

	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。



担当者おすすめ  
**レシピ**

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

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。



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

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** 福島柑橘園(熊本県)  
**福島さんのネーブルオレンジ**  
1kg **745円**(税込805円)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。生物農薬を1回使用。

**115** 福島柑橘園(熊本県)  
**福島さんのハッサク**  
1kg **458円**(税込495円)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。

**116** 秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんの本レモン**  
500g **335円**(税込362円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。  
〔放〕不検出<1.6<1.8

**117** 秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんのみかん**  
1kg **460円**(税込497円)  
2.5kg **950円**(税込1026円)  
5kg箱 **1850円**(税込1998円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果皮が比較的薄くなめらかで、果実は大きめで、かなり甘めなみかんですが、甘さと酸っぱさのバランスがよく、風味はとても濃厚です。

**118** 竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**  
A品200g **495円**(税込535円)  
**180494 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。

**113** 福島柑橘園(熊本県)  
**ポンカン**  
1kg **530円**(税込572円)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。豊かな芳香で上品な甘さがあります。生物農薬を1回使用。

**熊本県水俣市 福島柑橘園**  
ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

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。果物には直接農薬はかかっておりません。樹に虫よけを巻くタイプの生物農薬です。

**181006** 福島柑橘園(熊本県)  
**スイートスプリング**  
1kg **530円**(税込572円)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。くし形カットして食べるのがおすすめ。生物農薬を1回使用。

**117** 秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんのみかん**  
1kg **460円**(税込497円)  
2.5kg **950円**(税込1026円)  
5kg箱 **1850円**(税込1998円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果皮が比較的薄くなめらかで、果実は大きめで、かなり甘めなみかんですが、甘さと酸っぱさのバランスがよく、風味はとても濃厚です。

**119** 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。

**119** 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。

**120** ペルー、エクアドル、メキシコ  
**有機バナナ**  
450g以上 **298円**(税込322円)  
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

**121** カラボ社/ベストプロデュース社  
**アボカド**  
1個 **325円**(税込351円)  
メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**122** 津軽産直組合(青森県)  
**りんご(王林)**  
900g以上 **755円**(税込815円)  
青森県青森市の斎藤武雄さん他。

**123** さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(ふじ)箱**  
5kg箱 **3450円**(税込3726円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

**180555** 大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **315円**(税込340円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**180968** 沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)  
**有機ピーマン**  
150g **310円**(税込335円)  
沖縄県南城市の山崎聡さん他。

**124** 沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)  
**有機いんげん**  
90g **315円**(税込340円)  
沖縄県南城の大城憲幸さん他。

**125** 沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)  
**有機塩セロリ**  
180g~200g **258円**(税込279円)  
沖縄県中城村の仲村直子さん他。

**126** 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。

**127** 農民連奈良産直センター(奈良県)  
**有機ほうれん草**  
200g **260円**(税込281円)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

**128** 農民連奈良産直センター(奈良県)  
**チンゲン菜**  
200g **214円**(税込231円)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

**129** 農民連奈良産直センター(奈良県)  
**春菊**  
100g **214円**(税込231円)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

**130** ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **200円**(税込216円)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**131** 山本栄子(平塚市)  
**スティックブロッコリー**  
150g **250円**(税込270円)  
神奈川県平塚市の山本栄子さん。

**126** 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。

**180579** 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。

**132** 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。

**180543** 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。

**137** NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ケール(カーボロネロ)**  
80g **235円**(税込254円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。トスカーナの特産野菜。主に加熱して食べる非結球のキャベツ。

**134** 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。

**135** 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。

**136** 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。

**133** はじまり屋(奈良県)  
**赤リーフレタス**  
1株 **235円**(税込254円)  
奈良県宇陀市の早坂亮さん。サニーレタスです。

**180567** はじまり屋(奈良県)  
**緑リーフレタス**  
1株 **235円**(税込254円)  
奈良県宇陀市の早坂亮さん。グリーンリーフレタスです。

**138** オーガニックファームつくば(茨城県)  
**有機ベビーリーフミックス**  
50g **210円**(税込227円)  
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

**139** サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの新芽**  
30g **128円**(税込138円)  
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

**140** サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**緑豆もやし**  
200g **78円**(税込84円)  
中国産有機緑豆使用。

**142** サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
**有機玉ねぎ入り炒め用ミックス**  
160g **160円**(税込173円)  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

**144** 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。

**145** 大原農園(中井町)  
**里いも(やいち)**  
500g **330円**(税込356円)  
品種は「やいち」。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。

**180956** サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**豆苗**  
130g(2束入り) **130円**(税込140円)  
えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。

**141** 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。

**143** マザーアースクラブ(静岡県)  
**菜花**  
150g **180円**(税込194円)

**ひとあし早い春を告げる菜花で心も体も温まりそう!**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

**節でて皮を剥いて冷凍保存にも!**  
大原農園(中井町)  
**里いも(やいち)**  
500g **330円**(税込356円)  
品種は「やいち」。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。

**節でて皮を剥いて冷凍保存にも!**  
大原農園(中井町)  
**里いも(やいち)**  
500g **330円**(税込356円)  
品種は「やいち」。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。

### さつまいものレモン煮♪

千葉県成田市の高柳功さん。

※今後のさつまいもの企画は未定です

**146** 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)

さつまいも

700g **380**円(税込) **410**円



神奈川県産

無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

千葉さんのにんじん

**149** 400g **230**円(税込) **248**円

**180531** 2kg

2kg **998**円(税込) **1078**円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産

無農薬 低化学肥料

赤坂農園(秦野市)

嘉一さんのにんじん

**150** 1kg **368**円(税込) **397**円

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

### にんじんジュースに♪

神奈川県産

**180993** 無農薬 無化学肥料

大原農園(中井町)

ジュース用にんじん(アロマレッド)

1kg **465**円(税込) **502**円

神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いにんじんです。ジュースなどに。



(コップ2杯強) にんじん400g りんご250g

ジュースにしやすいりんご(ふじ)があるうちに作ってみてください!



