

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/20	21	22	23	24
商品配達	2021/12/27	28	29	2022/1/6	7
特別企画商品配達	1/10	11	12	13	14



年末年始

ごちそうの定番メニュー 家で本格すき焼き!

ちょっと贅沢なハレの気分を味わえる家庭料理の定番といえば、何と言ってもすき焼きです。割り下の分量も覚えやすいので、ご家庭でも簡単に作る事ができます。具の定番のお肉や野菜はもちろん、甘辛いたれが染み込んだうどんやお麩も絶品です。コロナ禍のこんなご時世、窮屈な生活を美味しい食卓で吹き飛ばしましょう!!

188440 凍
秋川牧場 ◎45日以上
黒毛和牛モモすき焼き用
150g **1300**円(税込1404円)

279 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
通常本体 180g **948**円
特 **900**円(税込972円)

284 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050**円(税込1134円)

今回使用の材料

- 123 小巻さんの春菊
- 160 嘉一さんの白菜
- 181 原木生しいたけ
- 174 えのき茸
- 173 舞茸
- 163 大原さんの長ねぎ
- 188451 丸和のやきとうふ
- 626 ぶるんぶあん (乾燥糸こんにゃく)

割り下の黄金比

材料

- 醤油 …… 100ml
- 味醂 …… 100ml
- 料理酒 …… 100ml
- 粗精糖 大さじ2~3

作り方

- ①小鍋に料理酒と味醂を入れ強火でアルコール分を飛ばします。
- ②①に醤油と粗精糖を入れ、粗精糖がとけるまで中火で熱します。

※煮込むタイプのすき焼きにはお好みで水またはだしを加えてください。

福袋&手前味噌作りに

今年も各メーカーにご協力いただき福袋をご用意しました。ぜひ、体に優しく美味しい福袋で胃袋も満足してください。

坂利製麺所のちぎって作ったおいしい手焼き麩

生地をひっぱらずそのままちぎって焼きあげた、キメが細かくしっとりとした味わいの、大きくて丸いお麩です。担当者いち押しの手焼きの具です。※水で良く戻してから調理してください。

15ページ

年末年始の鍋料理には、たらの年明けうどん、新年を迎えたいから年明けうどんのお買い忘れが無いように!

年明けうどんは、純白で清楚なうどんに紅色の食材を添えていただくことで、その年の人々の幸せを願うものです。

188657 蔵 G不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
年明けうどん
130g×2つ付 **420**円(税込454円)



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

愛苗のうちはからい
子育と栽培は同じ
愛情をかけています

善玉菌でおいしく育ちました♪
厳選材料を発酵させてできた「天恵緑汁」や「米酢」を施しています。

天恵緑汁 米酢

低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご

113 A品200g **495**円(税込535円)
188232 徳用(箱入り)
A品200g×4P **1900**円(税込2052円)

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざま、9g以上であればA品となります。

神奈川県産

114 **無農薬 無化学肥料**
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ

500g **350**円(税込378円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**2021年の間は
お世話になりました
2022年も
よろしくお願
いいたします**

パンケーキのトッピングに♪

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

115 **有機バナナ**
ペルー、エクアドル、メキシコ

450g以上 **298**円(税込322円)

神奈川県産 小田原市 **秋澤マルミ農園**

**酸味もしっかりある
コクのある美味しさ**
写真のイメージより見た目は劣りますが、中身はジューシー!

- 1月からのみかんは、多少しわのあるものが入ることがあります。これは消毒や防腐剤不使用のみかんの特徴です。自然と皮の気孔が閉じて、乾燥を防ぎ中をジューシーなまま保つ作用があります。
- 固めのみかんは、固くなりすぎる前にお早目にお召し上がりください。外皮をむく時に薄皮も一緒にむいてしまうことがあります。
- 5cmくらいの小さいものが入ることもあります。傷み対策として少し多めに入れています。

1kg **460**円(税込497円)
188372

2.5kg **950**円(税込1026円)
188244

5kg箱 **1850**円(税込1998円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。小田原沼代のみかん山で農薬を使用せずに栽培した早生みかん。多少の果皮の汚れは食味に影響ありません。

ネットと箱の回収にご協力をお願いいたします

無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのみかん

神奈川県産

レモンティーに♪

118 **無農薬 低化学肥料**
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン

500g **335**円(税込362円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

119 **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 **538**円(税込581円)

熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

188384 **有機ミニトマト**
大地と自然の恵み(高知県)

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。

煮物の彩りに♪
沖縄県南城の大城憲幸さん他。

120 **有機いんげん**
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)

90g **315**円(税込340円)

121 **無農薬 無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
鈴木さんのほうれん草

200g **220**円(税込238円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

122 **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。

123 **無農薬 無化学肥料**
湘南森と農の研究会(神奈川県)
小巻さんの春菊

100g **198**円(税込214円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。サラダや鍋物などに。

124 **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)

125 **無農薬 無化学肥料**
マザーアースクラブ(静岡県)
スティックブロッコリー

150g **198**円(税込214円)

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

126 **無農薬 無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ブロッコリー

1個 **258**円(税込279円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとすることがあります。

127 **無農薬 無化学肥料**
微生物農法の会(茨城県)
レタス

1玉 **290**円(税込313円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

128 **無農薬 無化学肥料**
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
サニーレタス

1個 **225**円(税込243円)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

129 **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。

130 **無農薬 無化学肥料**
NO-RA~農薬~(愛川町)
ケール(カーポロネロ)

80g **235**円(税込254円)

131 **無農薬 無化学肥料**
湘南森と農の研究会(神奈川県)
からし菜・わさび菜セット

170g **250**円(税込270円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

132 **無農薬 無化学肥料**
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜

150g **170**円(税込184円)

日本各地の在来種セットです
畑には10種類の在来種のからし菜があり、その中から2~4種類を選んでお届けします。

131 **無農薬 無化学肥料**
湘南森と農の研究会(神奈川県)
からし菜・わさび菜セット

170g **250**円(税込270円)

そのまま食べても、お鍋、漬物、おひたしにも♪

からし菜・わさび菜の辛味は、大根の辛味成分と同じですので

- 消化酵素が含まれています。
- 体を温める作用が期待できます。
- 加熱することで辛味がやわらぎます。

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

あると便利な水菜

132 **無農薬 無化学肥料**
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜

150g **170**円(税込184円)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

133 **無農薬 無化学肥料**
湘南森と農の研究会(神奈川県)
クレソン

50g **185**円(税込200円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

134 **無農薬 無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ

約60g **188**円(税込203円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

135 **有機ベビーリーフミックス**
オーガニックファームつくばの風(茨城県)

50g **210**円(税込227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

**お手軽な
付け合わせに♪**

133 **無農薬 無化学肥料**
湘南森と農の研究会(神奈川県)
クレソン

50g **185**円(税込200円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

134 **無農薬 無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ

約60g **188**円(税込203円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

135 **有機ベビーリーフミックス**
オーガニックファームつくばの風(茨城県)

50g **210**円(税込227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

辛味が少ないので
誰でも食べやすい♪

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。

136 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



151 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。



152 無農薬無化学肥料
栗又農園(茨城県)
れんこん(真空パック)
250g **530**円(税込) **572**円
茨城県行方市の栗又孝夫さん。農薬・化学肥料不使用。

大根を最後に大量投入して雪見鍋に♪

大根1/2本で
2人分の鍋に!

