

明るく元気な毎日へ  
**Otento** 2022年  
 「おてんと」  
**お正月特集**

正月便お届けカレンダー

	月コース	火コース	水コース	木コース	金コース
<b>注文書回収</b>	11/29	30	12/1	2	3
<b>商品配達</b> ※各商品の配達週 マークをご確認の 上、ご注文ください。	12/3回	12/13	14	15	16
	12/4回	12/20	21	22	23
	12/5回	12/27	28	29	30
					27-28 29-30

別途お知らせします

魚屋の目利きで食材を吟味し、割烹料理屋で培った職人の腕と技が映えるおせち料理です



12月5回  
**101 凍G不使用**  
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え  
**大林さんの手造り和のおせち「祝」**  
 12品 **11000円**(税込11880円)  
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。

旬の食材を手作りこだわりの一品一品愛情を込めて作り上げた味をお楽しみください



12月5回  
**102 凍G不使用**  
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え  
**大林さんの手造り和のおせち**  
 10品 **5600円**(税込6048円)  
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。

お正月気分が味わえる、縁起物のおせちの少量セット

厳選した旬の食材それぞれに創意を尽くし、心を込めて一品一品丁寧に仕上げた、新年を祝うお正月にふさわしい贅沢なおせちセットです



12月5回  
**103 凍**  
 マストミ ©2022.1.4/豆・麦・米・え  
**海鮮おせちセット**  
 8品(515g) **4800円**(税込5184円)  
 お正月の食卓を華やかに演出し、おもてなしにも使える、マストミおすすめの海鮮品を集めたセットにしました。

定番のおせち料理をちよつとずつ楽しみたい人にぴったりの小さめサイズ



12月5回  
**104 蔵G調味料**  
 ムソー ©2022.1.3/卵・豆・麦・米  
**ムソーおせち料理「華」セット**  
 10品 **6400円**(税込6912円)  
 蒲鉾・黒豆煮・田作り・きんとんなど、おせち料理の定番品を中心としたセットです。

お一人用に丁度いいサイズのおせちセット



12月5回  
**105 凍G不使用**  
 さわ ©85日以上/豆・麦・米  
**ママお一人様用おせちプレート**  
 9品 **2800円**(税込3024円)  
 国産素材をふんだんに使い、天然だしで仕上げました。自然解凍してください。  
 セット内容/天然有頭海老のつや煮、プリの照り焼き、阿波野菜のお煮しめ、阿波野菜と国産豚のミートローフ、たたきごぼう、紅白なます、鳴門金時の芋きんとん、田作り、黒豆煮

お正月の伝統的商品、紅白の蒲鉾と伊達巻をセットにしました



12月5回  
**106 凍G不使用**  
 創健社 ©2022.1.5/卵・米  
**よろこびセット松(蒲鉾伊達巻セット)**  
 3品 **2000円**(税込2160円)  
 セット内容/蒲鉾赤(150g)、蒲鉾白(150g)、伊達巻(360g)  
 創健社仕様の、ぐちのすり身をたっぷり使った蒲鉾と伊達巻のセットです。少人数でお正月を過ごされる方におすすめです。[GMO飼料不分別]

人気の栗きんとんに、黒煮豆、昆布巻きをセットしました



12月5回  
**107 蔵**  
 創健社 ©2022.1.5/豆・麦  
**よろこびセット竹**  
 3品 **2550円**(税込2754円)  
 セット内容/京風昆布巻(130g)、栗きんとん(220g)、丹波種黒煮豆(120g)  
 毎年ご好評をいただいている、創健社の栗きんとんに、丹波種黒煮豆と、京風の味付けをした昆布巻きをセットした少量企画のプチおせちセットです。

華やかな祝い海老、あわび姿煮をメインに、ローストビーフ、本鴨のロース煮、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り・伊達巻など、豪華でボリュームたっぷりのセットです。

宅配 12月30日 お届け

### 12月30日に宅配便でお届け

こだわりのおせち、マグロをメーカー、産地からご自宅に直送いたします。  
※ご自宅以外への発送をご希望の方はご相談ください。

縁起が良いといわれのある昆布巻きや味付け数の子などの伝統的和風素材を盛り付けた豪華でバリエーション豊かなおせちです。



【お召上がり方】  
●解凍時間の目安は24時間です。  
●冷蔵庫または冷暗所（5～10℃）で解凍してください。  
●暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。  
●解凍後は冷蔵庫で保存し、当日中にお召上がりください。



重箱あり 宅配 12月30日 お届け



108 凍 G不使用  
コープ自然派事業連合 ©2022.1.15/卵・乳・豆・麦・米・え  
**自然派Styleおせち三段**  
37品（3～4人前） **22000円** (税込23760円)

セット内容／  
一の重 小田原かまぼこ・白(4枚)、天然祝い海老(4尾)、国産菜の花のお浸し(15g)、伊達巻(有精卵使用)(4枚)、田作り(12g)、北海道産黒煮豆(50g)、国産こはだの酢漬(40g)、北海道産昆布の松前漬(30g)、北海道産しんの味付け数の子(4切)、国産鱈の味噌焼き(4枚)、手作り比叡ゆばの旨煮(4個)、国産梅の甘露煮(2個)  
二の重 北海道産昆布の宝巻き(4本)、国産百合根の含め煮(20g)、国産皮付栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋(60g)、国産野菜の紅白なます(50g)、山口県産のどごろの甘酢(4枚)、神山鶏ごぼろと人参のロールチキン(4個)、国産ひじきと人参の鱈卵煮(30g)、国産きぬさや(2枚)、国産黒あわび煮(1個)、かしくるみ(30g)、九州産原木栽培しいたけ(4枚)、穂先竹の子の土佐煮(2切)、国産蛸の柔らか煮(2切)  
三の重 グリル帆立の有機バジルソース添え(4個)、国産野菜3種のマリネ(30g)、北海道産秋鮭スモークサーモン(3枚)、北海道産秋鮭の味付けいくら(5g)、播磨灘産牡蠣のバジルオイル焼き(4個)、自然豚の焼豚(35g)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(4枚)、九州産金柑とクリームチーズの自然豚生ハム巻き(4本)、北海道放牧豚パセリケーゼ(4枚)、本鴨のロース煮(4枚)、ナチュラルチーズとオーガニックレーズンのテリーヌ(4枚)



109 凍  
コープ自然派事業連合 ©2022.1.15/卵・豆・麦・米・え  
**自然派Styleおせち二段**  
27品（2～3人前） **14900円** (税込16092円)

セット内容／  
一の重 北海道産黒煮豆(50g)、国産皮付栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋(60g)、小田原かまぼこ・白(3枚)、田作り(12g)、九州産原木栽培しいたけ(3枚)、伊達巻(有精卵使用)(3枚)、国産菜の花のお浸し(15g)、天然祝い海老(3尾)、国産野菜の紅白なます(50g)、北海道産秋鮭の味付けいくら(5g)、北海道産昆布の松前漬(30g)、北海道産しんの味付け数の子(3切)、国産竹の子穂先(3切)、北海道産昆布の宝巻き(3本)  
二の重 かしくるみ(30g)、国産鱈の味噌焼き(3枚)、自然豚の焼豚(35g)、神山鶏ごぼろと人参のロールチキン(3個)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(3枚)、国産きぬさや(2枚)、加賀の治部煮(3切)、国産こはだの酢漬(40g)、北海道産秋鮭スモークサーモン(3枚)、北海道産天然秋鮭の日ノ出巻(3切)、国産梅の甘露煮(2個)、九州産金柑の甜菜糖シロップ煮(2個)

### 最近ではおせちで人気のローストビーフに、定番の伊達巻や黒豆など豪華22品の無添加おせち



重箱なし 宅配 12月30日 お届け

110 凍 G不使用  
吉野コスモス会 ©2022.1.20/卵・乳・豆・麦・米・え  
**吉野コスモス会のおせち**  
22種 **14500円** (税込15660円)  
重箱なし

厳選した素材を和食の職人が仕上げました。冷蔵庫で解凍後、重箱などに盛り付けてください。

セット内容／海老旨煮(3尾)、たこ柔らか煮(60g)、田作(25g)、伊達巻(75g)、黒豆(50g)、鯖さずし(50g)、ローストビーフ塩麹仕立て(6枚)、紅白なます(50g)、豚角煮(60g)、サーモン昆布巻き(80g)、ぶり照り煮(70g)、牛肉ごぼろ(50g)、さつま芋羊羹(6ヶ)、高野豆腐(3入)、椎茸(40g)、たたきごぼろ(50g)、筍の旨煮(60g)、酢蓮根(30g)、えんどう豆(20入)、人参(40g)、数の子(50g)、ペビーホタテバター醤油煮(3ヶ) [GMO飼料不使用]

### 和風お重セットの中から代表的な品を詰め合わせました



宅配 12月30日 お届け 重箱なし

111 蔵 G調味料  
創健社 ©2022.1.5/卵・豆・麦・米  
**伝統ミニおせちセット**  
10品(重無し) **9400円** (税込10152円)  
一品ずつ素材の風味を活かした飽きのこない味付けです。ご家庭で好みの器に盛り付けてください。2～3名用。

セット内容／小田原蒲鉾ハーフセット(340g)(170g×2)、伊達巻(180g)、丹波種黒煮豆(120g(固形量80g))、昆布巻(80g)、栗きんとん(220g)、味付け数の子(120g(固形量70g))、錦玉子(150g)、田作り(40g)、本格なます(80g) [GMO飼料不使用]

### 銀座花蝶 松田総料理長監修。国産にこだわり基本調味料で調理したバラエティ豊かなおせちの詰合せ



宅配 12月30日 お届け 重箱あり

112 凍 G調味料  
フードワークス ©2022.1.31/卵・乳・豆・麦・米・え  
**銀座花蝶「慶福」和洋三段重**  
37種(重あり) **26800円** (税込28944円)  
お正月の食卓を華やかに彩る、和と洋のお料理を重箱に詰め込みました。

セット内容／  
一の重 鱈の幽庵焼(3個)、このしろ酢漬(5個)、国産数の子(3個)、真鯛の龍皮巻(3個)、金柑甘露煮(2個)、あわびのうま煮(1個)、車海老の姿煮(3個)、田作り(20g)、太刀魚の南蛮漬(30g)、いくら醤油漬(20g)、黒豆の煮豆(35g)  
二の重 松笠イカの醤油麹焼(3個)、筍土佐煮(3個)、椎茸のうま煮(2個)、鮭の西京漬焼(3個)、わらびの胡麻和え(15g)、紅白なます柚子の香り(25g)、若桃甘露煮(2個)、牛肉の時雨煮(20g)、栗きんとん(65g)、豚肉の角煮(3個)、鶏肉の香味焼(3個)、一口昆布巻(3個)、タコのうま煮(3個)、梅人参(2個)  
三の重 冷製つば貝(4個)、帆立のコンフィ(3個)、鶏肉のガランティエヌ(3個)、ミートボール香味野菜ソース(3個)、ブルー・ロティ・ア・ラ・ソースバジリック(3個)、伊勢海老の香草バター焼(1個)、パプリカのピクルス(2個)、和牛ローストビーフ(オニオンソース15g付)(4個)、紫キャベツのアグロドルチェ(30g)、ジャンボンブランのハチミツロースト(3個)、豚肉と菜の花のテリーヌ(3個)、ススキのパテ(20g)

### 三代目たいめんけん・茂出木シェフ監修 お肉料理を中心に魚介・野菜料理を彩り華やかに盛合せたおせち



宅配 12月30日 お届け 重箱あり

113 凍 G調味料  
フードワークス ©2022.1.30/卵・乳・豆・麦・米・え  
**三代目たいめんけん監修 洋風おせち**  
26品 **11000円** (税込11880円)  
重箱あり

昭和6年創業「老舗の洋食店」の昔ながらの味と時代にあった新しさを追求したおせちです。

セット内容／モッツアレラチーズのバジルソース(3個)、セミドライトマト(3個)、あわびのコンフィ(1個)、彩り野菜のグリル(25g)、豚肉と鶏肝のパテ(3個)、コールスロー(20g)、ススキのエスカベッシュ(25g)、鶏肉のコンフィ バジルソース(3個)、人参のマリネ(30g)、ポイルブロックリー(3個)、ポイルロマネスコカリフラワー(4個)、オマール海老の香草バター焼(1個)、鶏肉と茸のテリーヌ(3個)、コンソメのゼリー寄せ(3個)、漬け和牛肉のローストビーフ(3個)、チキンロールの蒸し焼(3個)、エンガーディーナー(洋菓子) (3個)、紫キャベツのマリネ(15g)、ホタテのコンフィ (3個)、ムール貝のコンフィ(3個)、ヤングコンのピクルス(3個)、人参のピクルス(1個)、パプリカのピクルス(2個)、短冊イカのバジルソース(3個)、グリーンオリーブ(1個)、ブラックオリーブ(1個) [GMO飼料不使用]

### 魚介中心の2人前おせち



重箱あり

114 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ©90日  
**大林さんの手作りおせちミニ**  
9品(2人分) **5000円** (税込5400円)  
新

素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召上がりください。

セット内容／かまぼこ紅白(各2切)、伊達巻(3切)、黒豆煮(100g)、煮だこ(50g)、紅鮭焼き(1切)、サワラ照焼(1切)、有頭エビ塩茹で(2尾)、帆立うま煮(2ヶ)、イカの子焼き(2ヶ)

### 大林さんが腕を振るった海鮮9点セット



重箱なし

115 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ©90日  
**大林さんの海鮮お正月セット**  
9品 **6500円** (税込7020円)  
新

素材から調味料まで吟味したお正月にぴったりな魚介セットです。解凍してからお召上がりください。

セット内容／煮穴子(3切)、しめさば(4枚)、あじ酢じめ(3枚)、明太子エビ和え(3本)、サーモン(4枚)、酢だこ(40g)、真鯛昆布じめ(4枚)、小エビ塩茹で(40g)、ホタテ昆布じめ(3枚)