**147** 無農薬 無化学肥料

渡部農場(北海道)

じゃがいも(男爵)

800g **248**円(税込) **268**円

北海道土幌町の渡部信一さん。



**148** 無農薬 無化学肥料

渡部農場(北海道)

じゃがいも(メークイン)

800g **268**円(税込) **289**円

北海道土幌町の渡部信一さん。



**151** 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。



**180981** 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。



**152** 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。



**153** 無農薬 無化学肥料

水の子会(熊本県)

備中れんこん

1kg前後 **975**円(税込) **1053**円

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



神奈川県産

**154** 無農薬 無化学肥料

湘南森と農の研究会(神奈川県)

森農研の大根

1本 **250**円(税込) **270**円

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。酵素自然農法で栽培。



神奈川県産

**155** 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

千葉さんのかぶ

400g **250**円(税込) **270**円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。葉無しでお届けします。寒い地域でのかぶは生き延びるために葉を枯らし続けますが、甘みがあります。



**156** 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。

### スープやスイーツに向いています

神奈川県産

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**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



**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。



※イメージ

**159** 低農薬 無化学肥料

天恵グループ(愛知県)

キャベツ

1玉 **365**円(税込) **394**円

愛知県田原市井本剛文さん他。



神奈川県産

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※小玉は2玉でお届けいたします。

**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

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



地元旬

自作の味噌汁

白菜の味噌煮

だし昆布1枚、人参、生姜、白菜(1/2ほど)の順に鍋に入れて塩をふたつまみ入れ、5分ほど煮てしんなりしたらかつお節をひとつかみ入れてかき混ぜて、味噌を入れて煮てできあがり。



神奈川県産

**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任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。日本の在来種。

天ぷら・舞茸ご飯の他、鍋、炒め物、煮物などなど… 思う存分堪能してください!



堪能してください! 採りならではの香り、と甘み、ジューシーな食感を贅沢に

山形県最上郡の荒木正人さん。炒め物、天ぷらがオススメ。味噌汁、雑炊などにも。

**174** 無農薬

最上まいたけ(山形県)

株採り舞茸

1株 **1320**円(税込) **1426**円

(400g以上) 箱の大きさを20cmよこ17cm高さ15cm



新

※イメージ

**180970** 無農薬 無化学肥料

ふあ〜む高橋(鹿児島県)

長ねぎ(少量)

200g **300**円(税込) **324**円

鹿児島県始良郡の高橋康生さん。農薬、化学肥料不使用。



神奈川県産

**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。



神奈川県産

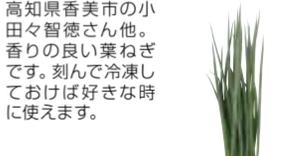
**163** 無農薬 無化学肥料

大原農園(中井町)

大原さんの長ねぎ

500g **265**円(税込) **286**円

神奈川県中井町の栗原好文さん。



高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

**164** 無農薬 無化学肥料

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



**165** 無農薬 無化学肥料

大地と自然の恵み(高知県)

有機ニラ

100g **168**円(税込) **181**円

高知県香美市の小田々智徳さん他。

### 付け合わせや浮き実にも♪

・葉をビニール袋に入れて凍らせれば、もむだけで簡単にみじん切りができます。  
・茎はブーゲルガルニ(香草の束)にして、スープやシチューの香りづけに。

**166** 無農薬 無化学肥料

大地と自然の恵み(高知県)

パセリ

30g **130**円(税込) **140**円

高知県香美郡の小田々智徳さん他。



**167** 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。



**175** 無農薬 無化学肥料

渡田産業(北海道)

舞茸

100g **228**円(税込) **246**円

北海道厚沢部町の渡田潤介さん。



**176** 無農薬 無化学肥料

えのきボーヤ(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。



**177** 無農薬 無化学肥料

北村きのこ園(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。



**178** 無農薬 無化学肥料

三幸(長野県)

ぶなしめじ

100g **125**円(税込) **135**円

(放)不検出<3.7<3.1 長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。



**168** 無農薬 低化学肥料

みやむ〜のんにく。(青森県)

にんにく(バラ)

80g前後 **278**円(税込) **300**円

青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。



※今季最終です

**169** 無農薬 無化学肥料

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。農業・化学肥料不使用。

### 今年1月まで延長してご案内!



セット内容  
小松菜、コカブ、人参、大根、紅くろり大根、茎ブロッコリー、菜花、ケール、さつまいも、生姜、里芋、カットかぼちゃ

**172** 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

千葉さんの野菜セット

3品 **630**円(税込) **680**円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### 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  
かぶ、大根、人参、里芋、キャベツ、白菜、春菊、ケール、サラダセット、かぼちゃ、玉ねぎ、じゃがいもの中から5品

**173** 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。



**179** 無農薬 無化学肥料

南国きのこ苑(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。



**180** 無農薬 無化学肥料

割野きのこ組合(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。



**181** 無農薬 無化学肥料

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。



**170** 無農薬 無化学肥料

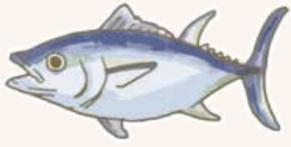
大原農園(中井町)

大原さんの根しょうが(洗い)

100g **180**円(税込) **194**円

# 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きます。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



原材料/天然南マグロ(インド洋)  
**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



原材料/天然南マグロ(インド洋)  
**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



おまとも **特価**  
凍 G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** 40g×2 **368**円(税込) **397**円  
タレ付  
**187** 徳用 凍 40g×4 通常本体 **736**円 **700**円(税込) **756**円  
タレ付  
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、丼や手巻き寿司などに。

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



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料  
**188** 凍 G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だけを加えました。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、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。



**192** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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** 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ステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

## 青森県津軽地方の郷土料理



**205** 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。

ボリューム満点! 特大サイズ  
ならではの美味しさを  
熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩抜きしてから調理してください。

**206** 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** 凍 大新 ◎90日  
とれとれいわしタタキ身  
150g×2 **398**円(税込) **430**円  
日本近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



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

**208** 凍 G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) 通常本体 **368**円 **350**円(税込) **378**円

## 天然鯛の旨味を凝縮



原材料/マダイ、子ダイ(熊野灘)、食塩  
**209** 凍 G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。

やわらかく脂がのっています



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩  
**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** 凍 羽野シーフーズ ◎90日  
国産小あじ開き銘茶干し  
5枚(250g) **380**円(税込) **410**円  
国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



**212** 凍 ヤイチ ◎45日以上  
八戸前沖銀鯖一夜干し  
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** 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** 凍 羽野シーフーズ ◎45日以上  
赤魚切身干し  
4枚(250g) **438**円(税込) **473**円  
アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**215** 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** 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、薄塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



**217** 凍 G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け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



**218** 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し  
2枚 **368**円(税込) **397**円  
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと 甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

219 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬

2切(140g) 880円(税込) 950円(税込) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラと 甘めの西京味噌がよく合います



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

220 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬

2切(140g) 450円(税込) 486円(税込) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

山椒の香りと 西京味噌の甘み



原材料/からすかれい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

221 凍 G調味料 京都やま六 180日以上/豆・米 やま六 かれい山椒みそ漬

2切(140g) 570円(税込) 616円(税込) デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

