

	月	火	水	木	金
注文書回収	1/10	11	12	13	14
商品配達	1/17	18	19	20	21
特別企画商品配達	1/24	25	26	27	28

2022年  
1月3回42号

## 爪楊枝を使わない！ 簡単ロールキャベツ



**ちょっと雑学**  
春キャベツと冬キャベツは、タネを蒔く時点でキャベツの種類自体が異なるため、種類の違うキャベツは、それぞれ適した温度環境で栽培され出荷されます。夏キャベツは一般的に冬キャベツと呼ばれているキャベツと同じ品種を涼しい高原で栽培されるそうです。



キャベツの甘みがグーンと増して来ました。一般的にキャベツの旬は11月～3月の冬キャベツと、4月～6月の春キャベツの年に2回と言われていますが、最近、夏キャベツと呼ばれる高原キャベツも登場しています。今回は、加熱調理に最も適している冬キャベツを、ロールキャベツにしてポトフ風に仕上げてみました。爪楊枝やかんぴょう、パスタなどで止めることなく、ただ巻くだけで肉だねが飛び出ない巻き方をご紹介します。キャベツは、別名「食べる薬」ともいわれ、食物繊維や、カリウム、ミネラル、ビタミン類などの栄養素が豊富です。水溶性のビタミンCやビタミンB群が溶け出したスープも残さず召し上がれ！

基本の肉ダネ材料

- 豚ひき肉 ..... 100g
- 卵 ..... 1個
- 玉ねぎ(みじん切り) ... 1/2個
- 塩 ..... 少々
- 人参(みじん切り) ..... 1/2本
- 黒こしょう ..... 少々
- パン粉 ..... 大さじ1

担当者おすすめ  
レシピ

- 今回使用の材料
- 159 キャベツ 1玉 365円(税込394円)
  - 151 川真田さんの玉ねぎ
  - 287 国産牛豚合挽肉
  - 103 産直たまご 10個
  - 609 マムのパン粉
  - 566 洋風だし一番
  - 585 有機黒コショウ(粒)

巻き方  
ロールキャベツの



- ①葉がしんなりするまで茹でたキャベツの葉4枚は、キッチンペーパーなどで水気を取り、広げて芯の方を手前にし肉ダネをのせます。
- ②キャベツを肉ダネに密着させるように、手前のキャベツの軸を起こして巻き付けます。
- ③キャベツの片側を折り込み、反対側の上部を手前に少し織り込んでおきます。
- ④織り込んだキャベツの葉を押さえるように肉ダネ部分を倒して巻き込みます。
- ⑤キャベツが飛び出した側を上にして立て、巻いてある内側の方から飛び出したキャベツを指で押し込みます。
- ⑥形を整えます。  
※巻き終わりを下にして、落し蓋をして煮込んでください。お好みの野菜なども一緒に煮込んでどうぞ！

今年の節分は2月3日  
**川崎北部水産加工の太巻きの具** 5ページ

最近では豆まきと恵方巻が恒例行事となった節分。恵方(2022年は北北西や北)を向き願い事をしながら無言で一気に食べるのがルールとか…。恵方巻の準備におすすめのセットをご案内しています。  
※お届けは1月4回です。

桜井食品の記念企画限定品  
**純正ラーメン豆乳塩だし味** 15ページ

純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多く支持を得た「豆乳塩だし味」です。あっさりとしたスープは、国内産小麦を使用した麺との相性が良く、素朴な味をお楽しみいただけます。

趙さんの味  
**手作りキムチ** 16ページ

白菜が美味しくなる季節に合わせて、毎回好評の手作りキムチの材料と人気の熟成白菜キムチや韓国調味料、お買得なキムチ鍋セットをご案内しています。

デコポンの親に当たり、皮が剥きやすく、薄皮も食べられるので人気!



114 福島柑橋園(熊本県) 福島さんのネーブルオレンジ 1kg 745円(税込) 805円(税別)



115 福島柑橋園(熊本県) 福島さんのハッサク 1kg 458円(税込) 495円(税別)



116 秋澤さんの本レモン 500g 335円(税込) 362円(税別)

美味しく洗うだけで食べられる♪



118 竹村さんのいちご A品200g 495円(税込) 535円(税別)

180494 徳用(箱入り) A品200g×4P 1900円(税込) 2052円(税別)



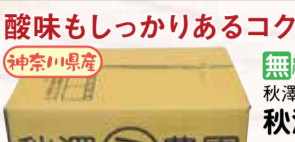
113 福島柑橋園(熊本県) ポンカン 1kg 530円(税込) 572円(税別)

熊本県水俣市 福島柑橋園

今回よりポンカン、ネーブルオレンジ、スイートスプリングの案内を有機 JAS に変更させていただきました。



181006 福島柑橋園(熊本県) スイートスプリング 1kg 530円(税込) 572円(税別)



