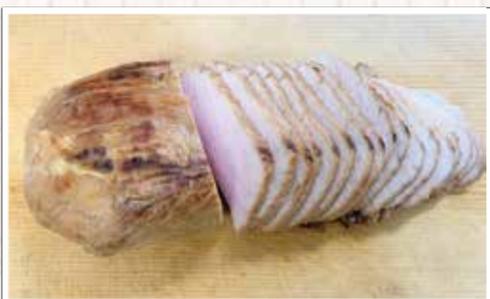


	月	火	水	木	金
注文書回収 12/	6	7	8	9	10
商品配達 12/	13	14	15	16	17
特別企画商品配達 12/	20	21	22	23	24

2021年
12月3回37号

フライパンで作る ローストポーク

クリスマスやお正月におすすめ！



183040 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモブロック
500g 通常本体 **1230円** (税込 **1296円**)
赤身で味わいがある部位。焼豚や煮豚などに。

特

材料(4~5人分)

- 豚ももブロック…… 500g
- なたね油 …………… 適宜
- 【調味料】
- しょうゆ …………… 100ml
- 料理酒 …………… 60ml
- はちみつ …………… 大さじ4
- すりおろし生姜 …… 小さじ2
- ベビーリーフ …………… 適宜
- ミニトマト …………… 適宜

作り方

- ①豚肉は解凍し、ポリ袋に入れ、調味料を加えて袋の上からもみ込み、常温で約30~60分漬け込みます。
 - ②フライパンに油を熱し、中火で①を焼き、全ての面にこんがり焼き色をつけます。(焼き時間:約10分)
 - ③フライパンに蓋をして、弱火で10分蒸し焼きにし、肉を裏返して同様に5分蒸し焼きしたら、火を止めもう一度肉を裏返し、蓋をしたまま30分以上おきます。(焦げやすいので注意してください)
 - ④食べやすい厚さに切り、ベビーリーフ、ミニトマト、お好みのソースを添えて、出来あがりです。
- ※フライパンの焦げ付きがひどい場合は、途中で肉を取り出しキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

今年のカレンダーもいよいよ最後の一枚となり、Xmasにお正月と、子どもたちには楽しい行事が目白押しの季節になりました。新型コロナの影響で、今年も、自宅で忘年会やホームパーティーをするご家庭も多いと思います。そんな時にあると便利な「ローストポーク」の簡単なレシピをご紹介します。オードブルの他、サラダや麺類にトッピングしたり、ローストポーク丼にしたり…。レシピではモモ肉のブロックを使用しましたが、「千野さんの豚」ではロースやバラのブロックもご用意しています。フライパンでローストポークを作ってみませんか？

特

183052 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースブロック
500g 通常本体 **1370円** (税込 **1447円**)
厚切りはポークソテー、薄切りはしょうが焼きや炒め物に向いています。

特

183064 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラブロック
500g 通常本体 **970円** (税込 **1026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。

茨城県つくば市
山田養蜂場のアルゼンチン産百花蜜

やまゆり生協が取り扱っている「アルゼンチン産百花蜜」の農薬(グリホサート)の検査結果は不検出です。外部機関で検査を実施し、食品衛生法の基準に適合した原料だけを使用し製品化していますので、安心してご利用いただけます。

10ページ

神奈川県中井町
大原農園大原さんのから付き落花生

根しょうがやにんじん、キウイフルーツで評判の良い大原さんが農薬・化学肥料を使わずに栽培した落花生をさや煎りした、香ばしさと歯ごたえが自慢の素朴な落花生です。

12ページ

Xmasにおすすめ
秋川牧園の骨付きもも肉と丸体

183076 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。

183088 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。



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

消化酵素がたっぷり!

タンパク質分解酵素のアクチニジンを含むため、肉や魚の消化を促進させる効果があります。



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

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

諏訪部さんの鮮やかな絶品キウイ



今季最終
神奈川県産
※写真は通常の500gです。中玉サイズが多めに入ります。

114 無農薬 無化学肥料
富士どう園(愛川町)
増量キウイフルーツ(レッド)
480g+50g **460**円(税込) **497**円

神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。

自然追熟をお願いします
エチレンガスでの追熟処理をいたしません。りんごやバナナ(できればりんご)と一緒に袋に入れて追熟してください。1年間かけて育てたキウイに、組合員様にも最後のひと手間をかけていただき、育てることに参加していただけたら、との思いからです。

いちご栽培は子育てと同じ苗のうちから愛情をかけています

品種は「とちおとめ」。香りがよく程よい酸味があります。1粒9g以上、形は揃いとります。

115 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品200g **695**円(税込) **751**円



116 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。



182084 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
おきたまのりんご(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るバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

洋梨シーズンのラストを飾る品種『ル・レクチェ』芳醇な香りとなめらかな食感にクセになります

高級品として有名な品種です



117 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(ル・レクチェ)
1個(約360g) **355**円(税込) **383**円

長野県松川町の宮下彰さん他。

鮮やかな紅色が美しい“有機”金時みかん



今季限定
神奈川県産
宮下農園(香川県)
金時みかん(小原紅早生)
118

約500g **480**円(税込) **518**円
182321 3kg箱 **2400**円(税込) **2592**円
3kg箱 **2400**円(税込) **2592**円
香川県坂出市の宮下泰典さん



119 有機 JAS
MOA自然農法中議研究会(香川県)
みかん
600g **500**円(税込) **540**円

香川県坂出市の谷修身さん。有機許容農薬(マシン油)のみ使用。



120 2.5kg **950**円(税込) **1026**円
180890 5kg箱 **1850**円(税込) **1998**円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



121 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335**円(税込) **362**円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。〔放〕不検出<1.6<1.8



122 無農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
ゆず
3個 **275**円(税込) **297**円

※5℃前後で保存すると日持ちします



123 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298**円(税込) **322**円

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



124 有機 JAS
アメリカ有機認証
カラボ社/ベストプロデュース社
アボカド
1個 **325**円(税込) **351**円

メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。



125 無農薬 無化学肥料
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのトマト
400g前後 **498**円(税込) **538**円

熊本県宇城市の澤村輝彦さん。



126 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々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。



127 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。



128 有機 JAS
始良有機生産組合(鹿児島県)
いんげん
70g **300**円(税込) **324**円

鹿児島県鹿児島市の宮里省二さん。農薬・化学肥料不使用。又は有機JAS許容農薬使用の沖縄県西原町の小橋川巨さんよりお届け。



129 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **214**円(税込) **231**円

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



130 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180**円(税込) **194**円

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。



131 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214**円(税込) **231**円

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。



132 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
菜花
150g **180**円(税込) **194**円

静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



133 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200**円(税込) **216**円

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



134 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。



135 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。



136 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 **215**円(税込) **232**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。



137 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。



138 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
石川さんのクレソン
50g **130**円(税込) **140**円

静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



139 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188**円(税込) **203**円

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



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

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



141 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。



142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
豆苗
130g(2束入り) **130**円(税込) **140**円

えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



144 蔵 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

岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



145 蔵
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50**円(税込) **54**円

中国産またはミャンマー産緑豆使用。



182370 蔵 有機 JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160**円(税込) **173**円

国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



147 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **348**円(税込) **376**円

熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕



146 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470**円(税込) **508**円

茨城県行方市の高柳民一さん。



148 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。もちもちした食感で粘りがあります。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



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

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

甘酢漬けに
サンドイッチの具にしたり
カレーに添えても
神奈川県中井町の
大原好文さん。



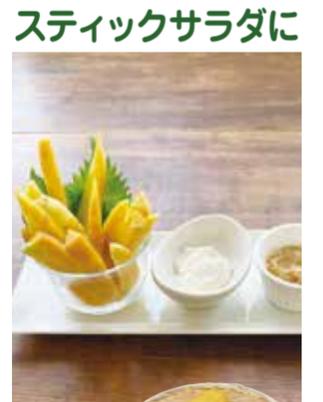
182631 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **230**円(税込248円)

