

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/22	23	24	25	26
商品配達	11/29	30 ^{12/}	1	2	3
特別企画商品配達	12/6	7	8	9	10

2021年
12月1回35号

たまごが主役

ボリュームミーな

マカロニミートグラタン

熱々が美味しい、チーズがとろ～りのグラタンが恋しい季節になりました。今回は、ゆで卵を使い、マカロニとマッシュポテトのミートグラタンを作ってみました。今晚の献立にいかがですか？ また、コロナ禍ではありますが、12月は忘年会やクリスマス会など、人が集まることの多い月です。ホームパーティーにもおすすめのレシピですので、是非、お試しください。



担当者おすすめ

レシピ

ゆで卵とマカロニのミートグラタン

材料(2~3人分)

卵2~3個、マカロニ50g、牛豚合びき肉150g、玉ねぎ1/2個、ニンニク1片、トマトソース【トマト缶200g、チキンコンソメ1袋、ウスターソース・ケチャップ各大さじ1、塩・こしょう適宜】、マッシュポテト適宜、シュレッドチーズ適宜、ブロッコリー適宜

作り方

- ①卵とマカロニ、ブロッコリーは茹でておきます。
- ②ニンニク、玉ねぎはみじん切りにします。
- ③中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、②を入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒めたら、牛豚合びき肉を入れ、色が変わるまで更に炒め、トマトソースの材料を入れて中火で汁気が半量程になったら火から下ろします。
- ④耐熱容器に③を薄くひきマカロニを入れ残りの③を入れ、ブロッコリーを飾り、中心にマッシュポテトとゆで卵をのせ、シュレッドチーズをかけて、オーブントースターでこんがり焼きます。
- ⑤チーズがとけて焦げ目がついたら完成です。

マッシュポテトの作り方

じゃがいもは皮を剥き4個に切り分け、竹串がスッと通る程やわらかくなるまで茹でます。水気を切りボウルに移しマッシュャーなどでなめらかになるまでつぶします。牛乳、バター、塩コショウ(各適宜)を入れ良く混ぜ合わせます。



産直たまごの生産者が変わりました



101 蔵 小幡畜産 / 卵
穂の香卵10個
10個 **250円** (税込270円)
(MS~LLサイズ)



102 蔵 小幡畜産 / 卵
穂の香卵6個
6個 **175円** (税込189円)
(MS~LLサイズ)



価格改定しました
103 蔵 JAやさと / 卵
産直たまご 10個
10個 **290円** (税込313円)
(MS~LLサイズ)



価格改定しました
104 蔵 JAやさと / 卵
産直たまご 6個
6個 **200円** (税込216円)
(MS~LLサイズ)



105 蔵 秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご10個
10個 **400円** (税込432円)
(S~Lサイズ)



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼い有精卵10個
10個 **520円** (税込562円)

中国本場の家庭の味を日本の食卓にお届けする 「飛鳥食品の中華まん」



飛鳥食品の中華まんシリーズは、美味しいだけでなく、できる限り国産原料にこだわり、食品添加物は使わず、ひとつひとつ手作りで仕上げています。

7ページ

埼玉県本庄市 高橋ソースのウスターソース

完熟りんごと有機栽培など自然農法で育てた野菜と黒糖、喜界島粗糖、有機果実、穀物酢、天日塩、国産丸大豆使用の再仕込醤油、香辛料ブレンドなど、適地適作で出来る限り自然に近い農法・製法にこだわった安心素材でつくったソースです。



14ページ

京都・丹波高原 食彩あん無添加ジャム



生産者が自家栽培しているブルーベリーやラズベリーを中心に、丹波や美山の地元農家が作る食材を厳選し、丁寧にひとつひとつ手作りしたジャムです。

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

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



113 無農薬 低化学肥料 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)
181638 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お願いいたします
秋澤さんの柑橘といえりサイクル! と意識していただけますと、大変助かります。環境に対する配慮にもなりますし、コスト削減・品質向上にもつながります。**網はひもを抜かないようお願いいたします。**再度ひもを入れることができません。

114 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。

116 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。

長野県のさんさんファーム

2014年からネオニコチノイド系農薬を使用していません。近年の温暖化の影響による病気や虫の害が深刻です。多少の虫食いや変形は避けられない状態のため、ご容赦お願い申し上げます。

117 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) **さんさんりんご(ふじ)**
900g以上(3~4玉) **740円**(税込799円)
長野県松川町の宮下彰さん。

118 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) **洋梨(ル・レクチュ)**
1個(約360g) **355円**(税込383円)
長野県松川町の宮下彰さん他。

119 無農薬 無化学肥料 富士ぶどう園(愛川町) **キウイフルーツ(レッド)**
480g **460円**(税込497円)
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要です。

121 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)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

お徳用の箱買いで 毎日欠かさず食べてみたい!

180439 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。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があまるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

保存方法
・暖かい所に置かないでください。
・冷蔵庫の野菜室で保存する場合は、エチレンガスが発生するので、ポリ袋に入れてください。
・寒い所で保存する場合は、蒸発を防ぐために、一度すべて取り出し新聞紙に包んで保存してください。
・りんごの水分を逃さないように保存することで雪室りんごの美味しさに近づけるかもしれません。

120 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。

123 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。

122 有機 JAS アメリカ 有機認証 **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。

124 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。

125 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。

126 無農薬 無化学肥料 いかす(平塚市) **ほうれん草**
200g **268円**(税込289円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

127 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。

128 無農薬 無化学肥料 瀬山農園(埼玉県) **春菊**
150g **235円**(税込254円)

129 無農薬 無化学肥料 あすばら農園(伊勢原市) **ブロッコリー**
1個 **258円**(税込279円)
神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとすることがあります。

130 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。

131 無農薬 無化学肥料 山本昌宏(茨城県) **フリルレタス**
1個(100g) **198円**(税込214円)
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

132 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。

133 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **美味タス(ミニレタス)**
1個 **200円**(税込216円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

134 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)
神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。

135 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)
神奈川伊勢原市の千葉康伸さん。

136 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **ブロッコリーの新鮮**
30g **128円**(税込138円)
料理に散らしたりスープなどにも。

137 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **緑豆もやし**
200g **78円**(税込84円)
中国産有機緑豆使用。

138 無農薬 無化学肥料 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。

140 無農薬 無化学肥料 JAあさくら(福岡県) **銀杏**
100g **188円**(税込203円)
朝倉市の大場常人さん、又は筑豊市の熊丸勝子さん。

141 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)
北海道新十津川町の川真田修さん。

142 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **金美にんじん**
400g **230円**(税込248円)
神奈川伊勢原市の千葉康伸さん。甘みが強い。沖縄の島にんじんを改良したものの。

143 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんのにんじん**
400g **230円**(税込248円)
180488 徳用2kg **998円**(税込1078円)

苦みを感じないケールです!
133 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **ケール(カーボロネロ)**
80g **235円**(税込254円)
神奈川伊勢原市の千葉康伸さん。トスカーナの特産野菜。主に加熱して食べる非結球のキャベツ。
イタリアでは、カーボロネロのミネストローネは時間が経つほど美味しくなるので、翌日はパスタを入れて、翌々日はパンを入れて煮込んで食べるそうです。
材料(4人分)
カーボロネロ1パック(80~100g)、ベーコン(1cm角)2枚、じゃがいも(1cm角)1個、玉ねぎ(1cm角)1/2個、人参(1cm角)1/2個、にんにく(みじん切り)1かけ、オリーブオイル大さじ1、トマト缶200g、水900ml、洋風だし適量、塩こしょう少々
作り方
①カーボロネロをざく切りにする。
②鍋にオリーブオイル大さじ1とにんにくを入れ弱火で熱する。
③香りが出てきたらベーコンを加え中火で炒め、続いて残りの野菜を加え炒める。
④野菜がしんなりしてきたらトマト缶の中身を潰しながら入れる。
⑤水と洋風だしを加え沸いたら弱火にして、蓋をずらして1時間コトコト煮る。
⑥最後に塩こしょうで味を調える。

139 無農薬 無化学肥料 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。

今年さらさら美味しく育っています!
神奈川伊勢原市の千葉康伸さん。
千葉さんのにんじんが代替えになることがあり申しわけありませんでした。今年から肥料無しにしてゆっくりと太っているためです。逆に肥料無しのため味がとても良くなっています。来年はもっと作付けを増やして下さる予定です。

煮物やきんぴらはもちろん、すりおろしてしんじょやチヂミのように焼いても美味!

熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかかった肌色の在来種です。もちもちとした食感で粘りがあります。

144 無農薬 無化学肥料
水の子会(熊本県)
備中れんこん
通常本体 1kg前後 **975円** (税込) **940円** (税込) **1015円** (税込)

煮物、田楽、汁物に♪

里芋は体を温めてくれるから毎日食べてね

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
147 500g **350円** (税込) **378円** (税込)
188700 徳用
2kg **1260円** (税込) **1361円** (税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

表皮は白く、果肉は鮮やかな紫色。紫芋では珍しく甘みがあるホクホクとした食感の品種

今季最終

焼きいも、スイーツポテト、その他スイーツに♪

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(シルクスweet)
149 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
500g **398円** (税込) **430円** (税込)
さつまいも(シルクスweet)
2kg **1300円** (税込) **1404円** (税込)
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。お徳な増量。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(シルクスweet)
500g **398円** (税込) **430円** (税込)

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用さつまいも2kg
2kg **1300円** (税込) **1404円** (税込)
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。お徳な増量。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
川島さんのれんこん
350g **348円** (税込) **376円** (税込)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
川島さんのれんこん
350g **348円** (税込) **376円** (税込)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
147 500g **350円** (税込) **378円** (税込)
188700 徳用
2kg **1260円** (税込) **1361円** (税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(種子島紫)
700g **480円** (税込) **518円** (税込)
種子島あけぼの会(鹿児島県)
148 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** (税込) **518円** (税込)
鹿児島県西表市長野勝さん他。

お徳用のじゃがいももご利用ください!

涼しい時期はまとめてお得に購入するのがおすすめ!
風通しの良い冷暗所で保管してください。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(男爵)
800g **248円** (税込) **268円** (税込)
180440 徳用3kg
3kg袋 **930円** (税込) **1004円** (税込)
北海道士幌町の渡部信一さん。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
長いも
400g **430円** (税込) **464円** (税込)
茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田貢さん。

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

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
三太郎大根
1本 **185円** (税込) **200円** (税込)
いかず(平塚市)
188712 無農薬 無化学肥料
いかず(平塚市)
三太郎大根
1本 **185円** (税込) **200円** (税込)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根
1本 **250円** (税込) **270円** (税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(男爵)
800g **248円** (税込) **268円** (税込)
180440 徳用3kg
3kg袋 **930円** (税込) **1004円** (税込)
北海道士幌町の渡部信一さん。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(メークイン)
800g **268円** (税込) **289円** (税込)
180452 徳用
3kg **980円** (税込) **1058円** (税込)
北海道士幌町の渡部信一さん。

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

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
かぶ
400g **225円** (税込) **243円** (税込)
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
156 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
かぶ
400g **225円** (税込) **243円** (税込)
千葉県山武市の石橋明さん他

神奈川産
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) **735円** (税込) **794円** (税込)
北海道士幌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。

神奈川産
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 **628円** (税込) **678円** (税込)
北海道士幌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。

神奈川産
無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
1玉(2kg以上) **385円** (税込) **416円** (税込)
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。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニ白菜
1玉(500g以上) **270円** (税込) **292円** (税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。食べきりサイズのミニサイズです。

神奈川産
無農薬 無化学肥料
いかず(平塚市)
キャベツ
1玉 **365円** (税込) **394円** (税込)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

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

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

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

高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円** (税込) **181円** (税込)
大地と自然の恵み(高知県)
165 有機
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円** (税込) **181円** (税込)

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

高知県香美郡小田々智徳さん他。
パセリ
30g **130円** (税込) **140円** (税込)
大地と自然の恵み(高知県)
167 有機
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **130円** (税込) **140円** (税込)

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

高知県四万十町の森行彦さん。
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円** (税込) **297円** (税込)
四万十生産グループ(高知県)
170 有機
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円** (税込) **297円** (税込)

北海道厚保沢町の沢田潤介さん。
舞茸
100g **228円** (税込) **246円** (税込)
北海道厚保沢町の沢田潤介さん。
174 蔵無農薬
北海道厚保沢町の沢田潤介さん。
舞茸
100g **228円** (税込) **246円** (税込)

鳥取県八頭町の北村大司さん。
不揃いエリンギ
150g **220円** (税込) **238円** (税込)
北村大司さん(鳥取県)
176 蔵無農薬
北村大司さん(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円** (税込) **238円** (税込)

長野県上伊那郡中川村の櫻沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。
ぶなしめじ
100g **125円** (税込) **135円** (税込)
三幸(長野県)
177 蔵無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円** (税込) **135円** (税込)

京都で育った野菜です

・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
※セット例

これまで、京都野菜は生育状況などにより、全く違うセット内容になってしまうことがあったため、具体的なセット内容のご案内を控えていただいております。写真はイメージです。

171 京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750円** (税込) **810円** (税込)
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします

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

セット内容
小松菜、水菜、春菊、コカブ、レタスマックス、美味タス、ネギ、茎ブロッコリー、大根、人参、ケール、菜花、生姜、里芋、さつまいも、かぼちゃの中から3品

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です

神奈川産
無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
森農研の野菜セット5品
5品 **1250円** (税込) **1350円** (税込)
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。

セット内容
キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、赤玉ねぎ、じゃがいも、クレソン、からし菜セット、葉大根、各種大根、白菜、ケール、赤蕪・白蕪、各種固定種の蕪、さつまいも、かぼちゃ、小松菜、ほうれん草、みかんなどの中から5品

鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
生きくらげ
50g **178円** (税込) **192円** (税込) (放)不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
178 蔵無農薬
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
生きくらげ
50g **178円** (税込) **192円** (税込)

新潟県津南町の小林一男さん。
大粒なめこ
120g **175円** (税込) **189円** (税込)
新潟県津南町の小林一男さん。
179 蔵無農薬
新潟県津南町の小林一男さん。
大粒なめこ
120g **175円** (税込) **189円** (税込)

岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。
マッシュルーム
100g **265円** (税込) **286円** (税込)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。
181 蔵無農薬
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。
マッシュルーム
100g **265円** (税込) **286円** (税込)

茨城県つくば市の山田大輔さん。
えのき茸
200g **130円** (税込) **140円** (税込)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。
175 蔵無農薬
長野県安曇野市の宮沢高一さん。
えのき茸
200g **130円** (税込) **140円** (税込)

鳥取県八頭町の北村大司さん。
ひらたけしめじ
100g **208円** (税込) **225円** (税込)
鳥取県八頭町の北村大司さん。
180 蔵無農薬
鳥取県八頭町の北村大司さん。
ひらたけしめじ
100g **208円** (税込) **225円** (税込)

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

生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。
きのこセット
5種 **578円** (税込) **624円** (税込)
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。
183 蔵無農薬
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。
きのこセット
5種 **578円** (税込) **624円** (税込)

別名オイスターマッシュルームとして世界的に知られています。鍋だけでなくチーズにも合います!グラタンの具にもなります!

程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです

特



原材料/メバチマグロ(台湾)
184 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g 通常本体 **1150円**(税込) / 1190円
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

お刺身はもちろん
漬けにも

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



185 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **780円**(税込) / 842円

そのままお刺身や
カルパッチョなどに

キハダまぐろをスライスしました。



186 📅凍
共和食品 ◎15日以上
きはだまぐろ切落とし
80g **338円**(税込) / 365円

プリプリの食感がたまらない
“つぶつぶまぐろ丼”



おまとめ
特価
凍G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット
187 📅
50g×2 **560円**(税込) / 605円

188 徳用 📅
50g×4 通常本体
タレ付 **1120円** / **1080円**(税込) / 1166円
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

鍋や煮物、揚げ物、
中華スープなどに



原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜
189 📅凍G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個(200g) **378円**(税込) / 408円
旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げられています。[GMO飼料不使用]



190 📅凍G調味料
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬
60g×3 **528円**(税込) / 570円
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



191 📅凍
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
5g×6袋 **378円**(税込) / 408円
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

もっちりとした身質

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。



192 📅凍
マストミ ◎7日以上
かつお切り落とし
50g×2 **390円**(税込) / 421円

刺身や棒寿司などに

八戸前沖鰯を酢締めにしました。青森産昆布使用。



原材料/真サバ(青森県)、酢、砂糖、食塩、酵母エキス
193 📅凍G調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鰯しめ鯖
半身1枚 通常本体 (130g以上) **568円** / **550円**(税込) / 594円



194 📅凍
武田食品冷凍 ◎15日以上/米
淡路職人のしめさば
半身2枚(約120g) **500円**(税込) / 540円
国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