117 秋澤さんのみかん 1kg 460円(税込) 497円(税別)

119 キウイフルーツ 500g 350円(税込) 378円(税別)



119 秋澤さんのみかん 2.5kg 950円(税込) 1026円(税別)



120 有機バナナ 450g以上 298円(税込) 322円(税別)



121 アボカド 1個 325円(税込) 351円(税別)



122 りんご(王林) 900g以上 755円(税込) 815円(税別)



123 さんさんりんご(ふじ)箱 5kg箱 3450円(税込) 3726円(税別)



180555 有機ミニトマト 150g 315円(税込) 340円(税別)



180968 有機ピーマン 150g 310円(税込) 335円(税別)



124 有機いんげん 90g 315円(税込) 340円(税別)



125 有機塩セロリ 180g~200g 258円(税込) 279円(税別)



126 小松菜 200g 180円(税込) 194円(税別)



127 有機ほうれん草 200g 260円(税込) 281円(税別)



128 チンゲン菜 200g 214円(税込) 231円(税別)



129 春菊 100g 214円(税込) 231円(税別)



130 ラディッシュ 100g 200円(税込) 216円(税別)



131 スティックブロッコリー 150g 250円(税込) 270円(税別)



132 フリルレタス 1個(100g) 198円(税込) 214円(税別)



180579 ブロッコリー 1個 258円(税込) 279円(税別)



133 フリルレタス 1株 235円(税込) 254円(税別)



180543 レタス 1玉 290円(税込) 313円(税別)

ミネストローネに♪



137 ケール(カーポロネロ) 80g 235円(税込) 254円(税別)



134 からし菜・わさび菜セット 170g 250円(税込) 270円(税別)



135 山本さんの水菜 150g 170円(税込) 184円(税別)



136 ルッコラ 約60g 188円(税込) 203円(税別)



133 赤リーフレタス 1株 235円(税込) 254円(税別)



180567 緑リーフレタス 1株 235円(税込) 254円(税別)

黒キャベツという別名があり、キャベツの一種なので、ロールキャベツにこのカーポロネロを巻いて作ることもできます。



138 有機ベビーリーフミックス 50g 210円(税込) 227円(税別)



139 ブロッコリーの新芽 30g 128円(税込) 138円(税別)



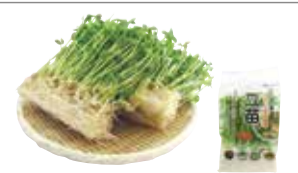
142 有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g 160円(税込) 173円(税別)



144 長いも 300g 340円(税込) 367円(税別)



145 里いも(やいち) 500g 330円(税込) 356円(税別)



180956 豆苗 130g(2束入り) 130円(税込) 140円(税別)



141 もやし 250g 50円(税込) 54円(税別)



143 菜花 150g 180円(税込) 194円(税別)



ひとあし早い春を告げる菜花で心も体も温まりそう♪




節でて皮を剥いて冷凍保存にも♪



# 南 鮪

～ミナミマグロ～



南半球の海域に分布することが「南マグロ」の由来で、肉質は本マグロに匹敵するほどよく、市場価値が高いマグロです。最近では天然ものの他、オーストラリアの養殖ものが増えています。天然ものならではの美味しさを味わってください。

## 天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



**184** 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)



**185** 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)

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**

特製タレ付

**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  
**186** 品  
40g×2 **368円** (税込397円)  
タレ付 **736円** **700円** (税込756円)

**187 徳用** 品  
40g×4 **700円** (税込756円)

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や巻き寿司などに。

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

**188** 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。

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

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

**190** 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づけを加えました。解凍してください。

**191** 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)

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

**192** 品 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。

**193** 品 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。

お刺身や寿司種などに

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。

**194** 凍  
共和水産 ◎90日以上  
えんがわ刺身  
40g **420円** (税込454円)

【原材料/カラスカレイ(ロシア)】

**195** 品 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。

**196** 品 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。

**197** 品 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。

**198** 品 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。

**199** 品 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。

塩焼きや煮付けなどに

八戸産真いわしの頭とほらわたを取り除きました。

**200** 品 凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)  
通常本体 **358円** **340円** (税込367円)

【原材料/マイワシ(青森県)】

**201** 品 凍  
五戸水産 ◎90日以上  
十和田湖産わかさぎ  
200g **568円** (税込613円)

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。

**202** 品 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。

**203** 品 凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身  
3切(165g) **540円** (税込583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。

**204** 品 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ブタ用に使ったサーモンステーキにカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

## 青森県津軽地方の郷土料理

**205** 品 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。

**206** 品 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)

【原材料/サバ(熊野灘)、食塩】

**207** 品 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おいわしを100%使用し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。

**208** 品 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) **350円** (税込378円)

北海道、青森県産の真いわしを、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)

