽元を焼く。
 ④フタをして中までしっかり火を通す。
 ⑤フタを外し②を入れて炒め、Aを入れて全体を炒め合わせる。

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。

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。

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。

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 **590円 (税込)** (637円)

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

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。



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。

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 **440円 (税込)** (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。

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。

特

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

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 **900円 (税込)** (972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 **350円 (税込)** (378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。



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。

278 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
 500g **820円 (税込)** (886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 **540円 (税込)** (583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 1080円 (税込) **1030円 (税込)** (1112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 **290円 (税込)** (313円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

282 凍
 秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
 500g **390円 (税込)** (421円)

秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

特

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

肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚



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ある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

国産熟成牛 (北海道)

特

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 通常本体 2140円 (税込) **2080円 (税込)** (2246円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。



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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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。

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 **1050円 (税込)** (1134円)

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

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。

特

292 凍
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g 通常本体 750円 (税込) **730円 (税込)** (788円)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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
無添加ポレスハムスライス
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
皮なしノンスパイスウインナー
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〕

塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります



296 **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**
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〕

焼くだけ簡単! スパイシーなポークステーキ



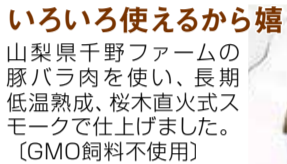
297 **凍**
中津ミート ◎180日/麦
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **530円**(税込) **572円**
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕



301 **凍**
ハム工房ジロー ◎14日以上
レーゲンスブルガー
100g **540円**(税込) **583円**
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〕



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



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
240g(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 **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、こだわりの特製タレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



306 **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〕



307 **冷蔵** **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タ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・卵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**
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕



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**
興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

塩麴で柔らかさと旨みを加え、コンフレック入りの衣でサクサク食感



313 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
秋川牧園フライドチキン
300g **850円**(税込) **824円**(税込) **890円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

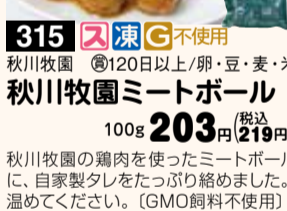
秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ 鶏がらをベースにした醤油スープ付き



314 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **1020円**(税込) **1102円**
若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

いろいろな使えるから嬉しいお徳用!

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〕



315 **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 **203円**(税込) **219円**
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〕

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



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

お弁当にピッタリなミニサイズ

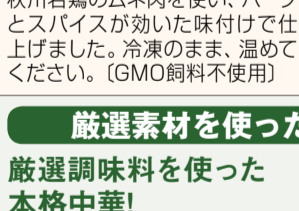
興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



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**
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〕

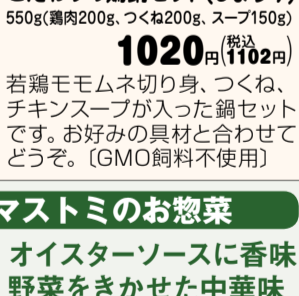
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った本格中華!



317 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/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〕

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



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

お徳用からあげ



316 **凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
お徳用からあげ
400g **850円**(税込) **918円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ

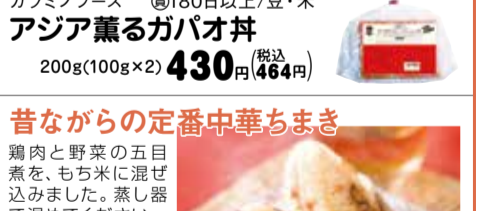
うま味と酸味が特徴の濃厚ソース



321 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ ◎270日以上/乳・麦
ビーフストロガノフ
220g(110g×2) **630円**(税込) **680円**
牛肉と玉ねぎをたっぷり使い、ワイン、デミグラスソースで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

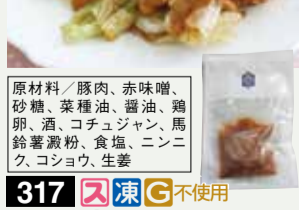
タイの屋台で大人気の定番ガバオライス

甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米
アジア薫るガバオ丼
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**

厳選調味料を使った本格中華!



319 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏の塩麴竜田
150g **368円**(税込) **397円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麴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〕

天然エビのチリソース



320 **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**
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〕

鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー



324 **調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
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〕

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〕

鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー



325 **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〕

鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー



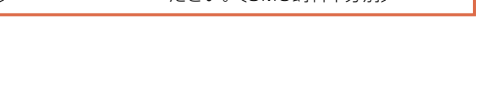
326 **調味料**
カラミノフーズ ◎273日以上/乳・麦
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー



327 **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〕

鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー



328 **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〕

豚肉のジューシーさと、もち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料/野菜[玉ねぎ、長ねぎ、生姜、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ]

327 **凍** G不使用 ニックー ◎180日/米 **もち米蒸ししゅうまい** 12個 通常本体 (180g) 438円 **428円(462円)** 国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。〔GMO飼料不使用〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



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

328 **凍** G不使用 ニックー ◎180日以上/麦 **野菜かき揚げ** 4個(260g) **435円(470円)** 国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕



329 **凍** G不使用 大進食品(新サイヤフーズ) ◎365日/豆・麦 **A mom 学校帰りのコロッケ** 60g×5個 **380円(410円)** 北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



330 **凍** G調味料 ニックー ◎1年/豆・麦・米 **ひとくちソースとんかつ** 120g(6個入) **389円(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〕



331 **凍** G不使用 ニックー ◎365日/豆・麦・米 **徳用北京餃子** 15個(270g) **410円(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 **ファミリーシューマイ** 20g×30個 **610円(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〕



336 **凍** G不使用 ニックー ◎365日/豆・麦・米 **五目寿しの素** 200g(2合用) **430円(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 **凍** G調味料 美雷 ◎180日/卵・麦 **関西風お好み焼き** 2枚(320g) **498円(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〕



338 **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(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〕



339 **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(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。



340 **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(340円)** 北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

粘りの強さと風味のいい 国産大和芋使用



343 **凍** イースタンフーズ ◎2022.1.27 **冷凍とろろ大和芋** 通常本体 500g **1480円 1380円(1490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。