昆布だし醤油がくせのない 目鯛の味をひき立てます



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

222 凍 G不使用 東北トクスイ 90日以上/豆・米 目鯛昆布だし醤油漬

2切(160g) 420円(税込) 454円(税込) 宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

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

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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



224 凍 G調味料 淡水産 15日以上/米 無添加明太子(上切)

180g 880円(税込) 950円(税込) 原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



225 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(税込) 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。



226 凍 パパアニューギニア海産 3ヶ月以上/え パパア産天然むきえび

120g(約10-15尾) 646円(税込) 698円(税込) パパアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



227 凍 パパアニューギニア海産 3ヶ月以上/え パパア産天然えび(殻付き)

200g(10-15尾) 778円(税込) 840円(税込) パパアニューギニア産の天然エビをそのまま料理に使えます。



228 凍 五戸水産 60日以上 産地一回凍結小いか

180g 368円(税込) 397円(税込) 八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



229 凍 共和水産 180日以上 三陸産するめいかつぼ抜き

3~6尾(230g) 398円(税込) 430円(税込) 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。



230 凍 札幌中一 45日以上/え 北海道のシーフードミックス

200g 680円(税込) 734円(税込) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



231 凍 東北トクスイ 90日以上/え 天ぷらフライ用3品セット

120g 500円(税込) 540円(税込) 天ぷらづくりに手軽なセット イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。



232 凍 播磨海洋牧場 14日以上 播磨の玉姫牡蠣(むき身)

140g(6~9粒) 780円(税込) 842円(税込) 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。



233 凍 塩屋 15日以上 国内産冷凍あさり

200g 378円(税込) 408円(税込) 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



234 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(税込) 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ポ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。



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



236 蔵 芦浜産直出荷組合 7日以上 釜炊ひじき

120g 298円(税込) 322円(税込) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



237 凍 山茂丸水産 30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす

100g 500円(通常本体) 450円(税込) 486円(税込) 新鮮なしらすをふっくら炊き上げました 佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



238 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(税込) 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。



239 凍 川崎北部水産加工 90日 手ほぐし紅鮭

100g 648円(税込) 700円(税込) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



240 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 180日以上/豆・米 鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2(タレ付) 1340円(税込) 1447円(税込) 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。



241 凍 G不使用 ヤイチ 60日以上/豆・米 いわし生姜煮

2本(100g) 298円(税込) 322円(税込) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



242 凍 フードサービスアサヒ 360日/麦 イワシのスパイシーフライ

3枚(150g) 298円(税込) 322円(税込) 国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



243 凍 G不使用 フードサービスアサヒ 90日以上/麦 イカフライカレー風味

5枚(200g) 430円(通常本体) 420円(税込) 454円(税込) 原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、カレー粉末、食塩

甘味とプリプリした 食感が特長です



244 凍 パパアニューギニア海産 3ヶ月以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) 700円(税込) 756円(税込) パパアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

本格バイオンが 美味しさの決め手



245 凍 G不使用 札幌中一 45日以上/え シーフードパエリアの素

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

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



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 500円(税込) 540円(税込) 広島県産の旬の生かきに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)

あとは海苔と酢飯と野菜 を用意すれば太巻きに



248 凍 G不使用 川崎北部水産加工 90日/卵・豆・麦・米 太巻きの具

2本分(約180g) 680円(税込) 734円(税込) すべて手造りの煮穴子、かんぴょう煮、椎茸煮、だし巻き玉子が入った、太巻きの具のセットです。(GMO飼料不分別)

恵方巻(太巻き)の巻き方



2022年の恵方は 北北西や北 材料(2本分) 焼海苔……2枚 酢飯……500g きゅうり……1本 太巻きの具(煮穴子、かんぴょう煮、椎茸煮、だし巻き玉子) ※酢飯の量は目安です。1本300gくらいまで巻くことができます。具の量や腕前によって変えてください。

作り方 ①巻きすは表側を上にし、海苔は表側を下にして、1本分の酢飯を置く。②飯粒をつぶさないように軽く押さえながら、手前部分を少しとこう側を2cmほど開けて、酢飯を端の方まで同じ厚みになるように広げる。③具を中央より下にのせる。④具を両手の指で押さえ、手前から親指で巻きすごと持ち上げて巻く。⑤巻きすを巻きこまないように締め、海苔の合わせ目を真下にしてから形を整える。⑥両端がはみ出さないように押さえる。

担当者おすすめ  
**レシピ**  
簡単  
鶏のトマト煮風



材料(2人分)

- 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

作り方

- 鶏の切り身を調理に使用するフライパンにのせAをかけておいておく。
- 玉ねぎの皮を剥き薄切りにしたら①のフライパンに入れ、火をかけて弱めの中火で炒める。
- 玉ねぎがしなり、鶏肉の表面が焼けてきたらトマト缶の中身をすべて入れる。
- 水分が沸騰してきたら弱火にし5分程度煮込む。※蓋をして蒸すようにしてもよい
- お好みで塩、胡椒を調整し薬物等を添えて食べる。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**

**249** 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 **610円**) (税込 **659円**)

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

**250** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)  
2枚(200g) **600円** (税込 **648円**)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

**260** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚ローススライス  
200g **513円** (税込 **554円**)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**261** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚ロースブロック  
400g **1025円** (税込 **1107円**)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



**251** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロース薄切り  
200g **580円** (税込 **626円**)

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



**252** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚もも薄切り  
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。



ロールキャベツ風肉巻



**262** 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。



**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 **430円**) (税込 **464円**)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



**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** (税込 **475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。



**256** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚スペアリブ  
300g **620円** (税込 **670円**)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召上がりください。



**263** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚小間切れ  
200g **360円** (税込 **389円**)

旨みのあるもも、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



**264** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉(餃子用)  
200g **310円** (税込 **335円**)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



**257** 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、小分けしています。1.5~2mm厚。



**258** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚挽き肉  
100g×3 **520円** (税込 **562円**)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



**259** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚もも小間切れ&挽き肉  
150g×2 **610円** (税込 **659円**)

脂が少ないももの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



**270** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
200g **398円** (税込 **430円**)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



**特**  
**271** 凍 秋川牧園 ◎180日  
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**)

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



**272** 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)



**265** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏もも肉  
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。



**266** 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。



**267** 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。



**273** 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。



**274** 凍 秋川牧園 ◎270日  
秋川若鶏ももムネ切身(バラ凍結)  
350g **645円** (税込 **697円**)

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**275** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先  
400g **470円** (税込 **508円**)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



**268** 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。



**269** 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。



**276** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏せせり  
200g **345円** (税込 **373円**)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。