## 天然鯛の旨味を凝縮

やわらかく脂がのっています

**209** 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(約120g) **540円** (税込583円)

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。

**210** 凍  
東北トクスイ ◎180日以上  
バクッと真ほっけ一夜干し  
220g **398円** (税込430円)

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**211** 品 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込み干し上げました。解凍後、焼いてください。

**212** 品 凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸前沖銀鱈一夜干し  
1枚(約140g) **498円** (税込538円)

八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

**213** 品 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。

**214** 品 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込みました。解凍後、焼いてください。

**215** 品 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薄塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**216** 品 凍  
五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラー一夜干し  
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、薄塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

**217** 凍 不使用  
中村海産 ◎30日以上/米  
カラフトししゃもみりん干し  
60g **330円** (税込356円)

カラフトシシャモをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

**218** 品 凍 不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバみりん干し  
2枚 **368円** (税込397円)

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

**219** 品 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おいわしを100%使用し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。



担当者おすすめ レシピ 鶏のトマト煮風 簡単



材料(2人分) 作り方 鶏ももムネ切り身 200g 有機ホールトマト 1缶 玉ねぎ 200g(1玉) [A] 酒 大1/2 塩 適量 胡椒 適量

千野さんの豚肉 (山梨県)

249 凍 千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g 620円(税込) 610円(税込) 659円(税込)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

260 蔵 中津豚ローススライス 200g 513円(税込) 554円(税込)

251 凍 千野さんの豚肩ロース薄切り 200g 580円(税込) 626円(税込)

262 蔵 中津豚肩ローススライス 200g 452円(税込) 488円(税込)

253 凍 千野さんの豚バラスライス 200g 440円(税込) 430円(税込) 464円(税込)

254 凍 千野さんの豚バラ焼肉用 200g 440円(税込) 475円(税込)

255 凍 千野さんの豚ヒレ一口カツ用 150g 575円(税込) 621円(税込)

256 凍 千野さんの豚スペアリブ 300g 620円(税込) 670円(税込)

263 蔵 中津豚小間切れ 200g 360円(税込) 389円(税込)

264 蔵 中津豚挽き肉(餃子用) 200g 310円(税込) 335円(税込)

257 凍 千野さんの豚小間切れ 100g×3 580円(税込) 626円(税込)

258 凍 千野さんの豚挽き肉 100g×3 520円(税込) 562円(税込)

259 凍 千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 610円(税込) 659円(税込)

270 凍 秋川若鶏もも肉 200g 398円(税込) 430円(税込)

271 凍 秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結) 500g 930円(税込) 880円(税込) 950円(税込)

272 凍 秋川若鶏むね肉 200g 350円(税込) 378円(税込)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

265 凍 エコかざ鶏モモ肉 300g 648円(税込) 700円(税込)

266 凍 エコかざ鶏ムネ肉 300g 448円(税込) 484円(税込)

267 凍 エコかざ鶏ササミ 300g 530円(税込) 572円(税込)

273 凍 秋川若鶏むね肉徳用 500g 770円(税込) 832円(税込)

274 凍 秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結) 350g 645円(税込) 697円(税込)

268 凍 エコかざ鶏手羽元 300g 430円(税込) 464円(税込)

267 凍 エコかざ鶏ササミ 300g 530円(税込) 572円(税込)

268 凍 エコかざ鶏手羽元 300g 430円(税込) 464円(税込)

269 凍 エコかざ鶏砂ぎも 300g 380円(税込) 410円(税込)

275 凍 秋川若鶏手羽先 400g 470円(税込) 508円(税込)

276 凍 秋川若鶏せせり 200g 345円(税込) 373円(税込)

277 凍 秋川若鶏ミンチ 200g 370円(税込) 400円(税込)

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

278 蔵 国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) 1980円(税込) 2138円(税込)

279 蔵 国産みずほ牛モモスライス 180g 1120円(税込) 1064円(税込) 1149円(税込)

280 蔵 国産みずほ牛切り落とし 180g 948円(税込) 1024円(税込)

283 凍 国産熟成牛ロース焼肉用 200g 1050円(税込) 1134円(税込)

284 凍 国産熟成牛カレーシチュー用 200g 850円(税込) 918円(税込)

281 凍 国産みずほ牛挽肉 200g 678円(税込) 732円(税込)

280 蔵 国産みずほ牛切り落とし 180g 948円(税込) 1024円(税込)

281 凍 国産みずほ牛挽肉 200g 678円(税込) 732円(税込)

282 凍 国産みずほ合挽肉 200g 550円(税込) 594円(税込)

285 凍 国産熟成牛切り落とし 250g 1050円(税込) 1018円(税込) 1099円(税込)

286 凍 国産熟成牛挽肉 250g 840円(税込) 907円(税込)

287 凍 国産豚合挽肉 250g 750円(税込) 810円(税込)