151 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)

181183 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)
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。



153 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのかぶ
400g **250**円(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。葉無しでお届けします。寒い地域でのかぶは生き延びるために葉を枯らし続けますが、甘みがあります。



154 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い。沖縄の島にんじんを改良したものだ。

149 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。

150 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)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

152 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)
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。

181547 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
赤い大根セット
2本 **400**円(税込432円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。できるだけ赤根大根(かぶの一種)とサラダ紅大根の2本をお届けします。どちらか1種類になる可能性もあります。

182643 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのにんじん
1kg **368**円(税込397円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

155 400g **230**円(税込248円)
180543 徳用2kg **998**円(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

156 800g **248**円(税込268円)
182333 徳用3kg **930**円(税込1004円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

157 800g **268**円(税込289円)
182345 徳用3kg **980**円(税込1058円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

158 500g **350**円(税込378円)
182357 徳用2kg **1260**円(税込1361円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

182369 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **340**円(税込367円)
北海道芽室町の久世透さん他。

159 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。なめらかな食感と甘さが特徴です。

160 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
かぼちゃ(白い九重栗)
1個 **958**円(税込1035円)
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

161 無農薬 無化学肥料
南州農園(鹿児島県)
カットかぼちゃ(栗系)
600g前後 **540**円(税込583円)
鹿児島県大崎町の新村千恵子さん。

162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの万次郎かぼちゃ(カット)
500g **270**円(税込292円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

163 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)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

お6分※届0に大け0カきしぎついましと玉すしははでて半
167 有機JAS
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)
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。

164 低農薬 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)
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。

181171 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)
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。

165 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)
神奈川県中井町の大原好文さん。

166 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)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

ご要望にお応えして
少量規格が登場!
182382 有機JAS
あいづ有機農法生産組合(福島県)
長ねぎ(少量)
200g **300**円(税込324円)
福島県会津若松市の横山幸喜さん。農薬・化学肥料不使用。

178 蔵 無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚岸郡波部町の浪田潤介さん。

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

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

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

172 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180**円(税込194円)
神奈川県中井町の千葉康伸さん。

179 蔵 無農薬
えのき茸(長野県)
えのき茸
200g **130**円(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

180 蔵 無農薬
北村きのご園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220**円(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。

174 無農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
銀杏
100g **200**円(税込216円)
高知県大豊町の小笠原啓哲さん他。

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

176 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

177 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)
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。

181 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125**円(税込135円) (放)不検出<3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

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

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

186 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578**円(税込624円)
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。

滋養があるおつまみ
♪ 今季最終
銀杏の水煮の作り方
①殻に割れ目をいれ、殻ごと弱火で3~5分いる。
②殻をとって水煮。煮ると薄皮がむきやすくなる。やわらかくなったら、はちみつをかけて食べる。

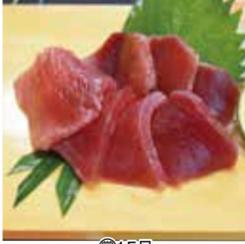
おろしたては 香りも味も格別!
今季最終
おろし器でわさびをすりおろす様子。

畑の旬の美味しい 野菜をお届けします
今季最終
※セット内容例

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です
今季最終
※セット内容例

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



187 📦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**)

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



188 📦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**)

マストミのまぐろ

キハダまぐろの旨みを味わってください
酸化防止剤不使用



おまとめ 特価

原材料/まぐろ [キハダマグロ (太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 📦 不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
189 📦 40g×2 **368円** (税込 **397円**)
タレ付

190 徳用 📦 40g×4 通常本体 **700円** (税込 **756円**)
タレ付

特製タレ付

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

191 📦凍 📦 不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **500円** (税込 **540円**)

鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です



船内凍結のメバチマグロの佃煮です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

192 📦凍
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **528円** (税込 **570円**)

原材料/メバチマグロ(台湾)

193 📦凍
マストミ ◎15日以上
まぐろカマトロ焼物用
200g(2~3切) **400円** (税込 **432円**)

メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

194 📦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、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

薬味をたっぷり添えてどうぞ

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。



原材料/カツオ(熊野灘)

195 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **880円** (税込 **950円**)

196 📦凍
五島水産 ◎180日
あじのタタキ
80g **389円** (税込 **420円**)

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

197 📦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。

すずきの旨味をぐっと引き出しました



原材料/スズキ、昆布、米酢、食塩

198 📦凍 📦 不使用
小浜海産物 ◎60日以上/米
すずき昆布み
65g 通常本体 **650円** (税込 **680円**)

すずきを酢と昆布でみました。解凍してください。

199 📦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。

200 📦凍
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420円** (税込 **454円**)

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生薑醤油で。

201 📦凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550円** (税込 **594円**)

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

202 📦凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円** (税込 **734円**)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。

希少な十和田湖産わかさぎを唐揚げなどに



原材料/ワカサギ(青森県)

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

203 📦凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g 通常本体 **550円** (税込 **594円**)

204 📦凍
秋元商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650円** (税込 **702円**)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

205 📦凍
セイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358円** (税込 **387円**)

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

206 📦凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880円** (税込 **950円**)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。

207 📦凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **480円** (税込 **518円**)

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

208 📦凍
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **500円** (税込 **540円**)

北海道産のカラフトマスを手切りカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

209 📦凍
村田漁業 ◎30日以上
国産めかじき切身
2切(160g) **420円** (税込 **454円**)

宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。

210 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
特大塩サバ
1枚(240~300g) **398円** (税込 **430円**)

熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。

211 📦凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **398円** (税込 **430円**)

日本近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。

天然鯛の旨味を凝縮



原材料/マダイ、チダイ(熊野灘)、食塩

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

213 📦凍 📦 不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然鯛切身一夜干し
2~3切 通常本体 (約120g) **500円** (税込 **540円**)

215 📦凍
羽野シーフーズ ◎90日
国産小あじ開き銘茶干し
5枚(250g) **380円** (税込 **410円**)

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。

216 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440円** (税込 **475円**)

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

212 📦凍 📦 調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **368円** (税込 **397円**)

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

217 📦凍
羽野シーフーズ ◎45日以上
赤魚切身干し
4枚(250g) **438円** (税込 **473円**)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

218 📦凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **448円** (税込 **484円**)

八戸漁港に水揚げされたオオメトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

219 📦凍
セイチ ◎90日以上
いか一夜干し
1枚(約260g) **645円** (税込 **697円**)

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

220 📦凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラ一夜干し
200g(20~23尾) **395円** (税込 **427円**)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

221 📦凍 📦 不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバミリン干し
2枚 **368円** (税込 **397円**)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 **京都 やま六**

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

222 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 **やま六 銀だら京粕漬** 2切(140g) **880円**(税込950円)

アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

ほんのり甘い味噌の風味と真だらの旨み



原材料/マダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

223 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦 **やま六 真だら西京漬** 2切(160g) **630円**(税込680円)

アメリカ産真だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味料、ゆず果汁、酒粕

224 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 **やま六 さわらゆず味噌漬** 2切(140g) **450円**(税込486円)

西京味噌に柚子を加えた特製調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

昆布だし醤油がくせのない目鯛の味をひき立てます



原材料/目鯛(宮城県産)、醤油、砂糖、小麦発酵調味液、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、こんぶ

225 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦 **目鯛昆布だし醤油漬** 2切(160g) **420円**(税込454円)

宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

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

226 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 **紅鮭塩麴漬** 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。

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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。



227 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 **無添加明太子(上切)** 180g **880円**(税込950円)

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)



228 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 **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。



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

パパ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。



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

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



231 凍 五戸水産 ◎60日以上 **産地一回凍結小いか** 180g **368円**(税込397円)

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



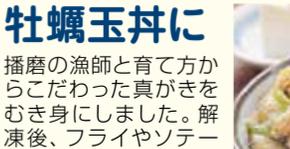
232 凍 共和水産 ◎180日以上 **三陸産するめいかつぼ抜き** 3~6尾(230g) **398円**(税込430円)