344 **凍** 安田製麺所 ◎365日/麦 **冷凍さぬきうどん** 200g×3 **315円(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。



345 **蔵** 金子製麺 ◎7日以上/麦 **生うどん太麺** 130g×2 **200円(216円)** 国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



346 **凍** 山本食品 ◎180日以上/麦・そば **生冷凍長野県産八割そば** 130g×2 **500円(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。



341 **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(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。



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



347 **蔵** G不使用 金子製麺 ◎10日以上/豆・麦 **全粒粉麺油そば** 140g×2 スープ付 **380円(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〕



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(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 ◎7日以上/卵・麦 **ラーメン用玉子麺(スープなし)** 120g×2 **208円(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〕



350 **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(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。



351 **蔵** 金子製麺 ◎7日以上/麦 **地粉餃子の皮** 大判20枚 **185円(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。



352 **蔵** 金子製麺 ◎7日以上/麦 **地粉 ワンタンの皮** 20枚 **180円(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コクのある皮です。



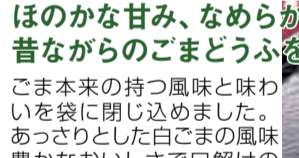
357 **蔵** G不使用 ムソー(つの農産) ◎6ヶ月/豆・麦・米 **ムソーの福神漬** 100g **238円(257円)** 宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



358 **蔵** 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(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。



359 **蔵** しらかの会 ◎60日 **ノラの会の梅干** 100g **328円(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。



360 **蔵** 聖食品 ◎45日以上 **高野山ごまどうふ** 140g **250円(270円)** ほのかな甘み、なめらかな香触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ。ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。



361 **蔵** G不使用 鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米 **ホタテ時雨煮** 100g **398円(430円)** 北海道噴火湾産のベビーホタテを使い、生姜を加えて香味をつけて、醤油、みりん、粗糖で煮しめました。

愛知県 漬物本舗 道長

甘くて、やわらかい あとひく味わい



353 **蔵** 道長 ◎30日/麦・米 **あとひきだいちゃん** 150g **298円(322円)** 契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。

寒干しとぬか漬の風味を生かした甘口たくあん



354 **蔵** 道長 ◎90日/米 **寒干したくあん** 120g **330円(356円)** 愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。



355 **蔵** G不使用 道長 ◎10日/豆・麦・米 **道長の和風きむち** 180g **346円(374円)** 厳選した国産の白菜を使い、昆布と鰹節、たまり醤油をベースにした和風仕立てのキムチ。本場韓国産・無農薬無化学肥料栽培の唐辛子使用。



356 **蔵** 道長 ◎45日以上 **紅しょうが** 40g **350円(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。



362 **蔵** G調味料 仁徳 ◎10日以上/豆・麦 **甘口昆布(佃煮)** 80g **230円(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。



363 **蔵** G調味料 仁徳 ◎30日/豆・麦 **茶漬昆布(佃煮)** 80g **270円(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。



364 **蔵** G不使用 仁徳 ◎30日/豆・麦 **黄金でんぶ(佃煮)** 45g **187円(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辛口に仕上げました。



365 **蔵** 関商店 ◎9日以上 **北海道産塩赤えんどう豆** 120g **185円(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。



366 **蔵** 関商店 ◎45日以上 **北海金時豆(煮豆)** 140g **260円(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。



367 **蔵** 関商店 ◎45日以上 **北海紫花豆(煮豆)** 125g **260円(281円)** 昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっとりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、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**(税別)
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まれました。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**(税別)
いわしはんぺん4枚、うずら卵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/卵・米
うろこちゃん蒲鉾(紅)

150g **390円**(税込) **421円**(税別)
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔GMO飼料不分別〕



371 **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**(税別)
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。



372 **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**(税別)
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



373 **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**(税別)
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 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ごぼうつまみ

100g **280円**(税込) **302円**(税別)
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。



378 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ

165g(5個) **310円**(税込) **335円**(税別)
北海道の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。



381 **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**(税別)
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。



382 **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**(税別)
スケソウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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**(税別)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに、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**(税別)
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくに、味噌で漬け込みたごぼうと練り合わせ揚げました。



379 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのいわしはんぺん

5枚(150g) **330円**(税込) **356円**(税別)
いわし、スケソウダラのすり身、くちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



380 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30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**(税別)
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〕



383 **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**(税別)
無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切に肉肉ソーセージです。



384 **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**(税別)
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残る、サラダなどに使っても美味しいです。



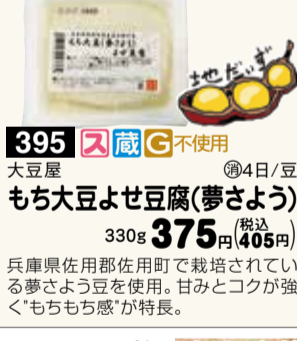
387 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにゃく

330g **255円**(税込) **275円**(税別)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに、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**(税別)
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。



395 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)

330g **375円**(税込) **405円**(税別)
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。



396 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐

330g **340円**(税込) **367円**(税別)
直接容器に汲み入れ、水さら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



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**(税別)
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。



原材料/大豆、にがり
398 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐

300g **355円**(税込) **383円**(税別)
煮くすれしないよう、両面をしっかりと焼き上げました。〔放〕不検出<2.1<2.3



399 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ

大1枚 **210円**(税込) **227円**(税別)
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。



400 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ

3枚 **165円**(税込) **178円**(税別)
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。

油揚げと水菜、しらすのサラダ
簡単に
短冊に切った油揚げをフライパン等でカリカリに炒り、食べやすく切った水菜と混ぜ合わせ、しらすをトッピングして出来上がり。お好みのドレッシングをかけて召し上がれ！



401 **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**(税別)
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。



402 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
こだわりの五目厚揚げ

2個(約180g) **230円**(税込) **248円**(税別)
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



403 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット

9個(5種) **500円**(税込) **540円**(税別)
ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット



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



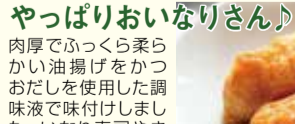
405 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも

5ヶ **390円**(税込) **421円**(税別)
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



406 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)

4個 **296円**(税込) **320円**(税別)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。



407 **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**(税別)
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



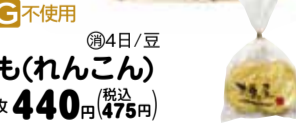
408 **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり

10枚×2 **760円**(税込) **778円**(税別)
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



409 **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理2袋

150g×2袋 **500円**(税込) **480円**(税別)
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 **G**不使用
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳

300ml **200円**(税込) **216円**(税別)
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



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

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



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

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

416 **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 **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。

419 **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。

420 **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)
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。

421 **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。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

お魚のフライに
フタルシルソライ
シュリースバー
ガー!