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

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

**290** **蔵**  
 ハム工房ジロー ◎3日以上  
**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〕

**292** **凍** **G** **不使用**  
 中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米・落  
**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〕

**293** **蔵**  
 中津ミート ◎7日  
**徳用皮なしビーウィンナー**  
 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〕

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

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

**295** **蔵**  
 ハム工房ジロー ◎3日以上/乳  
**無添加チーズウィンナー**  
 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〕

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

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

**298** **蔵** **G** **不使用**  
 ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚ブロック**  
 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〕

**299** **凍** **G** **不使用**  
 高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
 2枚(200g) **600円** (税込 **632円**) **特**  
 味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます  
 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〕

**300** **凍** **G** **不使用**  
 中津ミート ◎90日/卵・乳・麦  
**中津ハンバーガー用パティ**  
 50g×4 **420円** (税込 **454円**)  
 パ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〕

**301** **凍** **G** **不使用**  
 中津ミート ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
 125g **330円** (税込 **356円**)  
 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〕

**302** **凍** **G** **不使用**  
 総合農舎山形村 ◎60日以上/麦  
**まめぶ**  
 160g **630円** (税込 **680円**)  
 小麦粉で作った丸い団子の中にくるみと黒砂糖を入れました。冷凍のまま、煮込んでください。〔GMO飼料不使用〕

**303** **凍** **G** **不使用**  
 総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦  
**総合農舎山形村のミートソース**  
 120g×2 **598円** (税込 **646円**)  
 うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

**304** **凍** **G** **不使用**  
 総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦  
**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〕

**秋川牧園のお惣菜**  
**ぶるんとした食感、家庭で作るようなやさしい味わい**  
**サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**  
**306** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園 ◎135日以上/豆・麦・米  
**若鶏手羽先煮物**  
 4~5本 通常本体(180g) **496円** **480円** (税込 **518円**)  
 秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**308** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
 2種×各3本(180g) **647円** (税込 **699円**)  
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**309** **凍**  
 秋川牧園 ◎1年  
**とりがらスープ**  
 50g×5 **420円** (税込 **454円**)  
 新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**305** **凍** **G** **不使用**  
 総合農舎山形村 ◎90日以上  
**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、スパイス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〕

**307** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**お徳用チキンナゲット**  
 400g **745円** (税込 **805円**)  
 秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**  
**程よい酸味と、香味野菜の風味が食欲をそそります**  
**冷めてもジューシーで柔らかい、お弁当サイズのミニメンチカツ**  
**310** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ ◎45日以上/豆・麦・米  
**自然豚の香味ソース絡め**  
 200g **520円** (税込 **562円**)  
 自然豚のモモ肉を唐揚げにし、中華で人気の油淋鶏風に仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**312** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏のとり南蛮**  
 200g **398円** (税込 **430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〕

**313** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ ◎90日/豆・麦・米  
**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。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**のどをツルンと通りすぎる食感が格別です**  
**314** **凍** **G** **不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
 25個(415g) **760円** (税込 **821円**)  
 国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の人気商品**  
 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。お弁当にもおすすです。〔GMO飼料不分別〕  
**315** **凍** **G** **不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ**  
 12個(180g) **380円** (税込 **410円**)

**1個が食べ応えのある大きさです帆立の旨みが口いっぱい広がります**  
 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〕  
**316** **凍** **G** **不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
 6個(192g) **525円** (税込 **567円**)

**317** **凍** **G** **不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
 16個(280g) **480円** (税込 **518円**)  
 黒豚肉と野菜たっぷりの具をバリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**318** **凍** **G** **不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**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〕

**319** **凍**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/麦  
**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〕

### さっぱりとヘルシーなハンバーグ



原材料/鶏肉、玉ねぎ、しょうが、豆腐、豚脂、パン粉、鶏卵、澱粉、しょう油、菜種油、清酒、食塩、コショウ、砂糖、発酵調味料、ケチャップ、バルサミコ酢、澱粉

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〕

**320** **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(389円)**

**321** **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(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。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

**322** **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(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〕

**323** **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(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〕

**324** **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(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〕

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

**326** **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(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〕

**327** **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(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〕

**328** **調** **味** **料**  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230円(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〕

**329** **調** **味** **料**  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230円(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〕

**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(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〕

**331** **凍** **G** **不** **使** **用**  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え  
**海老とペンのグラタン**  
2個(340g) **560円(605円)**  
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〕

**332** **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(518円)**  
北海道産美瑛産じゃがいもの北海道産がねを使用。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**

**333** **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(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。

**334** **凍**  
札幌中一 ◎30日以上  
**冷凍グリーンアスパラ(カット)**  
100g **398円(430円)**  
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**338** **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(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。

**339** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生成長野県産十割そば**  
130g×2 **540円(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。