水分が多い食品は身体を冷やしやす傾向があります。しかし、大根には辛味成分がふくまれ、糖質の消化を進める消化酵素が多く含まれているのでエネルギーを多く発生させて身体を温めることができると言われています。辛味成分のアリルイソチオアネートは加熱することで辛味が低下し、逆に甘みが増します。



154 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
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

155 無農薬無化学肥料
いかす(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。



137 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。



138 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。



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。



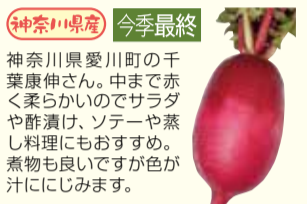
153 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのかぶ
400g **250**円(税込) **270**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。※葉をカットしてお届けする場合があります。

すき焼きに入れて野菜のボリューム
増やしてみては!?

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。



139 蔵 ◎3日
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



156 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。



157 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。



158 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。



159 無農薬無化学肥料
いかす(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。大きい玉は半分はカットして600g以上でお届けします。



140 無農薬無化学肥料
波部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
800g **248**円(税込) **268**円
徳用 3kg袋 **930**円(税込) **1004**円
北海道土幌町の渡部信一さん。



141 無農薬無化学肥料
波部農場(北海道)
じゃがいも(メイクイン)
800g **268**円(税込) **289**円
徳用 3kg **980**円(税込) **1058**円
北海道土幌町の渡部信一さん。



160 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



161 無農薬無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
ミニ白菜
1玉 **335**円(税込) **362**円
神奈川県平塚市の小巻秀仁さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。日本の在来種。



162 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。



163 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



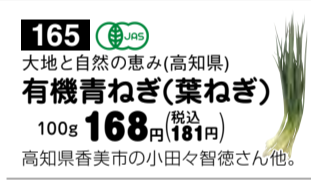
143 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
400g **250**円(税込) **270**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



144 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。



164 無農薬 ◎3日
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168**円(税込) **181**円



165 無農薬 ◎3日
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。



166 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。



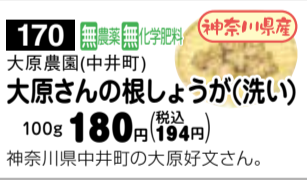
169 無農薬 ◎3日
みちのく有機生産組合(青森県)
にんにく
1個 **335**円(税込) **362**円
青森県八戸市の福田俊博さん。農薬・化学肥料不使用。

豚汁に♪

品種は「やいち」。ねっ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。



145 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



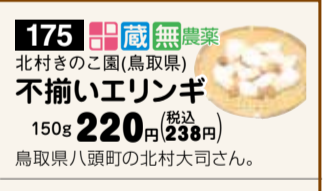
170 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180**円(税込) **194**円
神奈川県中井町の大原好文さん。



173 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込) **246**円
北海道厚沢部町の浪田潤一さん。



174 蔵無農薬
えのきボー(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。バター炒めやサラダ、和え物などに。



175 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。



146 ◎3日
おかげさま農場(千葉県)
さつまいも
700g **380**円(税込) **410**円
千葉県成田市高柳功さん。



147 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。

種はすべて自家採取!
未来につながる野菜です

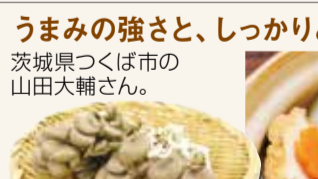


セット内容
キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、赤玉ねぎ、じゃがいも、クレソン、からし菜セット、葉大根、各種大根、白菜、ケール、赤蕪・白蕪、各種固定種の蕪、さつまいも、かぼちゃ、小松菜、ほうれん草、みかんなどの中から5品

172 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。



177 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。



178 蔵無農薬
割野きのご組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175**円(税込) **189**円
新潟県津南町の小林一男さん。



182 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。



148 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。



149 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
400g **230**円(税込) **248**円
188396 2kg **998**円(税込) **1078**円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



180 蔵無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **265**円(税込) **286**円
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



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

鹿児島県の郷土料理に
欠かせない「きびなご」を
お刺身で



183 凍 田畑産男商店 ◎45日以上
きびなご刺身
20尾 通常本体 600円 (税込) **580円 (税込)**
鹿児島県産の新鮮なきびなごを丁寧に手開きしました。解凍後、お刺身や軽い酢締めどうぞ。



まろやかな味に
仕上げました



原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子
184 凍 やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円 (税込)**
鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



185 凍 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1190円 (税込)**
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



186 凍 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **780円 (税込)**
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



187 凍 共和食品 ◎15日以上
びんちょうまぐろ切落とし
120g **426円 (税込)**
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。

とろりとしたコクのある漬けだれ
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、井や手巻き寿司などに。
188 凍 G調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬け
60g×3 通常本体 528円 (税込) **515円 (税込)**
原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ(醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩)

189 凍 マル井 ◎90日以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円 (税込)**
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。

190 凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 (130g以上) **568円 (税込)**
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。

191 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)**
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。
原材料/サバ(国産)、米酢、砂糖、みりん、食塩

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

193 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)**
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。

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

195 凍 札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **700円 (税込)**
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

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

197 凍 共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g **520円 (税込)**
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。

塩焼きやバター焼きなどに
太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。
198 凍 マストミ ◎15日以上
メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用)
300g **330円 (税込)**
原材料/メバチマグロ(太平洋)

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

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

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

202 凍 三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **398円 (税込)**
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。

魚介の旨味と風味たっぷりのアクアパッツァ作りに
原材料/野菜[玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく]、酒、魚露、菜種油、黒酢、食塩、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス粉末、コンソウ、オレガノ、バジル、タイム、唐辛子

鋼や煮物、揚げ物、中華スープなどに
原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜

3種類のつみれを楽しめます
原材料/かみつみれ[魚肉(かに(国産、米国、その他)、いとより(ミャンマー))、つなぎ(卵白(国産)、小麦粉)、山芋、砂糖、かにエキス、食塩、発酵調味液/エノキタケエキス]、えびつみれ[魚肉(えび(タイ)、いとより(タイ))、つなぎ(卵白(国産)、小麦粉)、玉ねぎ、粒状大豆たん白、砂糖、えびエキス、山芋、食塩/エノキタケエキス]、ほたてつみれ[魚肉(ホタテ(国産)、いとより(ミャンマー))、玉ねぎ、和風調味料(米発酵調味料、水あめ、魚介エキス、その他)、小麦粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、香辛料]

203 凍 札幌中一 ◎45日以上
真だら切身
3切(240g) **570円 (税込)**
北海道稚内で水揚げされた真だらを鮮魚から切身にしました。解凍後、ムニエルや煮物などに。

204 凍 札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円 (税込)**
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

205 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ぶりあら
250g **420円 (税込)**
熊野灘産で水揚げされた活けめの天然ぶりのカマやハラミなどです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

206 凍 G不使用 マストミ ◎45日以上/米
アクアパッツァソース
100g **220円 (税込)**
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

207 凍 G不使用 マストミ ◎90日/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個(200g) **378円 (税込)**
旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げられています。[GMO飼料不使用]

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

脂のりがよく、しっとりとした食感
209 凍 東北トクスイ ◎90日以上
にしん一汐干し
4枚(200g) **368円 (税込)**
ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。
原材料/ニシン(ノルウェー)、食塩