簡単
らっきょうとゆで卵のみじん切りをマヨネーズで和え、塩とこしょうで味を調整します。お好みでパセリのみじん切りを加えてください。

358 **G不使用**
砂浜 **◎4日/麦・米**
らっきょう甘酢漬

428 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(南のめぐみパンズ)
通常本体 **290円(税込)** (297円)
5ヶ **275円(税込)** (297円)
麦のかをりシリーズ南のめぐみをパンズタイプで焼き上げました。塩と酵母菌だけで発酵させました。

原材料/小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

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

424 **G不使用**
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)

425 **G不使用**
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)

ぶ厚いトーストで召し上がれ!



423 **G不使用**
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 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・豆・麦**
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込)** (248円)
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

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

原材料/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 **G不使用**
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)
山形に焼き上げた酵母食パンです。バターも入りしっかりとしています。お好みの厚さに切ってください。

431 **G不使用**
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)

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

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

436 **G不使用**
ザクセン **◎4日/麦**
ぶどう食パン
1個 **425円(税込)** (459円)
小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

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

440 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
五穀アンパン
1個(約90g) **190円(税込)** (205円)
五穀穀、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ(兵庫県)【乳製品GMO飼料不分別】

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

434 **G不使用**
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】

437 **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

438 **G不使用**
ザクセン **◎3日/乳・麦**
チーズのプチパン
3個 **350円(税込)** (378円)
小麦粉(国産)、バルメザンチーズ(ニュージーランド)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

10~12月限定
441 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/卵・乳・麦**
メープルナッツ
1個(約75g) **410円(税込)** (443円)
小麦粉(九州、北海道)、牛乳、卵、有機ピスタチオ(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(卵・乳製品GMO飼料不分別)

442 **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Bセット
3種 **500円(税込)** (540円)
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソムブレロ1個、アップルスイートエグセル1個【乳製品、卵GMO飼料不分別】

コクのある
クリーミーな滑らかさ



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

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

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

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

450 **G不使用**
創健社(麻布タカノ) **◎180日以上/乳(ト)**
かぼちゃチャウダー(レトルト)
150g **280円(税込)** (302円)
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】

お湯を注いでかき混ぜるだけで簡単に出来上がります



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】

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

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

449 **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】

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

原材料/デキストリン、しょうゆ、食塩、でん粉、ホタテエキス、酵母エキスパウダー、砂糖、香辛料、具(もずく、ゆず、ごま、しいたけ、ねぎ、昆布)

452 **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 **1300円(税込)** (1404円)
(3.8g×10)
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。

産直たまごの生産者が変わります
 次回より産直たまごの生産者が、小幡畜産からやさと農協(JAやさと)鶏卵部会の5人の生産者に変更になります。

生産者
 三輪正、諏訪宏行、東西一男、島田修治、額賀茂樹

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〕

- 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〕

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

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

- 106 蔵**
 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの有精卵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

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

- タカハシ乳業** ◎5日/乳
- 111 **那須の美味しい牛乳** 1000ml **340円** (税込367円)
 - 112 **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〕

- よつ葉牛乳** ◎14日/乳
- 453 **よつ葉生乳仕立てカフェオレ** 200ml **100円** (税込108円)
 - 454 **よつ葉生乳仕立てカフェオレ** 1000ml **260円** (税込281円)

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

- 函南東部農協** ◎13日/乳
- 457 **飲んでやさしいヨーグルト** 500ml **195円** (税込211円)
 - 458 **飲んでやさしいヨーグルト** 1000ml **330円** (税込356円) (放)不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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

- タカハシ乳業** ◎5日/乳
- 111 **那須の美味しい牛乳** 1000ml **340円** (税込367円)
 - 112 **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〕

- よつ葉牛乳** ◎10日以上/乳
- 459 **よつ葉のむヨーグルトベリーミックス** 250g **160円** (税込173円)

- よつ葉牛乳** ◎16日/乳
- 460 **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〕

- よつ葉牛乳** ◎18日/乳
- 461 **とろっとなめらかヨーグルト** 400g **245円** (税込265円)
 - 462 **丹那全乳ヨーグルト** 500g **275円** (税込297円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

- よつ葉牛乳** ◎3ヶ月/乳
- 468 **増量よつ葉シュレッドチーズ** 300g(250g+50g) **520円** (税込562円)
 原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ

- よつ葉牛乳** ◎10日以上/乳
- 463 **よつ葉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〕

- よつ葉牛乳** ◎17日/乳
- 464 **よつ葉のヨーグルト** 90g×3個 **215円** (税込232円)
 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕

- 函南東部農協** ◎12日/乳
- 465 **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)
 - 466 **ほっぺがよろこぶ牛乳プリン** 90g×3個 **290円** (税込313円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

- 木次乳業** ◎2日以上/卵・乳
- 467 **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〕

- よつ葉牛乳** ◎9日/乳
- 474 **よつ葉生クリーム** 200ml **362円** (税込391円)
 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕

- 函南東部農協** ◎120日/乳
- 469 **南箱根のゴーダチーズ** 200g **1220円** (税込1318円)
 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。〔GMO飼料不使用〕 (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

- よつ葉牛乳** ◎60日以上/乳
- 471 **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飼料不分別〕

- 函南東部農協** ◎150日/乳
- 472 **南箱根の厳選バター** 180g **810円** (税込875円)
 丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。〔GMO飼料不使用〕 (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