195 📅凍G調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **340円**(税込) / 367円
脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



196 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込) / 518円
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み
ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入ると美味しくいただけます。



原材料/甘エビ(北海道産)
197 📅凍
札幌中一 ◎90日/天
北海道産甘エビ刺身用
200g **540円**(税込) / 583円



198 📅凍
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込) / 475円
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。

もったいない!から生まれた逸品
鮮度は抜群です
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

199 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **700円**(税込) / 756円



200 📅凍
秋元商店 ◎45日以上
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **630円**(税込) / 680円
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのさんまを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



201 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜アジ(中)
2~3尾 **440円**(税込) / 475円
熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)

まぐろステーキに
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。

原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)
202 📅凍
共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g **520円**(税込) / 562円



203 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **650円**(税込) / 702円
北海道産カラフトマス無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



204 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **340円**(税込) / 367円
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



205 📅凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込) / 605円
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。

もったいない!から生まれた旨い一品
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)
206 📅凍
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込) / 430円

旨みたっぷりのぶりあら料理に
熊野灘沖で水揚げされた活けメめの天然ブリのカマやハラミなどです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

原材料/ブリ(熊野灘)
208 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ぶりあら
250g **420円**(税込) / 454円



209 📅凍G調味料
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個(156g) **360円**(税込) / 389円
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]

鮮度抜群!
お刺身にもできます



原材料/天然ハマチ(熊野灘)
207 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身(350~450g) **740円**(税込) / 799円
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

やわらかく
脂がのっています

特



原材料/真ほっけ(北海道)、食塩
210 📅凍
東北トクスイ ◎180日以上
パクッと真ほっけ一夜干し
通常本体 220g **398円** / **388円**(税込) / 419円
北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

獲れたてのアジを薄塩で天日干ししました



原材料/アジ(熊野灘)、食塩
211 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込) / 626円
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



212 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き
2~3枚 **670円**(税込) / 724円
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (カマス)



213 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398円**(税込) / 430円
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



214 📅凍G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
イワシミリン干し
4~6枚 **460円**(税込) / 497円
熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



215 📅凍G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
タチウオミリン干し
3枚 **570円**(税込) / 616円
熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

武田食品冷凍

山椒のピリッとした辛みと香りがアクセント



原材料 / しらす(瀬戸内海)、醤油、山椒、清酒、みりん

216 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
ちりめん山椒煮
◎60日 / 豆・麦・米

50g **490円** (税込) (529円)
風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召上がりください。

まろやかな甘みと旨み



原材料 / 真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖、米味噌、みりん、清酒

217 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
さば味噌煮
◎30日以上 / 豆・麦・米

2~4切(130g) **415円** (税込) (448円)
徳島県沖または、長崎県沖の旬の寒サバを、白味噌や醤油などでじっくり炊き上げました。軽く蒸煎してください。

ごはん混ぜ込んでおにぎりもおすすです



原材料 / いかなが(淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)

218 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
いかなが釘煮
◎45日以上 / 豆・麦・米

80g **600円** (税込) (648円)
淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召上がりください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

219 冷蔵 G不使用
東北トクスイ
紅鮭塩麴漬
◎90日以上 / 米

3切(150g) **480円** (税込) (518円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

パッケージ変更予定です



パッケージ変更予定です

220 冷蔵 G調味料
淡水産
無添加明太子(切子込)
60g **368円** (税込) (397円)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

221 冷蔵 G調味料
淡水産
無添加たらこ(切子込)
60g **358円** (税込) (387円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



222 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円** (税込) (698円)

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



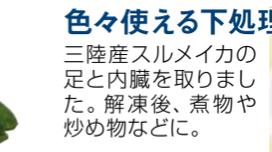
223 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円** (税込) (840円)

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



224 冷蔵
カネキ水産 ◎180日以上 / え
プチむきえび
200g **380円** (税込) (410円)

小粒の天然エビをむき身にしました。いろいろな料理に。



原材料 / スルメイカ(三陸産)
225 冷蔵
共和水産 ◎180日以上
三陸産するめいかつぼ抜き
2枚(200g) **398円** (税込) (430円)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



226 冷蔵
札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用
150g **380円** (税込) (410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

シーフードカレーに

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、ハーベキューなどに。

227 冷蔵
タイセイフーズ ◎180日 / え
大粒シーフードミックス
340g **880円** (税込) (950円)



原材料 / スルメイカ(国産)、ホタテ(国産)、エビ(マレーシア)



228 冷蔵
播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **780円** (税込) (842円)

播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。



229 冷蔵
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
200g **378円** (税込) (408円)

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



230 冷蔵
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円** (税込) (486円)

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



231 冷蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円** (税込) (430円)

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



232 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円** (税込) (322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

233 冷蔵
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **450円** (税込) (486円)

原材料 / しらす(相模湾)、食塩



234 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / え・か
釜揚げちりめん
50g **315円** (税込) (340円)

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



235 冷蔵
札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用
5枚(150g) **680円** (税込) (734円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



236 冷蔵
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鮭焼
1切(約60g) **278円** (税込) (300円)

八戸前沖銀鮭を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



237 冷蔵 G調味料
おおさき町加工組合 ◎180日以上 / 豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 **1350円** (税込) (1458円)

(タレ、山椒付) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



238 冷蔵 G不使用
ヤイチ ◎90日以上 / 豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **398円** (税込) (430円)

脂のつった旬の八戸前沖鯖を、加圧加熱殺菌製法で生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。



239 冷蔵 G調味料
ヤイチ ◎30日以上 / 米
いわしのアヒージョ
100g **298円** (税込) (322円)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

旨みが詰まったあっさりマリネ

能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。

240 冷蔵 G不使用
金沢錦 ◎90日以上 / 豆・麦・米
能登がきマリネ
140g **550円** (税込) (594円)

原材料 / 牡蠣(石川県能登)、玉ねぎ(国産)、純米酢、醤油、菜種油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子



241 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ ◎180日 / 麦
イカフライ
5枚(200g) **420円** (税込) (454円)

ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料 / 天然エビ(パプアニューギニア海域)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、塩)、小麦粉(国産)

242 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / 麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円** (税込) (756円)

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



原材料 / ズワイガニ(網走産)、クリーム、パン粉(小麦粉(国産)、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩

243 冷蔵 G不使用
札幌中一 ◎90日 / 卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ(油調済み)
5個(130g) **530円** (税込) (572円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

海の幸たっぷりのお鍋作りに



原材料 / タラバガニ(ロシア)、シロサケ(北海道)、ホタテ(北海道)、ポタンエビ(北海道)

244 冷蔵
札幌中一 ◎45日以上 / え・か
海鮮寄せ鍋セット
4種(600g) **1700円** (税込) (1836円)

タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ポタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

川崎北部水産加工



原材料 / 秋鮭(北海道)、酒粕、本みりん、純米酒、砂糖、塩

245 冷蔵
川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 米
大林さんの秋鮭粕漬け
2切(160g) **500円** (税込) (540円)

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

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



246 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円** (税込) (518円)

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

サクッとジューシーなカキフライ



247 冷蔵
川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 卵・乳・麦
広島産カキフライ
150g(5~6個) **500円** (税込) (540円)

1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



担当者おすすめ レシピ

えのきの豚バラ巻き

材料

豚バラスライス…150g
えのき ……100g
油 ……大1
長ねぎ ……適宜
醤油 ……適宜

作り方

- ①えのきは根元を切り落とし、8等分の小房に分ける。
- ②長ねぎは小口切りにする。
- ③豚肉にえのきをのせて手前からくるくると巻く。
- ④フライパンに油を入れて熱し、③の巻き終わりを下にして並べ、転がしながら中火で焼く。
- ⑤器に④をならべ、②をのせ、醤油をかける。

千野さんの豚肉 (山梨県)

248 **特** **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ

200g **620**円(税込) **670**円

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

249 **特** **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 通常本体(200g) **600**円 **585**円(税込) **632**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)