コクのあるおもしろい香り豊かな「昔仕込本味醋」使用
215 凍 G不使用 中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **328円 (税込)**
氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。
原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

獲れたてのアジを薄塩で天日干ししました
210 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円 (税込)**
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
原材料/アジ(熊野灘)、食塩

211 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サバ開き
1~2枚 **340円 (税込)**
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
213 凍 ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398円 (税込)**
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

212 凍 ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円 (税込)**
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。
214 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サンマミリン干し
2枚 **460円 (税込)**
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。

武田食品冷凍

茎わかめの美味しさと食感が楽しめます



原材料/わかめ中芯(淡路島)、醤油、砂糖、酒

216 冷蔵G不使用 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米 **淡路産茎わかめ佃煮**

100g **324円**(税込350円)

淡路島近海で採れた天然わかめの茎を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。

口の中で"ほろっ"とほぐれる美味しさです



原材料/真サバ(徳島県、長崎県)、醤油、砂糖、練り梅(梅干、梅酢、赤しそ)、清酒

217 冷蔵G不使用 武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米 **さば梅煮**

2~4切(130g) **385円**(税込416円)

脂のりが良い寒サバを料理酒と練り梅を使い、しっかりと味付けしました。

ごはん混ぜ込んでおにぎりもおすすめて



原材料/いかなご(淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)

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

80g **600円**(税込648円)

淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召し上がりください。

脂がのった金華そばに仙台味噌の香ばしさがよく合います



原材料/真そば(宮城県石巻)、味噌、醸造調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹節

219 冷蔵G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米 **金華そば味噌漬**

2枚(220g) **398円**(税込430円)

金華山周辺海域で漁獲された大型のそばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味味噌に漬け込みました。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

220 冷蔵G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 **紅鮭塩麴漬**

3切(150g) **510円**(税込551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。



221 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 **無添加明太子(切子込)**

60g **368円**(税込397円)

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



222 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。



223 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え **パプア産天然むきえび**

120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)

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



224 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え **パプア産天然えび(殻付き)**

200g(10~15尾) **778円**(税込840円)

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま、汁物や酒蒸しなどに。



225 凍 共和水産 ◎180日以上 **三陸産するめいかつば抜き**

2枚(200g) **398円**(税込430円)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



226 凍 札幌中一 ◎90日 **ベビー帆立加熱用**

150g **380円**(税込410円)

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



227 凍 タイセイフーズ ◎180日/え **大粒シーフードミックス**

340g **880円**(税込950円)

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



228 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 **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。



232 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。



233 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。



234 凍 G調味料 平庄商店 ◎180日以上/豆・麦・米 **さんまぼろぼろ**

110g **298円**(税込322円)

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。



229 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。



230 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。



231 冷蔵 武田食品冷凍 ◎30日以上 **淡路島由良の天然塩蔵わかめ**

150g **398円**(税込430円)

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



237 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 **対馬産煮あなご**

70g **1130円**(税込1220円)

対馬西沖の脂ののったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



238 凍 G調味料 おおさ町製加工組合 ◎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、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



239 凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦 **鯖しょうが煮**

3切(約120g) **398円**(税込430円)

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



235 凍 札幌中一 ◎90日 **焼鮭弁当用**

5枚(150g) **680円**(税込734円)

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



236 凍 ヤイチ ◎30日以上 **八戸前沖銀鯖焼**

1切 通常本体 **265円**(税込286円)

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

身が厚いのになんか少ない油でも



242 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/米 **イカフライ**

5枚 通常本体 (200g) **420円** **398円**(税込430円)

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

甘味とプリプリした食感が特長です



243 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え **パプア産天然エビフライ(L)**

約5尾(120g) **700円**(税込756円)

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

海の幸たっぷりのお鍋作りに



244 凍 札幌中一 ◎45日以上/え・か **海鮮寄せ鍋セット**

4種(600g) **1700円**(税込1836円)

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

川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です 「魚道」



245 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/米 **大林さんの赤魚粕漬**

2切(200g) **500円**(税込540円)

アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



246 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)

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ



247 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 **生から造ったカキフライ**

150g **480円**(税込518円)

健康な餌を食べ、
ストレスのない環境で、
のびのびと
過ごしてもらおう。
僕の仕事はあくまでも
そのお手伝いです。



生産者の佐伯伴章さん

千野さんの豚肉 (山梨県)



248 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **620**円(税込) **670**円



特
249 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚 通常本体(200g) **600**円 **585**円(税込) **632**円
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



259 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
200g **452**円(税込) **488**円
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。



260 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435**円(税込) **470**円
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



188440 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。



188463 凍
秋川牧園 ◎45日以上
黒毛和牛ミンチ
200g **800**円(税込) **864**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、バラ、ウテ、スネ、ネックなどをミンチにしました。



250 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **580**円(税込) **626**円
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっているバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



251 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **540**円(税込) **583**円
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



特
262 凍
中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530**円(税込) **572**円
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。



261 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
400g **900**円(税込) **972**円
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



252 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **535**円(税込) **578**円
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



253 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。



254 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **440**円(通常) **425**円(税込) **459**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。



255 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。



263 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
200g **360**円(税込) **389**円
旨みのあるモモ、ウテ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



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



257 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520**円(通常) **510**円(税込) **551**円
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



258 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 **610**円(税込) **659**円
脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。



269 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398**円(税込) **430**円
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



270 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **930**円(通常) **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。使いやすいだけ取り出し便利です。



271 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **350**円(税込) **378**円
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



264 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648**円(税込) **700**円
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



265 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448**円(税込) **484**円
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



272 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **770**円(税込) **832**円
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



273 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **500**円(税込) **540**円
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



276 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **740**円(税込) **799**円
ムネ肉をミンチにしました。



266 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530**円(税込) **572**円
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



267 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430**円(税込) **464**円
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



268 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380**円(税込) **410**円
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



274 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **360**円(税込) **389**円
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



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



277 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1580**円(税込) **1706**円
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



278 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890**円(税込) **2041**円
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



280 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678**円(税込) **732**円
各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



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

国産熟成牛 (北海道)



282 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1050**円(税込) **1134**円
歯ごたえと旨みがあるロースです。



283 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **500**円(税込) **540**円
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。



284 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050**円(税込) **1134**円
味に深みのあるウテ肉、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。



279 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948**円(通常) **900**円(税込) **972**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
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840**円(税込) **907**円
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



286 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
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。



285 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840**円(税込) **907**円
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



286 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
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。

ほのかな燻製の香りと
旨みがとても上品です



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



289 **冷蔵**
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)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖

287 **冷蔵**
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]



292 **冷蔵**
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]



293 **冷蔵**
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]

豆腐を加えるだけの
本格麻婆豆腐



原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油
290 **冷蔵** **G調味料**
中津ミート
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **378円**(税込408円)
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。[GMO飼料不使用]

豊かな香りとコク



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



294 **冷蔵**
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]



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



296 **冷蔵**
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]

備長炭でじっくりと焼き上げました

国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。[GMO飼料不使用]

原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油
297 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込859円)



298 **冷蔵** **G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]



299 **冷蔵** **G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]



300 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート
中津一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込518円)
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。[豚肉GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]



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

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです

房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]

302 **冷蔵** **G不使用**
千葉産直サービス
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込518円)

千葉産直サービス

美味しさの秘訣は
旨みのある鶏皮入り!