- よつ葉牛乳** ◎180日/乳
- 473 **パンに美味しいよつ葉バター** 100g **260円** (税込281円)
 バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不分別〕

- よつ葉牛乳** ◎9日/乳
- 474 **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
- 475 **白米** 5kg **2300円** (税込2484円)
 - 476 **玄米** 5kg **2200円** (税込2376円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。
- みよし村コシヒカリ** 除草剤無化学肥料
- 477 **白米** 2kg **1050円** (税込1134円)
 - 478 **白米** 5kg **2580円** (税込2786円)
 - 479 **玄米** 5kg **2480円** (税込2678円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。
- みよし村コシヒカリ** 無農薬無化学肥料
- 480 **白米** 5kg **3300円** (税込3564円)
 - 481 **玄米** 5kg **3200円** (税込3456円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会

- 茨城コシヒカリ** 除草剤低化学肥料
- 482 **白米** 5kg **2700円** (税込2916円)
 - 483 **五分米** 5kg **2700円** (税込2916円)
- 茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。
- 長島さんのコシヒカリ** 無農薬無化学肥料
- 484 **白米** 5kg **3500円** (税込3780円)
 - 485 **五分米** 5kg **3500円** (税込3780円)
 - 486 **玄米** 5kg **3300円** (税込3564円)
- 茨城県行方市の長島昌裕さん。

新潟県 オブネット

- 新潟つきあかり** 低農薬無化学肥料
- 495 **白米** 5kg **2380円** (税込2570円)
 - 496 **玄米** 5kg **2220円** (税込2398円)
- 新潟県新潟市の武田金栄さん他。

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
- 487 **白米** 2kg **1530円** (税込1652円)
 - 488 **白米** 5kg **3650円** (税込3942円)
 - 489 **玄米** 2kg **1465円** (税込1582円)
 - 490 **玄米** 5kg **3500円** (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
- 491 **白米** 2kg **1650円** (税込1782円)
 - 492 **白米** 4.5kg **3500円** (税込3780円)
 - 493 **玄米** 2kg **1570円** (税込1696円)
 - 494 **玄米** 4.5kg **3380円** (税込3650円)
- 山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

宮城県 黒澤重雄

- 黒澤さんのひとめぼれ** JAS
- 497 **白米** 5kg **3500円** (税込3780円)
 - 498 **七分米** 5kg **3500円** (税込3780円)
 - 499 **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。

- 188219** 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ炊飯器用
 200g **630円** (税込680円)

- 188220** 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粒
 250g **919円** (税込993円)

- 188232** 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粉末
 220g **840円** (税込907円)

- 188244** 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎほうじ粉末
 150g **840円** (税込907円)

- 栃木、茨城県で農業をせずに栽培された米糠と、能登半島の海塩で作ったぬか床です。冷凍でお届けします。
- 188270** しらかの会 ◎10日/米
ノラの会の生こうじ
 600g **700円** (税込756円)
 しらかの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。
- 188256** 凍 G不使用
 大豆工房おらが ◎60日以上/米
うれしいぬか床(冷凍)
 500g **750円** (税込810円)

500 **不使用**
岩手阿部製粉 90日以上/豆・米
芽吹き屋くるみ大福
6個(270g) **660円**(税込)
もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦芽粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

501 **不使用**
岩手阿部製粉 1年/豆・麦・米
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **430円**(税込)
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、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]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]

新商品
ココのあるチョコク
リームがたっぷり!
お試し
特価
原材料/【生地】小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、チョコレート、ぶどう糖、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、菜種油(焼油)、食塩【あん】グラニュー糖、牛乳、チョコレート、小麦粉、菜種油、全脂粉乳、バター【卵・乳GMO飼料不分別】

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)

506 **不使用**
都食品 40日以上
焼き干し芋都のはるか
120g **500円**(税込)
さつま芋(鹿児島県)

色上がりがよく濃厚な
甘みのあんぼ柿です
配達 12月1回
百目柿は「甲州百目柿」ともいわれ、サイズが大きいのが特徴の柿です。
507 **不使用**
原材料/柿(山梨県)
西尾文雄(山梨県) 7日以上
あんぼ柿(百目柿)
2~3個(165g以上) **748円**(税込)
無くん蒸のあんぼ柿。一般の硫黄くん蒸したあんぼ柿と比べると果皮が柔らかく、自然でさわやかな甘さがあります。無化学肥料栽培。

502 **不使用**
岩手阿部製粉 365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)
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水飴、大麦芽粉、食塩、やまいも粉)みたらしだんご(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

503 **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)

504 **不使用**
ニッコー 5ヶ月以上/卵・乳・豆・麦
ミニたい焼きチョコクリーム
272g 通常本体 **410円** **405円**(税込)
自社製のチョコクリームを国産小麦のチョコレート生地で包みました。小腹がすいたときにちょうどいいミニサイズ。常温で自然解凍ができます。

505 **不使用**
滋谷食品 120日/米
よさこい芋けんぴ
180g **280円**(税込)
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。

508 **不使用**
創健社 120日/米
ポテトチップスうすしお味
60g **160円**(税込)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

509 **不使用**
サンコー 90日
アーモンドじゃこ
7g×5連 **260円**(税込)
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。

気軽においしくカルシ
ウム補給、かりかりと
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、こま、香辛料(唐辛子)

契約養鶏場の卵と国産小
麦、ココのある牛乳を原料
にしっとり焼き上げました
原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水飴、牛乳【卵・乳GMO飼料不分別】

511 **不使用**
キング製菓 90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **180円**(税込)
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)

濃縮した梅エキスを
使用し素朴で絶妙な甘さに
仕上げたドロップです
原材料/水飴、砂糖、黒糖、梅肉エキス、オリゴ糖

512 **不使用**
しみず食品 30日/卵・麦・米
ココア風味のパンケーキ
6個 **390円**(税込)
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、酸酵調味料(味の母)、植物油(米油)、重曹【卵GMO飼料不分別】