### 〜神奈川県小田原市〜 山上蒲鉾店

お正月用の規格の大きなかまぼこです。ぐちは小田原の地下水でさらし、伯方の塩で練り上げました。

配達 12月5日  
蔵G不使用  
山上蒲鉾店  
©2022.1.6/米

**116 山上 かまぼこ特上(赤)**  
240g **1200円**(税込1296円)

**117 山上 かまぼこ特上(白)**  
240g **1200円**(税込1296円)



### 白身のトロと呼ばれる高級魚 「ノドグロ」入り



配達 12月5日  
蔵G不使用  
別所蒲鉾店  
©2022.1.10/米

**124 蔵G不使用**  
別所蒲鉾店  
のどくろ入り蒲鉾〔紅白〕  
180g **1780円**(税込1922円)

白身のトロと呼ばれる高級魚ノドグロを、魚肉すり身やカツオ・昆布のだしと合わせて石臼製法で練り上げました。

### 魚肉だけで プリプリの弾力を表現した逸品



配達 12月5日  
蔵G不使用  
別所蒲鉾店  
©2022.1.10

**125 蔵G不使用**  
別所蒲鉾店  
かまぼこ出雲神話〔紅白〕  
180g **1300円**(税込1404円)

でん粉を使用せず、魚肉でプリプリの弾力を出しました。山陰の地魚など魚のうまみをお楽しみください。

配達 12月5日  
蔵G不使用  
いちょうこ  
©2022.1.4/卵・米

**121 いちょうこ蒲鉾(紅白)**  
2本(各220g) **960円**(税込1037円)

**122 いちょうこ蒲鉾(紅)**  
220g **500円**(税込540円)

**123 いちょうこ蒲鉾(白)**  
220g **500円**(税込540円)



静岡県清水区

いちょうこ

配達 12月5日  
蔵G不使用  
いちょうこ  
©2022.1.4/卵・米

**118 結乃浜 極上蒲鉾(紅白)**  
2本(各150g) **1470円**(税込1588円)

**119 結乃浜 極上蒲鉾(紅)**  
150g **760円**(税込821円)

**120 結乃浜 極上蒲鉾(白)**  
150g **760円**(税込821円)



### お正月にふさわしく、扇形に仕上げました

配達 12月5日  
蔵G不使用  
ムソー  
©2022.1.3/卵

**126 蔵G不使用**  
ムソー  
五目かまぼこ  
120g **900円**(税込972円)

国産のきくらげ、人参、枝豆、有精卵を入れ、彩りが華やかなかまぼこです。〔GMO飼料不分別〕



### 麺類や揚げ物などの彩りのほか素材としても♪

配達 12月5日  
蔵G不使用  
山上蒲鉾店  
©2022.1.6/米

**127 蔵G不使用**  
山上蒲鉾店  
姫なると  
90g **310円**(税込335円)

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
山上蒲鉾店  
©2022.1.6/卵・米

**128 蔵G不使用**  
山上蒲鉾店  
山上 中伊達巻  
400g **1680円**(税込1814円)

高級な練り物の原料グチを使用した伊達巻です。一本一本手焼きで仕上げています。〔GMO飼料不使用〕

特別な一品です



高級伊達巻のサイズです

配達 12月5日  
蔵G不使用  
いちょうこ  
©2022.1.4/卵・米

**130 蔵G不使用**  
いちょうこ  
いちちょうこ 伊達巻  
220g **680円**(税込734円)

新鮮なスケウタラと伊豆鶏業のこだわり卵をミックスし、独自の加工技術で焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日  
蔵G調味料  
ムソー  
©2022.1.3/卵

**131 蔵G調味料**  
ムソー  
伊達巻大 関西風  
1本(約300g) **1200円**(税込1296円)

有精卵を使用し、甘さを控え、あっさりとした味に仕上げました。巻物の形に似ていることから、文化発展を願う縁起があります。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日  
蔵  
いちょうこ  
©2022.1.4/卵

**132 蔵**  
いちょうこ  
錦玉子  
200g **860円**(税込929円)

新鮮な卵に、魚肉(ぐち、たら)を混ぜ、砂糖と塩だけで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日  
蔵G不使用  
成見家  
©18日以上/卵・豆・麦・米

**133 蔵G不使用**  
成見家  
京の味 ちょっぴり甘いだし巻  
6切れ **500円**(税込540円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



配達 12月5日  
蔵G不使用  
志賀商店  
©90日/豆

**134 蔵G不使用**  
志賀商店  
丹波篠山産 黒豆煮  
固形量120g **924円**(税込998円)

本場丹波篠山産の黒豆を使い、砂糖と水飴だけのシンプルな味付けで、じっくりと炊きました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
創健社  
©2022.01.10

**135 蔵G不使用**  
創健社  
お多福豆  
150g **550円**(税込594円)

おおぶりで形のよいそら豆を皮ごと使い、粗糖のみでふっくらと柔らかく程よい甘さに煮詰めました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
遠忠食品  
©30日/豆・麦・米

**136 蔵G不使用**  
遠忠食品  
田作り  
50g **340円**(税込367円)

直火で香ばしく焼き上げております



配達 12月5日  
凍G不使用  
桃屋食品  
©90日/豆・麦・米

**138 凍G不使用**  
桃屋食品  
数の子松前漬  
100g **580円**(税込626円)

数の子、がごめ昆布、するめいかをオリジナルのタレに漬け込みました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
篠田食品工業  
©90日/豆・麦

**139 蔵G不使用**  
篠田食品工業  
北海道産にしん昆布巻  
1本(約110g) **500円**(税込540円)

北海道産にしん、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
篠田食品工業  
©90日/豆・麦

**140 蔵G不使用**  
篠田食品工業  
北海道産鮭昆布巻  
1本(約110g) **500円**(税込540円)

北海道産鮭、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
ムソー  
©2022.1.15/豆・麦

**137 蔵G不使用**  
ムソー  
有機くるみ入り田作り  
45g **690円**(税込745円)

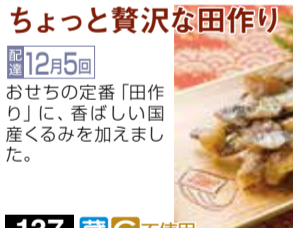
おせちの定番「田作り」に、香ばしい国産くるみを加えました。



配達 12月5日  
凍G不使用  
川崎北部水産加工  
©45日以上/豆・麦・米

**143 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、骨まで柔らかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
ヤイチ  
©90日以上/豆・麦

**141 蔵G不使用**  
ヤイチ  
数の子昆布巻  
1本 **540円**(税込583円)

ノルウエー産数の子と八戸産昆布を使用し、一本ずつ丁寧に手巻きました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
遠忠食品  
©90日/豆・麦・米

**142 蔵G不使用**  
遠忠食品  
一口昆布巻  
100g **435円**(税込470円)

日高産昆布を栃木産無漂白かんぴょうで、ひとつずつ手で巻いています。



配達 12月5日  
蔵  
創健社  
©50日/米

**148 蔵**  
創健社  
栗きんとん  
250g **1600円**(税込1728円)

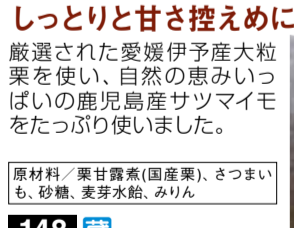
厳選された愛媛伊予産大粒栗を使い、自然の恵みいっぱい鹿児島産サツマイモをたっぷり使いました。



配達 12月5日  
蔵  
遠忠食品  
©30日

**149 蔵**  
遠忠食品  
国産栗あん栗きんとん  
300g **3500円**(税込3780円)

国産栗で作った栗あんを使用し、直火釜で炊き上げることで、しっとりとした舌ざわりの栗きんとんに仕上げました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
金沢錦  
©2022.1.20/豆・麦・米

**144 蔵G不使用**  
金沢錦  
若あゆ姿煮  
50g **500円**(税込540円)

滋賀県琵琶湖、北海道で獲れる小あゆを甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦みと、醤油ベースの味付けでちょうど良い仕上がりとっています。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
金沢錦  
©2022.1.15/豆・麦・米

**145 蔵G不使用**  
金沢錦  
ほたて松葉串  
4本 **650円**(税込702円)

北海道産のほたて貝のうまみをにがさないように、炊き上げました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
金沢錦  
©2022.1.15/豆・麦・米

**146 蔵G不使用**  
金沢錦  
祝いだこ  
80g **950円**(税込1026円)

選び抜いた小ダコを厳選した調味料で時間をかけて柔らかく煮付けました。



配達 12月5日  
蔵G不使用  
遠忠食品  
©90日/豆・麦・米

**147 蔵G不使用**  
遠忠食品  
くるみ甘露煮  
60g **398円**(税込430円)

アメリカ産くるみを使い、発酵調味料、しょう油、砂糖、寒天のみを使用しました。



配達 12月5日  
蔵  
遠忠食品  
©30日

**150 蔵**  
遠忠食品  
国産豆きんとん  
300g **930円**(税込1004円)

北海道産の大福豆(白いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



### まぐろの王様・本まぐろ

天然本まぐろの大トロ・中トロ・赤身を堪能できます



**151 凍** マストミ ◎15日  
**産直・天然本まぐろ3種セット**  
3種(各100g) **6450円**(税込6966円)  
地中海で漁獲された天然本まぐろを船内凍結し、刺身用に柵取りしました。

本まぐろの中トロと赤身の他に つぶつぶまぐろも味わえます



**152 凍** マストミ ◎15日  
**産直・天然本まぐろセット**  
3種(360g) **4880円**(税込5270円)  
天然本マグロの中トロと赤身の柵とメバチマグロを使ったネギトロのセットです。

### 和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

厳選したマグロを生のまま、産地から自宅に直送します  
生マグロならではの風味や食感をお楽しみください



**153 蔵** ヤマサ脇口水産 ◎2022.1.1  
**産直・生もち鯖セット**  
2種(各250g) **5150円**(税込5562円)  
紀州・南紀勝浦港に水揚げされたメバチマグロとピンチョウマグロを刺身用に柵取りします。

コクのある旨味  
たっぷり脂肪がのっています



**154 凍** ヤマサ脇口水産 ◎30日  
**海桜鯖脂メバチ〔中トロ〕**  
100g **2000円**(税込2160円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鯖を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

口の中に旨味が広がります  
酢飯との相性が抜群



**157 凍** マストミ ◎15日  
**天然本まぐろ大トロ**  
100g 通常本体 **2500円**(税込2700円)  
地中海で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの大トロです。解凍後、お刺身などに。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



**158 凍** マストミ ◎10日  
**天然本まぐろ中トロ**  
100g **1680円**(税込1814円)  
**159 凍** マストミ ◎15日  
**天然本まぐろ赤身**  
100g **1370円**(税込1480円)

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



**155 凍** ヤマサ脇口水産 ◎30日  
**海桜鯖 メバチ鯖〔赤身〕**  
100g **980円**(税込1058円)  
**160 凍** マストミ ◎15日  
**天然南マグロ切り落とし中トロ**  
70g **1080円**(税込1166円)

モチモチの食感とさっぱりとした味わい



**156 凍** ヤマサ脇口水産 ◎30日  
**海桜鯖もちピンチョウ**  
100g **850円**(税込918円)  
**161 凍** マストミ ◎15日  
**天然南マグロ切り落とし赤身**  
70g **495円**(税込535円)

### 天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



まぐろの手巻き寿司が  
手軽に楽しめるセットです



**162 凍** マストミ ◎15日  
**手巻き3種セット(まぐろ)**  
150g(50g×3種) **700円**(税込756円)  
手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

定番の「つぶつぶ鯖」  
タレはお好みで



**163 凍** G不使用 マストミ ◎15日  
**つぶつぶ鯖たたき身**  
50g×2 **500円**(税込540円)  
**164 徳用** 通常本体 50g×4 **960円**(税込1037円)  
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

昆布でめることで平目の  
旨味を引き出しました



**165 凍** 川崎北部水産加工 ◎60日  
**天然平目の昆布締め**  
6枚 **700円**(税込756円)  
日本近海で獲れる平目を北海道産真昆布でめめ、熟成させました。解凍後、お刺身などに。

昆布の風味をまとった  
上品な天然真鯛の味わい



**166 凍** 川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然真鯛の昆布じめ**  
6枚 **700円**(税込756円)  
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を、刺身用に切り付け昆布で締めました。

お刺身や  
寿司種などに



**167 凍** 共和水産 ◎90日以上  
**えんがわ刺身**  
40g **420円**(税込454円)  
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。

昆布の味わい深い上品な仕上がり



**168 凍** 川崎北部水産加工 ◎60日/米  
**手造りしめ鯖昆布締め**  
1枚(約130g) **650円**(税込702円)  
九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢と北海道産昆布で軽くしめました。お刺身や押し寿司などに。

べさば、昆布べ、かぶら漬を楽しめます



**169 凍** G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**しめさば3種セット**  
3枚(240g) **648円**(税込700円)  
国産真さばを使用した3種類のしめさばをセットしました。解凍してください。

ネタの良さは折り紙付き!