原材料/鶏ムネ肉、鶏皮、鶏卵、長ねぎ、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、昆布エキス、チキンエキス、砂糖、醤油、生姜、コショウ、食塩
304 **冷蔵** **G不使用**
千葉産直サービス
エコかざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込397円)
エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。[GMO飼料不使用]

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



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

手軽においしい焼き鳥を



原材料/つくね串(鶏肉(国)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(菜種油)、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
306 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 通常本体(180g) **630円**(税込680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]



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

本格派のこだわり鴨ハンバーグ

青森県産フランス鴨を使用し、手こね、手焼きで仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

303 **冷蔵**
千葉産直サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込518円)

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品



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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めてすぐに
食べられる便利品



原材料/鶏肉(徳島県)、玉ねぎ、醤油、馬鈴薯澱粉、なたね油、発酵調味料、酒、砂糖、にんにく、コショウ
309 **冷蔵** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **398円**(税込430円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

厳選調味料を使った
本格中華!



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

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



311 **冷蔵**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **428円**(税込462円)
312 **徳用**
4個×4 通常本体(560g) **800円**(税込864円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不分別]

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

314 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)

飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック

316 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込497円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]

飛鳥の黒豚肉まん

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

飛鳥のカレーまん

318 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。[GMO飼料不分別]

和風おろしソースでさっぱりとお召し上がりいただけます



原材料/鶏肉(国産)、野菜[玉ねぎ、生薑)、豆腐、つなぎ(パン粉、鶏卵、でん粉)、豚脂(国産)、醤油、菜種油、清酒、食塩、胡椒、たれ[大根、魚スープ(さば節、かつお節)、醤油、砂糖、発酵調味料、でん粉、食塩)、揚げ油(菜種油)

319 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
和風おろし豆腐ハンバーグ
3個(270g) **460円**(税込497円)
国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたハンバーグに、大根おろしを加えた醤油ベースのたれで仕上げました。
〔GMO飼料不分別〕

ソーセージ入りの懐かしいパスタ



原材料/めん[パスタ(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油)、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイズトマト(イタリア)、トマトケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ホウキエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コショウ)

320 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **525円**(税込567円)
ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。
〔GMO飼料不分別〕



321 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え
れんこんとえびの寄せ揚げ
6個(120g) **420円**(税込454円)
シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込421円)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



323 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込480円)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕



324 **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〕



329 **凍** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込648円)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。
〔GMO飼料不分別〕



330 **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入りの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕



331 **凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込495円)
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包み込みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



332 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **560円**(税込605円)
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

冷凍野菜



333 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックカーネルコーン
250g **298円**(税込322円)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



334 **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。



337 **蔵**
金子製麺 ◎10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うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



338 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そ
生冷長野県産十割そば
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。



339 **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し上がりください。



340 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込389円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



335 **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。



336 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **620円**(税込670円)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。



341 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込378円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ
鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。〔GMO飼料不分別〕

342 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麺
通常本体 280g **378円**(税込399円)



343 **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。



344 **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)
やまゆりや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。



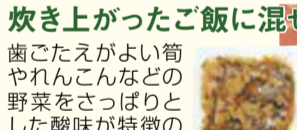
345 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込322円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



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



350 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円**(税込486円)
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



炊き上がったご飯に混ぜればできあがり
歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。

351 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちらし寿司の素
通常本体 200g(2合) **560円**(税込594円)



原材料/竹の子、れんこん、にんじん、椎茸、昆布、りんご酢、砂糖、発酵調味料、かつおだし、食塩、醤油



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
あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもちりとした食感のごまどうふです。

352 **蔵**
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ・カップ
120g **150円**(税込162円)
原材料/ごま、甘藷、でん粉、葛でん粉

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい本格たくあん



原材料/大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

346 **蔵**
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **435円**(税込470円)
契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

まろやかでふくよかな甘味がカレーライスによく合います



原材料/有機大根(宮崎県)、有機なす、有機きゅうり、有機生薑、ごま、干しいたけ、昆布、漬け原材料[有機醤油、みりん、梅酢、食塩]

347 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **480円**(税込518円)
有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

野菜を漬け、30分置くだけで出来上がり



原材料/食塩、純米みりん、純米酒、昆布、乳酸発酵液、干しいたけ

348 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) **398円**(税込430円)
国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選び抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。



353 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
辛子昆布佃煮
100g **350円**(税込378円)
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。



354 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円**(税込475円)
北海道余市産小女子と有機くるみを、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



355 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込378円)
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



356 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまろやかな甘さに仕上げました。



357 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふくらとまろやかに仕上げました。



358 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込178円)
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まろやかで、ふくらとまろやかに仕上げました。

昆布と鯉の風味をきかせた自家製つゆ使用



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

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

おでんが美味しくなる練り物セット 魚の旨みがギュッとつまっています



特 360 凍 G不使用 四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米 阿波のおでんセット 5種 通常本体(380g) 950円 940円(1015円) 徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料ははじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

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



特 361 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 通常本体(380g) 780円 770円(832円) 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〕

高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 笹かまぼこ

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

高橋徳治商店 ◎30日以上/米 高橋徳治商店のさつま揚げ

363 凍 G不使用 185g(5枚) 398円(430円) すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

高橋徳治商店 ◎30日以上/米 曲がりねぎちりめん揚げ

364 凍 G不使用 5枚(100g) 298円(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。

高橋徳治商店 ◎30日以上/米 子チミ風さつま揚げ

368 凍 G不使用 126g(3枚) 300円(324円) 国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだ子チミ風の揚げかまぼこです。

四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米 阿波のフィッシュカツ

369 凍 G不使用 2枚(130g) 340円(367円) 徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

いわて屋 ◎30日/麦 ちくわぶ

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

別所蒲鉾店 ◎30日以上 おさかなソーセージ

375 蔵 G不使用 45g×2 275円(297円) 山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

ミヤハラフーズ ◎6ヶ月 静岡県産たけのこ水煮

378 蔵 120g 450円(486円) 独特の旨みと歯切れのある静岡県産たけのこ水煮をそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

いわて屋 ◎90日 生芋こんにゃく

379 蔵 250g 230円(248円) 生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ(五目)

371 凍 G不使用 5個(175g) 300円(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。

高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米 ソフトはんぺん

372 凍 G不使用 4枚(200g) 388円(419円) スケ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〕

おまとも 特価 蔵 G調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・かにかま

373 蔵 6本(約85g) 198円(214円) 374 2パック 6本(約85g) 通常本体×2 396円 368円(397円)

がじか農場食品 ◎45日以上/豆 毎日だいず(大豆の水煮)

376 蔵 G不使用 120g 210円(227円) 377 蔵 G不使用 150g 250円(270円) ミックスビーンズの水煮

いわて屋 ◎90日 生芋しらたき

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

いわて屋 ◎90日 小結しらたき

381 蔵 150g 210円(227円) ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

【お詫びとお願い】 大豆屋の正月休みの関係で、木・金曜日コースは大豆屋商品の注文受付をお受け出来ません。丸和食品の商品をご購入くださいますようお願いいたします。

382 蔵 G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 300円(324円) 〔放〕不検出 <2.1<2.3

384 蔵 G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 木綿豆腐 330g 310円(335円) 〔放〕不検出 <2.1<2.3

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

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

賞味期限の長い充填豆腐 おまとも 特価 国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

388 蔵 G不使用 丸和食品 ◎20日/豆 充填絹豆腐2連 150g×2 通常本体×2 334円 300円(324円)