もっちりとした独特の風
味と甘さ控えめのおい
しさをお楽しみください
原材料/てんさい糖(北海道)、紅大豆(山形県)、粗糖(国産)

510 **不使用**
たんばや 10日以上/卵・乳・麦
牛乳かすてら
7個 **380円**(税込)
全て国産原材料を使用しています。食べやすいサイズにスライスし、個包装してあるので手軽にお召し上がりいただけます。

513 **不使用**
田上元商店 9ヶ月以上
梅エキسدロップ
65g **295円**(税込)
南高梅の果汁を搾りじっくり煮詰めてペースト状(原料1kgから20g)に濃縮しました。個包装なので持ち運びにも便利です。

514 **不使用**
風と光 30日以上/豆
紅大豆甘納豆
40g **230円**(税込)
地元の固有種として大切に守られてきた「幻の紅大豆」を甘納豆にしました。紅色の果皮にはポリフェノールの一種アントシアニンが含まれています。

515 **不使用**
関商店 6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
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、小豆の風味をこぼさないように作った練りあんです。

516 **不使用**
トレテス 9ヶ月
OGチョコレート・マイルド
37g **500円**(税込)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機バニラ

517 **不使用**
トレテス 9ヶ月
OGチョコレート・ストロベリー
37g **500円**(税込)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機ストロベリー、有機カカオパウダー、有機バニラ

ローシク
オーガニック
チョコレート
翌週お届けになりました

518 **不使用**
トレテス 9ヶ月
OGチョコレート・スパイス
37g **500円**(税込)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機シナモン、有機カルダモン、有機クローブ、有機ブラックペパー、有機オレンジオイル、有機バニラ

皮が割れてて
たべやすい!
原材料/有機栗(中国)

520 **不使用**
ネオファーム 6ヶ月
干しブルーベリー(種抜き)
120g **458円**(税込)
ブルーベリー(カリフォルニア)

521 **不使用**
ネオファーム 6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468円**(税込)
マンゴー(メキシコ)

522 **不使用**
ネオファーム 6ヶ月
穀むきクルミ
60g **455円**(税込)
海外認定原料の割れくるみです。家庭でのパン作りや和えものなどくるみを使った料理にご利用ください。

519 **不使用**
丸成商事 180日
有機楽笑栗
120g **370円**(税込)
中国河北省の甘栗の産地で有機栽培された天津甘栗を、有機JAS規格の認定工場にて粒ずつ手作業で切れ目を入れて焙煎しました。

523 **不使用**
ネオファーム 6ヶ月
サラダに美味しいナッツ
70g **418円**(税込)
サラダのトッピングやお菓子作りの材料にもご利用ください。

524 **不使用**
かまか商店 4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
105g **700円**(税込)

525 **不使用**
かまか商店 4ヶ月/落
そばく豆(無塩)
105g **700円**(税込)

526 **不使用**
かまか商店 4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
170g **1050円**(税込)

527 **不使用**
ナチュラル本舗 30日/卵・乳・麦
パンプキンシフォンロール
約230g **1280円**(税込)
ふわふわのかぼちゃシフォンのスポンジ生地でヨーグルトの入ったさっぱりしたクリーム、濃厚なかぼちゃのクリームを巻きました。

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
川相 州北 産(昔の相模国)の神奈別
ま 煎 った 自然の味です。
ま 煎 った 自然の味です。

528 **不使用**
ナチュラル本舗 15日以上/卵・乳・麦
マドレーヌ5個
30g×5 **640円**(税込)

529 **不使用**
ナチュラル本舗 40日/卵・乳・麦
レーズンロッククッキー
60g **350円**(税込)

オーガニックレーズンを混ぜ込んだスプーンドロップクッキー
原材料/小麦粉(長野)、バター(よつ葉)、有機レーズン、国産きび糖、卵、生クリーム、牛乳(よつ葉、タカナシ)、食塩【乳GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不分別】

529 **不使用**
ナチュラル本舗 40日/卵・乳・麦
レーズンロッククッキー
60g **350円**(税込)

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。

530 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。

531 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
 急須でお湯出しもできます

原材料/緑茶(静岡県産)

534 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)

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

533 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)

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。

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

532 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)

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

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色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。

539 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。

原材料/有機ごぼう(北海道)

541 小川生業 ◎1年以上
有機ごぼう茶
 1.5g×30 **1200**円(税込1296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。

538 川原製粉所 ◎6ヶ月以上
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)

540 創健社 ◎270日
沖縄産うこん入黒糖しょうが湯
 20g×5 **280**円(税込302円)

沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くず・蜂蜜など国内産原料100%で作りました。

545 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)

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

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ろやかな味わいをお楽しみください。

546 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)

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。

547 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)

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。

548 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)

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

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

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ろやかにしました。

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。

プレスオールターナティブ ◎1年
パウリーニョコーヒー
 200g **850**円(税込918円)

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

188591 光食品 ◎2年
無塩野菜ジュース
 190g×30缶 **3219**円(税込3477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。

188608 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)

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

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

188300 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。飲用はもちろん、煮込み料理等にもご利用いただけます。

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

188311 箱
 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

原材料/ココア(ドミニカ共和国、ペルー)

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

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ろやかにしました。

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)

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

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。

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

188323 箱
 500ml×24 **3200**円(税込3456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。

188335 ムソー ◎4ヶ月以上
箱・さらつや美人番茶
 500ml×24 **3480**円(税込3758円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

188360 リプレライフ ◎90日以上/豆・米
豆汁グルト
 450g **1200**円(税込1296円)

188372 4個
 450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

188384 橋倉酒造
菊秀 純米酒
 720ml **1150**円(税込1265円)

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすすめ。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

188396 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ赤
 720ml **1660**円(税込1826円)

アルコール約12%

まとめ得

188414 ヤッホーブルーイング /麦
3本よなよなエール
 350ml×3 **745**円(税込820円)

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ペールエール。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%

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、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

188610 マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米
麦芽豆ジャン(豆乳飲料)
 200ml **1972**円(税込2130円)

188347 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
 2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

188359 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)

凍不使用

188360 リプレライフ ◎90日以上/豆・米
豆汁グルト
 450g **1200**円(税込1296円)