**340** **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(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。

**335** **凍**  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550円(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。

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

**337** **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(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。

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

**342** **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(376円)**  
**コシと滑らかさのある麺**  
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生中華麺に味噌スープ付きです。

**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(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(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。

**345** **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円(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。

**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**  
250g **450円(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**  
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(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。

**351** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**国産とりごぼうご飯の素**  
170g(2合用) **650円(702円)**  
**鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!**  
山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。〔GMO飼料不使用〕

**352** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430円(464円)**  
**素材の味とだし旨みが抜群です**  
旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみませ、根菜類の食感を残して仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**353** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290円(313円)**  
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

**御用蔵・ヤマキ醸造**  
上品な甘みがくせになる美味しさ

**346** **蔵**  
ヤマキ醸造 ◎45日以上/米  
**御用蔵べったら漬**  
1ヶ **470円(508円)**  
国産特別栽培大根を米糀のあま酒で漬けた冬季限定のお漬物です。

原材料/大根、漬け原料[甘酒、砂糖、食塩]

**干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに**

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

**347** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**御用蔵福神漬**  
100g **398円(430円)**

**パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ**

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

**348** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**蜂蜜入らっきょう漬**  
150g **480円(518円)**

**354** **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(259円)**  
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜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。

**355** **蔵** **G** **不** **使** **用**  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **275円(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。

**356** **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(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ベースの味噌にからめました。

**357** **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(378円)**  
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

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

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







**仕込む日の朝に大豆をひき割ります**

**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した納豆です。

**404** **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(214円)**

**405** **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(225円)**

**410** **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(151円)**

**411** **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(173円)**

**406** **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(113円)**

**407** **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(113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。

**412** **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(184円)**

**ケーキ感覚のおしゃれなパン**

**1~3月限定**

**413** **蔵** **G不使用**  
 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**ココアロール**  
 1個(約77g) **285円(308円)**

**長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり!**

**431** **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(529円)**

**414** **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(313円)**

**416** **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(248円)**

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

原材料/小麦粉(九州・北海道)、牛乳、スイートポテト餡、加塩バター、グラニュー糖、ホシノ酵母、無塩バター、チャンクシュガー、ココアパウダー、食塩 [乳GMO飼料不分別]

有機ココア使用の生地、よつ葉バターを贅沢に折り込み、スイートポテト餡を巻き焼き上げました。

**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!**

**426** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
 1個 **533円(562円)**

**415** **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(322円)**

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

**420** **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(106円)**

**419** **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(216円)**

**421** **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(497円)**

**422** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円(324円)**

**423** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**ミックスバタール(パン)**  
 1本 **370円(400円)**

**427** **蔵**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神レザンノア**  
 1個(約200g) **410円(443円)**

**429** **蔵**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神はちみつパン**  
 150g **305円(329円)**

**432** **蔵**  
 創健社 ◎15日以上/麦・米  
**玄米パンあんなし**  
 3個 **460円(497円)**

**433** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ◎15日以上/麦・米  
**あんなし入り玄米パン**  
 3個 **470円(508円)**

**424** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**セサミベージュ**  
 2個 **257円(278円)**

**425** **蔵**  
 サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**くるみパイ**  
 3個 **390円(400円)**

**428** **蔵**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神ふぞろいプチパン**  
 10個 **400円(432円)**

**430** **蔵**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神ソフトフランス**  
 350g **370円(400円)**

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

**436** **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(648円)**

**437** **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(475円)**

**435** **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(324円)**

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

**439** **蔵**  
 アルファフードスタッフ ◎1.5年以上  
**メープルシロップアンバー**  
 250g **690円(745円)**

**441** **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(302円)**

**442** **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(173円)**

**440** **蔵**  
 ムソー ◎10ヶ月/米  
**玄米フレーク・フロスト**  
 150g **360円(389円)**

原材料/植物油(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

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。

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレック状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

**443** **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(535円)**

**444** **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(565円)**



枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみます



**492** 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**(税込) **497円**(税込)

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、ばれいしよでん粉(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)

**495** 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**(税込)

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

**497** 不使用  
創健社 ◎30日/豆・麦・米  
**五穀せんべい 醤油味**  
90g **278円**(税込) **300円**(税込)

うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉

**498** 不使用  
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え  
**小魚スナック**  
55g **240円**(税込) **259円**(税込)

馬鈴薯でんぷん、植物油(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

プロポリス特有のピリッとした味わいで、美味しいのどのケアを!