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット! 特



原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぴょう、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

396 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) 通常本体 500円 490円(529円) 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。

大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 焼豆腐

390 蔵 G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 焼豆腐 300g 355円(383円) 煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。 〔放〕不検出 <2.1<2.3

大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 油揚げ

392 蔵 G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 油揚げ 大1枚 210円(227円) 厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

丸和食品 ◎5日/豆 ミニきぬ豆腐

386 蔵 G不使用 丸和食品 ◎5日/豆 ミニきぬ豆腐 150g×2 180円(194円) 387 蔵 G不使用 丸和食品 ◎5日/豆 ミニもめん豆腐 150g×2 180円(194円)

豆腐職人の技で「まるやか」「まったり」と仕上げました

国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

389 蔵 G不使用 丸和食品 ◎6日/豆 まったり寄せ豆腐 200g 168円(181円)

担当おすすすめ レシピ



お豆腐のツナマヨ はさみ揚げ 材料(2人分) 押し豆腐1個、ツナ缶1缶、マヨネーズ適宜、塩・胡椒適宜

作り方 ①押し豆腐を縦に1/2、厚みを1/2にスライスします。ツナ缶(水分を軽くする)をマヨネーズと塩、胡椒で味付けして挟みます。 ②①を、小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけ180℃の油できつね色になるまで揚げます。食べやすい大きさにカットして器に盛り付けて出来上がりです。

原材料/丸大豆(北海道、山形)にがり おまとも 特価 丸和食品 ◎21日/豆 押し豆腐2個 220g×2 438円 420円(454円) 調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

普段使いに便利な3枚入り おまとも 特価

丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 3枚 165円(178円) 3枚×2 通常本体 330円 298円(322円)

ふっくら、じっくり炊き上げた がんもの煮物 おまとも 特価

丸和食品 ◎30日/豆・麦・米 味付きつねがんも2袋 4個×2 通常本体 680円 630円(680円)

丸和食品 ◎60日/豆 きざみ揚げ

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

丸和食品 ◎5日/豆 丸和の厚揚げ

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

丸和食品 ◎30日/豆 丸和のおから(生)

丸和食品 ◎30日/豆 丸和のおから(生) 200g 157円(170円) 国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっと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。

丸和食品 ◎5日/豆 丸和の一口厚揚げ

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

丸和食品 ◎7日/豆・麦・米 きのこがんも

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

丸和食品 ◎5日/豆 丸和のやきとうふ

丸和食品 ◎5日/豆 丸和のやきとうふ 250g 194円(210円) 国産丸大豆・海水にがりを用いて100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。

カップ入りだから
そのままOK

おまとも
特価



登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
402 30g×3
タレ・カラシ付 198円(税込) 214円

登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
407 30g×2
タレ・カラシ付 158円(税込) 171円

仕込む日の朝に大豆を
ひき割り仕上げています

おまとも
特価



登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
407 30g×2
タレ・カラシ付 158円(税込) 171円

登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
402 30g×3
タレ・カラシ付 198円(税込) 214円



登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
405 50g 105円(税込) 113円



登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
406 50g 105円(税込) 113円



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
410 40g×2 140円(税込) 151円



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
411 40g×2 160円(税込) 173円



登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
404 30g×3
タレ・カラシ付 208円(税込) 225円



登喜和食品 ©9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
409 80g
タレ・カラシ付 210円(税込) 227円

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。



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
412 80g 170円(税込) 184円

デニッシュハウスの
人気パンが入ってる!



デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
413 3種 565円(税込) 610円

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンブキンワールド1個 [乳製品GMO飼料不分別]

シンプルなパンだから...

小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



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
414 1斤(6枚) 290円(税込) 313円

ほのかな甘みがくせになる
あきのこない味

国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩



栄屋製パン ©3日/麦・米
けんこうパン
418 1個 98円(税込) 106円



デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
415 1斤(8枚) 298円(税込) 322円



栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
416 5個 230円(税込) 248円



デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
417 3個 400円(税込) 432円



栄屋製パン ©3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
419 2枚 98円(税込) 106円



デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
420 1.5斤 460円(税込) 497円



デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
クルミブレッド
421 1個 450円(税込) 486円



サラ秋田白神 ©3日/麦
白神食パン
422 250g(半斤) 240円(税込) 259円



サラ秋田白神 ©3日/麦
白神ソフトフランス
423 350g 370円(税込) 400円



サラ秋田白神 ©3日/麦
白神コンブレ(全粒粉パン)
424 1個(約250g) 355円(税込) 383円

もちりとした食感
お好みのカレーと
あわせてどうぞ

小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油



大進食品 ©365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン2袋
430 3枚(210g) 通常本体 574円(税込) 620円

解凍後オーブントースターで
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]

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

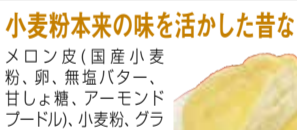
シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。



サラ秋田白神 ©3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
425 1個 400円(税込) 432円



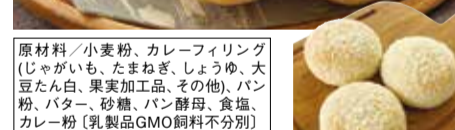
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神ホワイト&レーズン
426 各1個 295円(税込) 319円



デニッシュハウス ©4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
427 1個 190円(税込) 205円



デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
禁断のりんご(菓子パン)
428 2個 400円(税込) 432円



アップルプレザージュ(りんご、甘しょ糖、レモン果汁)、国産小麦粉、クリームチーズ、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩、シナモン、クルミ [乳製品GMO飼料不分別]

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



創健社 ©240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
431 160g 300円(税込) 324円



創健社 ©180日以上/豆
黒ゴマクリーム
432 190g 510円(税込) 551円

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
434 1000g 2150円(税込) 2322円



創健社 ©90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティアー)
433 150g 440円(税込) 475円

国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

平田産業 ©1年以上
ナチュラルメープルシロップアンバー
435 330g(ビン) 1050円(税込) 1134円

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]

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)
436 150g 280円(税込) 302円

5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO不分別]

創健社 ©150日以上/豆・麦
ミネストローネ
438 6.5g×4食 542円(税込) 585円

忙しい朝やお夜食におすすめなスープ!

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]

マルサンアイ ©150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
437 180g 160円(税込) 173円

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て

マルサンアイ ©180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
439 26.1g(3食分) 248円(税込) 268円

年末年始のお料理に!



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵

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



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。2段階の開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

JAやさと /卵

産直たまご

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



105 蔵

秋川牧園のたまご 10個

10個(S~Lサイズ) 400円 (税込432円)
山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <2.3<2.5



106 蔵

百姓屋敷じろむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個

10個 590円 (税込637円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]
(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円 (税込281円)

108 蔵
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 268円 (税込289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <2.1<2.1



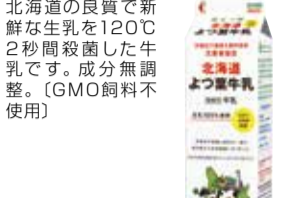
木次乳業 ◎7日/乳
109 蔵
ブラウンスイス牛乳
500ml 215円 (税込232円)

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



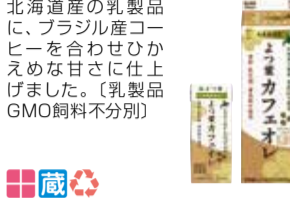
タカハシ乳業 ◎5日/乳
111 蔵
那須の美味しい牛乳
1000ml 340円 (税込367円)

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



440 蔵
よつ葉UHT牛乳
1ℓ 270円 (税込292円)

北海道の良質で新鮮な生乳を120℃2秒間殺菌した牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



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

442 蔵
よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g 160円 (税込173円)



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

444 蔵
とろっとなめらかヨーグルト
400g 300円 (税込324円)

3月までの期間限定!