259 **蔵**

中津ミート ◎4日

中津豚肩ローススライス

200g **452**円(税込) **488**円

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

260 **蔵**

中津ミート ◎4日

中津豚モモしゃぶ

200g **435**円(税込) **470**円

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

250 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚肩ロース薄切り

200g **580**円(税込) **626**円

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

251 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚モモ薄切り

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。

ポークビーンズカレー

261 **蔵**

中津ミート ◎4日

中津豚バラブロック

400g **900**円(税込) **972**円

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

252 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚モモ角切り

200g **535**円(税込) **578**円

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

とんかつ

253 **特** **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚バラスライス

通常本体(200g) **440**円 **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。

262 **凍**

中津ミート ◎120日

中津豚スペアリブ

300g **530**円(税込) **572**円

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

263 **蔵**

中津ミート ◎4日

中津豚小間切れ

200g **360**円(税込) **389**円

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

255 **特** **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚ヒレ一口カツ用

通常本体(150g) **575**円 **565**円(税込) **610**円

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

256 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚小間切れ

100g×3 **580**円(税込) **626**円

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

257 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚挽き肉

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。

258 **凍**

高橋(千野ファーム) ◎90日

豚モモ小間切れ&挽き肉

150g×2 **610**円(税込) **659**円

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

269 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏もも肉

200g **398**円(税込) **430**円

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

270 **特** **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)

通常本体(500g) **930**円 **900**円(税込) **972**円

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

264 **凍**

千葉産直サービス ◎60日

エコかざ鶏モモ肉

300g **648**円(税込) **700**円

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

265 **凍**

千葉産直サービス ◎60日

エコかざ鶏ムネ肉

300g **448**円(税込) **484**円

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

271 **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。

272 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏むね肉徳用

500g **770**円(税込) **832**円

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

273 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)

300g **500**円(税込) **540**円

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

266 **凍**

千葉産直サービス ◎60日

エコかざ鶏ササミ

300g **530**円(税込) **572**円

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

267 **凍**

千葉産直サービス ◎60日

エコかざ鶏手羽元

300g **430**円(税込) **464**円

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

268 **凍**

千葉産直サービス ◎60日

エコかざ鶏砂ぎも

300g **380**円(税込) **410**円

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

274 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏小間切れ

200g **360**円(税込) **389**円

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

275 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏ミンチ

200g **370**円(税込) **400**円

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

276 **凍**

秋川牧園 ◎180日

秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)

500g **740**円(税込) **799**円

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

277 **凍**

瑞穂農場 ◎60日以上

国産みずほ牛ヒレステーキ

2枚(110g) **1580**円(税込) **1706**円

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

278 **蔵**

瑞穂農場 ◎4日

国産みずほ牛ローススライス

180g **1890**円(税込) **2041**円

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

国産熟成牛 (北海道)

282 **凍**

知床興農ファーム ◎30日以上

国産熟成牛ロース焼肉用

200g **1050**円(税込) **1134**円

歯ごたえと旨みがあるロースです。

283 **凍**

知床興農ファーム ◎30日以上

国産熟成牛スジ

200g **500**円(税込) **540**円

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

279 **蔵**

瑞穂農場 ◎4日

国産みずほ牛切り落とし

180g **948**円(税込) **1024**円

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

280 **凍**

瑞穂農場 ◎60日以上

国産みずほ牛挽肉

通常本体(200g) **678**円 **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。

281 **凍**

瑞穂農場 ◎60日以上

国産みずほ合挽肉

200g **550**円(税込) **594**円

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

284 **凍**

知床興農ファーム ◎30日以上

国産熟成牛切り落とし

250g **1050**円(税込) **1134**円

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

285 **凍**

知床興農ファーム ◎30日以上

国産熟成牛挽肉

250g **840**円(税込) **907**円

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

286 **凍**

知床興農ファーム ◎30日以上

国産牛豚合挽肉

通常本体(250g) **750**円 **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。



287 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込562円)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



288 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込445円)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた
伝統の逸品



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料
289 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込497円)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

うまみ濃厚な豚のモツを
じっくり煮込んでやわらかく



原材料/豚腸、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト
290 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎20日以上/豆・麦・米**
もつ煮込み(味噌味)
250g **378円**(税込408円)
豚のモツを味噌と醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)
291 **凍**
中津ミート **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込340円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



292 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込578円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



293 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込459円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



294 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込415円)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込408円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



296 **凍**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込356円)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルベッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



297 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込572円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



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

ジューシーなパテを使って
手作りハンバーガー!



バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚 GMO飼料不使用〕
〔卵・乳製品 GMO飼料不分別〕
300 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込454円)

こだわりは国産鶏肉の美味しさ!



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

千葉産直サービス

冷めてもおいしいから
お弁当のおかずにもおすすめです



原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)
302 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込518円)
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕
303 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込518円)

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(菜種油)
305 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
こだわりのチキンナゲット
200g **430円**(税込464円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

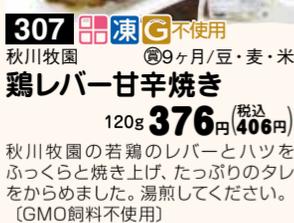
手軽においしい焼き鳥を



原材料/つくね串(鶏肉(国)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(菜種油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
306 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本(180g) **647円**(税込699円)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園

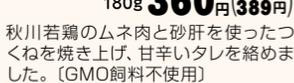
鶏レバー甘辛焼き



307 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **376円**(税込406円)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園

鶏の焼きつくね



308 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **360円**(税込389円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼餃子に。〔GMO飼料不分別〕
313 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込518円)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)
315 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込821円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みの野菜と合わせて
簡単南蛮漬け



原材料/ビンチョウマグロ(太平洋)、酢、砂糖、醤油、衣(馬鈴薯澱粉、液卵、小麦粉)、菜種油、米発酵調味料、魚醤、食塩、昆布、生姜、ニンニク、コショウ
309 **凍** **G不使用**
マストミ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
マグロの南蛮漬け
175g **385円**(税込416円)
まぐろを揚げて、特製南蛮漬けのタレに漬けました。解凍後、玉ねぎや人参などと一緒にご飯に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った
本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩
310 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込421円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込462円)

312 **徳用** **G不使用**
4個×4通常本体(560g) **856円**(税込864円)
800円(税込864円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕
314 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)



316 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込387円)
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



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



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

まろやかでコクのある トマトクリームソース



特

原材料/有機マカロニ(イタリア)、玉ねぎ、鶏肉、ナチュラルチーズ、トマトペースト、牛乳、海老、いか、バター、チキンエキス、菜種油、にんにく、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩

319 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個 通常本株 (340g) **560円** (税込) **550円** (税込) (594円)

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

パリッと春巻きの食感と、とろーりチーズとトマトが絶妙です



原材料/具[ナチュラルチーズ、トマト、トマトペースト、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、ピーマン、オリーブオイル、食塩、白コショウ、パズル]、皮[小麦粉、食塩]

320 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5個 **398円** (税込) (430円)

コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

近江牛のこだわり牛丼



321 **蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
140g×2パック **600円** (税込) (648円)

近江牛の切り落としを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

近江牛のしゅれ煮



322 **蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
180g **430円** (税込) (464円)

ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

鶏ごぼうハンバーグ



323 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
26g×8 **390円** (税込) (421円)

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

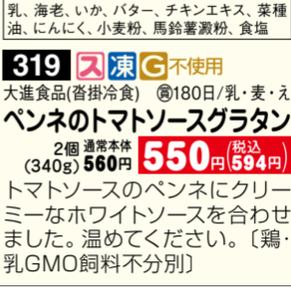
大きな豆腐肉団子(タレ付)



324 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
8個(340g) **444円** (税込) (480円)

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

中華丼の具(醤油味)



329 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
180g×2 **450円** (税込) (486円)

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

しょう油味たこ焼き



330 **凍** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
20個(400g) **600円** (税込) (648円)

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

お弁当用ソースメンチカツ



325 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
6個(120g) **306円** (税込) (330円)

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

徳用北京餃子



326 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
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〕

ココハマの餃子



327 **凍** **G**不使用
大進食品(ヨコソゾフーズ) ◎180日以上/豆・麦
25個(450g) **570円** (税込) (616円)

国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

天津包子 肉まん



328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
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〕

中華丼の具(醤油味)



329 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
180g×2 **450円** (税込) (486円)

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

しょう油味たこ焼き



330 **凍** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
20個(400g) **600円** (税込) (648円)

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ



331 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
220g×2 **380円** (税込) (410円)

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

オムライス



332 **凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
2食(360g) **458円** (税込) (495円)

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

オーガニック カーネルコーン



333 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
250g **298円** (税込) (322円)

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

オーガニックミックスベジタブル



334 **凍** **G**不使用
ムソー ◎365日以上
250g **298円** (税込) (322円)

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

ふわふわもちもちちりうどん



337 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
200g×2 **240円** (税込) (259円)

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

生凍長野県産十割そば



338 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そば
130g×2 **540円** (税込) (583円)

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

全粒粉なまラーメン(スープ無し)



339 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
120g×2 **250円** (税込) (270円)