188372 4個
 450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召上がりください。

原材料/長野県産米(ナガノホマレ)、米麹

188384 橋倉酒造 /米
菊秀 純米酒
 720ml **1150**円(税込1265円)

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすすめ。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

188402 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ白
 720ml **1660**円(税込1826円)

アルコール約12%

まとめ得

188426 ヤッホーブルーイング /麦
3本サンサンオーガニックビール
 350ml×3 **750**円(税込825円)

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%

188438 エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
 195g **180**円(税込198円)

188440 自然丸
自然丸の手作りマルセル
 500g **378**円(税込416円)

188487 ミヨシ石鹸
詰替食器洗いせっけんスプレー
 600ml **350**円(税込385円)

自然素材の重曹、せっけんのパウダ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
188505 280ml **290**円(税込319円)

188566 エコ・グリーン
極上アレッポの石鹸
 180g **900**円(税込990円)

188529 ミヨシ石鹸
ミヨシせっけんシャンプー詰替用
 300ml **390**円(税込429円)

188463 ミヨシ石鹸
詰替お肌のための洗濯用液体せっけん
 1ℓ **420**円(税込462円)

188451 エコ・グリーン
アイゲン粉せっけん
 2kg **750**円(税込825円)

188475 自然丸
自然丸の液体石けん詰替用
 400ml **170**円(税込187円)

188517 詰替用
230ml 195円(税込215円)

188578 ミヨシ石鹸
泡の洗顔せっけん詰替用
 180ml **370**円(税込407円)

188530 ミヨシ石鹸
ミヨシせっけん専用リンス詰替用
 300ml **390**円(税込429円)

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です。

188499 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ詰替用
 220ml **240**円(税込264円)

188542 ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー詰替
 400ml **530**円(税込583円)

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。

188580 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(税込484円)

188201 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)

188203 丸富製紙
キッチンペーパー
 100組×3箱 **370**円(税込407円)

188205 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

188499 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ詰替用
 220ml **240**円(税込264円)

188554 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス詰替
 400ml **530**円(税込583円)

188580 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(税込484円)

188202 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)

188204 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
 200組×5箱 **430**円(税込473円)

188205 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

ホット とする一杯!



豚汁

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

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**(税別)

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

557 G不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **500円**(税込) **540円**(税別)

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。

560 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**(税別)

本醸造丸大豆すくち醤油をベースに、かつおぶしと昆布の風味を生かした、うすいう濃縮タイプの「だし入りしょうゆ」です。

188645 G不使用
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
京風だしの素うすいろ
300ml **400円**(税込) **432円**(税別)

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

561 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**(税別)

552 蔵G不使用
かねこみそ ◎3ヶ月以上/豆
天然醸造生 有機米みそ
750g **1200円**(税込) **1296円**(税別)

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。

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**(税別)

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

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

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

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

563 G不使用
創健社 ◎3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380円**(税込) **410円**(税別)

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

564 G不使用
内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **410円**(税込) **443円**(税別)

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

566 G不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240円**(税込) **259円**(税別)

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。

567 G不使用
シンコー食品 ◎365日
塩コショー 詰替え用
200g **278円**(税込) **300円**(税別)

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

569 G不使用
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**(税別)

570 G不使用
澤田酒造 ◎365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **857円**(税込) **943円**(税別)

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。

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

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

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

574 (大)
1650g **1750円**(税込) **1890円**(税別)

575 (小)
540g **646円**(税込) **698円**(税別)

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

576 G不使用
創健社 ◎2年
べに花油
600g **920円**(税込) **994円**(税別)

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。

577 G不使用
松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060円**(税込) **1145円**(税別)

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。

578 G不使用
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**(税別)

579 G不使用
せいふてい ◎12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340円**(税込) **367円**(税別)

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]

581 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**(税別)

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、焼そばなどにもご使用いただけます。

控当者おすすめ レシピ

たらと小松菜のオイスターソース炒め

材料(2~3人分)
たら切り身…………… 2枚
小松菜…………… 1/2束
調味料(合わせておきます)
オイスターソース…………… 大さじ1
醤油…………… 大さじ1/2
砂糖…………… 大さじ1/2
塩、こしょう…………… 少々
片栗粉…………… 大さじ1/2
水…………… 大さじ2

作り方
たらをひと口大に切り、塩と酒を少々ふり小麦粉をまぶし、フライパンで多めのごま油で焼きます。一度器にあげ、フライパンの汚れを取り、ごま油をたして5cm幅に切った小松菜を炒めてからたらをもどし、調味料を回し入れ優しくかき混ぜながら味付けして完成です。
※白菜や空心菜などでもお試しください。

585 G不使用
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315円**(税込) **340円**(税別)

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。

みよし村の平飼い有精卵、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]

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

580 G不使用
笹木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
金笛 やきたれ
150ml **450円**(税込) **486円**(税別)

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

582 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**(税別)

583 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**(税別)

584 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**(税別)

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

原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

586 G不使用
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**(税別)

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

588 G不使用
ムソー(富貴食研) ◎3ヶ月以上/卵
ムソーの平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
290g **460円**(税込) **497円**(税別)

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

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

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

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

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

595 G不使用
創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレールー甘口
110g **380円**(税込) **410円**(税別)

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

597 G不使用
せいふてい ◎240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソースルー
150g **280円**(税込) **302円**(税別)

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO飼料不分別]

599 G不使用
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**(税別)

豆板醤の辛みとみその旨みをほどよい酸味の米黒酢と香ばしい垂麻の実で仕上げたストレートタイプのキムチ鍋スープ。

自然の旨味とすっきりとした味わい

600 G不使用
日東醸造 ◎360日/麦・米
寄せ鍋つゆ
600g **530円**(税込) **572円**(税別)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊浜産魚醤「しこの露」などを使用しました。

592 G不使用
創健社 ◎270日/豆・麦
植物素材の本格カレー

593 甘口
594 中辛
594 辛口
135g **360円**(税込) **389円**(税別)

596 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**(税別)

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

598 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**(税別)