お値段そのままの50g増量企画です

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]

456 蔵
よつ葉ナチュラルチーズ
300g(250g+50g) 520円 (税込562円)



451 蔵
よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン
80g 145円 (税込157円)

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



452 蔵
よつ葉ヨーグルト
90g×3個 215円 (税込232円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックピフィス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



453 蔵
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 270円 (税込292円)

454 蔵
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 290円 (税込313円)



455 蔵
木次カスタードプリン
100ml 210円 (税込227円)

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

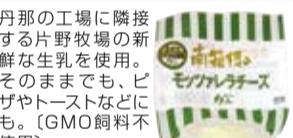
コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]

457 蔵
よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) 360円 (税込389円)



458 蔵
よつ葉カマンベールチーズ
90g 390円 (税込421円)

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



459 蔵
南箱根のモッツアレラチーズ
100g 585円 (税込632円)

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



460 蔵
よつ葉バター(減塩)
150g 330円 (税込356円)

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



461 蔵
よつ葉生クリーム
200ml 362円 (税込391円)

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



462 蔵
丹那生クリーム
200ml 435円 (税込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]

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
463 蔵 白米 2kg 950円 (税込1026円)
464 蔵 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
465 蔵 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料
466 蔵 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
467 蔵 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
468 蔵 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
469 蔵 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
470 蔵 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)
あきたこまち 除草剤無化学肥料
471 蔵 白米 5kg 2850円 (税込3078円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
480 蔵 白米 5kg 3400円 (税込3672円)
481 蔵 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
高知県南国市の金田善充さん他。
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
482 蔵 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
483 蔵 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料
472 蔵 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
473 蔵 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1
庄内ササニシキ
474 蔵 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。
庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
475 蔵 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
476 蔵 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。
庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
477 蔵 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
478 蔵 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
479 蔵 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

鹿児島にこまる
484 蔵 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
485 蔵 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
486 蔵 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
487 蔵 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)
鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。

180014 蔵
マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g 980円 (税込1058円)

180026 蔵
マゴメ
国内産押麦
300g 398円 (税込430円)

180038 蔵
マゴメ
国内産もちあわ
100g 540円 (税込583円)

180040 蔵
マゴメ
国内産もちきび
150g 540円 (税込583円)

180051 蔵
マゴメ
国内産たかきび
150g 540円 (税込583円)

180063 蔵
マゴメ
国内産ひえ
150g 540円 (税込583円)

180075 蔵
マゴメ
国内産アマランサス
100g 540円 (税込583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

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

ちよびりビターでかわいいチョコです



489 **冷凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズくるみもち
150g **460円**(税込497円)
砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしよでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

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

サクサク、バリバリクセになる美味しさ



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

491 **冷蔵** **G**不使用
サンコー ◎6ヶ月/乳・豆
くまチョコ
50g(個包装紙込) **280円**(税込302円)
クーベルチュールチョコレートにくまの形にした、便利な個包装タイプのチョコレートです。大豆由来の乳化剤使用。無香料、無着色です。

サクサク、バリバリクセになる美味しさ



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

492 **冷蔵** **G**不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **165円**(税込178円)
国内産のジャガイモをココのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

たんばや



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

495 **冷蔵** **G**調味料
サンコー ◎20日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円**(税込390円)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

キング製菓



494 **冷蔵** **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**(税込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)

496 **冷蔵** **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円**(税込378円)
黒糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、生姜ペースト、生姜パウダー

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます
デーツ(米国産)



497 **冷蔵**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込464円)

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎゅしり!



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

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!



501 **冷蔵**
庄内協同ファーム ◎60日以上
庄内産干し柿
180g(4~6個) **640円**(税込691円)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



502 **冷蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円**(税込583円)

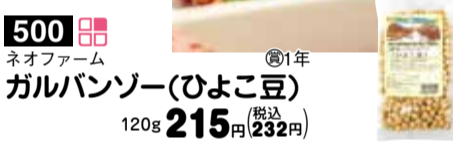
ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

あんずを皮ごと干し上げました
あんず(カリフォルニア州)



499 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円**(税込502円)

カレーやサラダなどに♪
ガルバンゾー(トルコ)



500 **冷蔵**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **215円**(税込232円)

さや無しだから食べやすい!あとをひく香ばしさです



503 **冷蔵**
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込961円)

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です



504 **冷蔵**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込680円)

がりっと堅いつぶ塩味のかりんとう



505 **冷蔵** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

ぼきぼきと歯ざわりの良い黒糖味



506 **冷蔵** **G**不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



507 **冷蔵**
太洋 ◎45日以上
豆かてん
155g **220円**(税込238円)
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

サクッと歯ごたえの良い玄米パフとナッツに、ドライフルーツの酸味がクセになる美味しさ。GI値が砂糖よりも極めて低いアガベシロップを使用しています。



508 **冷蔵** **G**不使用
太洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込243円)
天草、黒糖、きな粉

フ爽甘レや酸レかつバナバク



510 **冷蔵**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツバー ザクロ
40g **268円**(税込289円)
有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機みまわり油漬)、有機レーズン(有機みまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機みまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機みまわり

511 **冷蔵**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツバー ココナッツ
40g **268円**(税込289円)
有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機みまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料

512 **冷蔵**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツバー アーモンド
40g **268円**(税込289円)
有機レーズン(有機みまわり油漬)、有機胡麻、有機みまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機みまわり油、寒天

兵庫県淡路島 弁天堂

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」



513 **冷蔵** **G**不使用
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
ザッハトルテ
12cm **975円**(税込1053円)
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります



514 **冷蔵**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **830円**(税込896円)
シュー生地とクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯刺りのいい生地仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



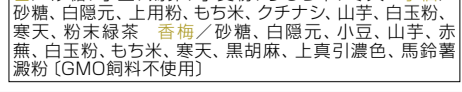
515 **冷蔵** **G**不使用
菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)
雪椿/砂糖、白隠元、寒天、鶏卵、赤蕪、粉末緑茶 雪景色/砂糖、小豆、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天 水仙/砂糖、白隠元、上用粉、もち米、クチナシ、山芋、白玉粉、寒天、粉末緑茶 香梅/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、もち米、寒天、黒胡麻、上真引濃色、馬鈴薯澱粉(GMO飼料不使用)

クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子



516 **冷蔵**
菓房はら山 ◎180日/乳
黄金芋
40g×5個 **600円**(税込648円)

職人が丁寧にふっくら焼き上げました



517 **冷蔵**
菓房はら山 ◎60日/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **450円**(税込486円)

静岡県静岡市 吉川農園



静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

519  
吉川農園 6ヶ月
ふる里の香(緑茶)
100g **470円**(税込) **508円**

518  
吉川農園 6ヶ月
深山里(緑茶)
100g **950円**(税込) **1026円**

(放) 不検出 <0.3<0.3 (飲用)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。



520  
吉川農園 6ヶ月
くき茶(緑茶)
100g **476円**(税込) **514円**

(放) 不検出 <0.3<0.3 (飲用)