**170 凍** 川崎北部水産加工 ◎30日  
**大林さんおすすめ刺身柵セット**  
3種 **2500円**(税込2700円)  
川崎北部市場に入荷したマグロと旬の白身魚2種を刺身用に柵取りしました。解凍後、お刺身に。

旬のおまかせ寿司種セット

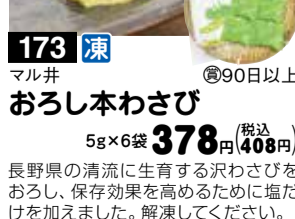


**171 凍** 川崎北部水産加工 ◎30日  
**旬のおまかせ寿司種セット**  
5種(各4切) **1570円**(税込1696円)  
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

JA西いわみ



**172 蔵** 無農薬 無化学肥料  
JA西いわみ  
**島根のわさび**  
1本20g以上 **500円**(税込540円)  
島根県で農業・化学肥料不使用栽培されたわさびです。



**173 凍** マル井 ◎90日以上  
**おろし本わさび**  
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。

### 身入り、カニみそ ともに抜群です!



12月5日  
原材料/毛ガニ(北海道雄武産)、食塩  
**174 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎90日/か  
**雄武港毛ガニ(浜ポイル)**  
1杯(約400g) **3600円**(税込3888円)  
北海道雄武産の毛ガニを天日塩で茹で上げました。解凍後、そのままお召上がりください。

### 食べ応え抜群!

12月5日  
ロシア産のタラバガニをポイルしました。解凍してください。  
**175 凍**  
石田水産 ◎90日/か  
**たらばがに(ポイル)**  
1肩 **12800円**(税込13824円)  
(約1kg)

### 殻がむいてあるから食べやすい

12月5日  
ロシア産タラバガニを殻を半分むいてあります。解凍してください。  
**176 凍**  
松木商店 ◎90日/か  
**ポイルタラバハーフポーション**  
1.5kg **20000円**(税込21600円)

### お刺身でも食べられる 活冷伊勢えび

12月5日  
原材料/伊勢えび(千葉県)  
**181 凍**  
かねちょう水産 ◎90日以上/え  
**千葉県産活冷伊勢えび**  
2尾(260g) **3480円**(税込3758円)  
千葉県大原産伊勢えびを活めし、急速凍結しました。解凍後、お刺身や味噌汁などに。

### 不老長寿の願いをこめて

12月5日  
主にインドネシア産の天然有頭海老を凍結しました。解凍後、塩焼きやうま煮などに。  
**182 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/え  
**天然有頭えび5尾**  
5尾 **800円**(税込864円)

### 大林さんがいてねいに焼き上げます

12月5日  
スリランカ産天然海老を塩のみで焼き上げました。解凍してください。  
**183 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/え  
**天然有頭えび(塩焼き済)**  
5本 **980円**(税込1058円)

### 殻むきの手間がなく そのまま食べられます

12月5日  
原材料/スワイガニ(ロシア)、食塩  
**177 凍**  
札幌中一 ◎180日以上/か  
**ずわいがにハーフカット**  
500g **3780円**(税込4082円)  
ロシア産スワイガニを塩のみで茹で上げ、半分にカットしました。解凍してください。

### 天ぷらや ステーキなどにも

12月5日  
原材料/スワイガニ(アメリカ、カナダ、ロシア)、食塩  
**178 凍**  
ニチモウフーズ ◎180日以上/か  
**ポイルずわいがに棒肉**  
120g **2250円**(税込2430円)  
ずわいがにを食べやすくカット・殻剥きしてあります。解凍してそのままお召上がりください。

12月5日  
**179 凍**  
ダイヤモンド ◎180日以上/か  
**紅ずわいがに爪肉**  
240g **1070円**(税込1156円)  
新鮮な紅ずわいがにを食べやすく剥き身加工しました。解凍後、オードブル、サラダ、フライなどに。

12月5日  
**180 蔵G不使用**  
友田セーリング ◎180日以上/米・か  
**かにみそ**  
40g **460円**(税込497円)  
鳥取県・境港で漁獲された紅ずわいがにのみそを氷温熟成でより旨みを引き出しました。そのままか、単巻巻きなどで。

### "とろっ"ととろける食感と 口いっぱい広がる甘み

12月5日  
原材料/甘エビ(北海道産)  
**184 凍**  
札幌中一 ◎90日/え  
**北海道産甘エビ刺身用**  
200g **540円**(税込583円)  
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れると美味です。

### 頭や殻は味噌汁に 入れると美味です

12月5日  
原材料/ボタンエビ(北海道産)  
**185 凍**  
札幌中一 ◎90日/え  
**北海道産ボタンエビ刺身用**  
200g **900円**(税込972円)  
北海道産ボタンエビを、急速凍結しました。解凍後、お刺身でどうぞ。

### 新鮮な赤えびを お刺身で

12月5日  
原材料/赤エビ(アルゼンチン)  
**186 凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日/え  
**赤エビ刺身用**  
4尾(約200g) **680円**(税込734円)  
アルゼンチン産天然赤エビです。鮮度が良いので解凍後、お刺身に。塩焼きやエビフライにも。

### たっぷりの旨味と弾力のある 食感の真だこをお刺身で

12月5日  
原材料/マダコ(岩手県)、食塩  
**187 凍**  
丸友しまか ◎30日以上  
**ポイルタコ(真だこ)**  
200g **600円**(税込648円)  
岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

12月5日  
**188 凍**  
カネキ水産 ◎45日以上  
**真だこぶつ切り(瀬戸内海産)**  
120g **948円**(税込1024円)  
瀬戸内産の真だこを一口サイズのぶつ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

12月5日  
**190 凍**  
丸友しまか ◎30日以上/米  
**タコの甘酢漬**  
130g **500円**(税込540円)  
(固形量80g)  
岩手県宮古産の水タコを富士すし酢に漬け込みました。解凍してください。

12月5日  
**189 凍G調味料**  
カネキ水産 ◎45日以上/豆・麦・米  
**明石産酢だこぶつ**  
120g **980円**(税込1058円)  
明石産の真だこをぶつ切りにして甘酢調味液に漬けました。解凍してください。

12月5日  
**191 凍G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/米  
**酢だこ**  
150g **1000円**(税込1080円)  
マルタ産タコを純米酢、砂糖、発酵調味料、かつお昆布だして漬け込みました。解凍してください。

### 白いかならでの透明感と 独特の甘味が味わえます

12月5日  
原材料/白いか(島根県)  
**192 凍**  
ふるさと海士 ◎90日  
**隠岐の島海士町 白いか**  
1杯(200g) **980円**(税込1058円)  
隠岐の島海士町の白いか(剣先いか)を、特殊な凍結により、釣りたての鮮度でお届けします。解凍後、お刺身に。

### 身は厚くてやわらかい食感 ほんのり甘みのある上品な味

12月5日  
原材料/赤いか(兵庫県浜坂)  
**193 凍**  
山米鮮魚 ◎90日  
**山米 浜坂の赤いか刺身用**  
100g **450円**(税込486円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを梱取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

### 海の幸がたっぷり 詰まっています

12月5日  
原材料/イクラ(北海道)、スルメイカ(三陸北部沖)、ホタテ(青森県)、メカブ(三陸)、カラスカレイエンガワ(ロシア)、タレ(醤油、ぶどう糖、果糖液糖、水あめ、砂糖、小麦発酵調味料、昆布エキス、魚醤調味料、みりん風調味料、食塩、ダシ[鰹、鰯]、酵母エキス、麦芽エキス)、キタムラサキウニ(三陸)  
**194 凍G調味料**  
共和水産 ◎180日以上/豆・麦・米  
**海鮮大漁漬**  
230g **3000円**(税込3240円)  
いくら、するめいか、ほたて、めかぶ、えんがわを特製タレに漬け込み、蒸しうにを加えました。解凍してください。

### 身のしまりが良く 舌にとろける甘さ!

12月5日  
原材料/ホタテ(北海道雄武)  
**195 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。

### このとこぶし煮は 絶品です

12月5日  
原材料/とこぶし(伊豆・三重・韓国)、醤油、酒、煮だし  
**196 凍G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米  
**とこぶし煮**  
5個 **1500円**(税込1620円)  
伊豆・三重県・韓国産の活とこぶしを、醤油、酒、本みりん、三温糖、かつお・昆布だして煮付けました。

### こりこりとした 歯ごたえが楽しめます

12月5日  
原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、かつおだし、発酵調味料、白たまり  
**197 凍**  
小樽かねて製糖 ◎90日/麦・米  
**味付け数の子**  
100g **998円**(税込1078円)  
アメリカ、カナダ産の品質の良い数の子を、無漂白のまま、白たまり、発酵調味料、鰹だして味付けしました。

### ひとつちサイズのお得な味付け数の子

12月5日  
原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、食塩、醤油、砂糖、鰹エキス、かつお節、さば節、酵母エキス、昆布  
**198 凍G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦  
**ひとつち味付け数の子**  
105g×2 **998円**(税込1078円)  
アメリカ・カナダ産の数の子を調味液に漬け込みました。解凍してください。

### 数の子と昆布の 相性が抜群です

12月5日  
原材料/子持昆布(アラスカ)、食塩  
**199 蔵**  
小樽かねて製糖 ◎90日  
**小樽産塩数の子**  
110g **1560円**(税込1685円)  
北海道小樽の前浜で漁獲された抱卵ニシンより腹出しされた数の子です。塩水のみで加工しました。  
**200 蔵**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**塩数の子(折れ子)**  
150g **1280円**(税込1382円)  
カナダ、アラスカ産ニシンの成熟卵を使用した、無漂白の数の子です。解凍後、塩抜きしてから味付けしてください。

12月5日  
原材料/子持昆布(アラスカ)、食塩  
**201 蔵**  
川崎北部水産加工 ◎180日  
**子持昆布**  
100g **800円**(税込864円)  
アラスカ産の子持昆布を使い、塩漬けにしました。塩抜きしてください。

あっさりとした味付けの  
上品なおしさ



12月5日  
原材料/イクラ(北海道)、白たまり、料理酒、みりん、昆布  
**202 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎30日以上/麦・米  
**北海道産味付けイクラ**  
100g **1800円**(税込1944円)  
北海道産の生イクラを白たまり、酒、みりん、昆布だしに漬けました。

ふくよかな味わいと奥深い風味を  
お楽しみください



12月5日  
原材料/鮭卵(北海道雄武沖)、食塩  
**203 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎30日以上  
**雄武産塩いくら**  
25g×2 **1100円**(税込1188円)  
オホーツクの荒波で育った鮭の新鮮ないくらに、あっさりとした塩味を加えました。冷蔵庫でゆっくり解凍してください。

ウニ本来の風味を大切に、塩分控  
えめで程好い味加減に造りました



12月5日  
原材料/エゾバフンウニ(北海道雄武)、食塩  
**204 凍**  
村上 龍二 ◎30日以上  
**雄武産甘塩造りうに一夜漬**  
60g **2400円**(税込2592円)  
オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエゾバフンウニを塩のみで一晩漬けにしました。

粒がしっかりした  
味わい深い明太子



12月5日  
原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)  
**205 凍 G調味料**  
湊水産 ◎30日/米  
**無添加明太子**  
180g **1180円**(税込1274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。

魚醤と鰹節、昆布の  
風味をお楽しみください



12月5日  
原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布  
**206 凍 G調味料**  
湊水産 ◎30日/米  
**無添加たらこ**  
180g **1180円**(税込1274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。

大林さんが厳選した天然真鯛を  
焼物にどうぞ



12月5日  
原材料/真鯛(九州、三重)  
**207 凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然真鯛(生)**  
1尾(約250g) **800円**(税込864円)  
九州、三重県産の身のしまった天然物です。エラ・ワタを除去しました。解凍後、塩焼きなど。

厳選した天然真鯛を  
じっくり丁寧に焼き上げています



12月5日  
原材料/真鯛(九州、三重)、食塩  
**208 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/米  
**天然真鯛塩焼**  
1尾(約250g) **870円**(税込940円)  
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を使用、エラ・ワタを除去し塩焼きしました。解凍後、そのままどうぞ。

天然物ならではの旨みと  
ほどよい脂のり



12月5日  
原材料/天然ブリ(日本近海)  
**209 凍**  
川崎北部水産加工 ◎45日以上  
**天然ぶり切身**  
2切(160g) **630円**(税込680円)  
日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなど。

解凍するだけで  
手軽に職人の味を堪能できます



12月5日  
原材料/ぶり(国産)、醤油、砂糖、みりん、酒  
**210 凍 G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米  
**お重用天然ぶり照焼(調理済)**  
3切(120g) **800円**(税込864円)  
天然ぶり切身を醤油、砂糖、みりん、酒に漬けて焼きました。自然解凍か湯煎してください。

脂ののった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



12月5日  
ニュージーランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。  
**211 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 金目鯛西京漬**  
2切(140g) **750円**(税込810円)

脂ののったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



12月5日  
東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、焼いてください。  
**212 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 さわら西京漬**  
2切(140g) **450円**(税込486円)

お好みのサイズにカットしてください



12月5日  
北海道雄武前浜沖の指定された秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を厳選し、無塩でブロック加工しました。  
**215 凍**  
鳴門魚類 ◎30日  
**天然銀毛鮭「雄宝」半身(無塩)**  
半身分3切(約1.2kg) **2850円**(税込3078円)

一切れサイズにカット済



12月5日  
北海道産新巻鮭を切身にしました。解凍後、焼いてください。  
**216 凍**  
札幌中一 ◎30日以上  
**新巻鮭半身**  
800g **1980円**(税込2138円)

脂ののった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



12月5日  
アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。  
**213 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 銀だら西京漬**  
2切(140g) **880円**(税込950円)

脂のりの良い紅鮭を使い、上品で奥深い味わいに



12月5日  
ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、焼いてください。  
**214 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 紅鮭西京漬**  
2切(150g) **600円**(税込648円)

厚切り仕上げ



12月5日  
北海道産秋鮭を鮮魚から塩漬けにして、切り身にしました。解凍後、焼いてください。  
**217 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日  
**北海道産新巻鮭切身**  
100g×3切 **730円**(税込788円)

お得な10切れ入りです



12月5日  
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。  
**218 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)

若狭地方の特産品です



12月5日  
国産の連子鯛(キダイ)を塩と米酢で調味しました。そのままお刺身として、寿司種・酢の物などに。  
**219 凍 G不使用**  
小浜海産物 ◎150日/米  
**小鯛ささ漬**  
70g **900円**(税込972円)