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

599 G不使用
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**(税別)

豆板醤の辛みとみその旨みをほどよい酸味の米黒酢と香ばしい垂麻の実で仕上げたストレートタイプのキムチ鍋スープ。

599 G不使用
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**(税別)

豆板醤の辛みとみその旨みをほどよい酸味の米黒酢と香ばしい垂麻の実で仕上げたストレートタイプのキムチ鍋スープ。

600 G不使用
日東醸造 ◎360日/麦・米
寄せ鍋つゆ
600g **530円**(税込) **572円**(税別)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊浜産魚醤「しこの露」などを使用しました。



601 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。



602 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。



603 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
あっさりとした味付けしました。



604 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。



609 8G不使用
桜井食品 180日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのラーメン醤油
100g **145円**(税込) **157円**
植物性原料のみを使用した、ベジタリ
アンのためのラーメンです。野菜と発
酵調味料で旨みとコクを出しました。



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



605 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)



606 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。



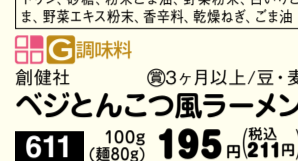
607 更別食品 1年以上
もろこし畑・ホール
180g **220円**(税込) **238円**
(固形量125g)
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度
抜群のコーンです。自然本来の甘み、
香り、味が楽しめます。



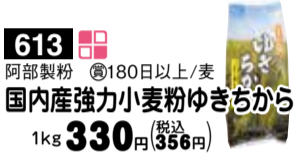
608 アグリコンサルベレーガ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円**(税込) **213円**
イタリアの契約農家で有機栽培され
たトマトを、鮮度が落ちないように、収
穫から24時間以内に加工をします。



610 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)



611 100g (糖80g) **195円**(税込) **211円**
612 5袋 100g(糖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。



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



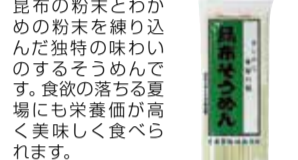
関東産の小麦を味
わい深い部分まで
挽き込み、原料本
来の味が生きても
自然の色をした
中力粉の小麦粉で
す。



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



623 金子製麺 180日以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) **310円**(税込) **335円**
スープ付
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。茹でこぼし不要です。



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



ツルツル・プリッとした麺肌
モチモチとした食感



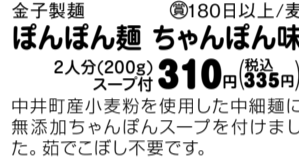
614 阿部製粉 180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円**(税込) **356円**



615 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**



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



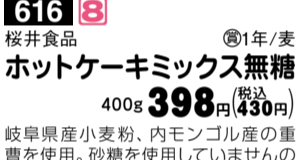
625 山本食品 180日以上/麦・そ
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円**(税込) **389円**



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



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



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



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



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



627 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。



原材料/小麦粉(北海道)



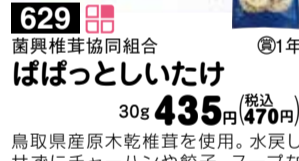
619 桜井食品 3ヶ月以上/米
玄米パン粉
100g 通常本体 **320円** **300円**(税込) **324円**
特殊製法により玄米だけを使用
してパン粉状に製品化した
ものです。小麦のパン粉同様
に使えます。



小麦使用の天ぷら粉と比較する
と、衣の油吸収は約60%カット



628 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。



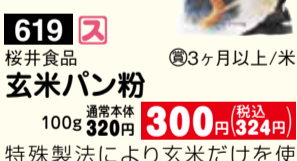
629 菌興椎茸協同組合 1年
ぱぱっとしいたけ
30g **435円**(税込) **470円**
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻し
せずにチャーハンや餃子、スープな
どの様々な料理にお使いいただけ
ます。



631 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。



634 無農薬 無化学肥料 12月1回
渡部農場(北海道) /豆
大豆
300g **400円**(税込) **432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。



630 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園彦さん。水で
戻してから、炒め物、サラダ、ス
ープ、ラーメンなどに。



632 無農薬 無化学肥料 12月1回
渡部農場(北海道)
あずき
300g **500円**(税込) **540円**
北海道土幌町の渡部信一さん。



633 無農薬 無化学肥料 12月1回
渡部農場(北海道)
金時豆
300g **530円**(税込) **572円**
北海道土幌町の渡部信一さん。



635 無農薬 無化学肥料 12月1回
渡部農場(北海道)
白花豆
300g **780円**(税込) **842円**
北海道土幌町の渡部信一さん。



636 無農薬 無化学肥料 12月1回
渡部農場(北海道)
白金時豆
300g **570円**(税込) **616円**
北海道土幌町の渡部信一さん。



638 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。



639 千葉産直サービス 12ヶ月
いわしっこ
80g **324円**(税込) **350円**
国産いわしを骨ごとつぶして粉末に
し、宗田節、鰹ぶしの粉末を加え
ました。だしやおひたし、炒め物、
煮物などに。



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



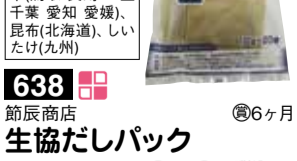
641 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円**(税込) **896円**



642 札幌中一 365日
カット利尻昆布
50g **440円**(税込) **475円**



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



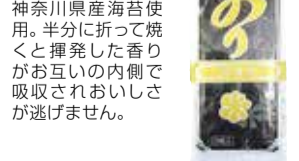
644 リアス 180日
国産天然芽ひじき
30g **380円**(税込) **410円**
国産の天然芽ひじきです。煮物や
和え物などに。



645 神奈川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。



646 神奈川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**



647 神奈川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。



648 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)



原材料/小麦粉(北海道)

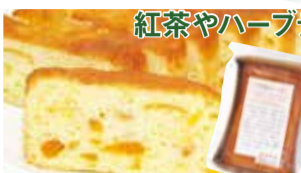


加工場「めぐり屋」

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



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

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

ピリッとした辛みが食欲を誘います

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

紅茶やハーブティーによく合います

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

649円 (税別) 送料G不使用
しらたかノラの会 ◎30日/卵・乳・豆・麦・米
11月のノラセット
3品 **1080円** (税込) (1166円)