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。



233 凍 札幌中一 ◎45日以上/え **北海道のシーフードミックス** 200g **680円**(税込734円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



234 凍 播磨海洋牧場 ◎14日以上 **播磨の玉姫牡蠣(むき身)** 140g 通常本体(6~9粒) **760円**(税込821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。



235 凍 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。



236 凍 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。



237 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。塩漬きしてから汁物や酢の物などに。



238 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。



239 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 **岩崎さんの釜揚げしらす** 100g **500円**(税込540円)

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。



240 凍 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。

焼き加減と手ほぐしにこだわりふっくら、しっとり仕上げました

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



241 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 **手ほぐし紅鮭** 100g **648円**(税込700円)

原材料/紅鮭(アラスカ)、食塩

脂ののった縞ホッケ焼きを手軽に

ロシア産縞ホッケ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。



原材料/縞ホッケ(ロシア)、食塩

242 凍 ヤイチ ◎30日以上 **しまほっけ焼** 2切 通常本体(約120g) **480円**(税込518円)



243 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 **鹿児島県産うなぎ刻み** 50g×2(タレ、山椒付) **1350円**(税込1458円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風にして焼いてから刻みました。温めてください。



244 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 **いわし生姜煮** 2本(100g) **298円**(税込322円)

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、湯煎してください。



245 凍 五戸水産 ◎60日以上 **藻塩で焼いた真いか軟骨** 150g(20~25個) **388円**(税込419円)

北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



246 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 **イワシのスパイシーフライ** 3枚(150g) **298円**(税込322円)

国産のいわしフィレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

カレー風味にぷりぷりのイカの食感



原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、カレー粉末、食塩

247 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 **イカフライカレー風味** 5枚 通常本体(200g) **420円**(税込454円)

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。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(パパアニューギニア海産)、パン粉【小麦粉(国産)、生イースト、塩】、小麦粉(国産)

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

パパ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。

本格バイオンが美味しさの決め手



原材料/平目バイオン、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、利尻昆布、かつおだし、サフラン

249 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バイオンを合わせました。解凍後、好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工 から揚げ、ハンバーグ、クリームコロッケをセットしました



セット内容/鶏のから揚げ8~10個(350g)、手ごねハンバーグ3個(130g)、コーンクリームコロッケ4個(250g)

250 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・豆・麦 **大林さんのクリスマスセット** 3種 **1950円**(税込2106円)

クリスマスにおすすめの揚げたり、焼いたりするだけの半加工品です。調理してください。[GMO飼料不分別]

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



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]

251 凍 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)

サクッとジューシーなカキフライ 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]

252 凍 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)

担当者おすすめ
レシピ
スペアリブと煮卵

材料

スペアリブ……………300g
ごま油…………… 小さじ1
ゆで卵…………… 2個
醤油…………… 大3
【A】
長ねぎ(青い部分)…………… 1本
生姜…………… 1/2片
砂糖…………… 大1と1/2
みりん…………… 大2
酒…………… 大2
水…………… 300ml

作り方

①鍋にごま油を温め、スペアリブを香ばしく焼く。
②鍋にAを加える。沸騰したらアクを取り除き、フタをして弱火で20分煮る。
③ゆで卵と醤油を入れてさらに5分煮る。
④火を止めてそのまま30分ほど置く。
⑤食べる直前に温める。



千野さんの豚肉 (山梨県)

特
253 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 通常本体 620円 **610円**(税込 659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。

254 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **600円**(税込 648円)
ほどよい脂とキメの細さが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

264 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ローススライス
200g **513円**(税込 554円)
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

265 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
400g **1025円**(税込 1107円)
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

255 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。

256 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g 通常本体 540円 **525円**(税込 567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。



266 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。

257 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
200g **440円**(税込 475円)
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



258 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
200g 通常本体 440円 **430円**(税込 464円)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

259 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **575円**(税込 621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。

267 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。

268 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
200g **310円**(税込 335円)
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

260 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚スペアリブ
300g **620円**(税込 670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お召し上がりください。

261 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **580円**(税込 626円)
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

262 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。

263 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)

274 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。

特
275 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g 通常本体 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し便利です。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

269 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。



270 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。

276 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。

277 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。

278 凍
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏ももムネ切身(バラ凍結)
350g **645円**(税込 697円)
もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

271 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。

272 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。

273 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。

279 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **470円**(税込 508円)
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

280 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **345円**(税込 373円)
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

281 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **370円**(税込 400円)
もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

282 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **1980円**(税込 2138円)
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



283 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円**(税込 1210円)
もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼き肉などに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

287 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。



特
288 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g 通常本体 850円 **820円**(税込 886円)
煮込み料理に最適な角切りです。

284 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。

285 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g 通常本体 678円 **640円**(税込 691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。

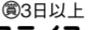
286 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **550円**(税込 594円)
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

289 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。

290 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。

291 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750円**(税込 810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

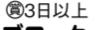


292  **蔵**
ハム工房ジロー 
無添加ロースハムスライス
80g **520円** (税込562円)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



294  **蔵**
ハム工房ジロー 
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円** (税込497円)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



296  **凍**  **不使用**
中津ミート 
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円** (税込394円)
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー



297  **蔵**
中津ミート 
徳用皮なしビーウインナー
240g **560円** (税込605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でも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた伝統の逸品

山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



295  **蔵**
ハム工房ジロー 
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円** (税込497円)
原材料/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



298  **蔵**
ハム工房ジロー 
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〕



299  **蔵**
ハム工房ジロー 
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〕



300  **蔵**
中津ミート 
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〕

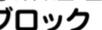


301  **蔵**  **不使用**
中津ミート 
ミニフランク
160g(4本) **375円** (税込405円)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕

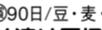


302  **蔵**
ハム工房ジロー 
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円** (税込572円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



303  **蔵**  **不使用**
ハム工房ジロー 
無添加焼豚ブロック
120g **645円** (税込697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〕



304  **凍**  **不使用**
高橋(千野ファーム) 
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〕

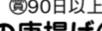


305  **凍**  **不使用**
中津ミート 
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円** (税込454円)
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕
〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

フライパンで揚げる揚げの簡単調理

丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

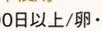


306  **凍**  **不使用**
中津ミート 
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円** (税込356円)
原材料/豚レバー、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト

岩手県久慈市 総合農舎山形村

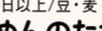
良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



307  **凍**  **不使用**
総合農舎山形村 
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円** (税込626円)
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



309  **凍**  **不使用**
総合農舎山形村 
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **460円** (税込497円)
豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

ふっくらジューシーな食感 シンプルな味付け



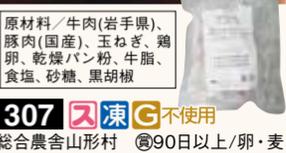
311  **凍**  **不使用**
秋川牧園 
ふっくら生ハンバーグ
2個(200g) **670円** (税込724円)
秋川牧園の牛肉、牛乳、卵、豚脂を使った生ハンバーグです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

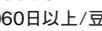
サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



313  **凍**  **不使用**
秋川牧園 
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〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます



319  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円** (税込518円)

飛鳥食品の手作り本格点心

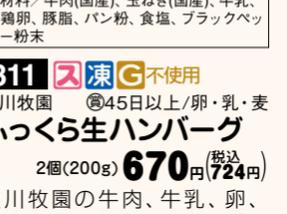
飛鳥食品の人気商品



310  **凍**  **不使用**
総合農舎山形村 
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円** (税込646円)
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



315  **凍**  **不使用**
マストミ 
もったいないマグロのカツ
150g **389円** (税込420円)
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

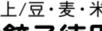
お好みで炒めた野菜や炒り卵と絡めてください



317  **凍**  **不使用**
マストミ 
神山鶏のとりに南蛮
200g **380円** (税込410円)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



320  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **760円** (税込821円)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