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召上がりください。

全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油



340 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
120g×2 スープ付 **360円** (税込) (389円)

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

冷凍カットほうれん草



335 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
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。

冷凍グリーンアスパラ(カット)



336 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
100g **398円** (税込) (430円)

九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

日本の中華麺 塩



341 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
120g×2 スープ付 **350円** (税込) (378円)

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)



342 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
150g×2 **368円** (税込) (397円)

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

ソーセージ入りの懐かしいパスタ



343 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
400g(2食入り) **525円** (税込) (567円)

ダイストマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

有機パスタのナポリタン



343 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
400g(2食入り) **525円** (税込) (567円)

原材料/めん[スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油]、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイストマト(イタリア)、トマトケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ホクエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コショウ)

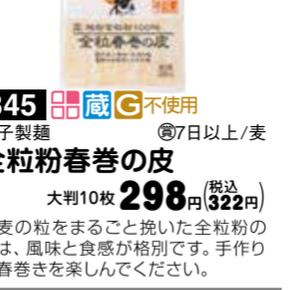
全粒粉餃子の皮



344 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
大判20枚 **210円** (税込) (227円)

やまゆり®と金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

全粒粉春巻の皮



345 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
大判10枚 **298円** (税込) (322円)

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

引き締まった食感と さっぱりとした酸味がたまらない

今季初

江戸時代から栽培されている在来種「温海かぶ」



346 **蔵** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
250g **450円** (税込) (486円)

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ

はちみつ&昆布風味の食べやすいスライスたくあん



347 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
1ヶ **500円** (税込) (540円)

特別栽培大根を糀あま酒に漬けて、御用蔵醤油に漬け込みました。

348 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎45日以上/豆・麦・米
100g **350円** (税込) (378円)

契約栽培大根を天日干しして、厳選した調味料で漬けました。

御用蔵福神漬



349 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
100g **398円** (税込) (430円)

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機さゆり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

まいたけご飯の素



351 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
170g(2合用) **440円** (税込) (475円)

埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

蜂蜜入らっきょう漬



350 **蔵** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
150g **480円** (税込) (518円)

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

ちらし寿司の素



352 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
200g(2合) **560円** (税込) (605円)

歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。

青唐辛子のり佃煮



353 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
85g **398円** (税込) (430円)

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

生炊きでんぶ



354 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
60g **398円** (税込) (430円)

すけそう鱈の身をほくし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

細切りしその実昆布



355 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
100g **350円** (税込) (378円)

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

煮豆・きんとき豆



356 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
130g **150円** (税込) (162円)

厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまろやかな甘さに仕上げました。

煮豆・こんぶ豆



357 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
140g **150円** (税込) (162円)

厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふくらとまろやかに仕上げました。

釜あげうぐいす



359 **蔵**
南部フーズ ◎10日以上
170g **175円** (税込) (189円)

昆布と鯉の風味をかかせた自家製つゆ使用



原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ピートグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚醤油、焼酎/水酸化カルシウム

360 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **920円**(税込994円)
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

おでんが美味しくなる練り物セット 魚の旨みがギュッとつまっています



原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エゾ、グチ、その他(徳島県)]、ごぼう、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、紅生姜、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、菜種油

361 **凍** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米
阿波のおでんセット
5種(380g) **950円**(税込1026円)
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料はじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。

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



366 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体 **720円**(税込745円) ×2 **690円**(税込715円)
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

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



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

364 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298円**(税込322円)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



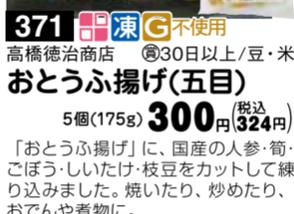
368 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g **350円**(税込378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

365 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円**(税込340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

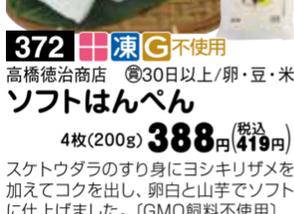


369 **凍** **G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込367円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

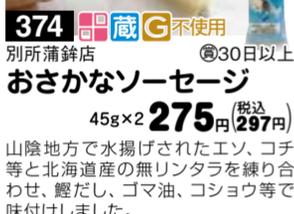
371 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込324円)
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



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



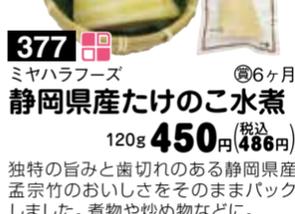
374 **蔵** **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



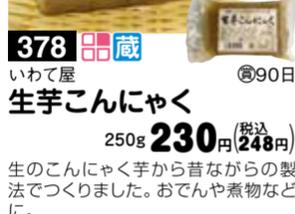
375 **蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210円**(税込227円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



377 **蔵**
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円**(税込486円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



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



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



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



原材料/魚肉すり身[スケソウダラ、砂糖]、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カニエキス、酵母エキス、着色料[紅麹]

373 **蔵** **G**調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込214円)

376 **蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250円**(税込270円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんとき時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



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



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



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



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



385 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **180円**(税込194円)



383 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込335円) [放]不検出 <2.1<2.3



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



386 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180円**(税込194円)



少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット



原材料/国産大豆、粗製海水塩化マグネシウム、国産菜種油、大根和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま

394 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種(各2個) **525円**(税込567円)
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。

397 **蔵** **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)
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。



398 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
貝だくさんがんも
80g×2枚 **314円**(税込339円)
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、旬の椎茸、ぶなめじを使った季節のがんもです。貝の野菜はすべて生野菜を使用しています。

昔ながらの製法
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。



391 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込227円)

399 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・麦・米
きのこがんも
80g×2枚 **280円**(税込302円)
国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなめじを使った季節のがんもです。貝の野菜はすべて生野菜を使用しています。

嬉しいお買得なバンドル規格です♪



原材料/丸大豆(北海道、山形、にがり)

390 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円**(税込454円) **420円**(税込444円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

担当者おすすめ レシピ **パスタソース(レトルト)で簡単厚揚げのミートグラタン**



584 植物素材のボロネーゼ風パスタソース

395 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込194円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

396 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215円**(税込232円)
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

作り方
耐熱容器にパスタソースを薄くひき、食べやすい大きさにカットした厚揚げを入れ、残りのソースを回しかけシュレッドチーズをのせてオーブントースターで焦げ目がつくまで焼いて完成です。(※事前にソースと厚揚げはレンジなどで温めてください)

おまともの特価



392 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込178円)

2袋規格のお買得なお惣菜♪ **おまともの特価**
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

400 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 **420円**(税込440円) **380円**(税込410円)

開いて豚肉と一緒に巻き焼き♪



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

煮物のほかそのままサラダでも♪
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしつこい感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

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

**カップ入りだから
そのままOK**



403 **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。

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

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

408 **G不使用**
野呂食品 **◎10日/豆**
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円(税込151円)**
宮城県南の方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

409 **G不使用**
野呂食品 **◎10日/豆**
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円(税込173円)**
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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)
402 **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。

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

**立派などんぶり飯
「納豆とシラス丼」**

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

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。
410 **G不使用**
野呂食品 **◎10日/豆**
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円(税込184円)**
原材料/茨城県産大豆、納豆菌



**うすくスライスして
お好みの具をのせて♪**

421 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
プレーンバタール
1本 **280円(税込302円)**
通常本売 290円
国産小麦粉使用の素朴なフランスパンです。

411 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎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)**

413 **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)**

415 **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)**



412 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円(税込322円)**

414 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
酵母クロワッサン
3個 **400円(税込432円)**

416 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・豆・麦**
ハンバーガー用バンズ
4個入 **200円(税込216円)**



焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕
417 **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)**

418 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎4日/乳・麦・米**
イギリス酵母パン
1.5斤 **460円(税込497円)**
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〕

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

420 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
クルミブレッド
1個 **450円(税込486円)**
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

426 **G不使用**
サラ秋田白神 **◎3日/麦**
白神コンブレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **355円(税込383円)**
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

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

423 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
白いちじく(パン)
1個 **352円(税込380円)**

430 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎3日/乳・麦**
パンプキンデニッシュ
1個(約80g) **290円(税込313円)**

10月~12月限定
パンプキンシード、黒ゴマをあしらったかぼちゃ尽くしのデニッシュパン
小麦粉(九州、北海道)、カボチャ餡、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、無塩バター、パンプキンパウダー、ホシノ酵母、食塩、パンプキンシード、黒ゴマ〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

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

424 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/卵・乳・麦**
リンゴ&おさつパイ
1個 **533円(税込576円)**
国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