**277** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ  
200g **370円** (税込 **400円**)

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



**278** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ  
1枚(170g) **1980円** (税込 **2138円**)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



**283** 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。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



**279** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛ももスライス  
180g **1120円** (税込 **1064円**) (税込 **1149円**)

もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚



**280** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g **948円** (税込 **1024円**)

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



**281** 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。

国産熟成牛 (北海道)



**282** 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。



**285** 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 **1099円**)

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



**284** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用  
200g **850円** (税込 **918円**)

煮込み料理に最適な角切りです。



**286** 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。



**287** 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。



**288** 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。



**289** 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。



**290** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g **840円** (税込 **907円**)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



**291** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
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。



**288** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハムスライス**  
80g **520円**(税込) **562円**(税別)  
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** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**中津ボンレスハムスライス**  
120g **412円**(税込) **445円**(税別)  
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〕

**ハムステーキで  
食べたい極上品**



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

**ジューシーなモツの旨みと  
香ばしい味噌の風味**



**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**(税別)  
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の  
小さなウインナー**



**293** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**徳用皮なしビーウインナー**  
240g **560円**(税込) **605円**(税別)  
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〕



**291** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加プレスハムスライス**  
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(税別)  
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** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**(税別)  
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〕

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



**298** **冷蔵** **G不使用**  
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**  
**無添加焼豚ブロック**  
120g **645円**(税込) **697円**(税別)  
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〕

**味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます**



**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**(通常) **585円**(税込) **632円**(税別) **特**



**295** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**  
**無添加チーズウインナー**  
100g **425円**(税込) **459円**(税別)  
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** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**粗挽きウインナー**  
160g **384円**(税込) **415円**(税別)  
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〕

**ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!**



**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**(税別)  
原材/豚肉(愛川町)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗精糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



**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**(税別)  
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〕

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

**旧山形村周辺に伝わる  
郷土食「まめぶ汁」に**



**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**(税別)  
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〕

**滋味深い短角牛の  
ぜいたくな味わい**



**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**(税別)  
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**(税別)  
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**



**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 **496円**(税込) **480円**(税別) **518円**(税別)  
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〕

**サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**



**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**(税別)  
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〕



**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 **647円**(税込) **699円**(税別) (180g)  
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**(税別)  
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**(税別)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



**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**(税別)

**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**



**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**(税別)  
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〕

**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**



**311** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**  
**お弁当用メンチカツ(ツナ)**  
120g(5個) **315円**(税込) **340円**(税別)  
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔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**(税別)  
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〕

**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**(税別)  
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**

**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**



**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**(税別)



**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**(税別)  
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上質な味わいを引き立てました。〔GMO飼料不分別〕



**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**(税別)  
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**(税別)  
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**(税別)  
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** **冷凍** **G調味料**  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**  
90g×2 **360円(389円)**

**321** **冷凍** **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。温めか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

**322** **冷凍** **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** **冷凍** **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** **冷凍** **G不使用**  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぼくぼく餃子**  
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** **冷凍** **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、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**326** **冷凍** **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** **冷凍** **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** **G調味料**  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230円(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** **G調味料**  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230円(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** **冷凍** **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** **冷凍** **G不使用**  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え  
**海老とペンネのグラタン**  
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** **冷凍** **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。

**333** **冷凍** **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** **冷凍**  
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** **冷凍**  
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** **冷凍**  
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** **冷凍**  
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** **冷凍** **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)**  
旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、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。

**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。

**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)**

**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。

**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。

**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ペースの味噌からめしました。

**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、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

### 昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています

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



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

### 魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。〔GMO飼料不使用〕



**361** 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米  
高橋徳治おでん種セット  
7種13品(380g) **780**円(税込) **842**円



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



**363** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
姫なると  
90g **310**円(税込) **335**円  
グチとタラを使った贅沢ななると巻きます。色付けには紅麹を使用しています。



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



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



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



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



**368** 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
きんぴら揚げ  
60g×2 **305**円(税込) **329**円  
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕



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



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



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



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



ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ  
**おまとも 特価**  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
かにかま  
**375**円  
6本(約85g) **198**円(税込) **214**円



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



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



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



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



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



蔵G調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
かにかま  
**375**円  
6本(約85g) **198**円(税込) **214**円  
**376** 2パック 凍G不使用  
6本(約85g) 通常本体×2 **396**円(税込) **368**円(税込) **397**円  
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



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



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



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



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



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



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



甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!  
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。  
**389** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
越後娘よせ豆腐  
330g **375**円(税込) **405**円



**390** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の青大豆寄せ  
200g **230**円(税込) **248**円

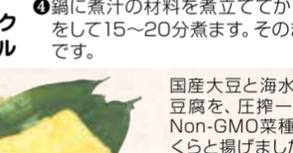


厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。  
**392** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 油揚げ  
大1枚 **210**円(税込) **227**円

材料(3~4人分)  
油揚げ ..... 3枚  
鶏ひき肉 ..... 300g  
ミックスベジタブル ..... 100g  
みじん切り長ねぎ ..... 40g  
おろししょうが ..... 6g  
片栗粉 ..... 適量  
かんぴょう ..... 適量  
【下味用】  
片栗粉 ... 小さじ2  
酒 ..... 小さじ2  
醤油 ... 小さじ4  
【煮汁用】  
出汁 ..... 400ml  
砂糖 ... 大さじ2  
酒 ..... 大さじ2  
みりん ... 大さじ2  
醤油 ... 大さじ2

### 担当者がおすすめ レシピ 鶏の信田巻き

作り方  
①油抜きした油揚げは3方を切り開きます。切れ端はみじん切りにしておきます。  
②鶏ひき肉に下味用調味料を加え、よく練り混ぜてから野菜類と油揚げ(①の切れ端)を加え混ぜます。粘りが出たら3等分にします。  
③油揚げ全体に片栗粉を振りかけてから②を向こう側3cm残して広げて手前から巻きかんぴょうで結びます。  
④鍋に煮汁の材料を煮立ててから巻き終わりが下になるように入れ、蓋をして15~20分煮ます。そのまま冷めるまでおいしく食べてください。



**393** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和の油揚げ  
3枚 **165**円(税込) **178**円  
**394** 2袋 凍G不使用  
3枚×2 通常本体 **330**円(税込) **298**円(税込) **322**円



国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でじっくりと揚げました。  
**蔵G不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和の油揚げ  
**393** 3枚 **165**円(税込) **178**円  
**394** 2袋 凍G不使用  
3枚×2 通常本体 **330**円(税込) **298**円(税込) **322**円



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



小出で使える便利なチャック付き袋入り♪  
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。  
**395** 凍G不使用  
丸和食品 ◎60日/豆  
きざみ揚げ  
100g **215**円(税込) **232**円