とろけるような脂がたっぷりのってます



12月5日  
日本海産のノドグロ(赤ムツ)の身を、塩と米酢で漬けて旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。  
**220 凍 G不使用**  
小浜海産物 ◎90日以上/米  
**のどぐろささ漬**  
70g **1200円**(税込1296円)

おせち料理に欠かせない一品



12月5日  
東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬けてみました。解凍後、スライスしてください。  
**221 凍 G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**こはだ酢漬**  
3~4枚(90g) **298円**(税込322円)

将来の出世を願って



12月5日  
こはだを三枚におろし、自家製造のこだわり調味液に漬けてみました。無着色の薬を使いあわ漬けにしました。  
**222 凍 G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎45日以上/豆・麦・米  
**小肌あわ漬**  
5枚(200g) **398円**(税込430円)

ほのかな甘さのおかげで、サンマの旨みを引き立てます



12月5日  
北海道産のさんまを開いて調味液に漬けてみました。おからを混ぜて卵の花漬けにしました。解凍してください。  
**223 凍 G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**さんま卵の花漬**  
4尾(250g) **428円**(税込462円)

昔ながらの手造り



12月5日  
銚子・九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしを酢、みりん等に漬けて、ゴマ、唐辛子、生姜を加えました。  
**224 凍 G調味料**  
カナキ水産 ◎30日以上/麦・米  
**いわしごま漬**  
100g **315円**(税込340円)

ぶりの旨みとさっぱりとしたかぶらの食感



12月5日  
加賀特産の青かぶらに薄紅色の天然鰯をはさんだ贅沢なお漬物です。そのまま六つ切程に切ってお召上がりください。  
**225 蔵 G不使用**  
カナナカ食品工業 ◎7日以上/米  
**かぶら寿し**  
100g **750円**(税込810円)

麴の甘みと昆布の旨み。まろやかな味わい



12月5日  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。  
**226 凍 G不使用**  
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米  
**山米 ほたるいか麴漬**  
100g **480円**(税込518円)

紅白の縁起物

12月5日  
愛知県豊川市の契約農家のかぶ、赤かぶをうす切りし、米酢、三州三河みりん等のこだわり調味料で漬けた紅白セットです。

227 蔵 G不使用  
道長  
紅白かぶ千枚漬  
各100g 578円(税込) 624円

昆布だしをきかせた冬の味覚

12月5日  
愛知県豊川市の契約農家のかぶを、風味と歯ごたえを大切に漬け込みました。

228 蔵 G不使用  
道長  
かぶ千枚漬  
150g 350円(税込) 378円

紅の菊をあしらった縁起物

12月5日  
お正月にふさわしく紅の菊に見立てたかぶらの甘酢漬です。無病息災を願う、七草粥にも使われる縁起物です。

229 蔵  
ムソー  
菊花かぶら(紅)  
80g 390円(税込) 421円

干し柿を入れてマイルドに

12月5日  
愛知県産の大根、にんじん、干柿を、純米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、酒、昆布で味付けしました。

230 蔵 G不使用  
道長  
柿なます  
110g 350円(税込) 378円

備中れんこんの風味と歯ざわりをお楽しみください

12月5日  
熊本県産のれんこんを、甜菜糖、純米酢、三河みりんなどで仕上げました。

231 蔵 G不使用  
道長  
酢れんこん  
80g 380円(税込) 410円

ごぼうのシャキシャキとした歯ざわり

12月5日  
ごぼうの持つ香りと歯ざわりを損なわないよう、さっぱりとした酢の物にしました。

232 蔵 G不使用  
ムソー  
たたきごぼう  
100g 680円(税込) 734円

皮までおいしく金柑の甘露煮

12月4日  
宮崎県産の寧波金柑の種を一つ一つ丁寧に取り除き、じっくり炊き上げました。

233 G不使用  
創健社  
料亭柑  
230g(固形量135g) 850円(税込) 918円

おせちの一品に

12月4日  
奈良、和歌山、三重産の青梅を砂糖で煮込みました。皮も果肉もやわらかいので、そのままお茶請けやゼリーの具に。

234  
坂利製菓所  
甘露梅(かんろばい)  
255g 650円(税込) 702円

絶品八甲鴨をご家庭で

希少なバルバリー種の鴨肉をぜいたくに使った鍋セット

12月5日

凍 G不使用  
千葉産直サービス ◎90日以上/卵・豆・麦・米

235 (2~3人分)  
2~3人分 2250円(税込) 2430円

236 (4~5人分)  
4~5人分 4120円(税込) 4450円

青森県産フランス鴨ロース肉スライスと鴨つくね、厳選素材を使用した濃縮だしをセットにしました。[GMO飼料不分別]

脂がのったぷるぷるの部位。スープに脂から甘みのある旨みが広がります

12月5日

237 凍 G調味料  
九州バラエティミート販売  
博多名物国産牛モツ鍋  
具200g×1 スープ100g×2 1900円(税込) 2052円

国産牛のモツと鯉・昆布だしを使った鍋つゆをセットにしました。[GMO飼料不分別]

秋田の味をご家庭でお楽しみください

12月5日

238 凍 G不使用  
ムソー  
きりたんぼ鍋セット  
2人前 3100円(税込) 3348円

秋田県の郷土料理、きりたんぼと比内地鶏の鍋セットです。【セット内容】きりたんぼ(3本210g)、比内地鶏(200g)、スープ(200ml) [GMO飼料不分別]

韓国伝統料理「サムゲタン」を国産鶏を使って再現しました

12月5日

239 凍  
カラミノフーズ ◎180日以上/米  
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)  
1.4kg 2980円(税込) 3218円

丸鶏にもち米や栗、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋に開けて40分程温めてください。[GMO飼料不分別]

鴨南蛮そばなどに

12月5日  
しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き物、鍋物、煮物等に。[GMO飼料不分別]

240 凍  
千葉産直サービス ◎90日以上  
八甲鴨ローススライス  
200g 1200円(税込) 1296円

黒毛和牛モモすき焼き用

12月5日

243 凍  
秋川牧園 ◎45日以上  
黒毛和牛モモすき焼き用  
150g 1300円(税込) 1404円

福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛のモモ肉を使用。

千野さんの豚バラブロック

12月5日

244 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚バラブロック  
500g 970円(税込) 1048円

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

焼豚用モモ肉ブロック

12月5日

245 凍  
中津ミート ◎30日以上  
焼豚用モモ肉ブロック  
400g 900円(税込) 972円

中津ミートの生モモ肉にネットをかけた、焼豚用のブロックです。調理レシピがっています。

無添加焼豚ブロック徳用

12月5日

246 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]

八甲鴨モモ肉スライス

12月5日

241 凍  
千葉産直サービス ◎180日  
八甲鴨モモ肉スライス  
200g 860円(税込) 929円

青森県産フランス鴨のモモ肉をスライスしました。解凍後、焼き肉や鍋物などに。[GMO飼料不分別]

八甲鴨モモ肉ブロック

12月5日

242 凍  
千葉産直サービス ◎180日  
八甲鴨モモ肉ブロック  
300g前後 1180円(税込) 1274円

八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリー種で、合鴨ほどくせがなくコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。

長期熟成、直火式スモークのドイツ製法

12月5日

247 凍  
ハム工房ジロー ◎15日以上/豆・麦  
ハム工房ジローのオードブルセット  
70g×4種類 1680円(税込) 1814円

ロースハム極薄切り・焼き豚・プレスハム・ガーリックプリンゲンの4種類です。[GMO飼料不使用]

赤ワインベースの絶品ソースが味を引き立てます

12月5日

248 凍  
ムソー ◎1年  
国産牛のローストビーフ  
130g 1700円(税込) 1836円

国産牛モモ肉で作ったローストビーフに、酸化防止剤不使用の赤ワインをベースにしたソースを合わせました。[牛GMO飼料不分別]

味が程よくしみた 柔らかい伝統の味

12月5日

249 蔵  
創健社 ◎2022.1.10/豆・麦  
お煮しめ  
210g 850円(税込) 918円

国産の野菜やこんにゃくを、本醸造醤油とかつおの風味豊かに、彩りよく炊き上げました。

「細長くつつましく生きる」ことを願った縁起から、正月にごぼうをいただきます

12月5日

250 凍 G不使用  
千葉産直サービス ◎6ヶ月/豆・麦・米  
若鶏の八幡巻き  
1本(約180g) 738円(税込) 797円

つくば鶏モモ肉でごぼうを巻き、厳選した調味料で仕上げました。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不使用]

愛知産うなぎ蒲焼

12月5日

251 凍 G調味料  
大黒淡水 ◎180日/豆・麦・米  
愛知産うなぎ蒲焼  
70g×3 (タレ、山椒付) 2880円(税込) 3110円

愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

ひと味違う手作りの美味しさをどうぞ

12月5日

253 凍 G不使用  
フェニックス ◎45日以上/豆・麦・米  
焼き穴子棒寿司  
1本(8貫) 1580円(税込) 1706円

国産穴子を自家製秘伝のタレに漬けてじっくりと焼き上げ、北海道産の特別栽培米「あやひめ」の酢飯で棒寿司にしました。流水解凍してください。

佐賀県の寿司屋「ひぜん前京すし」が造る無添加鯖寿司

12月5日

254 凍 G不使用  
ひぜん前京すしさば工房 ◎180日以上/米  
ひぜん前京すし玄海鯖寿司  
350g 1980円(税込) 2138円

長崎県対馬産の肉厚で脂ののったサバを使い、求肥昆布で巻きました。自然解凍してください。

255 凍 G不使用  
ひぜん前京すしさば工房 ◎180日以上/米  
ひぜん前京すし炙りとろ鯖寿司  
350g 1980円(税込) 2138円

長崎県対馬産の肉厚で脂ののったサバを使い、表面を炙って旨みを引き出しました。自然解凍してください。

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味



原材料/十割そば(北海道)、つゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布)

**256** 凍G不使用 千葉産直サービス 八甲鴨せいろ

そば130g×2 1350円(税込) / つゆ260g×1 (1458円)

鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば使用十割そば。(GMO飼料不分別)

来年の無事と長寿を願って 金子製麺の年越しそば



国産石臼挽きそば粉使用。最高級そばの味を存分にお楽しみいただけます。

**257** 歳G不使用 金子製麺 寿 季穂年越しそば

そば130g×2 340円(税込) / つゆ40g×2 (367円)

原材料/そば(そば粉、小麦粉、食塩、小麦、打ち粉)、つゆ(醤油、かつお節、さば節、砂糖、みりん、魚介エキス、酵母エキス)

甘皮まで挽きこんだ 色の黒い風味香る十割そば



原材料/そば(そば粉(国産)、食塩)、つゆ(醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹節り節、昆布)

**259** G不使用 本田商店 出雲縁起そば(つゆ付き)

そば100g×2食 800円(税込) / つゆ40g×2 (864円)

国産そば粉を使い、昔ながらの幅の広い十割そばに仕上げました。厳選した調味料を使った、まろやかなつゆ付き。

"ぶりっぶり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。(GMO飼料不分別)

**260** 凍G不使用 川崎北部水産加工 冷凍えび天ぷら

5本 930円(税込) (1004円)

富山湾の宝石「白えび」入り

富山県産白えびと国産野菜、小麦粉を使った、温めるだけのかき揚げです。天ぷらそば・うどん、天丼にお勧めです。

**261** 凍G不使用 創健社 白えびのかき揚げ

2枚(125g) 600円(税込) (648円)

**tento** レシピ 伊達巻の作り方



材料  
卵.....4個  
はんぺん.....100g  
A 砂糖.....大さじ1と1/2  
みりん.....大さじ1  
醤油.....小さじ1/2  
塩.....ひとつまみ

こだわり派の方は、はんぺんの代わりに、**262**とび魚入りすり身を

- 作り方
- ①はんぺんをつぶし、すり鉢に入れて卵1個を加え、すりこぎでなめらかになるまですり合わせる。残りの卵とAを加え、泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
  - ②オーブンを160℃に設定し温めて、角型の耐熱容器に油を薄く塗り、①を流し込む。
  - ③天板にお湯をコップ1杯分はり、②の容器を入れ50分蒸し焼きにする。
  - ④焼きあがったら、熱いうちに巻きすに載せ、2~3cm間隔で軽く包丁をいれ、巻きすですっかりと巻いて輪ゴムなどで留め、冷ましながら成形する。

**tento** レシピ 黒豆の作り方



材料  
黒大豆.....150g  
A 醤油.....大さじ1と1/2  
砂糖.....90g  
塩.....小さじ1/2  
さびた釘.....4~5本

- 作り方
- ①豆は2~3回水洗いし、たっぷりの水で一晩戻す。
  - ②戻した豆と戻し汁とAを鍋に入れ中火にかけ、落とし蓋をする。
  - ③アクがでたら、まめに取り除いていく。
  - ④豆が柔らかくなるまで弱火で約8時間煮る。
  - ⑤火を止め自然に冷ます。

**tento** レシピ 田作りの作り方



材料  
田作(素材).....40g  
砂糖.....大さじ2  
醤油.....大さじ2  
酒.....大さじ1  
みりん.....大さじ1  
水.....大さじ1

- 作り方
- ①弱火で田作(素材)を焦がさないように空炒りする。
  - ②別の鍋に調味料と水を入れ、中火で焦がさないようにアメ状になるまで混ぜる。
  - ③アメ状になったら①を入れて混ぜる。



**262** 凍G不使用 別所蒲鉾店 とび魚入りすり身

150g 480円(税込) (518円)

北海道産助京鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



**263** 凍G不使用 高橋徳治商店 ソフトはんぺん

4枚(200g) 388円(税込) (419円)

スケト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)