429 **G不使用**
ワールド **◎180日以上/乳・豆・麦**
レンジdeほっこりカレーパン
90g×3 **480円(税込518円)**

431 **G不使用**
デンニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
デニッシュハウスCセット
3種 **590円(税込637円)**



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

433 **G調味料**
創健社 **◎180日以上/豆**
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

434 **G不使用**
創健社 **◎90日以上/乳**
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **440円(税込475円)**
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

439 **G不使用**
創健社 **◎180日以上/卵・豆・麦**
五穀大黒スープ
8g×4食 **523円(税込565円)**



原材料/植物油(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)
432 **G不使用**
創健社 **◎240日/豆**
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円(税込324円)**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まるやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

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

436 **G不使用**
平田産業 **◎1年以上**
ナチュラル・メブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込1134円)**

忙しい朝やお夜食におすすめなスープ♪
かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりと甘みの優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕
438 **G不使用**
マルサンアイ **◎150日以上/豆・麦**
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円(税込173円)**

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て
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。〔乳製品GMO飼料不分別〕
440 **G不使用**
マルサンアイ **◎180日以上/乳・豆・麦・米**
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**



産直たまごの生産者が変わりました

今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した。

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]

小幡畜産 / 卵
穂の香卵

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



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

JAやさと / 卵
産直たまご

- 103 10個 (MS~LLサイズ) **290**円 (税込313円)
 - 104 6個 (MS~LLサイズ) **200**円 (税込216円)
- (放) 不検出 <2.0<2.2



価格改定しました



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]



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼い有精卵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。無洗卵。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ **268**円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
500ml **215**円 (税込232円)

山地酪農牛乳
1ℓ **398**円 (税込430円)
島根県の山地酪農場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハシ乳業 ◎5日/乳
那須のおいしい牛乳
1000ml **340**円 (税込367円)

おいしい低脂肪乳
1000ml **300**円 (税込324円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
200ml **100**円 (税込108円)

よつ葉生乳仕立てカフェオレ
1000ml **260**円 (税込281円)

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

木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
500ml **180**円 (税込194円)

木次カフェオレ
1ℓ **300**円 (税込324円)

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

西南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
500ml **195**円 (税込211円)

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)

来年3月までの期間限定

お値段そのままの50g増量企画です
よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
増量よつ葉シュレッドチーズ
300g(250g+50g) **520**円 (税込562円)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g **145**円 (税込157円)

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

よつ葉乳業 ◎17日/乳
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]

西南東部農協 ◎12日/乳
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)

西南東部農協 ◎8日/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290**円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
100ml **210**円 (税込227円)

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

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) **360**円 (税込389円)

よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
90g **390**円 (税込421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]

西南東部農協 ◎35日/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
100g **585**円 (税込632円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
なめらかクリームチーズ
100g **250**円 (税込270円)

よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかなクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
よつ葉バター(減塩)
150g **330**円 (税込356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml **362**円 (税込391円)

西南東部農協 ◎5日/乳
丹那生クリーム
200ml **435**円 (税込470円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

- 464 白米 2kg **950**円 (税込1026円)
- 465 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)
- 466 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大潟

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 467 白米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 468 七分胚芽米 2kg **1560**円 (税込1685円)
- 469 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 470 七分胚芽米 5kg **3500**円 (税込3780円)
- 471 玄米 5kg **3250**円 (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

- 472 白米 5kg **2850**円 (税込3078円)

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

- 481 白米 5kg **3400**円 (税込3672円)
- 482 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

- 483 白米 5kg **2660**円 (税込2873円)
- 484 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

- 473 白米 5kg **2900**円 (税込3132円)
- 474 玄米 5kg **2660**円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS

- 475 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。*転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 476 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
- 477 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 478 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)
- 479 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

- 480 もち米 2kg **1100**円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

鹿児島にこまる JAS

- 485 白米 2kg **1500**円 (税込1620円)
- 486 白米 5kg **3580**円 (税込3866円)
- 487 玄米 2kg **1380**円 (税込1490円)
- 488 玄米 5kg **3300**円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。

188311 G不使用
マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g **980**円 (税込1058円)

188323 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産押麦
300g **398**円 (税込430円)

188335 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちあわ
100g **540**円 (税込583円)

188347 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産もちきび
150g **540**円 (税込583円)

188359 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産たかきび
150g **540**円 (税込583円)

188360 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産ひえ
150g **540**円 (税込583円)

188372 無農薬無化学肥料
マゴメ
国内産アマランサス
100g **540**円 (税込583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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

コクのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です



原材料/砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、小麦粉、食塩、山芋粉)

490 **冷凍** **G不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズ くるみもち
150g **460円**(税込497円)
すり潰したくるみに砂糖としょうゆで味付けしたくるみたれをかけたひと口サイズのくるみもちです。自然解凍でお召し上がりください。

冷凍ニッポン焼き



原材料/小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

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

ポテトチップス野菜コンソメ味



原材料/馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

492 **G不使用**
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **165円**(税込178円)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

黒糖かすてら



原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

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

ミルクのやさしい甘さがお口に広がります



原材料/有機砂糖、有機カカオバター、ミルクパウダー、有機カカオマス(GMO飼料不分別)

497 **G不使用**
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・ミルク
60g **320円**(税込346円)
農業や化学肥料を一切使用せずに育てた原材料だけで作った、一口サイズのミルクチョコレートです。品質・安全性はオランダのSKAL等、複数の認定団体に証明されています。

つぶ塩がりんと



原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

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

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます



原材料/デーツ(米国産)

500 **G不使用**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込464円)
デーツとは「ナツメヤシ」の実です。ミネラルや食物繊維が多く含まれ、黒糖や干し柿に似たコクのある甘みが特徴です。

あんずを皮ごと干し上げました



原材料/あんず(カリフォルニア州)

501 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円**(税込502円)
海外認定のあんずです。素材のおいしさをそのままお楽しみください。

ミックスマナッツ



原材料/ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

502 **G不使用**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスマナッツ
60g **460円**(税込497円)
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

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

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

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

大地から届いた深い味わい **げんきタウン**

かぼちゃのやさしい甘みをぎゅっと詰めこんで焼きあげました



原材料/小麦粉(国産)、粗糖(国産)、菜種油、かぼちゃパウダー(国産)、食塩

506 **G不使用**
げんきタウン ◎30日以上/麦
VEGETA!かぼちゃ
10本 **360円**(税込383円)
野菜のあまみを活かしたシンプルな野菜スティッククッキー。卵、乳製品を使用しないラインで製造しています。便利なチャック付き袋。

有機ドライフルーツの濃厚な味わいが広がります



原材料/さつま芋澱粉(国産)、てんさい糖(国産)、米粉(国産)、菜種油、有機レーズン(アメリカ)、有機レモン果汁(イタリア)、有機ドライいちじく(トルコ)、さつまいもパウダー(国産)、有機ココナッツパウダー、食塩、重曹

507 **G不使用**
げんきタウン ◎30日以上/米
オコメビスケ・ドライフルーツ
50g **360円**(税込383円)
厳選した原料で焼き上げたグルテンフリーのビスケットです。携帯に便利なチャック付き袋。お子様にも食べやすいひと口サイズです。

玄米・パー



原材料/小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩

508 **G不使用**
げんきタウン ◎90日/麦・米
玄米・パー
10枚 **362円**(税込391円)
小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です



原材料/さつまいも(栃木県産べにはるか)

510 **G不使用**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込680円)
研究を重ねた土と自社で発酵させた有機たい肥でまるまる育てたさつまいもを丁寧に加工、天日干ししています。

豆かんてん



原材料/天草、黒砂糖、水糖蜜、きな粉、黒ごま

511 **蔵**
太洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円**(税込238円)
天草、黒糖、赤えんどう

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



原材料/天草、黒砂糖、水糖蜜、きな粉、黒ごま

513 **蔵** **G不使用**
太洋 ◎45日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円**(税込254円)
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこ黒みつ付き。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

甘さ控えめで油っこさもないお饅頭



原材料/小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油、重曹(GMO飼料不使用)

514 **冷凍** **G不使用**
菓房はら山 ◎120日/卵・麦
カリント饅頭
4個×30g **520円**(税込562円)
黒糖風味のお饅頭を圧搾搾りの菜種油でサクッと揚げました。

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



原材料/もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

515 **冷凍** **G不使用**
菓房はら山 ◎120日/米
草もち
40g×5個 **630円**(税込680円)