321  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **380円** (税込410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

お好みで炒めた野菜や炒り卵と絡めてください



316  **凍**  **不使用**
マストミ 
イカのチリソース
130g **378円** (税込408円)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



318  **凍**  **不使用**
マストミ 
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円** (税込397円)
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに

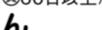


322  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円** (税込567円)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

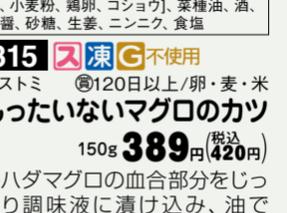
夕食のもう一品やお弁当のおかずに



323  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円** (税込430円)
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



315  **凍**  **不使用**
マストミ 
もったいないマグロのカツ
150g **389円** (税込420円)
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



318  **凍**  **不使用**
マストミ 
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円** (税込397円)
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



322  **凍**  **不使用**
飛鳥食品 
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円** (税込567円)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



324  **凍**
飛鳥食品 
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円** (税込430円)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**プリプリの海老やペンネに
クリーミーなソース**



原材料 / 牛乳、有機マカロニ(イタリア)、ナチュラルチーズ、玉ねぎ、海老(マレーシア)、小麦粉、バター、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、チキンエキス、コショウ

オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

325 凍 G 不使用
大進食品(香掛冷食) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンネのグラタン
通常本体 2個(340g) **560円** (税込) **550円** (594円)



326 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円** (税込) **369円**
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕



327 凍 G 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
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〕



328 凍 G 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円** (税込) **378円**
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



329 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円** (税込) **443円**
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



330 凍 G 不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **470円** (税込) **508円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕



331 凍 G 不使用
大進食品(香掛冷食) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **398円** (税込) **430円**
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



332 凍 G 不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **398円** (税込) **430円**
国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



333 凍 G 不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円** (税込) **538円**
じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



334 G 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **230円** (税込) **248円**
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



335 G 調味料
ムソー ◎1年/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **230円** (税込) **248円**
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



336 凍 G 調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
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〕



337 凍 G 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円** (税込) **518円**
北海道産美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

冷凍野菜



338 凍 G 不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
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。



339 凍
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円** (税込) **594円**
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



342 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん.
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。



343 凍
山本食品 ◎180日以上/そ
生成長野県産十割そば
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。



344 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
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。



345 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鯉醤油
120g×2 スープ付 **360円** (税込) **389円**
全粒粉なまラーメンに、鯉醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕



340 凍
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円** (税込) **308円**
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



341 凍 G 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円** (税込) **648円**
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



346 蔵 G 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円** (税込) **376円**
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。

**うまみを凝縮させた塩味スープに、平麺を合わせた
こだわりのタンメン**

国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕

347 蔵
亀製麺 ◎10日/卵・麦・米
お鍋ひとつでタンメン
120g×2 **444円** (税込) **480円**
原材料 / めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、かん水、米粉]、スープ[食塩、チキンエキス、砂糖、酵母エキス、菜種油、ごま油、魚介エキス、豚脂、こしよ粉末]



348 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
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。



349 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
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。



350 蔵
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **230円** (税込) **248円**
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。



351 蔵
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの梅干し
300g **800円** (税込) **864円**
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。



352 蔵 G 不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬
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。



357 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円** (税込) **410円**
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



358 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円** (税込) **308円**
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



359 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円** (税込) **308円**
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



360 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円** (税込) **259円**
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

漬物工房 和菜

奥深い味わい



353 蔵
和菜 ◎7日/米
昆布白菜漬
130g **280円** (税込) **302円**
海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

**かつお風味を
お楽しみください**



354 蔵
和菜 ◎7日/米
香りがぶの浅漬
100g **310円** (税込) **335円**
手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。



355 蔵
和菜 ◎7日
かつお大根漬
130g **290円** (税込) **313円**
手切りした大根をかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。



356 蔵
和菜 ◎5日/米
ぬか漬
130g **340円** (税込) **367円**
無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



361 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円** (税込) **497円**
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。



362 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円** (税込) **297円**
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。



363 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円** (税込) **367円**
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペースの味噌からめしました。



364 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円** (税込) **378円**
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



365 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **240円** (税込) **259円**
北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



366 蔵
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円** (税込) **190円**
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています

国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]



367 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **530**円(税込) **572**円

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]



368 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品(380g) **780**円(税込) **842**円



369 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **810**円(税込) **875**円
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。



370 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **300**円(税込) **324**円
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコン使用]



371 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **275**円(税込) **297**円
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコン使用]



372 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **310**円(税込) **335**円
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



373 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **310**円(税込) **335**円
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



374 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **310**円(税込) **335**円
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



375 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
9個 **200**円(税込) **216**円
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコン使用]



376 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。



377 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚げ
100g **340**円(税込) **367**円
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



378 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]



380 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]



かにかまとたけのこで簡単お惣菜
簡単
だしをきかせた汁でたけのこを煮てからかにかまをほくし入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。温めて器に盛ったお豆腐にかけ、青味を飾って完成です。



384 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。



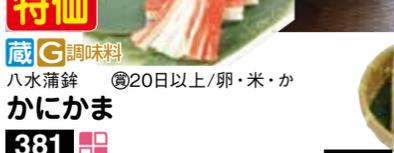
385 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250**円(税込) **270**円
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



379 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。



383 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たらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
381 6本(約85g) **198**円(税込) **214**円
382 2パック 6本(約85g) 通常本体×2 **396**円 **368**円(税込) **397**円
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]



386 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にしました。煮物や炒め物などに。



387 創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180**円(税込) **194**円
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。



388 創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200**円(税込) **216**円
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。



389 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



390 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



393 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



391 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



392 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



394 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



395 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **375**円(税込) **405**円
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



397 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g **315**円(税込) **340**円
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。



398 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **340**円(税込) **367**円
木綿豆腐をしっかり水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。[放]不検出 <2.1<2.3

青大豆の旨みを逃がさず寄せました



特
原材料/国産青大豆(主に山形)、海水にがり
396 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 **230**円 **215**円(税込) **232**円
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。

担当者おすすめ レシピ



こんがり焼いて五平餅風がんもどき
味噌だれの材料
味噌大さじ2、砂糖大さじ3、酒・水各大さじ1、白炒りごま大さじ2、くるみ(好みで:無くてもOK)15g
作り方
①くるとごまは、すり鉢などですりつぶします。
②鍋に①と他の材料をすべて入れ、良く合わせてから中火にかけ、とろみが出るまで煮詰めます。
③串を刺したがんもどきに②をぬり(全体に絡めてもOKです)、オーブントースターでこんがり焼いて完成です。



特
406 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おさつがんも
2枚 通常本体 **270**円 **260**円(税込) **281**円
国内産丸大豆で作った生地に、旬のさつま芋をメインに具の野菜はすべて生野菜を使用したがんもです。

おでんにピッタリなお得鍋物種セット!