原材料/砂糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、プロポリスエキス(ブラジル)

**496** 不使用  
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上  
**プロポリスのど飴**  
40g **400円**(税込) **432円**(税込)

ブラジル産オーガニックプロポリス使用。プロポリスは蜜蜂が植物から集めて作り出す天然の物質です。合成香料や添加物、着色料は一切使用していません。

原材料/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、ばれいしよでん粉(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)

**493** 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**(税込) **497円**(税込)

ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

**494** 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**(税込)

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

**499** 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**(税込)

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)

**500** 不使用  
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦  
**豆乳カステラ**  
5切 **328円**(税込) **354円**(税込)

砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ

**501** 不使用  
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米  
**黒糖入りパンケーキ**  
6個 **390円**(税込) **421円**(税込)

小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、酵母調味料(味の母)、植物油、重曹(卵GMO飼料不分別)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です

原材料/レーズン(米国)

**502** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g **328円**(税込) **354円**(税込)

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

おまとも 特価

**503** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライブルーベリー3袋**  
40g 通常本体 ×3 **1298円**(税込) **1402円**(税込)

ブルーベリー(アメリカ海外認証)

おまとも 特価

**504** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト3袋**  
50g 通常本体 ×3 **1178円**(税込) **1272円**(税込)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

おまとも 特価

**505** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**松の実3袋**  
30g 通常本体 ×3 **1178円**(税込) **1272円**(税込)

中国産松の実

特

**506** 不使用  
ネオファーム ◎12ヶ月  
**赤レンズ豆**  
120g 通常本体 **215円** **168円**(税込) **181円**(税込)

トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

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!

原材料/柿(山形県)

**507** 不使用  
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**(税込)

庄内柿部会の生産者が、有機肥料を使用し、農薬の散布回数もできるだけ抑え、丹精込めて育てた平核無柿を干柿にしました。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

原材料/落花生(神奈川県中井町)

**508** 不使用  
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**(税込) **1037円**(税込)

神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

まるで芋ようかんのような甘みとしっとりなめらかな舌触り

原材料/さつまいも(種子島産安納もみじ)

**509** 不使用  
アイリッツ ◎45日  
**安納もみじの焼き芋**  
2本入 **390円**(税込) **421円**(税込)

さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。パックから取り出してそのままお召し上がりいただけます。

大人気のチョコレート

食べ応えのあるBIGサイズ

原材料/結晶パラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油(パーム、シア)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然バニラ) [乳製品GMO飼料不分別]

**510** 不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ビッグアーモンドチョコレート**  
400g **1350円**(税込) **1458円**(税込)

新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

結晶パラチノースとは…砂糖に酵素を働かせて作られた天然の甘味料。ショ糖と比較して消化、吸収も穏やかで虫歯になりにくく、まろやかですっきりとした甘さが特徴です。

まろやかで口どけの良いチョコレート

原材料/結晶パラチノース、ココアバター、植物油(パーム油、ひまわり油、シアード)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー、香料(天然バニラ香料) [乳製品GMO飼料不分別]

**511** 不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g **305円**(税込) **329円**(税込)

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。

兵庫県淡路島 弁天堂

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです

原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ(卵GMO飼料不分別) [乳製品GMO飼料不分別]

**512** 不使用  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦  
**黒豆きなこロールケーキ**  
1個(約9cm) **720円**(税込) **778円**(税込)

香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームはやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり

原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、バニラビーンズエクストラクト(卵GMO飼料不分別) [乳製品GMO飼料不分別]

**513** 不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂エクレア**  
2個 **520円**(税込) **562円**(税込)

国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。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

甘さ控えめで油っこさもないお饅頭

原材料/小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油、重曹(GMO飼料不分別)

**514** 不使用  
菓房はら山 ◎120日/卵・麦  
**カリント饅頭**  
4個×30g **520円**(税込) **562円**(税込)

黒糖風味のお饅頭を圧搾搾りの菜種油でサクッと揚げました。

むっちりとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です

**515** 不使用  
菓房はら山 ◎120日/米  
**大福**  
40g×5 **600円**(税込) **648円**(税込)

砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

餡とバターの食感が絶妙、こくのある美味しさです

**516** 不使用  
菓房はら山 ◎60日/卵・乳・麦・米  
**バターどら焼**  
60g×3個 **630円**(税込) **680円**(税込)

砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不分別・乳製品GMO飼料不分別)

山形県 庄内協同ファーム

サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷりと楽しめます

原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

**517** 不使用  
庄内協同ファーム ◎45日/米  
**ボンちゃん**  
100g **290円**(税込) **313円**(税込)

**519** 不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**米おこしモロヘイヤ入り**  
150g **390円**(税込) **421円**(税込)

うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です

原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

**518** 不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**玄米おこし**  
約150g **390円**(税込) **421円**(税込)

**520** 不使用  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**玄米あられ**  
80g **280円**(税込) **302円**(税込)

もち米(山形県庄内産)、食塩

**521** 不使用  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**揚げ潮あられ**  
80g **295円**(税込) **319円**(税込)

もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



522 菱和園 有機煎茶・金 100g **990**円(税込1069円) ◎4ヶ月以上



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



524 菱和園 有機碾茶棒ほうじ 100g **400**円(税込432円) ◎4ヶ月以上

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のもので、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。