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



調理しやすい大きさの便利な厚揚げ  
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。  
**397** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の一口厚揚げ  
8個入り **215**円(税込) **232**円



**396** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の厚揚げ  
2個(約180g) **180**円(税込) **194**円



**397** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の一口厚揚げ  
8個入り **215**円(税込) **232**円



**398** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
季節のがんも(菜の花)  
2枚 通常本体 **440**円(税込) **425**円(税込) **459**円  
旬の素材をがんに入れた季節のがんもです。無農薬で育てた菜花を入れました。



**399** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
青大豆入り具だくさんがんも  
80g×2枚 **314**円(税込) **339**円  
国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農薬不使用)を加えました。



**400** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
お好み風がんも  
5個 **275**円(税込) **297**円  
キャベツ等を具にした表面にかつお節をまぶした「お好み焼き風」のがんもどきです。お弁当にも便利です。



**401** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
味付がんもどき2袋  
8個×2袋 通常本体 **420**円(税込) **380**円(税込) **410**円  
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。



**402** 蔵G不使用  
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦  
赤大豆煮豆  
140g **298**円(税込) **322**円  
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。



**403** 蔵G不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
丸和のおから(生)  
200g **157**円(税込) **170**円  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。



**仕込む日の朝に大豆をひき割ります**  
 原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
 北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

**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)**  
 タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**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)**  
 茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

**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)**  
 宮城県南の方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

**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)**  
 北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

**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)**  
 北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

**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)**  
 北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

**昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆**  
 茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

**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)**  
 原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**ケーキ感覚のおしゃれなパン**  
 1~3月限定

**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)**

**長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり!**  
 小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ビートルー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しよ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しよ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)

**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)**

**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)**

**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)**  
 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。

**自家製フィリングがたっぷり!**  
 国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも(乳製品GMO飼料不分別)〔卵GMO飼料不使用〕

**427** **蔵** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神レザンノア**  
 1個(約200g) **410円(443円)**  
 小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

**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)**

**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)**

**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)**

**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)**  
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**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)**  
 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**424** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**セサミベージュ**  
 2個 **257円(278円)**  
 国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

**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)**  
 小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

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

**どこか懐かしい素朴なパン**

**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)**  
 小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

**433** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ◎15日以上/麦・米  
**あん入り玄米パン**  
 3個 **470円(508円)**  
 粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

**427** **蔵** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神レザンノア**  
 1個(約200g) **410円(443円)**  
 小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

**黒糖の旨みと、クルミのハーモニー**  
 国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵〔GMO飼料不使用〕

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

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

**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)**  
 小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!**  
 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GMO飼料不分別〕

**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)**

**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)**  
 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。

**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**

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

**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)**  
 チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**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)**

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

**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)**

**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)**  
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

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

**445** **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)**  
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

**446** **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)**

**447** **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)**

### ゆで卵の ロールキャベツ♪



### 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** (税込 270円)

6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)  
[放] 不検出 <1.7<2.0



### 着色していない自然な黄身の色

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

JAやさと /卵

### 産直たまご

10個 (MS~LLサイズ) **290** (税込 313円)

6個 (MS~LLサイズ) **200** (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** (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

### 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵 平飼いの有精卵10個

10個 **590** (税込 637円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの有精卵。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

### よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281円)

### よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

### ブラウンスイス牛乳

500ml **215** (税込 232円)

### 山地酪農牛乳

1ℓ **398** (税込 430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

### 那須の美味しい牛乳

1000ml **340** (税込 367円)

### おいしい低脂肪乳

1000ml **300** (税込 324円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳

### よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml **100** (税込 108円)

1000ml **260** (税込 281円)

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

木次乳業 ◎8日/乳

### 木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194円)

1ℓ **300** (税込 324円)

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

函南東部農協 ◎13日/乳

### 飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211円)

1000ml **330** (税込 356円)  
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

### 3月までの期間限定♪

### お値段そのままの50g増量企画です

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

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

### 増量よつ葉シュレッドチーズ

300g(250g+50g) **520** (税込 562円)



原材料/チーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

### よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

### よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

### 丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **270** (税込 292円)  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

### 牧場のカスタードプリン

100ml **210** (税込 227円)

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

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

よつ葉乳業 ◎180日/乳

### よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (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]



函南東部農協 ◎35日/乳

### 南箱根のモッツアレラチーズ

100g **585** (税込 632円)  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

### よつ葉バター(加塩)

150g **305** (税込 329円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

### よつ葉生クリーム

200ml **362** (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]



函南東部農協 ◎5日/乳

### 丹那生クリーム

200ml **435** (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]  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

### 千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
467 白米 2kg <b>950</b> (税込 1026円)
468 白米 5kg <b>2300</b> (税込 2484円)
469 玄米 5kg <b>2200</b> (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
470 白米 2kg <b>1560</b> (税込 1685円)
471 七分胚芽米 2kg <b>1560</b> (税込 1685円)
472 白米 5kg <b>3500</b> (税込 3780円)
473 七分胚芽米 5kg <b>3500</b> (税込 3780円)
474 玄米 5kg <b>3250</b> (税込 3510円)
あきたこまち 除草剤無化学肥料
475 白米 5kg <b>2850</b> (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
484 白米 5kg <b>3400</b> (税込 3672円)
485 玄米 5kg <b>3280</b> (税込 3542円)
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
486 白米 5kg <b>2660</b> (税込 2873円)
487 玄米 5kg <b>2430</b> (税込 2624円)

高知県南国市の金田善亮さん他。  
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
476 白米 5kg <b>2900</b> (税込 3132円)
477 玄米 5kg <b>2660</b> (税込 2873円)
庄内ササニシキ JAS
478 玄米 2kg <b>1500</b> (税込 1620円)
庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
479 白米 5kg <b>2650</b> (税込 2862円)
480 玄米 5kg <b>2430</b> (税込 2624円)
庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
481 白米 5kg <b>2650</b> (税込 2862円)
482 玄米 5kg <b>2430</b> (税込 2624円)
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
483 もち米 2kg <b>1100</b> (税込 1188円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。  
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。  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

### 九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS
488 白米 2kg <b>1500</b> (税込 1620円)
489 白米 5kg <b>3580</b> (税込 3866円)
490 玄米 2kg <b>1380</b> (税込 1490円)
491 玄米 5kg <b>3300</b> (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180026 無農薬無化学肥料
ライスロッヂ大湯 /米
古代米 あさむらさき
500g <b>980</b> (税込 1058円)

180038 創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび
170g <b>650</b> (税込 702円)

180040 創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ
170g <b>530</b> (税込 572円)