**264** G不使用 志賀商店 丹波篠山産 黒大豆

150g(L) 850円(税込) (918円)

丹念に一粒一粒選り抜いた大粒の丹波篠山産黒大豆です。丹波篠山の恵まれた気候風土で育ちました。



**265** G不使用 山本開拓農場 土橋さんの黒豆

500g 560円(税込) (605円)

秋田県山本町の土橋敏郎さんが農業・化学肥料を使わずに栽培した黒豆です。煮豆作りにご利用ください。



**266** カクサ 田作(素材)

30g 300円(税込) (324円)

田作(ごまめ)用に厳選した、山口県産かたくちいわしを乾燥させました。

**tento** レシピ 昆布巻きの作り方



材料  
昆布.....約10cm×12本  
身欠きにしん.....3枚  
かんぴょう.....40g  
醤油.....大さじ1  
酢.....30ml  
酒.....90ml  
砂糖.....70g

下ごしらえ  
昆布.....水に10分ほど漬けて戻し、水気をきっておく。  
かんぴょう.....水洗いして水気をきっておく。  
にしん.....ざるにのせ、熱湯をかけ臭みを除く。1枚を縦横4つに切る。

- 作り方
- ①昆布とかんぴょうでにしんを巻く。
  - ②鍋に①をならべ、昆布の戻し汁をかぶる程度に加え強火で煮立てる。煮立ったら弱火にして30分煮る。
  - ③アク取りし、酒、砂糖、酢、醤油の順に加え、落とし蓋をし約1時間煮る。



**269** リアス 日高昆布一等検

65g 650円(税込) (702円)



**270** ムソー 無漂白かんぴょう

40g 460円(税込) (497円)

栃木県産のコウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

貴重な北海道産にしんの本乾です



**267** 狩野水産 北海道前浜本乾身欠にしん

200g 886円(税込) (957円)

- にしんの戻し方
- ①身欠にしんはたっぷりの水または米の研ぎ汁につけ、冷蔵庫に一晚から二晩おく。
  - ②鍋に①のにしんを入れて米の研ぎ汁をたっぷり注ぎ、おどらない程度の弱火でふたをせずに約3時間ゆでる。途中でゆで汁が少なくなったら水か湯を加え、にしんが常に浸っている状態でゆでる。
  - ③②のゆで汁を捨て、にしんを水で洗って汚れやウロコを除く。

柔らかい食感の半生仕上げ



**268** 凍 桃屋食品 北海道産身欠にしん(ソフト)

200g 750円(税込) (810円)

北海道近海で漁獲されるにしんを三枚におろし、乾燥させました。貴重な国産にしんの味をご堪能ください。

**tento** レシピ 松前漬の作り方



材料  
松前漬(原料).....60g  
塩抜き数の子.....2本  
鷹の爪.....1本  
A だし汁.....60ml  
醤油.....大さじ1  
酒.....大さじ1/2  
みりん.....大さじ1/2

- 作り方
- ①鍋にAを入れ、一煮立ちさせ冷ます。
  - ②鷹の爪は輪切りに、数の子は一口大に切る。
  - ③①をボウルに入れ、松前漬(原料)、数の子、鷹の爪を加えて混ぜ、2~3日漬ける。

松前漬づくりに



**271** 明星産業(瀬川食品) 松前漬用昆布するめ

25g 240円(税込) (248円)

北海道産昆布とするめを細切りにしました。水に40分程漬け、醤油とみりんを加えて混ぜ合わせるだけでできあがりです。



### さつまいもから作る くりきんとんの作り方



**材料**  
 栗甘露煮………100g  
 甘露煮シロップ…75ml  
 さつまいも………大1本  
 ちなしの実………1個  
 砂糖………100g  
 みりん…大さじ1と1/2



#### 作り方

- ①さつまいもは皮を厚めにむいて幅2cmに切り、かぶるくらいの水に10分ほどさらす。栗は汁気を拭く。ちなしの実を包丁で半分になり、ガーゼに包んでしばらくおく。
- ②鍋にさつまいもとちなしの実、たっぷりの水を入れて煮立て、弱めの中火で12～15分ゆでる。竹串がスッと通るくらいになったら、ザルにあげて水気を切り、ちなしの実を取り除く。
- ③ボウルにさつまいも、砂糖の1/2量を入れて木べらで全体を混ぜる。さつまいもが熱いうちに、裏ごし器で裏ごしする。
- ④鍋にさつまいも、残りの砂糖、栗の甘露煮のシロップ、みりんを入れて混ぜ、強めの中火にかける。煮立ったら弱火にし、木べらで混ぜながら、とろりとするまで煮詰める。栗を加えて混ぜながら、さらに2分煮て、火からおろす。

### 国産栗の甘露煮です



原材料 / 栗(熊本県)、砂糖  
 創健社 ◎2年

**自然栗**  
 272 250  
 (固形量135g) 1300円(税込1404円)  
 273 550  
 (固形量300g) 2800円(税込3024円)  
 和栗の渋皮の渋味のある部分を除去し、一番美味しい甘皮の部分だけを残した甘皮栗の甘露煮です。



**煮しめなど お正月のご準備に**  
 277 豊永長六商店 ◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g 1100円(税込1188円)  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。  
 279 無農薬無化学肥料  
 大原農園(中井町)  
**金時にんじん**  
 500g 350円(税込378円)  
 神奈川県中井町の大原好文さん。



12月4日  
 278 蔵 いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにやく**  
 250g 230円(税込248円)  
 生のこんにや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。  
 280 無農薬無化学肥料  
 水の子会(熊本県)  
**備中れんこん**  
 1kg前後 975円(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、茶色がかった肌色の在来種です。もちもちした食感が粘りがあります。



12月5日  
 281 無農薬無化学肥料  
 ごんには農園(青森県)  
**ごぼう**  
 500g 450円(税込486円)  
 青森県おいらせ町の山端哲也さん。食感がやわらかいのが特徴です。品種：柳川理想

12月4日  
 275 有機 JAS  
 さぬき有機生産組合(香川県)  
**さつまいも(坂出金時)**  
 700g 600円(税込648円)  
 香川県坂出市の木下真智子さん。農薬・化学肥料不使用。又は同じ香川県の有機JASのものをお届け。

12月4日  
 274 くみあい食品工業 ◎90日  
**愛媛産和栗甘露煮**  
 200g 980円(税込1058円)  
 (固形量100g)  
 栗本来のホクホク感と風味が自慢の逸品です。無漂白・無着色にこだわりました。栗さんとうんなどにご利用ください。

12月4日  
 276 G不使用  
 関商店 ◎6ヶ月以上  
**ちなしの実**  
 5個 180円(税込194円)  
 おせちの定番、栗きんとんを色よく作る時に欠かせません。きんとんや炊き込みご飯にやわらかな黄色をつけます。洗って砕いたちなしの実をガーゼなどに包み、水に浸して使います。

12月5日  
 282 無農薬無化学肥料  
 大原農園(中井町)  
**里いも(やいち)**  
 500g 330円(税込356円)  
 品種は「やいち」。なつとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすめです。

12月4日  
 283 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。

12月4日  
 284 ニッカンフーズ ◎3ヶ月  
**国内産ぎんなん(むき身)**  
 50g 270円(税込292円)  
 国内産ぎんなんをボイルしてから、殻と皮をむきました。茶碗蒸しや炊き込みご飯などに。

**お雑煮に**  
 12月5日  
 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。  
 285 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏小間切れ**  
 200g 360円(税込389円)



12月5日  
 286 無農薬無化学肥料  
 あ・すばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
 200g 180円(税込194円)  
 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短いものをお届けすることがあります。

12月5日  
 287 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。

12月4日  
 288 札幌中一 ◎90日  
**干し帆立貝柱**  
 50g 1180円(税込1274円)  
 北海道オホーツクの貝柱を天日で干し上げました。そのままおつまみやほくして料理の具材に。

12月4日  
 289 リアス ◎180日  
**北海道産するめ**  
 2枚(120g) 1000円(税込1080円)  
 北海道産のスルメイカを生から干し上げました。

12月4日  
 290 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。

12月4日  
 291 リアス ◎180日以上  
**徳用日高昆布カットタイプ**  
 55g 400円(税込432円)  
 北海道日高産の三石昆布です。煮物や鍋物などに。

**京都のおだし、品のあるかつおだし**  
 12月4日  
 薩摩産本枯節・かつおふし、利尻島産天然昆布、大分県産椎茸を使い、手間ひまかけて粉末にしてブレンドしました。  
 292 うね乃 ◎90日以上  
**おだしのパックじん(黄)**  
 7g×18パック 1300円(税込1404円)  
 原材料 / 鰹荒本節(鹿児島県)、鰹枯節(鹿児島県)、昆布(北海道利尻島)、椎茸(大分県)

12月4日  
 293 G不使用  
 森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**国産丸大豆生しょうゆ**  
 360ml 550円(税込594円)  
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

12月4日  
 294 G不使用  
 森田醤油 ◎2年/豆・麦  
**三年熟成醤油(こいち醤油)**  
 150ml 435円(税込470円)  
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で三年熟成させたすっきりとした味わいの醤油です。

12月4日  
 295 G不使用  
 森田醤油 ◎1年半/豆・麦  
**うすくち醤油**  
 360ml 440円(税込475円)  
 島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。

12月4日  
 296 G不使用  
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**隠岐のあごだし**  
 250ml 700円(税込756円)  
 国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。

12月4日  
 297 G不使用  
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**手造りぼん酢**  
 360ml 680円(税込734円)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとり、徳島県産の柑橘を合わせました。

12月4日  
 298 G不使用  
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**森田ぼん酢だいたい**  
 150ml 440円(税込475円)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産だいたいを合わせました。

12月4日  
 299 G不使用  
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**森田ぼん酢すだち**  
 150ml 410円(税込443円)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。

12月4日  
 300 G不使用  
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米  
**森田ぼん酢ゆず**  
 150ml 410円(税込443円)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産ゆずを合わせました。

12月4日  
 静置発酵をさらに極めた一徹な「造り」。やさしい香り、穏やかな酸味、そして円熟の旨味が堪能できる極上の純米酢。  
 301 飯尾醸造 ◎1年以上/米  
**富士酢プレミアム**  
 360ml 1100円(税込1188円)

**厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました**  
 12月4日  
 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
 303 三州三河みりん屠蘇散付  
 300ml 490円(税込539円)  
 304 700ml 1000円(税込1100円)

12月4日  
 特  
 丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される豊饒は正に職人技の光る逸品です。  
 305 竹内商店 ◎180日以上  
**本枯れ鰹節**  
 1節 通常本体(税220g) 1200円(税込1264円)  
 1170円(税込1264円)

12月4日  
 特  
 306 竹内商店 ◎90日  
**本枯れ鰹節削り節**  
 通常本体 40g 398円(税込410円)  
 380円(税込410円)  
 カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

12月4日  
 特  
 307 竹内商店 ◎90日  
**鰹削りだし(荒削り)**  
 通常本体 400g 1980円(税込2095円)  
 1940円(税込2095円)  
 焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。

**お屠蘇で 邪気払い、健康長寿を**  
 【作り方】  
 酒またはみりん1合に屠蘇散1包を入れ、6～8時間浸す。  
 12月4日  
 原材料 / ショウガ(ショウキョウ)、ミカンの皮(チンピ)、クロモジ、サンショウ、ステビア  
 311 山間園製茶 ◎6ヶ月以上  
**国産生薬の屠蘇散**  
 1.5g 350円(税込378円)  
 国産生薬のみを使った屠蘇散です。日本酒や本みりんに加えて召し上がってください。

12月4日  
 料理用として特別に醸造された「純米酒」で、アミノ酸含有量が通常の約10倍と高くなっています。原材料は米と米麹のみ。  
 302 大和川酒造店  
**蔵の素(料理酒)**  
 1800ml 2257円(税込2483円)

12月4日  
 308 竹内商店 ◎90日  
**宗田節削りだし**  
 通常本体 100g 430円(税込443円)  
 410円(税込443円)  
 宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。  
 309 竹内商店 ◎90日  
**鰹上粉**  
 100g 315円(税込340円)  
 鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。  
 310 竹内商店 ◎365日  
**土佐のかつおの花吹雪**  
 通常本体 80g 540円(税込567円)  
 525円(税込567円)  
 土佐近海の一本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

**12月4日** 有機栽培米を使用したお供え餅



国内産の有機水稲もち米だけを使って、丹念につきあげた餅を、真空パックした白米お供えもちです。

原材料 / 有機水稲もち米

**312** ムソー ◎2022.02.28/米  
有機米お供え餅・白米500g  
500g **1280**円(税込) **1382**円



**313** ムソー ◎2022.02.28/米  
有機米お供え餅・白米160g  
160g **500**円(税込) **540**円

庄内協同ファーム (山形県鶴岡市) もち米「でわのもち」を使用した「杵つきもち」



農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用しました。なめらかでコシが強いのが特徴です。

原材料 / もち米(山形県)

**314** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
鏡もち(白米)  
450g **880**円(税込) **950**円

**315** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
鏡もち(玄米)  
450g **880**円(税込) **950**円

ついた翌日にお届け  
**中村商店の生のしもち**  
昔ながらのお正月の風物詩。前日についたお餅をお届けいたします。

**12月5日** お正月限定の生のし餅 つきたての味をお楽しみください  
**316** 中村商店 ◎7日/米  
生のしもち(白米) 1.3kg **1680**円(税込) **1814**円  
岩手県産有機栽培もち米を使い、杵でつきあげました。  
[放] 不検出 <3.6<3.7  
**317** 中村商店 ◎7日/米  
生のしもち(玄米) 1.3kg **1680**円(税込) **1814**円  
岩手県産有機栽培もち米を使い、杵でつきあげました。  
[放] 不検出 <3.6<3.7