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット



402 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) **500**円(税込) **540**円



しゃきしゃきのれんこんがたっぷり入ったがんも

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

405 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



407 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296**円(税込) **320**円
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。



408 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付け入り京がんも2袋
10ヶ入×2 通常本体 **636**円 **580**円(税込) **626**円
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。



409 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
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり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。



仕込む日の朝に大豆をひき割り上げています
おまとも 特価
原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、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)
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

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

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

416 **蔵** 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。

417 **蔵** 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。

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

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

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。
418 **蔵** 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



シンプルな飽きない美味しさのプチサイズのパン
原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩
433 **蔵**
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **400円(税込)** (432円)
国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特長がもっともよく出ているパンです。

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

421 **蔵** G不使用
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込)** (248円)

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

420 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円(税込)** (322円)

422 **蔵** **特**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クワッサン
通常本体 3個 **400円** (390円) (421円)

424 **蔵** 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)

小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ビーツ、ラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)
438 **蔵** G不使用
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g **490円(税込)** (529円)

425 **蔵** G不使用
栄屋製パン ©3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込)** (106円)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

426 **蔵**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **460円(税込)** (497円)
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)
435 **蔵**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **160円(税込)** (173円)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

427 **蔵** **特**
サンタハウス ©6日/麦
ライ麦パン
通常本体 1個 **300円** (285円) (308円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

428 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円(税込)** (400円)
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

431 **蔵**
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神ソフトフランス
350g **370円(税込)** (400円)
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

432 **蔵**
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神はちみつパン
150g **305円(税込)** (329円)
小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

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

解凍後オープントースターでこんがりでもOK!
原材料/小麦粉、カレーフィリング(じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、大豆たん白、果実加工品、その他)、パン粉、バター、砂糖、パン酵母、食塩、カレー粉 [乳製品GMO飼料不分別]

429 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円(税込)** (380円)
国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

リンゴとさつま芋を使った自家製フィリングがたっぷり!
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、さつま芋 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]
430 **蔵**
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)

素材の甘みが生きている贅沢な味わい!
小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩
434 **蔵**
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神レザンノア
1個(約200g) **410円(税込)** (443円)

10~12月限定
437 **蔵** G不使用
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
シュガースティック(3種入り)
3本(約80g) **390円(税込)** (421円)
共通原料(小麦粉、加塩バター、砂糖、無塩バター、ホシノ酵母、食塩)、プレーン(共通原料、シュガーバター)、ココア(共通原料、牛乳、ココアシュガー、ココアパウダー)、お茶(共通原料、お茶シュガー、お茶パウダー) [乳GMO飼料不分別]

439 **蔵** 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)
シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。

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
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)
440 **蔵** 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、まろ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。

441 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **600円(税込)** (648円)
愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

442 **蔵** G不使用
創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **440円(税込)** (475円)
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちよっと贅沢な生チョコレートペストです。[乳製品GMO飼料不分別]

温めるだけでスープをお楽しみいただけます
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]
446 **蔵** 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)

忙しい朝やお夜食に おすすめなスープ♪
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]
447 **蔵** G不使用
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **160円(税込)** (173円)

お湯を注ぐだけの具だくさんのけんちん汁
岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。[鶏GMO飼料不分別]

443 **蔵**
山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円(税込)** (2322円)

444 **蔵**
アルファードスタッフ ©1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円(税込)** (745円)

うまみたっぷりココのあるスープ
淡路島の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。
448 **蔵** G不使用
創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **495円(税込)** (535円)

449 **蔵** G不使用
創健社 ©150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **523円(税込)** (565円)

産直たまごの生産者が変わりました
12月1日より産直たまごの生産者が、小幡畜産からやさ農協(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** (税込) 円(270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込) 円(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 /卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **290** (税込) 円(313円)

104 6個 (MS~LLサイズ) **200** (税込) 円(216円)
〔放〕不検出 <2.0<2.2



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

106 **蔵**
百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの有精卵10個
10個 **590** (税込) 円(637円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの無洗卵。[GMO飼料不使用]
〔放〕不検出 <1.8<2.0

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

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

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
450 200ml **100** (税込) 円(108円)
451 1000ml **260** (税込) 円(281円)

木次乳業 ◎8日/乳
108 **蔵**
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ **268** (税込) 円(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]
〔放〕不検出 <2.1<2.1

110 **蔵**
山地酪農牛乳
1ℓ **398** (税込) 円(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]

よつ葉乳業 ◎16日/乳
108 **蔵**
よつ葉プレーンヨーグルト
400g **245** (税込) 円(265円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎18日/乳
109 **蔵**
とろっとなめらかヨーグルト
400g **245** (税込) 円(265円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
111 **蔵**
よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g **160** (税込) 円(173円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
112 **蔵**
おいしい低脂肪乳
1000ml **300** (税込) 円(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]

112 **蔵**
丹那全乳ヨーグルト
500g **275** (税込) 円(297円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

112 **蔵**
丹那全乳ヨーグルト
500g **275** (税込) 円(297円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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

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

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
109 **蔵**
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g **145** (税込) 円(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飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎17日/乳
110 **蔵**
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **215** (税込) 円(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飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎8日/卵・乳
111 **蔵**
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 **290** (税込) 円(313円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
112 **蔵**
牧場のカスタードプリン
100ml **210** (税込) 円(227円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

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

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

よつ葉乳業 ◎180日/乳
115 **蔵**
よつ葉バター(加塩)
150g **305** (税込) 円(329円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎9日/乳
116 **蔵**
よつ葉生クリーム
200ml **362** (税込) 円(391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不使用]

函南東部農協 ◎5日/乳
117 **蔵**
丹那生クリーム
200ml **435** (税込) 円(470円)
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

117 **蔵**
丹那生クリーム
200ml **435** (税込) 円(470円)
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]
〔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**
472 **蔵** 白米 2kg **950** (税込) 円(1026円)
473 **蔵** 白米 5kg **2300** (税込) 円(2484円)
474 **蔵** 玄米 5kg **2200** (税込) 円(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**
475 **蔵** 白米 2kg **1560** (税込) 円(1685円)
476 **蔵** 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) 円(1685円)
477 **蔵** 白米 5kg **3500** (税込) 円(3780円)
478 **蔵** 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) 円(3780円)
479 **蔵** 玄米 5kg **3250** (税込) 円(3510円)
あきたこまち **除草剤無化学肥料**
480 **蔵** 白米 5kg **2850** (税込) 円(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**
489 **蔵** 白米 5kg **3400** (税込) 円(3672円)
490 **蔵** 玄米 5kg **3280** (税込) 円(3542円)
高知県南国市の金田善亮さん他。
高知コシヒカリ **低農薬低化学肥料**
491 **蔵** 白米 5kg **2660** (税込) 円(2873円)
492 **蔵** 玄米 5kg **2430** (税込) 円(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**
481 **蔵** 白米 5kg **2900** (税込) 円(3132円)
482 **蔵** 玄米 5kg **2660** (税込) 円(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 **無農薬無化学肥料**
483 **蔵** 玄米 2kg **1500** (税込) 円(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**
484 **蔵** 白米 5kg **2650** (税込) 円(2862円)
485 **蔵** 玄米 5kg **2430** (税込) 円(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**
486 **蔵** 白米 5kg **2650** (税込) 円(2862円)
487 **蔵** 玄米 5kg **2430** (税込) 円(2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合
鹿児島にこまる **無農薬無化学肥料**
182590 **蔵** 白米 2kg **1500** (税込) 円(1620円)
182606 **蔵** 白米 5kg **3580** (税込) 円(3866円)
182618 **蔵** 玄米 2kg **1380** (税込) 円(1490円)
182620 **蔵** 玄米 5kg **3300** (税込) 円(3564円)
鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。

180014 **蔵**
創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび
170g **650** (税込) 円(702円)

180026 **蔵**
創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ
170g **530** (税込) 円(572円)

180038 **蔵**
ミエハク ◎1年
押麦
800g **510** (税込) 円(551円)

180040 **蔵**
ライスロッヂ大潟 /米
米ぬか
1kg **198** (税込) 円(214円)

180051 **蔵**
マルアイ食品 ◎1年/米
麴屋甚平熟成ぬか床
1kg **540** (税込) 円(583円)
米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。
180063 **蔵**
マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか
400g **280** (税込) 円(302円)
米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

493 凍 G調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
もち料理シリーズあんもち
200g **460円(497円)**
ひとくちサイズのあんこもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召上がりください。

もち料理シリーズずんだもち



ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

494 凍 G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
もち料理シリーズずんだもち
200g **460円(497円)**
495 凍 G不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円(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]、米粉

年末年始のご準備にどうぞ

香りがよく、うまみがたっぷり
少しあぶっても格別です



496 凍
ネイチャーズファインスト ◎45日以上
素焼あたりめ
28g **500円(540円)**
498 凍
ネイチャーズファインスト ◎30日以上/米
芳醇旨辛さきいか
30g **500円(540円)**