180051 ミエハク ◎1年
押麦
800g <b>510</b> (税込 551円)

180063 無農薬無化学肥料
ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
1kg <b>198</b> (税込 214円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。
180075 マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか
400g <b>280</b> (税込 302円)
米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

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



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、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**493** 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **460円**(税込497円)  
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。

**492** 凍 G調味料  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**もち料理シリーズあんもち**  
200g **460円**(税込497円)  
こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**494** 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **460円**(税込497円)  
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。

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

**499** 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)

**497** G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)  
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

**500** 凍 G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)  
砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ

**498** G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)  
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、こま(白すりこま、黒いりこま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

**501** G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)  
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)

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** G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)  
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。

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** 蔵  
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)  
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。

**503** 蔵  
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)  
ブルーベリー(アメリカ海外認証)

**504** 蔵  
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)  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

**505** 蔵  
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)  
中国産松の実

**506** 蔵  
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)  
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** 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)  
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** 蔵  
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
**大原さんのから付落花生**  
200g **960円**(税込1037円)  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

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** 蔵  
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)  
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

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。

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** G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)  
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。

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** G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)  
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リチョコレート。

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飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

**512** 凍 G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)  
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、バニラビーンズエッセンス(卵GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

**513** 凍  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂エクレア**  
2個 **520円**(税込562円)  
国産の小麦粉を使用した生地にカ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飼料不使用)

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

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



砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

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

餡とバターの食感が絶妙、こくのある美味しさです



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飼料不使用・乳製品GMO飼料不分別)

**516** 凍 G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)

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



うるち玄米、砂糖(てんさい糖)

**517** G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)

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です



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

**519** G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)  
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)

**520** 蔵  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**玄米あられ**  
80g **280円**(税込302円)  
もち米(山形県庄内産)、食塩

**521** G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)  
もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

### 菱和園がお届けする 有機のお茶



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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。

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

◎4ヶ月以上

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

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

◎4ヶ月以上

### 華やかな香りをお楽しみください



**530**  原材料/スリランカ産茶葉、ベルガモット香料  
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

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

### 個包装なので保存にも便利です



原材料/砂糖、有機ココアパウダー(ココアバター20~22%)、脱脂粉乳、食塩、貝カルシウム

**531**  G不使用  
創健社  
**ミルクココア**  
16g×5 **367**円(税込) **396**円

◎360日/乳

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたコクのあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

1月4回

**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

米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

### からだの中からじんわり

焙煎した玄米の深い香り  
珈琲感覚でおいしくお召し上がりいただけます

1月4回

原材料/有機玄米

**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

国内産の有機玄米を100%使用。加熱蒸気遠赤外線焙煎を行うことにより深い香りとコクが生まれます。微粉砕しているのので溶けやすいのが特徴です。

### 東京都八王子市 珈琲実験室



1月4回

**532**  珈琲実験室  
**リラクスティー・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。

1月4回

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

◎1年以上

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

1月4回

**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

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お飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

1月4回

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

◎360日以上

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

1月4回

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

◎1年以上

12ヶ月

**534**  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

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

1月4回

**536**  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年以上

12ヶ月

**535**  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

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

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

◎6ヶ月以上

1月4回

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

◎1年以上

12ヶ月

**534**  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

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

1月4回

**536**  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年以上

12ヶ月

**535**  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

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

1月4回

**180087**  G不使用  
ジャフマック  
**醗酵カシス(飲料)**  
565ml **1890**円(税込) **2041**円

◎1年以上

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

1月4回

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

◎1年

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

1月4回

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

◎1年

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

1月4回

**180105**  光食品  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4000**円(税込) **4320**円

◎1年/麦

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

1月4回

**180154**  G不使用  
ヤマキ  
**豆乳で元気**  
125ml×24 **3840**円(税込) **4147**円

◎4ヶ月以上/豆

秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)

1月4回

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

◎150日以上

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

1月4回

**180130**  KFG  
**箱アルカリ水 金城の華**  
500ml×24本 **2980**円(税込) **3218**円

◎1年以上

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

1月4回

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

◎1年以上

原材料/黄金千貫(鹿児島)、米麹(黒麹)

契約栽培の黄金千貫を、黒麹で仕込み、独自の単式蒸留機で蒸留しました。最小限のろ過にとどめ、素焼きの甕つぼで熟成させました。

1月4回

**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

◎1年以上

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

1月4回

**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

◎1年以上

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすすり。アルコール14%未満。

1月4回

**180142**  G不使用  
マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **1972**円(税込) **2130**円

◎60日以上/豆

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。

1月4回

**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

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

1月4回

**180180**  G不使用  
日本ビール  
**箱ノンアルコールビール龍馬1865**  
350ml×24缶 **2790**円(税込) **3013**円

◎6ヶ月

ドイツ産麦芽100%。香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

1月4回

**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

◎1年以上

原材料/黄金千貫(鹿児島)、米麹(黒麹)

契約栽培の黄金千貫を、黒麹で仕込み、独自の単式蒸留機で蒸留しました。最小限のろ過にとどめ、素焼きの甕つぼで熟成させました。

1月4回

**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

◎1年以上

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。

1月4回

**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

◎1年以上

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%

1月4回

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

◎1年以上

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄性に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

1月4回

**180257**  ポーソー油脂  
**カビ取り泡スプレー 詰替**  
300ml **720**円(税込) **792**円

◎1年以上

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

1月4回

**180269**  リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込) **1430**円

◎1年以上

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

1月4回

**180348**  ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **600**円(税込) **660**円

◎1年以上

たて54cm×よこ30cm

1月4回

**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

◎1年以上

65×80cm(厚さ0.02mm)。

1月4回

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

◎1年以上

粘着付与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。

1月4回

**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

◎1年以上

厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

1月4回

**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

◎1年以上

厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

1月4回

**180350**  ティーブランニング  
**とくとくキッチンパック**  
180枚 **343**円(税込) **377**円

◎1年以上

食品の保存、冷凍、解凍時やレジャーの時に大活躍!