**12月4日** **321** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
白切もち 1kg **1180**円(税込) **1274**円  
(24~26個)  
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」を使用しました。杵つきもちなので滑らかで腰が強く煮ても形くずれしません。

**12月4日** **322** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
白丸もち 1kg **1180**円(税込) **1274**円  
(24~26個)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**12月4日** **323** G不使用  
庄内協同ファーム ◎30日以上/豆・米  
四色切餅 500g(12~13個) **720**円(税込) **778**円  
白餅、玄米餅、よもぎ餅、黒豆餅を楽しむセットです。

**12月4日** **318** 中村商店 ◎6ヶ月/米  
白米のしもちパック 500g **540**円(税込) **583**円  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのばした甘みのあるおもちです。  
[放] 不検出 <3.6<3.7

**12月4日** **319** 中村商店 ◎6ヶ月/米  
玄米のしもちパック 500g **540**円(税込) **583**円  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのばした甘みのあるおもちです。  
[放] 不検出 <3.6<3.7

**12月4日** **320** 中村商店 ◎6ヶ月/米  
よもぎ玄米のしもちパック 500g **570**円(税込) **616**円  
岩手県産有機栽培もち米と静岡県産の天然よもぎを原料に、電子水を使用して杵でつきあげました。玄米とよもぎの香りがマッチしたおもちです。  
[放] 不検出 <3.6<3.7

**12月4日** **324** G不使用  
庄内協同ファーム  
庄内でわのもち(もち米) 2kg **1100**円(税込) **1188**円  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

**12月4日** **325** G不使用  
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。

**12月4日** **326** G不使用  
庄内協同ファーム ◎90日以上/豆  
黒豆きな粉 130g **400**円(税込) **432**円  
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

磯辺焼きおしるこお赤飯に

**12月4日** お正月に有明一番摘を  
**327** 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 焼きのり 全型10枚入 **700**円(税込) **756**円  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。  
原材料 / 乾のり(福岡県有明海)

**12月4日** **331** 蔵  
関商店 ◎6ヶ月以上  
北海道十勝 つぶあん2袋 270g×2 **930**円(税込) **1004**円  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をごわさないように作ったつぶあんです。

**12月4日** **332** 蔵  
関商店 ◎6ヶ月以上  
北海道十勝 ねりあん2袋 270g×2 **930**円(税込) **1004**円  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をごわさないように作ったねりあんです。

**12月4日** **333** G不使用  
渡部農場(北海道)  
あずき 300g **500**円(税込) **540**円  
北海道上士幌町の渡部信一さん。

**12月4日** **328** 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 お徳用きずのり 全型10枚入 **630**円(税込) **680**円  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を厳選。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

**12月4日** **329** 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 3ツ切焼海苔 3ツ切30枚 **540**円(税込) **583**円  
有明海で天日をいっぱいに浴びた一番摘みの海苔を焼き上げ、食卓で使いやすい3ツ切りサイズにしました。

**12月4日** **330** 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。

ほのかに伝わりとろみは本葛を使ってからこそこの味わい  
**12月4日** **334** G不使用  
廣八堂 ◎1年/米  
廣八堂しるこ(玉あられ付) 45g×5袋 **600**円(税込) **648**円  
(玉あられ2.5g)  
(しるこ)砂糖、さらし餡、麦芽糖、本葛粉、(玉あられ)もち米、砂糖

やさしい味わいのぜんざいです  
**12月4日** **335** G不使用  
マルサンアイ ◎300日/豆  
豆乳ぜんざい 160g **189**円(税込) **204**円  
北海道産小豆を三温糖と黒糖でじっくり煮て、有機大豆使用豆乳を加えて仕上げました。

炊飯器で手軽に美味しくお赤飯  
**12月4日** **336** 山清 ◎180日以上  
あずき水煮(赤飯用) 2合炊き(煮汁140g、煮豆60g) **278**円(税込) **300**円  
北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

便利な5gずつの袋入り  
**12月4日** **337** 山田製油 ◎90日以上  
ごま塩小袋 3g×10袋 **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。

七草なぞ 唐土の鳥が日本の国に 渡らぬ先にストントン 一年の無病息災を願って  
**12月4日** **338** ムソー ◎1年/米  
玄米七草がゆ 1袋(300g) **480**円(税込) **518**円  
新潟県産有機玄米を原料にした玄米粥に、国産の七草を組み合わせました。

一つ一つ手で引き上げた生ゆばです  
**12月5日** **339** 凍  
創健社 ◎360日/豆  
さしみゆば 120g **650**円(税込) **702**円  
消泡剤不使用の豆乳から作った生ゆばを棒状にし急速冷凍をかけてお届けします。お好みでわさび醤油やめんつゆでお召上がりください。

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ  
**12月4日** **340** ◎45日以上  
聖食品  
高野山ごまどうふ 140g **250**円(税込) **270**円  
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いさで口解けの良いもっちりした食感です。



上品な味わいは絶品です

生麩とは、小麦粉に含まれたタンパク質に、もち米粉を加え蒸し上げた物で、しっとりともろやかな口あたりが特長です。



341 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生ふ(白) 120g 500円(税込) 540円

原材料/小麦グルテン(国産)、もち米粉(国産)

日本海からの北風とおひさまが 庄内柿の甘みをギュッと凝縮!

12月5日

柿(山形県)



348 蔵 庄内協同ファーム 庄内産干し柿 180g(4~6個) 640円(税込) 691円

国産有機栽培もち米100%、七福神とお相撲さんをあしらった縁起物!



350 G調味料 精華堂あられ総本舗 ◎30日以上/豆・麦・米・落 福めぐり(おかし詰合) 17g×7 1500円(税込) 1620円

原材料/有機もち米(国産)、有機醤油、有機白醤油、有機砂糖、有機黒糖、海苔、有機植物油、有機白醤油、有機昆布、かつお節、セラチン(含む)、みりん、落花生、昆布、かつお節

342 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生ふ(ごま) 120g 500円(税込) 540円

343 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生ふ(よもぎ) 120g 500円(税込) 540円

346 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎2ヶ月/豆・米 くるみ味噌 80g 630円(税込) 680円

香ばしい豆本栗の甘みをお楽しみいただけます

12月4日

落花生(国産)、天日塩



349 かまか商店 ◎4ヶ月/落 香ばしい豆本栗詰合 135g(3種各45g) 1200円(税込) 1296円

344 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生ふ(あわ) 120g 500円(税込) 540円

345 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生ふ(くるみ) 120g 530円(税込) 572円

347 蔵 G不使用 加賀麩司宮田 ◎2ヶ月/豆・米 ごま味噌 80g 630円(税込) 680円

小倉餡・白餡・うぐいす餡 3種の味をお楽しみいただけます



原材料/甜菜糖、平飼い卵、小麦粉、小倉餡(小豆)、白餡(銀手亡)、うぐいす餡(青豌豆)、蜂蜜、水飴、みりん、寒天[卵GMO飼料不使用]

351 凍 G不使用 菓房 はら山 ◎60日/卵・麦・米 新春どら焼き 3種(6個) 1100円(税込) 1188円

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼い卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

正月限定上生菓子のセット



原材料/砂糖、小豆、白玉粉、もち粉、つくね芋、銀手亡、小麦粉、鶏卵、かぼちゃ、牛蒡、白味噌、レッドピーツ、みりん、馬鈴薯澱粉[卵GMO飼料不使用]

352 凍 G不使用 菓房 はら山 ◎90日/卵・豆・麦・米 新春和菓子セット 花びら餅2個、上生菓子4個 1800円(税込) 1944円

伝統の「花びら餅」と練切、干支のお饅頭、水仙を表したカルカンと浮島を張り合わせた和菓子の詰め合わせです。

原料や製法にこだわった、食べるのも楽しい詰合せです



原材料/大納言(てん菜糖、大納言小豆生あん、小豆生あん、水飴、寒天、食塩)、茶ようかん(てん菜糖、いんげん豆生あん、水飴、寒天、抹茶、緑茶)、黒ごまようかん(てん菜糖、小豆生あん、黒糖、水飴、寒天、黒ごま)、和紅茶(てん菜糖、いんげん豆生あん、水飴、寒天、和紅茶)

353 G不使用 望月茶館本舗 ◎90日以上 富士山羊羹詰合せ 4種各2個(1個38g) 1400円(税込) 1512円

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かご、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、蜂蜜、みりん[卵GMO飼料不分別]

354 G不使用 三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米 丹波黒豆ロールカステラ 1本(約300g) 1200円(税込) 1296円

宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニーをお楽しみください



原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、大納言納豆[砂糖、小豆]、水飴、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、みりん、抹茶、蜂蜜[卵GMO飼料不分別]

355 G不使用 三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米 大粒大納言抹茶ロールカステラ 1本(約300g) 1200円(税込) 1296円

小豆の風味たっぷり



356 凍 菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦 土の鶏(小豆餡) 40g×4個 480円(税込) 518円

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん



357 凍 菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦 風の鶏(白餡) 40g×4個 480円(税込) 518円

干支をバトンタッチ



358 凍 G不使用 創健社 ◎30日以上 行く年来る年 4個(丑2個、寅2個) 880円(税込) 950円

農薬不使用茶を自家製茶。家族全員でがんばっています



359 吉川農園 ◎6ヶ月 お年賀深山里(緑茶) 80g 810円(税込) 875円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

手軽に正月気分を盛り上げる金箔入り純米酒



360 G不使用 天領酒造 /米 純米 喜金(桜型金箔入り) 300ml 474円(税込) 521円

新潟県産米「五百萬石」だけを使い



361 越後鶴亀 /米 越後鶴亀招福神 純米吟醸 720ml(化粧箱入) 1500円(税込) 1650円

あっさりとした自然の甘味です



366 はつゆき屋 ◎120日/米 はつゆき屋 あま酒 300g 350円(税込) 378円

ペースト状なので使い方がいい



367 マルクラ食品 ◎180日/米 有機米使用 玄米あま酒 250g 400円(税込) 432円

手軽に正月気分を盛り上げる金箔入り純米酒



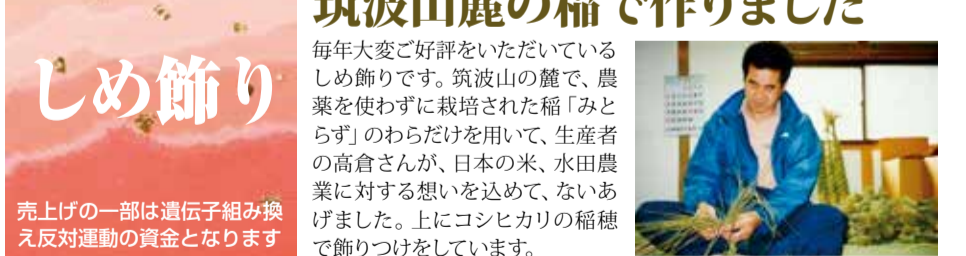
364 甘強酒造 ◎540日/米 かんきょうみりん御屠蘇酒 180ml 571円(税込) 628円

すっきりとした味わいはお寿司などの和食にもあいます



365 エチゴビール /麦・米 箱・こしひかり越後ビール 350ml×24 6200円(税込) 6820円

手作りのしめ飾りでお正月 筑波山麓の稲で作りました



369 提携米研究会 しめ飾り両切り(リース型) 直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円

370 提携米研究会 しめ飾り片流れ(リース型) 直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円

ピザトースト、グラタンなど調理用としてもよく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。[GMO飼料不使用]

**401 歳**  
木次乳業 5ヶ月/乳  
**木次プロボローネチーズ**  
380g **2000円**(税込) **2160円**

プロボローネチーズのお試し、食べきりサイズ。[GMO飼料不使用]

**402 歳**  
木次乳業 3ヶ月/乳  
**木次プロボローネピッコロ**  
100g **520円**(税込) **562円**

## 木次のナチュラルチーズ

赤いワックスコートを施したミニゴーダチーズ



**403 歳**  
木次乳業 4ヶ月/乳  
**木次イズモ・ラルージュ**  
180g **1048円**(税込) **1132円**

熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。

大人の味わいをお楽しみください  
スライスしてパンやクラッカーにのせて



**404 歳**  
木次乳業 4ヶ月/乳  
**木次黒胡椒ゴーダチーズ**  
180g **1124円**(税込) **1214円**

奥出雲で育まれた良質な牛乳で作ったミニゴーダチーズに、風味豊かな粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。

白カビタイプのソフトチーズ



**405 歳**  
木次乳業 4ヶ月/乳  
**木次カマンベールチーズ**  
120g **1000円**(税込) **1080円**

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに



**406 歳**  
木次乳業 40日/乳  
**木次ナチュラルスナッカー**  
70g **450円**(税込) **486円**

白ワイン使用で大人向けの本格的な味に、ミルク使用でお子様むきに♪



**407 歳**  
よつ葉乳業 3ヶ月/乳・麦  
**よつ葉チーズフォンデュ**  
通常本体 210.8g **750円** **700円**(税込) **756円**

北海道十勝産ナチュラルチーズを使用した、まろやかで味わい深いチーズフォンデュ。スパイスミックスを添付した本格的なチーズフォンデュセットです。[GMO飼料不分別]



旨みと爽快感を心行くまで楽しんで

**408**  
蒼龍葡萄酒  
**無添加マディルージュ(スパークリング)**  
750ml **1500円**(税込) **1650円**

コンコード葡萄果汁(米国)と国産コンコード葡萄果汁を原料にして混醸した酸化防止剤無添加スパークリングワインです。

**409**  
林農園  
**五-わいんスパークリング(ブラン)**  
500ml **1205円**(税込) **1326円**

原材料/葡萄(セイベル9110種、ナイヤガラ種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。酸化防止剤無添加のさわやかな