ぶりっとした食感、つるっとしたのどごし



原材料/砂糖、ゆべし粉(上焼味基粉・上南粉)、胡桃、醤油、みりん

516 **冷凍** **G不使用**
菓房はら山 ◎60日/豆・麦・米
胡桃ゆべし
4個(160g) **800円**(税込864円)

兵庫県淡路島 弁天堂

長野県産のりんごを丁寧に砂糖煮にした手作り感のあるアップルパイです



原材料/小麦粉(国産)、バター、粗糖、りんご砂糖煮(りんご、てんさい糖、レモン果汁)、卵、塩(卵GMO飼料不使用)【乳GMO飼料不分別】

517 **冷凍** **G不使用**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂のアップルパイ
160g **860円**(税込929円)
オープンレンジやオーブントースターで軽く温めるといっそう美味しくお召上がりいただけます。約11cm×12cm

徳島県産の柚子が爽やかに香る ふんわりとしたレアチーズケーキです



原材料/卵、ビートグラニュー糖、クリームチーズ、小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、はちみつ、バター、牛乳、柚子/安定剤(ローカストレーニング)【乳製品GMO飼料不分別】(卵GMO飼料不使用)

518 **冷凍** **G不使用**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
柚子レアチーズケーキ
2個 **750円**(税込810円)
ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

519 吉川農園 深山里(緑茶) 100g **950円**(税込1026円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月

520 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g **470円**(税込508円) ◎6ヶ月

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

521 吉川農園 抹茶入玄米茶 200g **540円**(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月/米

522 吉川農園 吉川さんの抹茶 10g×3袋 **1000円**(税込1080円) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。(放)不検出<0.3<0.3(飲用)

523 庄内協同ファーム ◎180日以上 むぎちゃん(麦茶) 500g **488円**(税込527円) (放)不検出<1.4<1.7

524 金沢大地 ◎1年 国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368円**(税込397円)

525 ムソー ◎2年 しょうが湯・箱入り 20g×18袋 **1058円**(税込1143円) 国産無農薬のしょうがを100%使った香りよしのしょうが湯です。お買い得な箱入りです。

お湯を注いでそのまま飲む 生姜入り梅干番茶です

526 無双本舗 ◎6ヶ月以上/豆・麦 生姜・番茶入り梅醬 250g **1350円**(税込1458円) 湯のみに小さじ1~2杯を入れ熱い湯を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。和え物、おひたし等、調味料として醤油ダレ感覚でお料理にもご利用いただけます。

東京都八王子市 珈琲実験室

12月2回 有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熟湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。

527 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アルグレイ 50g **450円**(税込486円)

528 珈琲実験室 ◎12ヶ月 ペルーコーヒー 粉 200g **560円**(税込605円)

529 珈琲実験室 ◎12ヶ月 豆 200g **560円**(税込605円)

12月2回 酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

530 珈琲実験室 ◎12ヶ月 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750円**(税込810円)

531 珈琲実験室 ◎12ヶ月 珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ 8g×10p **498円**(税込538円) 独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

12月2回 **532** パルシク ◎9ヶ月以上 ウバ紅茶(ティーバッグ) 2g×25P **640円**(税込691円) 世界の三大紅茶の産地、スリランカのウバ州から有機栽培の紅茶をお届けします。香り高く、深いコクが特徴です。

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱内天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

533 パルシク ◎180日 カフェ・ティモール 粉 200g **665円**(税込718円)

534 パルシク ◎180日 豆 200g **665円**(税込718円)

特定非営利活動法人 パルシク

12月2回 **535** パルシク ◎365日 カフェ・ティモール ドリップパック 10g×10パック **890円**(税込961円) 完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

536 長野興農 ◎360日以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **720円**(税込778円) 長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

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

188475 光食品 ◎18ヶ月 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000円**(税込5400円)

完熟した旬のトマトの甘みと香り。さらっとした口当たりが特徴です

188487 ナガノトマト ◎1年以上 30缶・信州生れのおいしいトマト無塩 190g×30缶 **3230円**(税込3488円) 信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

188499 光食品 ◎1年/麦 ヒカリレモンサイダー 250ml×30缶 **3630円**(税込3920円)

188384 箱 緑茶 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

188505 光食品 ◎60日以上/豆 マルサンアイ ◎60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **1972円**(税込2130円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

537 光食品 ◎1年 オルガニックスポーツドリンク 500ml **138円**(税込149円)

538 光食品 ◎1年 280ml **168円**(税込181円)

188396 箱 280ml×24 **3890円**(税込4201円)

日本人が生み出した 伝統的な健康飲料

箱得 **539** ヤマク食品 ◎3ヶ月以上/米 無添加甘酒 蔵作り 180g **178円**(税込192円)

188402 箱(12個) 箱(12個) **2100円**(税込2268円) 国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

188414 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) 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。

188426 フジワラ化学 ◎2年 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830円**(税込3056円) 四国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

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

188517 マルキン忠勇 ◎1年6ヶ月/米 琉球もろみ酢 720ml **1700円**(税込1836円)

188529 マルキン忠勇 ◎18ヶ月 パラオノニ(ストレート) 720ml **3905円**(税込4217円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

12月2回 **新** 巨峰の個性を感じる、おだやかな酸味の上品で甘口のロゼワイン 巨峰 720ml **1285円**(税込1414円) 信州塩尻一帯の自社、及び契約農家で収穫される良質の巨峰で醸造しました。酸化防止剤無添加です。アルコール12.5%、飲み頃5~8℃

188438 寺田本家 /米 五人娘純米酒 720ml **1325円**(税込1458円) 五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

12月2回 **箱得** **188438** 寺田本家 /米 五人娘純米酒 720ml **1325円**(税込1458円) 五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

まとめ得 **188440** エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **780円**(税込858円) 大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

まとめ得 **188463** エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **780円**(税込858円) 希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

年末のお買い得!

209007 太陽油脂 特 詰替用ナチュロンシャンプー 500ml 通常本体 **662円** **618円**(税込680円)

209142 太陽油脂 特 ナチュロン ソルティエ石けんはみがき 120g 通常本体 **387円** **361円**(税込397円)

209009 太陽油脂 特 詰替用ナチュロンリシス 500ml 通常本体 **662円** **618円**(税込680円)

209011 太陽油脂 特 詰替用ナチュロンボディソープ 500ml 通常本体 **662円** **618円**(税込680円)

209152 太陽油脂 特 詰替オリヘアソープ 400ml 通常本体 **1146円** **1048円**(税込1153円)

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

209013 太陽油脂 特 詰替用ナチュロンハンドソープ 450ml 通常本体 **545円** **508円**(税込559円)

209154 太陽油脂 特 詰替オリヘアコンディショナー 400ml 通常本体 **1146円** **1048円**(税込1153円)

209156 太陽油脂 特 詰替オリボディソープ 400ml 通常本体 **917円** **838円**(税込922円)

209083 太陽油脂 特 詰替用ナチュロン台所のせっけん 450ml 通常本体 **319円** **298円**(税込328円)

209017 太陽油脂 特 詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん 450ml 通常本体 **362円** **337円**(税込371円)

188301 丸富製紙 特 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)

188302 丸富製紙 特 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **450円**(税込495円)

209140 太陽油脂 特 詰替用ボックス衣類のリシス 550ml 通常本体 **407円** **380円**(税込418円)

209092 太陽油脂 特 詰替用酸素系漂白剤 500g 通常本体 **426円** **396円**(税込436円)

188303 丸富製紙 特 キッチンペーパー 100組×3箱 **370円**(税込407円)

188304 丸富製紙 特 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **430円**(税込473円)

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

209133 太陽油脂 特 詰替洗濯用石けんソフト 1000ml 通常本体 **591円** **551円**(税込606円)

188305 宇部フィルム 特 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。

野菜がごろごろ入った お味噌汁

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。

541 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**

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

不使用 近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

545 1ℓ **500円**(税込) **540円**

546 1.8ℓ **760円**(税込) **821円**

そのまま使えて便利な ストレートタイプ

有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

586 不使用
マルサンアイ ◎9ヶ月以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300円**(税込) **324円**

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

549 不使用
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込) **475円**

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

543 不使用
ヤマキ食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430円**(税込) **464円**

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

不使用 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ

547 360ml **440円**(税込) **475円**

548 1ℓ **765円**(税込) **826円**

甘酒の優しい甘みと爽やかレモンの 鍋の素

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げてあります。食べやすい量の2~3人前[鶏GMO飼料不分別]

587 不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/米
塩レモン鍋の素
150g **330円**(税込) **356円**