かみしめるほど味わい深い
おつまみの定番です



497 凍
ネイチャーズファインスト ◎30日以上/米
黄金さきいか
30g **500円(540円)**
499 凍
ネイチャーズファインスト ◎60日/米・そ・え
磯の幸小魚あわせ
32g **380円(410円)**

素材なサラダ味と人気の海老
サラダ味を詰め合わせました



500 凍 G不使用
アリモト ◎60日以上/米・え
山田錦煎餅箱入り・詰合せ
30枚(塩15枚、海老15枚) **800円(864円)**
幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

504 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)3袋
120g×3 **984円(899円(971円))**
レーズン(カリフォルニア)

505 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **510円(551円)**
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

506 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円(484円)**
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

507 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **468円(505円)**
中国産松の実

歯ごたえと香ばしさが
魅力の落花生です



508 蔵
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落
大原さんのから付落花生
200g **960円(1037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、さや煎りました。

じっくり歳月を重ねて造りだした昔ながらの
酢昆布です



501 凍 G不使用
道南伝統食品協同組合 ◎120日/米
富士酢使用・酢昆布
12g **210円(227円)**
502 凍 G不使用
サンコー ◎90日
箱・安納芋ようかん
58g 通常本体×10 **1500円(1470円(1588円))**

どこかなつかしくてほっとする
やさしい甘み



503 蔵
さんさんファーム ◎60日
市田柿を使った干し柿
200g 通常本体 **780円(775円(837円))**
市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りしました。

まろやかでロドけの
良いチョコレート



513 凍 G不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ミルクチョコレート
70g **305円(329円)**
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

ポテトチップス
おまとも
特価



509 凍 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2袋
60g×2 **330円(333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

小魚スナック



510 蔵 G不使用
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え
小魚スナック
55g **240円(259円)**
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

キング製菓
ブランクッキー



511 蔵 G不使用
キング製菓 ◎60日以上/麦・米
ブランクッキー
80g **200円(216円)**
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

兵庫県淡路島 弁天堂



516 凍 G不使用
弁天堂 ◎15日以上/卵・乳・麦
カップ・チョコレートムース
2個入 **900円(972円)**
なめらかなチョコレートムースとココアスポンジケーキの上にパリッとしたチョコがけでトッピング。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

クリーミーでしっとり感のある
さつまいもの和菓子



518 凍
菓房はら山 ◎180日/乳
黄金芋
40g×5個 **600円(648円)**
有機さつまいもに低温殺菌生クリーム、バター、蜂蜜を加え、シナモンをまぶして焼き上げました。

甘みの中に国産ほうじ茶のまろやかな苦みが
心地よくひろがります



519 凍 G不使用
菓房はら山 ◎120日/米
ほうじ茶大福
40g×5 **630円(680円)**
520 凍
菓房はら山 ◎120日/卵・麦・米
小豆浮島
5個(150g) **600円(648円)**

山形県 庄内協同ファーム

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い
歯ざわりが楽しめます



521 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **290円(313円)**
523 凍
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **280円(302円)**

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です



522 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **390円(421円)**
524 凍 G不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **295円(319円)**

素材の美味しさそのままあられにしました。田舎の香ばしさを楽しんでください



**菱和園がお届けする
有機のお茶**



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

特

525 菱和園
有機煎茶・金
100g **990円** (税込 **978円** (1056円))

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

526 菱和園
有機煎茶
100g **680円** (税込 **734円**)

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

527 菱和園
有機碾茶棒ほうじ
100g **400円** (税込 **432円**)

完全有機栽培で作る
こだわりのお茶
葉っパイ向島園

三年間熟成させた
からだにやさしいほうじ茶

特

528 葉っパイ向島園
極上三年番茶
150g **800円** (税込 **760円** (821円))

秋に収穫した有機栽培番茶を、荒茶の状態で三年間熟成させ、香ばしく焙じて仕上げました。マイルドな口あたりが特徴です。

529 葉っパイ向島園
有機粉末玄米茶スティック
0.6g×25本 **700円** (税込 **756円**)

530 葉っパイ向島園
有機粉末緑茶スティック
0.6g×25本 **700円** (税込 **756円**)

535 ムソー
しょうが湯
20g×5袋 **300円** (税込 **324円**)

536 天領酒造
造り酒屋の濃厚甘酒
500g **680円** (税込 **734円**)

531 ミエハク
麦茶52ティーバッグ
8g×52袋 **460円** (税込 **497円**)

華やかな香りをお楽しみください

特

533 ネオファーム
アールグレイティー
2.2g×25パック **498円** (税込 **450円** (486円))

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

545 ジャブマック
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890円** (税込 **2041円**)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

547 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800円** (税込 **785円** (848円))

東京都八王子市
珈琲実験室

個包装のドリップバッグ式
コーヒーがたっぷり25杯分!

541 珈琲実験室
徳用有機珈琲ドリップバッグ
200g 通常本体 **1148円** (税込 **1138円** (1229円))

539 珈琲実験室
リラックスティー・ダーズリン
50g **450円** (税込 **486円**)

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

534 創健社
ミルクココア
16g×5 **367円** (税込 **396円**)

有機白ぶどうと有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

180087 光食品
ぶどうサイダー+レモン
250ml×30缶 **4000円** (税込 **4320円**)

546 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720円** (税込 **778円**)

544 珈琲実験室
コーヒー用無漂白ペーパー-101
1~2人用 (100枚) **250円** (税込 **275円**)

540 珈琲実験室
リラックスティー・アッサム
50g **450円** (税込 **486円**)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

548 創健社
緑茶
500ml **138円** (税込 **149円**)

180117 KFG
箱アルカリ水 金城の華
500ml×24本 **2980円** (税込 **3218円**)

国内初の
有機JAS認定炭酸飲料

180099 光食品
ヒカリ オーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980円** (税込 **4298円**)

180075 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829円** (税込 **3055円**)

180208 ヤッホーブルーイング
箱・銀河高原小麦のビール
350ml×24 **6150円** (税込 **6765円**)

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

180130 ヤマキ
豆乳で元気
125ml×24 **3840円** (税込 **4147円**)

180129 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **1972円** (税込 **2130円**)

180154 大和川酒造店
純米辛口 弥右衛門
720ml **1100円** (税込 **1210円**)

180270 丸富製紙
芯有トレペ・ピュアブラウン8R
ダブル×8ロール **375円** (税込 **413円**)

180178 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400円** (税込 **1540円**)

180191 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3 **780円** (税込 **858円**)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

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

180221 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960円** (税込 **1056円**)

180233 ポーソー油脂
カビ取り泡スプレー
300ml **870円** (税込 **957円**)

180257 海の精
ソルトで歯みがき
25g **657円** (税込 **723円**)

180269 詰替用
25g **381円** (税込 **419円**)

180180 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780円** (税込 **858円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180324 ティーブランニング
結ばます半透明ゴミ袋45L
50袋 **643円** (税込 **707円**)

180348 ティーブランニング
とくとくキッチンパック
180枚 **343円** (税込 **377円**)

180282 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 **450円** (税込 **495円**)

180300 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370円** (税込 **407円**)

180385 宇部フィルム
ポリラップ
22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

180210 へちま産業
食器洗い用へちまたわし
長さ10-12cm 直径4-5cm **600円** (税込 **660円**)

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円** (税込 **652円**)

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円** (税込 **660円**)

180294 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円** (税込 **473円**)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円** (税込 **497円**)

180373 22cm×40m **158円** (税込 **174円**)

552 **G** **不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530**円(税込)
572円

553 **G** **不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420**円(税込)
454円

554 **G** **不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360**円(税込)
389円

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G **不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
555 **G**
1ℓ **500**円(税込)
540円

556 **G**
1.8ℓ **760**円(税込)
821円

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。

G **不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
557 **G**
360ml **440**円(税込)
475円