**410**  
林農園  
**五-わいんスパークリング(ロゼ)**  
500ml **1205円**(税込) **1326円**

原材料/葡萄(セイベル9110種とマスカットベリリーA 9:1)、グルコース、炭酸ガス

**411**  
井筒ワイン  
**井筒生ワイン 赤**  
360ml **900円**(税込) **990円**

火入れをしない生ワインはフレッシュな味わいだけでなく潤りや濃(おり)・身体にやさしい酵素や微炭酸も含まれています。さらに酵母が生き続けているので、びん内で二次発酵を続けます。

**412**  
井筒ワイン  
**井筒生ワイン 白**  
360ml **900円**(税込) **990円**

火入れをしない生ワインはフレッシュな味わいだけでなく潤りや濃(おり)・身体にやさしい酵素や微炭酸も含まれています。さらに酵母が生き続けているので、びん内で二次発酵を続けます。

お口の中のすみずみまで炭酸がはじける甘口の日本酒です

**413**  
天領酒造 米  
**スパークリング日本酒「すますま」**  
250ml **450円**(税込) **495円**

芋焼酎のようなお酒が好きな方におススメです

**414**  
片山   
**コルコル(赤)**  
300ml **1600円**(税込) **1760円**

地ビールメーカー3社のコラボレーション。片山がおすすめする自慢のビール飲み比べセット



**415**  
片山 麦  
**地ビール詰合せ**  
6種各2缶 **3470円**(税込) **3817円**

内容/ヤッホーブルーイング(サンサン、よなよな、小麦のビール各2缶)、エチゴビール(ピルスナー、エレガントプロンド各2缶)、軽井沢ブルワリー(軽井沢エール2缶)

新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

**416**  
日本ビール 6ヶ月以上  
**ノンアルコールビール龍馬レモン**  
350ml×6缶 **780円**(税込) **842円**

箱得 **417 箱**  
350ml×24缶 **3100円**(税込) **3348円**  
甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

お子様からご年配の方まで楽しめる果汁100%ジュース

**418**  
井筒ワイン ぶどう(長野県)  
**イツツグレープジュース赤**  
1000ml **900円**(税込) **972円**

新鮮な完熟コンコードぶどうで作ったぶどう果汁100%ジュースです。フレッシュな香りが際立ちます。

**419**  
井筒ワイン 365日  
**イツツグレープジュース白**  
1000ml **900円**(税込) **972円**

ナイヤガラ独特のフルーティーな果汁100%ストレートジュースです。

**420**  
井筒ワイン 365日  
**イツツアップルジュース**  
1000ml **800円**(税込) **864円**

ふじ・紅玉りんごから搾ったストレート果汁です。甘味と酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけるジュースです。

フランス産のオーガニックぶどうを使用したノンアルコールワインテイスト飲料です

**421**  
片山 1年以上  
**オピア・カベルネノンアルコール**  
750ml **1500円**(税込) **1620円**

革新的な無発酵製法により健全なブドウ本来の成分を余す事無く抽出。豊かな風味と溢れる果実味が特徴の赤ワインテイストのノンアルコール飲料です。

**422**  
片山 1年以上  
**オピア・シャルドネスパークリング**  
750ml **1500円**(税込) **1620円**

木樽で熟成した芳醇なアロマと、淡い黄色の色調に銀色に輝く泡をお楽しみいただける、白ワインテイストのノンアルコール有機炭酸飲料です。

**423**  
ムソー 2年  
**スパークリング有機リンゴジュース**  
750ml **1680円**(税込) **1814円**

**424**  
ムソー 2年  
**スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース**  
750ml **1680円**(税込) **1814円**

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム

**425** 凍 G不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **299円**(税込) **323円**

**427** 凍 G不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ビターチョコ**  
120ml **299円**(税込) **323円**

**426** 凍 G不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **299円**(税込) **323円**

**428** 凍 G不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ストロベリー**  
120ml **299円**(税込) **323円**

**429** 凍 G不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ブルーベリー**  
120ml **299円**(税込) **323円**

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]

こだわり素材の至福の美味しさ

デコレーションは有機クランベリーで可愛らしく



原材料/生クリーム(生乳(北海道産))、クリームチーズ、卵、砂糖(粗糖)、牛乳、米粉、ホワイトチョコレート、バター、甘酒、有機レーズン、ドライチジク、ドライクランベリー、レモン汁、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

**431** 凍 G不使用 SEED ◎30日/卵・乳・米  
**ホワイトクリスマスチーズケーキ**

1個 **3400円**(税込) (直徑約15cm) **3672円**  
国産オーガニック米の米粉を使用し、生クリーム2層仕立てにふんわりと仕上げました。クリスマス用の飾り付き。

シンプルだからこそ素材のよさが際立つ、ふんわりとしたロールケーキ



原材料/クリーム(乳製品)、卵黄、卵白、砂糖、小麦粉、バター、牛乳(卵・乳製品GMO飼料不分別)

**432** 凍 G不使用 フジモト ◎90日/卵・乳・麦  
**純生ロールケーキ**

1個 **2400円**(税込) (約16cm) **2592円**  
原材料はすべて国産を使用しています。シンプルな原材料でつくったリッチな食感のロールケーキ。クリスマス用の飾り付き。

シンプルな原材料でつくった濃厚なチョコレート味のロールケーキ



原材料/クリーム(乳製品、北海道)、卵黄、卵白、砂糖、小麦粉、バター、チョコレート、ココアパウダー、牛乳、はちみつ/天然バニラ香料 (卵・乳製品GMO飼料不分別)

**433** 凍 G不使用 フジモト ◎90日/卵・乳・麦  
**生チョコレートロールケーキ**

1個 **2700円**(税込) (約16cm) **2916円**  
オーガニックチョコレートをふんだんに使ったリッチな味わい。かくし味に国産はちみつを使用しています。クリスマス用の飾り付き。

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げました



原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ(卵GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

**435** 蔵 サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**サンタハウスのXmasアップルパイ**

1個 **1980円**(税込) (6号サイズ) **2138円**  
低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、Xmasのバージョンで、一つ一つ丹念に作りました。

ドライフルーツとナッツがたっぷり入ったボリュームの有るドイツ菓子



原材料/小麦粉、バター、牛乳、レーズン、砂糖、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、生イースト、奄美黒糖焼酎、はちみつ、鶏卵、食塩、有機レモン果汁、粉糖、スパイス(シナモン、コリアンダー、フェネル) [卵・乳製品GMO飼料不分別]

**436** 蔵 G不使用 サンタハウス ◎30日/卵・乳・麦  
**ハウミュレのシュトーレン**

1本 **3180円**(税込) (箱サイズ31×19×12cm) **3434円**  
本場ドイツで修業したシェフが、手作業で仕上げた本格シュトーレン。クリスマスまでの間ゆっくりと食べていく伝統的なお菓子です。

手作りのクリスマスにふわふわの手づくりケーキに



たむらのPHF卵(GMO飼料不使用)、国産小麦粉、甘しょ糖、よつ葉牛乳(GMO飼料不分別)

**437** 凍 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
**弁天堂のスポンジケーキ台**

6号サイズ **1240円**(税込) (直徑約18cm) **1339円**

**438** 凍 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
**弁天堂のココアスポンジケーキ台**

5号サイズ **1130円**(税込) (直徑約15cm) **1220円**  
たむらのPHF卵(GMO飼料不使用)、甘しょ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉) [乳GMO飼料不分別]、ポリビア産カカオパウダー(海外認証)

今年はぷくぷくのクッキーが愛らしいギフトボックスに。プレゼントにおすすめです!



原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩(卵GMO飼料不分別)

**445** ミルククッキー70g×1、ジンジャークッキー70g×1、カフェオレクッキー70g×1 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

**445** ぷくぷくワール ◎45日以上/卵・乳・麦  
**ぷくぷくクリスマスクッキーセット**

3種(70g×各1袋) **890円**(税込) **961円**

チーズたっぷりの塩味がきいたクッキーです



原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩(卵GMO飼料不分別)

**446** G不使用 ナチュランド ◎30日/卵・乳・麦  
**チーズクッキー**

55g **350円**(税込) **378円**  
砂糖不使用、おつまみやおやつに合うクッキーです。食塩は沖縄の「青い海」を使用しています。



**442** ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト3袋**

50g 通常本体 ×3 **1344円** **1128円**(税込) **1218円**  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)



**443** ネオファーム ◎6ヶ月  
**ミックスナッツ3袋**

60g 通常本体 ×3 **1380円** **1128円**(税込) **1218円**  
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ



**440** ネオファーム ◎90日  
**アーモンドフードル3袋**

50g 通常本体 ×3 **1401円** **1158円**(税込) **1251円**  
CCOF認定アーモンドフードル



**444** ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライマンゴー3袋**

70g 通常本体 ×3 **1404円** **1128円**(税込) **1218円**  
マンゴー(メキシコ)

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



**452** 凍 G不使用 菓房 はら山 ◎90日/麦・米  
**季節の上生菓子(クリスマス)**

4種(各1個) **1200円**(税込) **1296円**  
サンタ/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(赤無) トナカイ/砂糖、小豆、白隠元、胡桃、小麦粉、もち粉、寒天、着色料(赤無) ツリー/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(ほうれん草、赤無、クチナシ) ベル/砂糖、白隠元、上用粉、もち米 寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(クチナシ 赤無 粉末緑茶)



**455** G不使用 ムソー ◎120日/豆  
**ポップコーン・塩味**

50g **218円**(税込) **235円**  
シンプルに塩のみで仕上げ、トウモロコシの風味を引き立てました。



**456** G調味料 ムソー ◎120日/乳・豆・落  
**ポップコーン・キャラメル味**

120g **527円**(税込) **569円**  
ポップコーンにキャラメルソースをコートしたポップコーンです。[GMO飼料不使用]

山梨県産のトウモロコシで作った3種類のポップコーン



**457** G調味料 ムソー ◎120日  
**ポップコーン・ハニーアーモンド&チョコ味**

120g **548円**(税込) **592円**  
山梨県産のトウモロコシで作ったポップコーンにハニーアーモンドとチョコをコーティングした2つの味をミックスしました。

かわいい巾着バッグに お菓子を詰めこんで気分も盛り上がります!



**458** G調味料 サンコー ◎45日以上/卵・乳・麦・え  
**クリスマスサンタお菓子袋**

6種 **650円**(税込) **702円**  
内容/とうもろこしで作ったバフスナック塩味1袋(55g)、アップルグミ袋(20g)、ねじりん棒ミニパック1袋(15g)、フルーツラムネ1袋(15g)、元氣カリボテミニ1袋(7g)、元氣ミレービスケット1袋(2枚×1袋)

北海道の味覚「秋鮭」を使ったフランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鮭(北海道)、小麦粉、鶏卵、じゃがいも、チーズ、たまねぎ、バター、クリーム、全粉乳、なたね油、食塩、甜菜糖、白こしょう

459 凍 G不使用  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦  
サーモンキッシュ

230g **1050円**(税込1134円)  
北海道産の乳製品、じゃがいも、鮭を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、肉・乳GMO飼料不分別〕

フランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鶏卵、ほうれん草、ベーコン、小麦粉(北海道)、玉ねぎ、生クリーム、全粉乳、バター、チェダーチーズ、卵白、菜種油、食塩、コショウ

460 凍 G不使用  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦  
ベーコンとほうれん草のキッシュ

230g **1100円**(税込1188円)  
ベーコンとほうれん草を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、肉・乳GMO飼料不分別〕

本格ブイオンが美味しさの決め手



原材料/平目ブイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尿昆布、かつおだし、サフラン

461 凍 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上/え  
シーフードパエリアの素

700g(3合用) **980円**(税込1058円)  
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

口にすると美しい隠岐の海の香りが広がり、ぷりぷりとしてミルクィな味わいです



原材料/カキ(島根県)

462 凍  
ふるさと海士 ◎90日  
いわがきハーフシェル

1個(160g) **886円**(税込957円)  
隠岐の島海士町の特産いわがき「春香」を、細胞破壊の起こらないCAS凍結により、獲れたての鮮度でお届けします。

ズワイガニとクリームチーズの豊かな風味



463 凍 G不使用  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・か  
ズワイガニのテリーヌ

3個(170g) **900円**(税込972円)  
北海道産スケソウダラのすり身、ズワイガニを混ぜ合わせ、クリームチーズを入れ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

前菜やオードブルにぴったりの彩りのある一品



464 凍 G不使用  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・え  
エビとほうれん草の2色テリーヌ

190g **695円**(税込751円)  
北海道産スケソウダラのすり身、エコシュリンプ、ほうれん草ペーストを混ぜ合わせ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

トーストしたパンに牡蠣の旨みを合わせて♪



465 凍  
カラミノフーズ ◎108日  
広島産かきのアヒージョ

125g **648円**(税込700円)  
広島県産のぶつくりとしたかきを、オリーブオイルやんにくなどで煮込み、うまみを閉じ込めました。

えびは殻ごと、残ったソースはパンにつけたり、パスタに絡めて



466 凍  
カラミノフーズ ◎270日以上/え  
国産えびのアヒージョ

100g **480円**(税込518円)  
国産のえびを使用し、頭をとり、オリーブオイルと食塩、にんにく、唐辛子で煮込みました。温めてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



467 凍  
パプアニューギニア産天然エビフライ(2L)

5尾(約175g) **1130円**(税込1220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



468 凍 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か  
パーティー用カニクリームコロッケ

10個(260g) **980円**(税込1058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〕

エビの旨味が詰まったクリーミーなコロッケ♪



469 凍 G不使用  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・え  
エビクリームコロッケ(油調済み)

130g(5個) **530円**(税込572円)  
エコシュリンプと自家製クリームソースでコロッケにしました。油調済みです。オープンなどで温めて。〔GMO飼料不分別〕

紅鮭&帆立の彩りも美しい特製マリネ



470 凍 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上  
紅鮭と帆立のマリネ

120g **780円**(税込842円)  
ロシア産紅鮭と北海道産ホタテ貝をスライスして、カルパッチョソースをかけました。解凍してください。

身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!