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

550 不使用
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **580円**(税込) **626円**

542 不使用
核中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込) **1037円**

544 不使用
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520円**(税込) **562円**

552 不使用
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325円**(税込) **351円**

555 不使用
海の精
海の精ほししお
240g **700円**(税込) **756円**

553 不使用
青い海
沖縄の塩(シママス)
1kg **240円**(税込) **259円**

551 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**

554 不使用
青い海
青い海あらじお
200g **270円**(税込) **292円**

556 不使用
海の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410円**(税込) **443円**

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

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

557 不使用
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **380円**(税込) **410円**

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

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

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

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

567 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350円**(税込) **378円**

569 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**

572 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**

577 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**

576 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350円**(税込) **378円**

566 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330円**(税込) **356円**

570 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込) **378円**

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

575 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**

578 不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474円**(税込) **512円**

568 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350円**(税込) **378円**

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

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

579 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 甘口
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

584 不使用
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g 通常本体 **360円**(税込) **389円**

580 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 中辛
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

577 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込) **378円**

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

575 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**

584 不使用
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g 通常本体 **360円**(税込) **389円**

579 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 甘口
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

570 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込) **378円**

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

575 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**

578 不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474円**(税込) **512円**

580 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 中辛
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

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

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

579 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 甘口
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

584 不使用
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g 通常本体 **360円**(税込) **389円**

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

582 不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418円**(税込) **451円**

572 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**

577 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**

576 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350円**(税込) **378円**

580 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー 中辛
180g 約6皿分 **410円**(税込) **443円**

570 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込) **378円**

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

575 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**

578 不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474円**(税込) **512円**

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

582 不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418円**(税込) **451円**

572 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**

577 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**

576 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350円**(税込) **378円**

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

582 不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418円**(税込) **451円**

572 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**

577 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**

576 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350円**(税込) **378円**

591 伊藤食品 ◎1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込 626円)
まぐろの野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

592 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込 302円) (固形量70g)

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

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

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん

お好みでねぎ、卵、かまぼこなどをトッピング

新商品
お試し
特価

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

593 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g **388円**(税込 419円)

600 タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込 248円)

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

603 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込 322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

604 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
味噌煮込うどん
通常本体 94g **160円** **150円**(税込 162円)
北海道産小麦粉100%を使用した熱風乾燥にて仕上げたコシのある麺とコクのある味噌との出会いをお楽しみください。[GMO飼料不分別]

597 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340円**(税込 367円) (固形量70g)

598 タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形45g) **430円**(税込 464円)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

599 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(カット)
400g **197円**(税込 213円)

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

603 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込 322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

604 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
味噌煮込うどん
通常本体 94g **160円** **150円**(税込 162円)
北海道産小麦粉100%を使用した熱風乾燥にて仕上げたコシのある麺とコクのある味噌との出会いをお楽しみください。[GMO飼料不分別]

605 東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込 389円) [放] 不検出 <0.7<0.5

607 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390円**(税込 421円) [放] 不検出 <0.7<0.5

609 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/卵・乳・豆・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込 562円)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

615 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込 205円)

614 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **190円**(税込 205円)

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

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

610 マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込 572円)

609 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/卵・乳・豆・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込 562円)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

615 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込 205円)

614 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **190円**(税込 205円)

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

611 三木食品 ◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込 214円)

608 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円**(税込 268円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

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

616 坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込 443円)
三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

617 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込 378円)

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

613 ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円**(税込 346円)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

623 ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込 421円)

625 加賀越司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込 521円)

636 安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込 313円)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

618 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂よもぎそば
240g **290円**(税込 313円)

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

621 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g **650円**(税込 702円) (12〜13個)

626 ムソー ◎2年
国産でんぶん100%はるさめ
50g **130円**(税込 140円)

628 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込 389円)
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

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

637 安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込 713円)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

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

622 ライスロッツ大湯 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込 486円)

627 トレテス ◎730日
ぶるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込 562円)

628 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込 389円)
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

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

637 安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込 713円)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。

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

カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **190円**(税込 205円)

630 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込 216円)

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

小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込 410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

639 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込 648円)
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

630 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込 216円)

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

632 カクサ ◎90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込 389円)

634 カクサ ◎90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込 538円)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

641 小林海苔店 ◎45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込 486円)
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べた時、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

640 小林海苔店 ◎45日以上
おすすめ焼きざみのり
全形5枚分 **210円**(税込 227円)

643 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込 194円)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



京都・山科の里
京つけもの
池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

独特の苦味は
ごはんとの相性がぴったりです



原材料/日野菜(滋賀県)、醤油、味噌、米酢、食塩、だし(昆布、鰹節、椎茸)、清酒、砂糖

645 **蔵** **G**不使用
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 日野菜漬
130g **350**円(税込) **378**円

日野菜そのものの持つほろ苦さで、さっぱりと薄味に漬け込みました。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし(小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ、昆布だし、食塩)、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

650 **蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648**円(税込) **700**円

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

千枚漬けを食べやすい扇形に

京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、北海道産利尻昆布で旨味を閉じ込め、甘酢で仕上げました。



646 **蔵** **G**不使用
池田屋 ◎5日/米
京の味 扇千枚
100g **368**円(税込) **397**円

ゆず風味であっさりとしたお漬物です

選び抜いた季節の白菜を京都・奥嵯峨の水尾産ゆずと漬け込みました。



647 **蔵** **G**不使用
池田屋 ◎5日/米
京の味 ゆず白菜
100g **330**円(税込) **356**円

京都大原で生まれた生しば漬

なすを赤じそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



648 **蔵**
池田屋 ◎30日
京の味 生しば漬
90g **360**円(税込) **389**円

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返して風味豊かな奈良漬に仕上げました。



649 **蔵** **G**不使用
池田屋 ◎60日/米
京の味 奈良漬
80g **500**円(税込) **540**円

あっさりちりめんじゃこを味わう



G不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700**円(税込) **756**円

188748 (小)
35g **570**円(税込) **616**円
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。



188750 **蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **460**円(税込) **497**円

京都桂
胡麻の山田製油

ごまと甜菜糖の甘みが昔懐かしい素朴な味



原材料/糖類[てんさい糖、水飴、黒糖、加工黒糖]、脱脂ごま、米、ごま油

188773 **蔵** **G**不使用
山田製油 ◎75日以上
ごま菓子
100g **450**円(税込) **486**円
油分カットのごまに甜菜糖で甘味をつけました。グルテンフリー(小麦・卵・乳製品不使用)商品です。

188785 **蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250**円(税込) **270**円



188797 **蔵**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300**円(税込) **324**円



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

188815 **蔵**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300**円(税込) **324**円

188803 **蔵**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600**円(税込) **648**円



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

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

188827 **蔵** **G**不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550**円(税込) **594**円

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

188852 **蔵**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545**円(税込) **589**円

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

188864 **蔵**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586**円(税込) **633**円

500ml **1450**円(税込) **1566**円
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

京都府南丹市
食彩あん

風味がとて豊かで甘い栗の王様「丹波栗」を使用



原材料/栗(京都府南丹波町)、粗糖

188876 **蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **600**円(税込) **648**円
丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

188888 **蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **600**円(税込) **648**円



京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

188906 **蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
南高梅ジャム
130g **560**円(税込) **605**円

和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。

188890 **蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **560**円(税込) **605**円



自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

188918 **蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
レモンマーメイド
130g **580**円(税込) **626**円

農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗糖で作りしました。

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

188839 **蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000**円(税込) **1080**円

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

天然のミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg

500ml **1450**円(税込) **1566**円



原材料/玄米、米こうじ、酵母

188840 **蔵**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450**円(税込) **1566**円

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



熊本県湯前町
豊永酒造

球磨のテロワールに根ざしてワインでは「テロワール」=土壌・風土・気候という概念があり用語としてよく使われますが、豊永酒造も創業時より球磨のテロワールに根ざした「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で原料を育て、地域に根ざした焼酎造りを行っています。



188920 **蔵** **G**不使用
豊永酒造
有機麦 豊永蔵
720ml **1500**円(税込) **1650**円

自然豊かな地元球磨地方で有機農業を実践する桑原庄之進氏がまごころを込めて作る日本初の有機オーガニック麦を100%使用。アルコール度数:25%



188931 **蔵** **G**不使用
豊永酒造 /米
豊永の梅酒(くまもんラベル)
500ml **1000**円(税込) **1100**円

熊本県産の厳選梅と豊永酒造の手造り焼酎を原料とし、瑞々しい梅の香りと上品な甘さ。極上の本格梅酒です。