558 **G**
1ℓ **765**円(税込)
826円

担当者おすすめ
レシピ
めんつゆで簡単 鶏むね肉の揚げ出し鶏

材料(2人分)
鶏むね肉1枚(250g)、大根5cm、酒小1、塩少々、めんつゆ大4、湯大3、片栗粉・なたね油・青ねぎ各適量、お好みで唐辛子

作り方
①大根はすりおろして軽く水気を切っておきます。鶏肉は全体をフォークで刺し、1cm厚さの削ぎ切りにして、酒と塩を揉み込み片栗粉をまぶします。フライパンに5mmのなたね油を中火で熱し、鶏肉を両面よく揚げ焼きにします。
②鶏肉の油を切って器に盛り、大根おろしをのせ、湯と混ぜ合わせめんつゆをかけます。仕上げに小口切りの青ねぎなどをトッピングして完成です。

559 **G** **不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml 通常本体 **867**円 **850**円(税込)
918円

原材料/醤油、風味原料(かつお)、砂糖、みりん、塩、酵母エキス

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りです。とただしと、ヤマハサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

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

549 **G** **不使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込)
970円

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

551 **G** **不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込)
594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。

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

561 **G**
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込)
302円

562 **G**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込)
535円

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

8
風と光
喜界島黒糖
564 (粉末)
110g **380**円(税込)
410円

565 (かち割り)
110g **380**円(税込)
410円

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

567 **G**
青い海
海の華(やししお)
300g **200**円(税込)
216円

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

573 (小) **G**
600g **500**円(税込)
540円

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

574 **G** **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

島根県奥出雲産無農薬米と麴を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

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

568 **G**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **850**円(税込)
935円

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

米、米こうじを主原料の「ろもろ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

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

ココナッツオイル本来の 香りがほのかにします

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱自然製法です。

575 **G**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
通常本体 280g **2400**円 **2340**円(税込)
2527円

炒め物や揚げ物などの 加熱料理にオススメです

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々なお料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

576 **G**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
通常本体 460g **950**円 **920**円(税込)
994円

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろなお料理に

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

577 **G** **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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干しわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

580 **G** **不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込)
335円

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

584 **G**
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

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用しやまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

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

586 **G** **不使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490**円(税込)
529円

黒ごまをたっぷり使った濃厚なドレッシングです。ごまの豊かなコクと風味をお楽しみください。〔卵GMO飼料不分別〕

578 **G** **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

野菜、ホタテの旨みをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

579 **G** **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

中華料理の要となるだしの旨みを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

581 **G** **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

582 **G** **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

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

583 **G**
光食品 ◎1年/米
有機ピザソース
225g **380**円(税込)
410円

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

587 **G** **不使用**
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390**円(税込)
421円

588 **G** **調味料**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **440**円(税込)
475円

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

フレーク状になっているから使い易い!

東京肉内市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

G **不使用**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
589 甘口 **590** 中辛
150g(約7皿分) **270**円(税込)
292円

そのまま使えるストレートタイプ

国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

592 **G** **不使用**
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込)
298円

594 **G** **不使用**
東京フード ◎6ヶ月以上/豆・麦
まるやかおでんの素
66g(16.5g×4袋) **380**円(税込)
410円

1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんのだしの素です。

595 **G** **不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込)
410円

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

担当者おすすめ
レシピ
水菜とマグロの ゆずごしょうドレッシングサラダ

材料(2人分)
マグロ(刺身用)100g、水菜50g、きゅうり50g、【調味料】ポン酢大さじ1、白すりごま大さじ1、ゆずごしょう小さじ1、ごま油小さじ1

作り方
①水菜は4cmに切ります。きゅうりは縦半分になり、斜め薄切りにします。マグロは1cm角(食べやすい大きさ)に切ります。
②ボウルに調味料を入れて混ぜ合わせ、器に盛り付けた①にかけます。食べる直前に良く混ぜて召し上がれ!

原材料/青ゆず(大分)、青唐辛子(大分)、食塩

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

596 **G**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400**円(税込)
432円

トマトの旨味たっぷり!

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

591 **G** **調味料**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340**円(税込)
367円

野菜が美味しく食べられるストレートタイプの鍋つゆ!

風味豊かな国産鶏がらスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げた鍋スープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

593 **G** **調味料**
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280**円(税込)
302円

597 伊藤食品
◎1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
70g×3 **580円**(税込) (426円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

598 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)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

599 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)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

新商品
606 創健社
◎90日以上/麦・米・落
湯麺(タンメン)
112g 通常本体 (麺80g) **220円**(税込) (216円)
すっきりとした飲み口とコクのある味に仕上げました♪
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

607 桜井食品
◎6ヶ月/豆・麦
ごまラーメン
100g **140円**(税込) (151円)
香り漂うごま風味
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。[GMO飼料不分別]

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

602 三育フーズ
◎2年/豆・麦
グルテンミート
200g **310円**(税込) (335円)

603 アグリコンサルベレーガ
◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込) (213円)

608 創健社
◎90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g (麺80g) **195円**(税込) (211円)
609 **5袋**
111g(麺80g) 通常本体 ×5 **975円**(税込) (972円)
生麺に近い食感に仕上げました♪
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。[GMO飼料不分別]

610 創健社
◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g (麺90g) **145円**(税込) (157円)
611 **5袋**
111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **725円**(税込) (734円)
植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。おまとも

601 千葉産直サービス
◎18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420円**(税込) (454円) [放] 不検出 <1.0<8.0

605 小林農園
◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **298円**(税込) (322円)

604 創健社
◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g (固形量240g) **180円**(税込) (194円)

617 ホシノ天然酵母パン種
◎3ヶ月以上/麦・米
天然酵母パンの種
250g (50g×5袋) **965円**(税込) (1042円)
お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麴、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。

618 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]

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
612 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

616 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

614 熊本製粉
◎8ヶ月/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **840円**(税込) (907円)

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

619 JA土佐れいほく
◎90日以上/米
米粉のお好み焼粉
400g **390円**(税込) (421円)
土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
620 三木食品
◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) (214円)

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

622 金子製麺
◎45日以上/そ
国産地そば粉
250g **348円**(税込) (376円)
北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。

624 金子製麺
◎2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **190円**(税込) (205円)

625 坂利製麺所
◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込) (387円)

623 庄内協同ファーム
◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g 通常本体 **400円**(税込) (421円) **390円**(税込) (421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。

630 庄内協同ファーム
◎45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **650円**(税込) (702円)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

183039 庄内協同ファーム
◎30日以上/米
よもぎ切もち
500g(12~13個) **680円**(税込) (734円)
山形県庄内産のもち米品種「でわのもち」で作ったもちに、山形県産の野生よもぎを練りこみました。

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。
627 金子製麺
◎45日以上/麦・そ
足柄古式そば(五割そば)
240g **260円**(税込) (281円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。
626 坂利製麺所
◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込) (443円)

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

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

622 金子製麺
◎45日以上/そ
国産地そば粉
250g **348円**(税込) (376円)
北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。

624 金子製麺
◎2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **190円**(税込) (205円)

625 坂利製麺所
◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込) (387円)

631 信州雪
◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入 (65g) **468円**(税込) (505円)

632 坂利製麺所
◎720日/麦
おつゆの友
100g **180円**(税込) (194円)

638 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
13枚 **180円**(税込) (194円)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

635 金正食品
◎365日以上
国産はるさめ
100g **230円**(税込) (248円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

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。
626 坂利製麺所
◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込) (443円)

631 信州雪
◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入 (65g) **468円**(税込) (505円)

632 坂利製麺所
◎720日/麦
おつゆの友
100g **180円**(税込) (194円)

638 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
13枚 **180円**(税込) (194円)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

635 金正食品
◎365日以上
国産はるさめ
100g **230円**(税込) (248円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
620 三木食品
◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) (214円)

633 坂利製麺所
◎360日/麦
大和の麩
2本 (60g) **310円**(税込) (335円)

634 ムソー
◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 通常本体 **380円**(税込) (410円) **390円**(税込) (410円)