1月4回

**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

◎1年以上

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

1月4回

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

◎1年以上

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

1月4回

**180397**  マスコ製紙  
**ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

◎1年以上

粘着付与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。

**しっかり朝食!**

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

**540** **蔵** **G**不**使用**  
ヤマキ醸造  
御用蔵田舎みそ  
1kg **898**円(税込) **970**円

◎1年/豆・米

**541** **蔵** **G**不**使用**  
桜中味噌店  
蔵出しみそ(こうじみそ)  
1kg **960**円(税込) **1037**円

◎6ヶ月/豆・米

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上おこなった、天然醸造の「つぶみそ」です。

**G**不**使用**  
近藤醸造  
国産丸大豆醤油  
1ℓ **500**円(税込) **540**円

◎2年/豆・米

**545** **546** **G**不**使用**  
1.8ℓ **760**円(税込) **821**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。

**G**不**使用**  
近藤醸造  
めんつゆ  
360ml **440**円(税込) **475**円

◎2年/豆・米

**547** **548** **G**不**使用**  
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。

**551** **G**不**使用**  
横井醸造工業  
真黒酢  
500ml **1520**円(税込) **1642**円

◎2年/麦・米

**552** **G**不**使用**  
横井醸造工業  
純りんご酢  
500ml **495**円(税込) **535**円

◎2年

**542** **蔵** **G**不**使用**  
田中屋  
田中屋純正麦こうじみそ  
500g **550**円(税込) **594**円

◎90日以上/豆

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

**543** **G**不**使用**  
海の精  
海の精国産特裁玄米味噌  
1kg **1360**円(税込) **1469**円

◎4ヶ月以上/豆・米

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かしい風味の玄米味噌です。

**544** **G**不**使用**  
海の精  
海の精国産特裁・麦味噌  
1kg **1280**円(税込) **1382**円

◎4ヶ月以上/豆

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。

**549** **G**不**使用**  
光食品  
レモン100%しぼりたて  
180ml **440**円(税込) **475**円

◎9ヶ月

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。

**550** **G**不**使用**  
内堀醸造  
純麦の酢  
500ml **280**円(税込) **302**円

◎2年/麦

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

**553** **G**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

◎1年

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**553** **G**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

◎1年

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**554** **G**不**使用**  
奄美瀬戸内  
粉砂糖(黒砂糖)  
300g **620**円(税込) **670**円

◎1年

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。

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

◎1年

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。

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

◎1年

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めて「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

**562** **G**不**使用**  
平田産業  
一番搾り純正なたね油  
1250g **830**円(税込) **896**円

◎270日以上

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**563** **G**不**使用**  
平田産業  
国産なたねソフト油  
600g **500**円(税込) **540**円

◎180日以上

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**558** **G**不**使用**  
白扇酒造  
福来純本みりん  
500ml **850**円(税込) **935**円

◎1年/米

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

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

◎1年

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

**560** **G**不**使用**  
都錦酒造  
みやこの料理酒  
500ml **710**円(税込) **767**円

◎1年6ヶ月/米

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

**561** **G**不**使用**  
味の醸造  
味の母(醗酵調味料)  
720ml **780**円(税込) **842**円

◎1年/米

米、米こうじを主原料の「もろみ」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。

**564** **G**不**使用**  
堀内製油  
国産なたねソフト油  
825g **1430**円(税込) **1544**円

◎180日以上

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**562** **G**不**使用**  
平田産業  
一番搾り純正なたね油  
1250g **830**円(税込) **896**円

◎270日以上

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**566** **G**不**使用**  
創健社  
洋風だし一番  
8g×10袋 **350**円(税込) **367**円

◎1年/乳・豆・麦・米

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

**569** **G**不**使用**  
高橋ソース  
特別栽培野菜使用とんかつソース  
300ml **350**円(税込) **378**円

◎1年以上/豆・麦・米

濃厚な旨味・甘味のフルーティーソース

**568** **G**不**使用**  
高橋ソース  
中濃ソース  
300ml **310**円(税込) **335**円

◎1年以上/豆・麦・米

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、焼そばなどにもご使用いただけます。

**573** **G**不**使用**  
高橋ソース  
やまゆりのトマトケチャップ  
300g **315**円(税込) **340**円

◎9ヶ月以上/米

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。

**575** **G**不**使用**  
高橋ソース  
有機イタリアンドレッシング  
200ml **390**円(税込) **421**円

◎180日以上/米

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

**565** **G**不**使用**  
創健社  
だし一番  
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円

◎1年/乳・豆・麦・米

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)

**567** **G**不**使用**  
創健社  
中華風だし一番  
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

◎1年/乳・豆・麦・米

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

**570** **G**不**使用**  
高橋ソース  
特別栽培野菜使用ウスターソース  
300ml **350**円(税込) **378**円

◎1年以上/豆・麦・米

原材料/野菜・果実(りんご、トマト、玉ねぎ、ニンジン、ニンニク)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、澱粉、香辛料

**574** **G**不**使用**  
ななくさの郷  
松田のマヨネーズ・みよし村  
300g **440**円(税込) **475**円

◎6ヶ月/卵

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

**576** **G**調味料  
創健社  
えごま一番和風ドレッシング  
150ml **440**円(税込) **475**円

◎180日以上/豆・麦

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

**577** **G**不**使用**  
創健社  
有機ピザソース(チューブ)  
180g **380**円(税込) **410**円

◎9ヶ月以上

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。

**571** **G**不**使用**  
創健社(高橋ソース)  
有機ピザソース(チューブ)  
180g **380**円(税込) **410**円

◎9ヶ月以上

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。

**577** **G**不**使用**  
せいふてい  
カレールウ  
150g(約7皿分) **270**円(税込) **292**円

◎180日/豆・麦・米

甘味に有機びんどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用し、動物性原料不使用のカレールウです。

**579** **G**不**使用**  
風と光  
オーガニックヴィーガンカレールウ  
150g(約5皿分) **640**円(税込) **670**円

◎180日以上/麦

甘味に有機びんどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用し、動物性原料不使用のカレールウです。

**580** **G**調味料  
創健社  
ハヤシライスルウ  
115g **340**円(税込) **367**円

◎180日以上/豆・麦

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

**581** **G**不**使用**  
マルサンアイ  
あっさり寄せ鍋スープ  
600g **276**円(税込) **298**円

◎365日/豆・麦

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

**584** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機黒コショウ(パウダー)  
25g **320**円(税込) **346**円

◎1年以上

**585** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機黒コショウ(粒)  
25g **320**円(税込) **346**円

◎1年以上

**572** **G**不**使用**  
創健社  
全粒粉入りピザミックス  
200g **380**円(税込) **410**円

◎90日以上/麦

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

**579** **G**不**使用**  
風と光  
オーガニックヴィーガンカレールウ  
150g(約5皿分) **640**円(税込) **670**円

◎180日以上/麦

甘味に有機びんどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用し、動物性原料不使用のカレールウです。

**583** **G**不**使用**  
東京フード  
おろしにんにく  
40g **380**円(税込) **410**円

◎135日以上/豆

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

**582** **G**不**使用**  
富貴食研  
豆乳鍋の素  
150g **330**円(税込) **356**円

◎4ヶ月以上/豆・麦・米

豆乳と鶏がらスープで、まろやかでやさしい味わいに仕上げられています。食べやすい量の2~3人前 (GMO飼料不分別)