521  
吉川農園 6ヶ月/米
抹茶入玄米茶
200g **540円**(税込) **583円**

(放) 不検出 <0.3<0.3 (飲用)

体調管理に

甘すぎないすっきりとしたやわらかい味わい。咳や風邪予防にもおすすめです

522  
堀内果実園(奈良県) 1年
かりんしろっぴ
550ml **1500円**(税込) **1620円**

原材料/かりん、ビートグラニュー糖

1月2回

吉野の広大な山で栽培、収穫した梅の実を使用し、じっくりと時間をかけてエキスを抽出しました。4倍希釈となっておりますので、お湯などで割ってお召し上がりください。

523  
堀内果実園(奈良県) 1年
うめしろっぴ
500ml **1500円**(税込) **1620円**

524  
ムソー 2年
しょうが湯・箱入り
20g×18袋 **1058円**(税込) **1143円**

国産無農薬のしょうがを100%使った香りのおいしいしょうが湯です。お買い得な箱入りです。

特

さらりと飲みやすく、体がよるこぶ自然の甘さ

525 ヤマク食品 3ヶ月以上/米
無添加甘酒 蔵作り
180g **178円** (通常本体) **168円** (税込) **181円**

526 **箱(12個)**
箱 通常本体 **2100円** (12個) **1980円** (税込) **2138円**

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

東京都八王子市 珈琲実験室

1月2回

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

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

1月2回

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨート」に仕上げました。

珈琲実験室 12ヶ月
ヨーロッパブレンド
529   粉
200g **750円**(税込) **810円**

530   豆
200g **750円**(税込) **810円**

有機トマトと20種類の野菜で作った飲みやすい野菜ジュース

180087  
光食品 18ヶ月
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000円**(税込) **5400円**

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

完熟した旬のトマトの甘みと香り。さらっとした口当たりが特徴です

180099  
ナガノトマト 1年以上
30缶・信州生れのおいしいトマト無塩
190g×30缶 **3230円**(税込) **3488円**

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2缶に対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

532  
庄内協同ファーム 180日以上
むぎちゃん(麦茶)
500g **488円**(税込) **527円**

(放) 不検出 <1.4<1.7

533  
金沢大地 1年
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368円**(税込) **397円**

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

1月2回

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

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

1月2回

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

珈琲実験室 12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10p **498円**(税込) **538円**

原材料/有機トマトジュース(アメリカ・イタリア・スペイン)、野菜ジュース、有機ゆづ果汁、有機レモン果汁(スペイン)

原材料/トマト(国産)

534  
長野興農 360日以上
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720円**(税込) **778円**

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

180105  
光食品 1年/麦
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630円**(税込) **3920円**

特

180154  
フジワラ化学 240日
フジワラの青汁
7パック **1100円** (通常本体) **995円** (税込) **1075円**

特別企画チラシで詳しくご紹介しています

特

フジワラ化学 2年
フジワラの青汁粉末タイプ
180166 30包  
3g× 通常本体 **2830円** (30包) **2500円** (税込) **2700円**

180157 10包  
3g× 通常本体 **1048円** (10包) **999円** (税込) **1079円**

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

 
創健社 150日以上
緑茶
535 500ml **138円**(税込) **149円**

180117 **箱**
500ml×24本 **3200円**(税込) **3456円**

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

 
光食品 1年
オーガニックスポーツドリンク
536 280ml **168円**(税込) **181円**

180129 **箱**
280ml×24 **3890円**(税込) **4201円**

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

180178  
マルキン忠勇 1年6ヶ月/米
琉球もろみ酢
720ml **1700円**(税込) **1836円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

1月2回

深みのある、贅沢な風味をお楽しみください

原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)

180193  
西平酒造
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **2380円**(税込) **2618円**

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

1月2回

ふくよかで柔らかい、やや辛口、ミディアムボディの赤ワイン

原材料/ぶどう(長野県)

180199  
井筒ワイン
井筒アッサンブラージュ
720ml **1530円**(税込) **1683円**

長野県桔梗ヶ原で栽培するメルローとマスカットベリーAをアッサンブラージュ(ブレンド)した赤ワイン。酸化防止剤不使用アルコール12.5%。飲み頃10〜15℃

まとめ得

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**

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディアペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

まとめ得

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

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

お試しミニサイズが今回お得持ち運びにも便利!

特

原材料/水、グリセリン、プロパンジオール、ホホバ油、スクワラン、ステアリン酸、パルミチン酸、カリ石けん素地、ハイブリッドヒマワリ油(ヒマワリ油(2))、ヘン酸、キダチアロエエキス-2、ヘニルアルコール、トコフェロール(天然ビタミンE)、ヒノキチオール、エタノール

209126  
太陽油脂
ハンドクリーム 無香料 20g
20g **326円** (通常本体) **200円** (税込) **220円**

手肌のうるおいを保つアロエエキス、オリーブスクワランを配合しました。お出かけ前やお風呂上がりに。

209133  
太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580円**(税込) **638円**

209092  
太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418円**(税込) **460円**

209007  
太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650円**(税込) **715円**

209011  
太陽油脂
詰替用ナチュロンボディーソープ
500ml **650円**(税込) **715円**

209140  
太陽油脂
詰替用ボックス衣類のリンス
550ml **400円**(税込) **440円**

209017  
太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗剤
450ml **355円**(税込) **391円**

209009  
太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650円**(税込) **715円**

209142  
太陽油脂
ナチュロンソルティエ石けんはみがき
120g **380円**(税込) **418円**

209013  
太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **535円**(税込) **589円**

209083  
太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314円**(税込) **345円**

180294  
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**

180300  
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**

209152  
太陽油脂
詰替オリーブヘアソープ
400ml **1125円**(税込) **1238円**

209154  
太陽油脂
詰替オリーブヘアコンディショナー
400ml **1125円**(税込) **1238円**

180324  
丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370円**(税込) **407円**

180312  
マスコー製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430円**(税込) **473円**

オレイン酸豊富なオリーブオイルを使用し石けん由来の濃密な泡でお肌の汚れや皮脂をすっきりと落とします。甘みのあるメロウトワイライトの香り。

209156  
太陽油脂
詰替オリーブボディーソープ
400ml **900円**(税込) **990円**

180336  
宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158円**(税込) **174円**

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

白みそ仕立てのお雑煮♪

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

538 不使用
ヤマク醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) ~~970円~~

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

542 1ℓ **500**円(税込) ~~540円~~

543 1.8ℓ **760**円(税込) ~~821円~~

年末年始の煮物や麺類に!