638 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
13枚 **180円**(税込) (194円)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

636 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。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
620 三木食品
◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) (214円)

633 坂利製麺所
◎360日/麦
大和の麩
2本 (60g) **310円**(税込) (335円)

634 ムソー
◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 通常本体 **380円**(税込) (410円) **390円**(税込) (410円)

638 庄内協同ファーム
月桂樹(ローリエ)
13枚 **180円**(税込) (194円)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

636 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。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
620 三木食品
◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込) (214円)

駿河湾の海産乾物
カクサ

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

641 カクサ
◎180日以上
そばだし
120g **380円**(税込) (410円)
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

有明海の家苔自慢
成清海苔店

647 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込) (389円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

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

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

645 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。

646 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 焼きのり
全型 通常本体 10枚入 **700円**(税込) (734円) **680円**(税込) (734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。

647 成清海苔店
◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込) (389円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

642 カクサ
◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) (389円)
鰹、宗田鰹、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。

644 カクサ
◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込) (227円)

645 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。

648 成清海苔店
◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **400円**(税込) (432円)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

649 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込) (356円)
有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

642 カクサ
◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) (389円)
鰹、宗田鰹、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。

644 カクサ
◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込) (227円)

645 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。

648 成清海苔店
◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **400円**(税込) (432円)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

650 成清海苔店
◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込) (572円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

宮城県仙台市 **趙さんの味**

海の幸、山の幸をふんだんに使った『福』を包んだ趙さんオリジナルのキムチ



魚介を醤油と砂糖、にんにくで味付けし煮込んだ後、ヤンニョムで味を付けました。ラフランスを使用。

182692 **不使用** 趙さんの味 **1000円(1080円)**
 趙さんの味 **400g** ◎10日/豆・麦・米・え
趙さんの味 ポッサムキムチ

182722 **不使用** 趙さんの味 **380円(410円)**
 趙さんの味 **50g** ◎14日/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
 アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

182758 **不使用** 趙さんの味 **500円(540円)**
 趙さんの味 **150g** ◎365日/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
 味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

182771 **不使用** 趙さんの味 **570円(616円)**
 趙さんの味 **240g** ◎365日/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
 野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

182709 **蔵** 趙さんの味 **368円(397円)**
 趙さんの味 **200g** ◎14日/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
 白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

182710 **蔵** 趙さんの味 **500円(540円)**
 趙さんの味 **300g(圆形200g たら100g)** ◎7日以上/米
趙さんの味 水キムチ
 白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

高知県宇佐 竹内商店
 伝統製法を守る・伝える『鯉節』

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

182783 **蔵** 本枯れ鯉節 **1200円(1296円)**
 竹内商店 ◎180日以上
 1節(約220g) **1200円(1296円)** 原材料/カツオ

182795 **蔵** 本枯れ鯉節削り節 **398円(430円)**
 竹内商店 ◎90日
 40g **398円(430円)**

182801 **蔵** 鯉削りだし(荒削り) **1980円(2138円)**
 竹内商店 ◎90日
 400g **1980円(2138円)**
 焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

手作りキムチ素材

182760 **不使用** 趙さんの味 **430円(464円)**
 趙さんの味 **200g** ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
 手軽に本格キムチを作ることができる素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

182734 **蔵** 趙さんの味 **315円(340円)**
 趙さんの味 **100g** ◎180日
粉唐辛子(粗)
 金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

182746 **蔵** 趙さんの味 **300円(324円)**
 趙さんの味 **100g** ◎180日/え
アミの塩辛
 瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

182813 **蔵** 宗田節削りだし **430円(464円)**
 竹内商店 ◎90日
 100g **430円(464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。

182825 **蔵** 新節削り **258円(279円)**
 竹内商店 ◎90日
 50g **258円(279円)**
 水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

182837 **蔵** 土佐のかつおの花吹雪 **540円(583円)**
 竹内商店 ◎365日
 80g **540円(583円)**
 土佐近海の本一本釣り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。

182849 **蔵** 鯉上粉 **315円(340円)**
 竹内商店 ◎90日
 100g **315円(340円)**
 鯉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。

182850 **蔵** 生節 **510円(551円)**
 竹内商店 ◎90日
 約270g **510円(551円)**
 30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鯉節です。スライスしてそのまま食べられます。

182862 **蔵** 焼かつお **463円(500円)**
 竹内商店 ◎120日
 約200g **463円(500円)**
 新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鯉の旨味とどめました。醤油、ポン酢で、サラダの具などにも。

京都桂 胡麻の山田製油
 炒りたてごまの格別な風味!

182874 **蔵** 山田製油 **300円(324円)**
 山田製油 ◎90日以上
 35g **300円(324円)**
 ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さず仕上げた香り豊かな炒りごまです。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

182886 **蔵** 山田製油 **800円(864円)**
 山田製油 ◎730日
 275g **800円(864円)**
へんこ一番絞りごま油

182904 **蔵** 山田製油 **250円(270円)**
 山田製油 ◎150日
 50g **250円(270円)**
へんこ炒りごま(黒)

182916 **蔵** 山田製油 **300円(324円)**
 山田製油 ◎150日
 45g **300円(324円)**
ごますりすり(黒)

182898 **蔵** 山田製油 **500円(540円)**
 山田製油 ◎365日
 60g **500円(540円)**
ごまらあ油
 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。ごま和えなどに。

182928 **蔵** 山田製油 **600円(648円)**
 山田製油 ◎180日
 150g **600円(648円)**
ごまねりねり(白)

若々しい果実の渋みや青みが特徴的でフレッシュな味わいを楽しめます

182977 **蔵** ファームランドトレーディング **1400円(1512円)**
 有機EXVオリーブオイルノヴェット **228g(250ml)** ◎365日
 10月初旬のオリーブ収穫初期特別に初摘みされた実のみをノンフィルターで搾った、特別なオリーブオイルです。

スパイシーさと甘さも感じるバランスのよい味わい

182990 **蔵** ヴィボン **550円(594円)**
 ヴィボン ◎1年半以上
 105g(圆形量75g) **550円(594円)**
 国産イワシをエキストラバージンオリーブオイルで漬けました。パスタやおつまみなどに。

183003 **蔵** ヴィボン **1080円(1166円)**
 ヴィボン ◎1年半以上
 70g×4 **1080円(1166円)**
 国内加工されたキハダマグロを使い、エキストラバージンオリーブオイルと沖縄産の塩のみを加えました。

京都宮津 飯尾醸造
 まろやかな旨みとコクの純米酢

182930 **蔵** 飯尾醸造 **630円(680円)**
 飯尾醸造 ◎2年/米
 500ml **630円(680円)**
 農薬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。

飯尾醸造
 簡単! これ一本で酢の物上手

182941 **蔵** 飯尾醸造 **550円(594円)**
 飯尾醸造 ◎1年/麦・米
 360ml **550円(594円)**
富士すのもの酢
 「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

182953 **蔵** 飯尾醸造 **780円(842円)**
 飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
 360ml **780円(842円)**
富士ずぼん酢

182965 **蔵** 飯尾醸造 **2400円(2592円)**
 飯尾醸造 ◎1年以上/米
 500ml **2400円(2592円)**
紅芋酢(大)

お酒
 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ヴィノヴァリー
 熟した洋梨や白い花のような香り

183015 **蔵** ヴィノヴァリー **1600円(1760円)**
 ヴィノヴァリー ◎12月4日
 750ml **1600円(1760円)**
 フランス南西地方のぶどう品種ロワン・ド・ルイユ使用。辛口。酸化防止剤不使用。アルコール分:12.5%

183027 **蔵** ヴィノヴァリー **1600円(1760円)**
 ヴィノヴァリー ◎12月4日
 750ml **1600円(1760円)**
 フランス南西地方のぶどう品種マルベック使用。メディアムボディ。酸化防止剤不使用。アルコール分:13.5%

※ワインボトルのラベル表示について…酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。