471 凍  
雄武漁業協同組合 ◎45日以上  
徳用雄武産ホタテ貝柱(生食用)

350g(25粒前後) **1800円**(税込1944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、お刺身やサラダ、ムニエルなどに。

クリスマスのえび料理に



472 凍  
東北トクスイ ◎90日以上/え  
お徳用天然むきえび(特大)

500g **1780円**(税込1922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。

食べやすくカットしてある「たらばかに&ずわいかに」



473 凍  
浜動 ◎180日以上/か  
ポイルたらばかに(笹切)

400g **5500円**(税込5940円)  
ロシア産の身が詰ったたらばかにを船上にてポイル凍結し、食べやすいように笹切りにしました。解凍してください。



474 凍  
浜動 ◎180日以上/か  
ポイルずわいかに(HP)

600g **3600円**(税込3888円)  
ロシア産ずわいかにを食べやすくカット・殻剥きをしてあります。解凍してそのままお召し上がりください。

クリスマス限定の人気のグラタン



475 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/乳・麦・か  
カニ甲羅グラタン

4個(320g) **760円**(税込821円)  
ニッコー自慢のホワイトソースに、カニをトッピングしました。解凍後、オーブンで焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

クリーミーなソースとプリプリのエビが美味しいグラタン



476 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎90日/乳・麦・え  
大林さんのエビグラタン

250g×2 **950円**(税込1026円)  
大林さんがベシャメルソースから作った、エビ入りマカロニグラタンです。〔GMO飼料不分別〕

オードブルやパスタ、ピザを華やかに演出します



477 歳  
創健社 ◎60日以上  
グリーンオリーブ

150g **780円**(税込842円)  
BIO認証シチリア産の種付グリーンカステルベトラノです。苛性ソーダーを使用せず乳酸発酵させて渋抜きしているので、軽い酸味があります。

濃厚な旨味がある世界三大珍味



478 歳  
シンボフーズ ◎90日以上  
キャビア

15g **2500円**(税込2700円)  
アメリカ固有の天然ヘラチョウザメキャビアです。捕獲後、生きたままの状態を取り出した卵です。

皮が若干かたい訳ありお買い得品!!



479 凍 G調味料  
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・米  
いくら醤油漬(訳あり)

100g **1300円**(税込1404円)  
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬込みました。冷蔵庫で解凍してください。

**スペインから直輸入した石窯で  
ピザ職人が一枚一枚焼き上げました**



原材料 / 生地[小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩]、具[有機トマトピューレ(イタリア)、ナチュラルチーズ(国産)、有機バジルペースト、オリーブオイル、食塩、こしょう]

**480 凍G不使用**  
ムソー ◎90日以上 / 乳・麦  
**石窯ピザ・マルゲリータ**  
1枚(直径約22cm) **1300円**(税込1404円)  
酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、チーズ、トマトソース、バジルペーストをトッピングして焼き上げました。〔乳GMO飼料不分別〕

**有名イタリアンレストラン  
「テルツィーナ」の堀川シェフ監修**



原材料 / 生地[小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖]、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、食塩、バジル

**481 凍G不使用**  
ムソー ◎240日 / 乳・麦  
**ピザ北海道マルゲリータ**  
1枚(直径約18cm) **800円**(税込864円)  
北海道産小麦粉のピザ生地、チーズ、トマトを使用しました。冷凍のまま、焼いてください。〔乳GMO飼料不分別〕

**ジロモニー有機エキストラヴァ  
ージンオリーブオイルを使用**



原材料 / 小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、食用オリーブ油、甜菜糖、酵母種、食塩

**482 凍G不使用**  
創健社 ◎4ヶ月以上 / 卵・乳・麦  
**国産小麦粉のクワトロフォルマッジ**  
1枚(直径約23cm) **1070円**(税込1156円)  
国産の全粒粉入り小麦粉に2種類の酵母種を使用し焼き上げたピザ生地に、ヨーロッパ産の4種のチーズを贅沢にトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

**アクセントのドライトマトが  
味を引き立てています**



原材料 / 小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、バジルペースト(バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩)、食用オリーブ油、ドライトマト油漬、甜菜糖、酵母種、食塩

**483 凍G不使用**  
創健社 ◎4ヶ月以上 / 卵・乳・麦  
**国産小麦粉のピザジェノベーゼ**  
1枚(直径約23cm) **1070円**(税込1156円)  
コクのあるバジルソースをベースに、イタリア産のモッツアレラとドライトマトをトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

**短角牛の濃厚なコクと山ぶどうの酸味を生かした本格レトルトビーフシチュー**



**484 G不使用**  
総合農産山形村 ◎730日 / 乳・豆・麦  
**短角牛厚切りビーフシチュー**  
220g **930円**(税込1004円)  
いわて短角牛の厚切り肉を山ぶどうソースでじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**いわて短角牛と折爪三元・佐助が醸し出す濃厚なコクと旨み**



**485 G不使用**  
総合農産山形村 ◎365日以上 / 乳・麦  
**短角牛と佐助豚のミートソース**  
240g **720円**(税込778円)  
いわて短角牛のすじ肉と佐助豚の粗挽肉を使った濃厚ソースに仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**骨から身がほろりとほどける柔らかさ。さらりとした口当たりの辛口カレー**



**486 G不使用**  
秋川牧園 ◎365日以上 / 豆・麦・米  
**秋川牧園の本格チキンカレー**  
220g **430円**(税込464円)  
秋川若鶏の手羽元を使った本格派のチキンカレーです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**国産牛100%でボリュームもたっぷり**



**487 凍G調味料**  
明和食品 ◎90日以上 / 乳・豆・麦・米  
**神戸満る里の牛生ハンバーグ**  
130g×4 **920円**(税込994円)  
国産牛を使った生ハンバーグです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**軽くこしょう、オリーブオイルを振りかけてそのまま  
サラダのトッピングはもちろん相性抜群です!**



**488 凍G不使用**  
中村屋フードアクト ◎45日以上  
**生ハム(ロース)**  
100g **800円**(税込864円)  
国産豚肉を乾燥塩法(塩、香辛料)に漬込み、長期熟成させ、仕上げに冷燻製し、長期熟成させた生ハムです。〔GMO飼料不分別〕

**見た目も豪華な  
骨付きハム**



**490 凍**  
中津ミート ◎180日  
**アイスバイン(骨付きハム)**  
1本(500g以上) **1400円**(税込1512円)  
丹沢高原豚の前すね肉を塩漬にしボイルしました。解凍後、好みの厚さにスライスしてください。残った骨は煮込むとよいダシが出ます。〔GMO飼料不使用〕

**肉本来の質感を残した極上な味わいです**



**491 凍**  
中津ミート ◎180日  
**中津ロースハムブロック**  
300g **1200円**(税込1296円)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなこだわり調味料で旨みを引き出し、ステーキ用にブロックのままお届けします。〔GMO飼料不使用〕

**少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください。煮込み料理などにも**



**492 蔵**  
ハム工房ジロー ◎12日  
**無添加ベーコンブロック**  
240g **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〕

**静岡県の落合ハーブ園の有機栽培ハーブを贅沢に使用**



**495 凍**  
千歳産直サービス ◎180日 / 米  
**手羽先のハーブ焼き**  
220g **498円**(税込538円)  
骨付き肉の手羽先に相性のよい、ハーブとスパイスと天日塩をからめ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**



**496 凍G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上 / 卵・麦  
**チキンナゲット(ジャンボパック)**  
1kg **1590円**(税込1717円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側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〕

**やわらかくジューシーな唐揚げがお徳用サイズで!**



**497 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、香辛料を利かせたスパイシーな味に仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ハーブやスパイスをブレンドして鶏の旨みを引き出しました**



**498 凍G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上 / 豆・麦・米  
**フライドチキン(チュールリップ)**  
500g (13~15個) **990円**(税込1069円)  
秋川若鶏の手羽元を食べやすいチュールリップのフライドチキンに仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**手作りローストチキンに  
秋川若鶏を丸ごと味わえます**



**499 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏丸体**  
2.3kg **2200円**(税込2376円)  
秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

**一度食べたらやみつきに  
なります。年に一度はこの味をお楽しみください**



**500 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
2本(740g) **1030円**(税込1112円)  
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。



**501 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元(バラ凍結)**  
700g **1080円**(税込1166円)  
手羽元を食べやすいように、チュールリップ型に加工しました。骨付きのまま、唐揚げや煮物などに。



**502 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元チュールリップ**  
300g **490円**(税込529円)  
手羽元を食べやすいように、チュールリップ型に加工しました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



**503 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に半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



**504 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身800g**  
800g **1350円**(税込1458円)  
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**505 凍**  
知床興農ファーム ◎60日  
**興農 Angus牛サーロインステーキ用**  
1枚(200g) **1680円**(税込1814円)  
ボリュームのあるサーロイン。赤身が多く風味もあります。厚さ11~12mm



**506 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
200g (2~3枚) **1950円**(税込2106円)  
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



**507 凍**  
知床興農ファーム ◎60日  
**国産熟成牛モモブロック**  
500g **2400円**(税込2592円)  
もも肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛ステーキが出来ます。



**508 凍**  
中津ミート ◎30日  
**中津豚ももブロック**  
400g **870円**(税込940円)  
赤身の多い、やわらかいもも肉のブロックです。



# クリスマス特集

## クリスマスお届けカレンダー

	月	火	水	木	金
<b>注文書回収</b>	11/29	30	12/1	2	3
<b>商品配達</b>	12/13	14	15	16	17
	12/20	21	22	23	24

クリスマス商品でホールケーキやチキンなど大きな商品は、やまゆりに取りに来ていただければ、お取り置きもできますのでご相談ください。

## 植物性原料で育てた、臭みのないナチュラルなおいしさ「秋川牧園の骨付きチキン」

塩麹で柔らかさと旨みを加え  
コーシブレーク入りの衣でサクサク食感



原材料/鶏肉、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣[小麦粉、馬鈴薯澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉]、揚げ油[菜種油]

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]

**509 凍G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
**フライドチキンセット**  
500g **1320円**(税込1426円)

※「ローストチキン」の取り扱いはありません

ボリューム満点! シンプルにお肉のおいしさが味わえます



原材料/鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)

**凍G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/乳  
**若鶏骨付きももロースト**  
**510 1本(220g)**  
1本(220g) **700円**(税込756円)  
**511 2本(440g)**  
2本(440g) **1330円**(税込1436円)

秋川牧園の若鶏のももを使用し、塩コショウ、バターだけでシンプルに味付けしました。[鶏肉GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

しっかり味をしみ込ませ、香ばしく焼き上げた照り焼きです



原材料/鶏肉(国産)、たれ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

**凍G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**骨付きもも照り焼き**  
240g **680円**(税込734円)

秋川牧園の若鶏のももを使用し、にんにく風味のタレをつけて、ジューシーに焼き上げました。[GMO飼料不使用]

## 自然豊かな八甲田山の麓で育った締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」

**八甲鴨とは**  
日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

**八甲鴨の産地**  
八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹氷でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

**八甲鴨の飼育**  
バルバリー種のヒナ(種鳥)を本場フランスから輸入して、国内で約二百十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼い。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



フレンチレストランの味わいをご家庭で



青森県産フランス鴨ロースを使い、マリネしてから表面だけを焼き上げ、低温でじっくり真空加熱しました。[GMO飼料不分別]

**513 凍**  
千葉産直サービス ◎120日  
**八甲鴨のロースト**  
150g **1850円**(税込1998円)



鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある味わいに仕上がっています

原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

**516 凍G不使用**  
千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米  
**八甲鴨のロース煮**  
240g **2100円**(税込2268円)

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。[GMO飼料不分別]

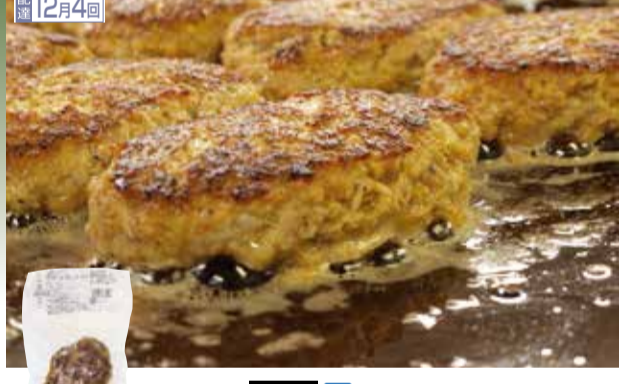
【生】鴨ロースのみを使用

平飼いの飼育された青森県産フランス鴨を、しめる日に合わせ、新鮮な【生】の鴨ロース肉だけを原料とします。入荷した日に、塩田天日塩、国産タイム(有機栽培)、有機白こしょうのみで下仕込みをし、一晚マリネにします。

【低温 60℃】真空加熱  
一晚マリネにしてから、一度表面を焼きあげ、その後、60℃の低温でじっくり真空加熱して火を通しました。レア感とジューシーさを残しつつ、噛むごとに上品な鴨の旨味が広がります。

**美味しい召し上がり方**  
◎解凍後、スライスしてそのままでも召し上がれますが、オススメは、醤油とバルサミコ酢を合わせたタレにつけ、白髪ねぎと合わせると美味。冷製にしてワインのお供に。ゆっくりと味わいたい逸品です。  
◎表面だけを火をいれ温めて、お好みのソースと合わせてメインディッシュにも。

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

**514 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)

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]

**515 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2個**  
160g×2個 **900円**(税込972円)

パゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



原材料/鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナールオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

**517 凍G不使用**  
千葉産直サービス ◎90日/乳・豆・米  
**八甲鴨のレバーパテ**  
60g **398円**(税込430円)

八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]