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

545 1ℓ **765**円(税込) ~~826円~~

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

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

549 8
高橋ソース
有機コストリカ産黒糖
400g **324**円(税込) ~~350円~~

コストリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

540 不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) ~~464円~~

米こうじの濃厚な甘味とふくらとした味わいが特長です。和え物や魚などの漬け床などに。塩分5.0%

539 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~~

541 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) ~~562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。

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

有機栽培ぶどうから作られた白ワイン果汁を、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

547 8
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインピネガー
250ml **580**円(税込) ~~626円~~

価格改定しました

548 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **360**円(税込) ~~389円~~

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

549 8
高橋ソース
有機コストリカ産黒糖
400g **324**円(税込) ~~350円~~

コストリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

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

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

551 不使用
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(税込) ~~292円~~

552 8
海の精
海の精あらしお
240g **600**円(税込) ~~648円~~

553 8
海の精
海の精やしお詰め替え用
60g **238**円(税込) ~~257円~~

ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやしおです。

年末年始の揚物料理に♪

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

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

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。

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

カルパッチョにおすすめ♪

561 8
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) ~~896円~~

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

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

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

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

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

560 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~~

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。

559 (小) 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
600g **500**円(税込) ~~540円~~

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

561 8
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) ~~896円~~

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

562 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **330**円(税込) ~~356円~~

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]

565 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。

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

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

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

571 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~~

香りを引き立てるガラムマサラ付き

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

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

576 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g **368**円(税込) ~~397円~~

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

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

566 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~~

567 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~~

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

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

572 不使用
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(税込) ~~462円~~

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

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

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

577 不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュー
150g **250**円(税込) ~~270円~~

ネギ油とスパイスが香る本格中華の鍋の素

578 調味料
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
麻婆鍋の素
150g 通常本体 **320**円(税込) ~~346円~~

豆板醤とラー油の辛味に、甜麺醤(テンメンジャン)のコクを合わせました。食べやすい量の2~3人前。

ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます

579 不使用
マルサンアイ ◎9ヶ月以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g 通常本体 **300**円 ~~290~~円(税込) ~~313円~~

有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

580 不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
キムチ鍋の素
150g 通常本体 **330**円(税込) ~~346円~~

コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。

581 不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 **420**円(税込) ~~454円~~

国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

人気のチューブタイプ♪

583 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g 通常本体 **300**円 ~~290~~円(税込) ~~313円~~

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

582 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) ~~324円~~

584 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込) ~~324円~~

スパイス各種

585 8
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) ~~346円~~

海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

586 8
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) ~~286円~~

587 8
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) ~~265円~~

588 8
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込) ~~454円~~

589 8
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) ~~243円~~

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

591 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。

592 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。

593 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

594 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

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

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

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

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

598 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**)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないよう、収穫から24時間以内に加工をします。

599 タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込**238円**)
国産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。

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

原材料 / 油揚げ麺(小麦粉(北海道)、植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ホクパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)

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

604 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**)

606 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〕

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

608 マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込**572円**)
農業不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

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

603 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

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

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

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

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

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

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

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

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

625 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込**140円**)

610 桜井食品 ◎3ヶ月以上/米
玄米パン粉
100g **320円**(税込**346円**)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。

横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

612 ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円**(税込**335円**)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

622 加賀製菓 ◎5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **298円**(税込**322円**)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

624 坂利製麺所 ◎360日/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麩
42g **300円**(税込**313円**)
厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。

626 トレテス ◎730日
ふるんがあん(乾燥糸こんにやく)
25g×10個 **520円**(税込**562円**)
幻といわれる高品質のムカゴこんにやくを使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

627 伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込**389円**)

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

620 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)
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」の玄米を使用しました。

621 ライスロッヂ大湯 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の芽芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込**486円**)
秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きめのはだを芽芽させてから餅にしました。

623 加賀製菓 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込**521円**)

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

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

629 ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込**346円**)

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

633 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。

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

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

638 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。

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

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

639 小林海苔店 ◎45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込**214円**)
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

640 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

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

643 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。

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

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

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

645 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

646 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

647 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

648 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込**346円**)

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

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

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

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

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

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



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

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

黒豆の美味しさが素直に味わえます



1月2回
原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ、昆布だし、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
643 **不使用**
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円(700円)**

京都桂
胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)
648 **8**
山田製油 ◎180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500円(540円)**
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

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

650 **品**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円(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。

188475 **品**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(648円)**
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。
188487 **品**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**
188499 **品** **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円(594円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



1月2回
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
644
50g **700円(756円)**
原材料/ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鱈節

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

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい



1月2回
国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。
646 **不使用**
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円(508円)**

しっかりとした味付けなのに爽やか
1月2回
丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。[GMO飼料不分別]
647 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み
150g **800円(864円)**

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母
188505 **品**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080円)**

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

飯尾醸造

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg



原材料/玄米、米こうじ、酵母
188517 **品**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**

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

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。
188530 **品**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。
188529 **品**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**



京都菓子匠
藤澤永正堂

昭和6年の創業当時から、製法を変えることなく良質の国産素材にこだわり丁寧に製造しています。

柚子の爽やかさに
ほろ苦さとザラメ糖がよく合います



1月2回
原材料/もち米(国産)、砂糖、醤油、柚子果皮、(京都府)、粉末昆布、鰹だし
188542 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
京のゆずあられ
75g **280円(302円)**
京都・水尾産の柚子皮を炊き込み、あられに揚ぎ込みました。

京都府和束町 中井製茶場・アトレ

中井製茶場の茶葉を使いアトレが加工販売しています

お湯を注ぐだけで、香ばしいおしるこができます



1月3回
原材料/甜菜糖(北海道)、さらしあん(北海道)、もち米、馬鈴薯澱粉、食塩
188591 **不使用**
アトレ ◎75日以上/米
手づくり 京風懐中しるこ
約60g×3個 **950円(1026円)**
北海道産小豆のさらしあんと甜菜糖を使い、もち生地で包み炙りました。お好みの大きさに割ってから、お湯を入れてください。

甘さ控えめ、濃厚でピターな味わい



1月2回
原材料/生乳(島根県)、甜菜糖(北海道)、有機抹茶(京都府)
188608 **不使用**
アトレ ◎130日以上/乳
有機宇治抹茶入りミルクジャム
120g **1000円(1080円)**
島根県石見銀山高原生乳、甜菜糖、有機宇治抹茶を使用し、煮詰めました。パンやヨーグルトなどに。[GMO飼料不分別]

創業以来の伝統



1月2回
もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし
188554 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
ひとくち鞍馬石
100g **290円(313円)**

北海道産の黒豆入り



1月2回
もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし
188566 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
豆半月
80g **290円(313円)**

柚子の爽やかな香り



1月2回
柚子餡[甜菜糖、白隠元豆(北海道)、有機柚子(徳島県)]、もち粉(国産)
188610 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
柚子あんしっとりもなか
1個 **190円(205円)**

京都の茶師が吟選した新感覚もなか



1月2回
抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)
188621 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
宇治抹茶しっとりもなか
1個 **190円(205円)**

3種類のあられを楽しめます



1月2回
もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、青のり、粉末昆布、鰹だし
188578 **不使用**
藤澤永正堂 ◎180日/豆・麦・米
京千枚
90g **290円(313円)**

香ばしい小粒のあられ



1月2回
もち米(国産)、食塩
188580 **品**
藤澤永正堂 ◎180日/米
お茶漬けあられ
80g **290円(313円)**

渋みがなくほのかな甘みと
まろやかさのある素朴な風味です



1月2回
有機栽培茶の若葉の下成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。
188633 **品**
中井製茶場 ◎180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630円(680円)**

赤ちゃん番茶とも呼ばれ、古くから
京都地方で愛飲されています



1月2回
刈り取った茶葉を赤くなるまで蒸し天日で乾かし、昔ながらの釜炒りで焙じています。ティーバッグタイプです。
188645 **品**
アトレ ◎180日
有機栽培 釜炒り京番茶ティーバッグ
5g×15 **570円(616円)**