532 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) ◎1年以上

有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半〜3分蒸らしてください。



533 珈琲実験室 ソフトブレンドコーヒー 200g **540**円(税込583円) ◎12ヶ月

534 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) ◎1ヶ月以上



180154 ヤマキ 豆乳で元気 125ml×24 **3840**円(税込4147円) ◎4ヶ月以上/豆

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



180166 フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック **1100**円(税込1188円) ◎240日

180180 日本ビール 箱ノンアルコールビール龍馬1865 350ml×24 **2790**円(税込3013円) ◎6ヶ月



180245 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

180270 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **300**円(税込330円)



180361 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) 厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

180373 ティーブランニング チャックさんフリーザー袋小 50枚 **452**円(税込497円) 厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm



530 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538円) ◎2年



531 創健社 ミルクココア 16g×5 **367**円(税込396円) ◎360日/乳

526 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) ◎1年

180099 光食品 国産有機野菜ジュース 125ml×18 **2829**円(税込3055円) ◎1年

180191 小正醸造 小正謹醸いも焼酎25 720ml **1210**円(税込1331円) ◎1年

180336 ティーブランニング 結べます半透明ゴミ袋45L 50袋 **643**円(税込707円)

180348 ティーブランニング 手さげポリ袋 100枚 **600**円(税込660円) たて54cm×よこ30cm

180282 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)



527 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒 500g **680**円(税込734円) ◎6ヶ月以上/米

528 ムソー しょうが湯 20g×5袋 **300**円(税込324円) ◎2年

180117 光食品 ヒカリ オーガニックジンジャーエール 250ml×30 **3980**円(税込4298円) ◎1年

180208 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1400**円(税込1540円)

180221 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **780**円(税込858円)

180324 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) 65×80cm(厚さ0.02mm)。

180312 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)



529 松本園 リカフェボックスタイプ 2g×36包 **2300**円(税込2484円) ◎1年以上/米

538 もりたぐさん さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込880円) ◎6ヶ月以上

180105 光食品 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30 **4000**円(税込4320円) ◎1年/麦

180210 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1400**円(税込1540円)

180233 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)

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

180397 宇部フィルム ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **430**円(税込473円)



588 伊藤食品 1年以上 鮪ライトツナフレークオイル無添加 70g×3 580円(税込626円)
589 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)

596 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落 純正ラーメン 5食分 610円(税込659円)
181020 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦 純正ラーメン豆乳塩だし味 104g 140円(税込151円)
597 桜井食品 6ヶ月/豆・麦 ごまラーメン 100g 140円(税込151円)

591 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)
593 アグリコンセルベレーガ 6ヶ月 有機トマト・ジュースづけ(カット) 400g 197円(税込213円)
595 小林農園 180日以上/豆・麦・米 野生種なめ茸 200g 370円(税込400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、米粉・黒酢のさわやかな風味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製スープを合わせた酸辣湯麺です。
ソース焼きそば 111.3g(麺90g) 145円(税込157円)
600 111.3g(麺90g) 145円(税込157円)
601 111.3g(麺90g) 680円(税込734円)

602 東日本産業 1年/麦 南部小麦粉 1kg 360円(税込389円)
603 江別製粉 8ヶ月/麦 麦の里えべつ強力粉 1kg 490円(税込529円)
604 熊本製粉 8ヶ月/麦 ミナミノカオリ(パン用小麦粉) 2kg 870円(税込940円)

605 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 東日本産業 4ヶ月/麦 南部小麦全粒粉 1kg 390円(税込421円)
607 徳用 200g 2000円(税込2160円)

611 庄内協同ファーム 90日以上/豆 黒豆きな粉 130g 400円(税込432円)
612 金子製麺 2ヶ月以上/麦 全粒粉太うどん 240g 190円(税込205円)
613 坂利製麺所 360日/麦 吉野葛うどん 200g 358円(税込387円)

614 坂利製麺所 720日/麦 吉野葛そうめん 250g 410円(税込443円)
615 金子製麺 45日以上/麦・そば 足柄古式そば(五割そば) 240g 260円(税込281円)
節分(2月3日)の 恵方巻に!