牛しくれときんぴらが 良いアクセントに

新



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米粉、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布

188694円 (税別) 送料G不使用
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
牛しくれきんぴら巻き

4切(150g) **390円** (税込) (421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〕

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

188700円 (税別) 送料G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〕

山の幸を味わってください

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



650円 (税別) 送料G不使用
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円** (税込) (405円)

ごはんのお供や納豆に混ぜても

ノラの会のメンバーが作った青菜、大根、にんじんを刻んでから醤油漬けしました。



188669円 (税別) 送料G不使用
しらたかノラの会 ◎5日以上/豆・麦・米
おみ漬
150g **340円** (税込) (367円)

素材(具)の味を引き出した味わい

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〕



188712円 (税別) 送料G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)

シンプルな味わいのおいなりさん

厳選した調味料とだしで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。



188724円 (税別) 送料G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)

パスタやスープなど幅広く使える

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。



188670円 (税別) 送料G不使用
しらたかノラの会 ◎15日以上
トマトのまま
200g **285円** (税込) (308円)

手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。



188682円 (税別) 送料G不使用
しらたかノラの会 ◎30日/米
ノラの会の甘酒
180g **368円** (税込) (397円)

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、ライスロッチ大湯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、お召上がりください。



188736円 (税別) 送料G不使用
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、ライスロッチ大湯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。



188748円 (税別) 送料G不使用
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)

長野県松川町 さんさんファーム



さんさんファームでは、黒豚を育て、その堆肥でリンゴやナシなどの果物を育てる。そのリンゴのチップでスモークしたソーセージを作り有畜複合農業を行っています。



黒豚の旨みたっぷり スパイスが利いています



原材料/豚肉(長野県)、食塩、粗精糖、香辛料、醤油、酒

188750円 (税別) 送料G不使用
さんさんファーム ◎30日以上/豆・麦・米
黒豚ジャーキー
40g **500円** (税込) (540円)
さんさん黒豚モモ肉をスライスして、香辛料を利かせたタレに漬け込み、じっくり乾燥させました。〔GMO飼料不使用〕

黒豚の旨みたっぷり スパイスが利いています



原材料/豚肉(長野県)、食塩、粗精糖、香辛料、醤油、酒

188761円 (税別) 送料G不使用
さんさんファーム ◎30日以上/豆
黒豚フランクソーセージ
140g **580円** (税込) (626円)
さんさん黒豚肉を粗挽きにして羊腸に詰め、りんごの木のチップでスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

長野県上田市 玉井フルーツ店



地元産の果物を使い、適した環境で製造できるので、最高のドライフルーツを作ることができます。品質の良い果実から食品添加物無添加で作られたドライフルーツは、素材の味と風味が抜群です。

芳潤な香りと甘味 なっとりとやわらかい食感



原材料/ラ・フランス(長野県)、てんさい糖(北海道)

188839円 (税別) 送料G不使用
玉井フルーツ店 ◎150日以上
信州果実のドライフルーツ・フランス
30g **420円** (税込) (454円)
長野県産ラ・フランスと北海道産てんさい糖を使い、素材の甘さを引き出すように乾燥させました。

ケーキなど お菓子づくりにも



原材料/ブルーベリー(長野県)

188840円 (税別) 送料G不使用
玉井フルーツ店 ◎150日以上
信州果実のドライフルーツブルーベリー
40g **420円** (税込) (454円)
長野県産ブルーベリーを使い、素材の甘さを引き出すように乾燥させました。

長野県千曲市・きのこ王国

“うまみ凝縮” 乾燥きのこ

きのこを乾燥させると...
・乾燥により細胞が壊れ出汁が良く出る
・きのこの旨みも強く食感がよくなる

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



188803円 (税別) 送料G不使用
きのこ王国(長野県) ◎180日以上
乾燥えのき茸
20g **260円** (税込) (281円)
えのき茸を乾燥させました。



188785円 (税別) 送料G不使用
きのこ王国(長野県) ◎1年
乾燥オイスターマッシュルーム
20g **300円** (税込) (324円)
ひら茸の一種のオイスターマッシュルームを乾燥させました。



188815円 (税別) 送料G不使用
きのこ王国(長野県) ◎180日以上
乾燥山伏茸
20g **300円** (税込) (324円)
山伏茸を乾燥させました。



188797円 (税別) 送料G不使用
きのこ王国(長野県) ◎180日以上
乾燥たもぎ茸
20g **300円** (税込) (324円)
黄色いひらたけのタモギタケを乾燥させました。



188827円 (税別) 送料G不使用
きのこ王国(長野県) ◎180日以上
乾燥琥珀茸
20g **260円** (税込) (281円)
琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させました。

長野県佐久市 橘倉酒造



12月1日
お酒
芳醇な純米吟醸
のひと夏熟成し旨味が
のった、香味豊かで

原材料/米(長野県産)、米麹
188852円 (税別) 送料G不使用
橘倉酒造 /米
純米吟醸無尽蔵ひやおろし
720ml **1500円** (税込) (1650円)
長野県産ひとごちを100%使用。ひと夏、低温で貯蔵して旨味がのったところで生詰。アルコール度16%/日本酒度-1~-2。



12月1日
自然でおいしい風味の
本物の味わいを
米麹100%で造る

原材料/米麹(国産)
188864円 (税別) 送料G不使用
橘倉酒造 ◎90日以上/米
こうじと井戸水だけの手づくり甘酒
450g **550円** (税込) (594円)
米麹と千曲川伏流水の井戸水だけで造ったストレートタイプの甘酒です。

白瓜の歯ごたえと 芳醇な吟醸酒粕の味わい



12月1日
原材料/白うり(長野県)、漬け原材料[酒粕、食塩、砂糖]
188876円 (税別) 送料G不使用
橘倉酒造 ◎45日以上/米
白瓜吟醸粕漬け
1枚 **500円** (税込) (540円)
無農薬栽培の白うりを吟醸酒粕を使って漬け込みました。