618 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)
619 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)
616 江別製粉 8ヶ月/麦 北海道産小麦100%スパゲティタイプ 500g 380円(税込410円)

617 江別製粉 8ヶ月/麦 北海道産小麦100%マカロニタイプ 200g 200円(税込216円)
625 ムソー 1年 無漂白かんぴょう 40g 460円(税込497円)

620 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)
621 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324円)
622 坂利製麺所 360日/麦 大和のおつゆ麩 30g 170円(税込184円)

623 金正食品 365日以上 国産はるさめ 100g 230円(税込248円)
624 豊永六商店 1年 大分県産乾しいたけ どんこ 100g 1100円(税込1188円)
625 ムソー 1年 無漂白かんぴょう 40g 460円(税込497円)

駿河湾の海産乾物 カクサ
626 カクサ 180日以上 花かつお 30g 190円(税込205円)
627 カクサ 180日以上 かつお削りパック 30g 200円(税込216円)

有明海の海苔自慢 成清海苔店
633 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)
634 成清海苔店 180日 有明一番摘 お徳用きずのり 全型 10枚入 630円(税込680円)
635 成清海苔店 90日 韓国風味付塩焼海苔 4ツ切20枚 420円(税込454円)

629 カクサ 180日以上 老舗のだし 8g×16P 360円(税込389円)
630 カクサ 90日以上 カクサの無添加煮干し 150g 360円(税込389円)
631 カクサ 90日以上 減塩たべる煮干 50g 210円(税込227円)
632 カクサ 90日以上/え 桜えび(素干) 6g 498円(税込538円)

636 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)
637 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え えびふりかけ 50g 330円(税込356円)
638 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米 梅かつおふりかけ 50g 370円(税込400円)

宮城県仙台市 趙さんの味

本場韓国のキムチチゲが  
このセットで簡単にできます!



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

**640** **趙さんの味** ①4日/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチ鍋セット**  
4人用 **646円**(税込) **698円**  
キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

発酵過程の味の変化を  
お楽しみください



原材料/白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

**641** **趙さんの味** ①4日/米・え  
**趙さんの味 はさみ込みキムチ**  
350g **600円**(税込) **648円**  
丁寧に塩漬した白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらめりつけた本格キムチです。

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てる箇所を極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

ニラの香りと生姜の辛みが  
マッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]  
**649** **宇和島練り物工房みよし** ①180日以上/米  
**ニラ生姜みよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **385円**(税込) **416円**  
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。



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



**643** **趙さんの味** ①4日/豆・麦・米  
**趙さんの味 チャンジャ**  
50g **380円**(税込) **410円**  
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。



**644** **趙さんの味** ①4日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチの素**  
200g **430円**(税込) **464円**  
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。



**650** **宇和島練り物工房みよし** ①180日以上/米  
**みよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



**181031** **宇和島練り物工房みよし** ①180日以上/米  
**野菜たっぷりみよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。



**645** **趙さんの味** ①180日  
**粉唐辛子(粗)**  
100g **315円**(税込) **340円**



**647** **趙さんの味** ①365日/豆・麦・米  
**趙さんの味 コチュジャン**  
150g **500円**(税込) **540円**  
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。



**648** **趙さんの味** ①365日/豆・麦・米  
**ヤンニョムジャン(万能だれ)**  
240g **570円**(税込) **616円**  
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。



**181043** **宇和島練り物工房みよし** ①180日以上/米  
**わかめかぶみよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
みよし天に十三浜産絆わかめかぶを加えました。



**181055** **宇和島練り物工房みよし** ①180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **398円**(税込) **430円**  
やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がです。



**181079** **山田製油** ①730日  
**へんこ一番紋りごま油**  
275g **800円**(税込) **864円**  
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。



**181080** **山田製油** ①365日  
**ごまあ油**  
60g **500円**(税込) **540円**  
一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。



**181092** **山田製油** ①150日  
**へんこ炒りごま(黒)**  
50g **250円**(税込) **270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。



**181160** **ISフーズ** ①90日以上  
**国産手造りアンチョビ**  
45g(固形量30g) **500円**(税込) **540円**  
鮮度が残る少量使い切りタイプです。日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。



**181171** **ISフーズ** ①180日以上  
**国産バーニャカウダ**  
50g **800円**(税込) **864円**  
手軽にイタリアンをお楽しみください。手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどに付けてください。



**181122** **飯尾醸造** ①8ヶ月/豆・麦・米  
**富士ゆずぼん酢**  
360ml **780円**(税込) **842円**  
ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。



**181134** **飯尾醸造** ①2年/米  
**純米富士酢**  
500ml **630円**(税込) **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。



**181146** **飯尾醸造** ①1年/麦・米  
**富士すのもの酢**  
360ml **550円**(税込) **594円**  
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹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。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



**181201** **都錦酒造** /米  
**農醇酒 sign50 交響**  
720ml **1800円**(税込) **1980円**  
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合50%。アルコール16度



**181213** **都錦酒造** /米  
**農醇酒 sign88 八十八**  
720ml **1150円**(税込) **1265円**  
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合88%。アルコール16度



**181201** **都錦酒造** /米  
**農醇酒 sign50 交響**  
720ml **1800円**(税込) **1980円**  
島根県産特別栽培米を使用。精米歩合50%。アルコール16度

京都宮津 飯尾醸造

ゆず&かぼすのダブル果汁!

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