**586** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機白コショウ(パウダー)  
25g **350**円(税込) **378**円

◎1年以上

**587** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機カレー粉  
30g **320**円(税込) **346**円

◎1年以上

**586** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機白コショウ(パウダー)  
25g **350**円(税込) **378**円

◎1年以上

**587** **G**不**使用**  
バイオフーズジャパン  
有機カレー粉  
30g **320**円(税込) **346**円

◎1年以上

**588**

伊藤食品 1年半以上  
**鯖ライトツナフレークオイル無添加**  
 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、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**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**)  
 (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。

**590**

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。

**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**)

良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

**181020**

桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦  
**純正ラーメン豆乳塩だし味**  
 通常本体 104g **150円** **140円**(税込 **151円**)

かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げ仕上げ、特製豆乳塩だしスープをつけました。

**597**

桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**ごまラーメン**  
 100g **140円**(税込 **151円**)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

**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**) (放) 不検出 <1.0<8.0

**593**

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**)

**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**)

茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

**生麺に近い食感に仕上げました♪**  
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、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。(GMO飼料不分別)

**おまとも 特価**

**調味料**

創健社 90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
**598** 111g(麺80g) **195円**(税込 **211円**)  
**599** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **975円** **900円**(税込 **972円**)

**調味料**

創健社 45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
**600** 111.3g(麺90g) **145円**(税込 **157円**)  
**601** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725円** **680円**(税込 **734円**)

**592**

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

**594**

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

**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**) (放) 不検出 <0.7<0.5

**607**

徳用 3ヶ月/乳  
**白神こだま酵母ドライ**  
 10g×5 **680円**(税込 **734円**)

**609**

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

**602**

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

**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**)

滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

**606**

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

**607**

徳用 3ヶ月/乳  
**白神こだま酵母ドライ**  
 10g×5 **680円**(税込 **734円**)

**608**

よつ葉乳業 12ヶ月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
 150g **248円**(税込 **268円**)

北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

**610**

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

**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**)

農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

**613**

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

**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**)

小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

**625**

ムソー 1年  
**無漂白かんびょう**  
 40g **460円**(税込 **497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**)

**614**

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

小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**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**)

小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

**担当おすすめ**  
**レシピ**  
**煮かんぴょう**  
**もどしの方**  
**節分(2月3日)の恵方巻に!**

**材料(作りやすい量)**  
 かんぴょう…… 20g  
 粗塩または塩 ……少々  
 水…………… 300cc  
**【調味料】**  
 砂糖………… 大さじ3  
 みりん………… 大さじ3  
 醤油………… 大さじ3

**作り方**  
 ①かんぴょうは流水でさっと洗った後、塩をまぶして弾力がでるまでしみ、流水で洗って絞ります。  
 ②鍋にたっぷりの水と①を入れて火にかけ、沸騰後、約5分茹でてザルにあげます。\*かんぴょうの厚さによって茹で時間を調整してください。  
 ③水300ccと②のかんぴょうを鍋に入れて火にかけ調味料を加え、沸騰後落し蓋をして、弱~中火の火加減で30分ほど煮汁が少し残る程度まで炊きます。  
 \*広げてラップに包んで冷凍保存できます。

**原材料/かんぴょう**

**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**)

山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

**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**)

山形県庄内産のもち米品種「でわのもち」で作ったもちに、山形県産の野生よもぎを練りこみました。

**621**

坂利製麺所 360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
 42g **300円**(税込 **324円**)

**622**

坂利製麺所 360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 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**)

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**624**

豊永長六商店 1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100円**(税込 **1188円**)

大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

**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麺**  
 42g **300円**(税込 **324円**)

**622**

坂利製麺所 360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 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**)

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**624**

豊永長六商店 1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100円**(税込 **1188円**)

大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

**625**

ムソー 1年  
**無漂白かんぴょう**  
 40g **460円**(税込 **497円**)

**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**)

**628**

カクサ 180日以上  
**そばだし**  
 120g **380円**(税込 **410円**)

国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

**629**

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。

**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**)

**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**)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**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**)

**628**

カクサ 180日以上  
**そばだし**  
 120g **380円**(税込 **410円**)

国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

**有明海の家自慢**  
**成清海苔店**

**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**)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**629**

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。

**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**)

**632**

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。

**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**)

有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**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**)

国産のしそふりかけを鹽節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

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** **冷蔵** **G不使用**  
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** **冷蔵**  
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**

丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、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** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜みよし天**  
50g×2枚 **385円**(税込) **398円**

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。



**642** **冷蔵**  
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** **冷蔵** **G不使用**  
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** **冷蔵** **G不使用**  
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** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし ◎180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** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし ◎180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** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎180日  
**粉唐辛子(粗)**  
100g **315円**(税込) **340円**



**646** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎180日/え  
**アミの塩辛**  
100g **300円**(税込) **324円**



**647** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎365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** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎365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** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし ◎180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とめかぶを加えました。



**181055** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **398円**(税込) **430円**

宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすさく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

京都桂 **胡麻の山田製油**



濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました

原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩

**181067** **冷蔵** **G不使用**  
山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米  
**白ごまだれ**  
165g **630円**(税込) **680円**

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。



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

**181079** **冷蔵**  
山田製油 ◎730日  
**へんこ一番搾りごま油**  
275g **800円**(税込) **864円**

**181092** **冷蔵**  
山田製油 ◎150日  
**へんこ炒りごま(黒)**  
50g **250円**(税込) **270円**

**181109** **冷蔵**  
山田製油 ◎150日  
**ごますりすり(黒)**  
45g **300円**(税込) **324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。

**181080** **冷蔵**  
山田製油 ◎365日  
**ごまら油**  
60g **500円**(税込) **540円**

**181110** **冷蔵**  
山田製油 ◎180日  
**ごまねりねり(白)**  
150g **600円**(税込) **648円**

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

鮮度感が残る少量使い切りタイプです



**181160** **冷蔵** **G不使用**  
ISフーズ ◎90日以上  
**国産手造りアンチョビ**  
45g(固形量30g) **500円**(税込) **540円**

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。

**181183** **冷蔵** **G不使用**  
ISフーズ ◎180日以上  
**あんちょび入りじゃこのオイル漬**  
80g **600円**(税込) **648円**

アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

手軽にイタリアンをお楽しみください



**181171** **冷蔵** **G不使用**  
ISフーズ ◎180日以上  
**国産バーニャカウダ**  
50g **800円**(税込) **864円**

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つけてください。

**181195** **冷蔵** **G不使用**  
ISフーズ ◎180日以上  
**レモン&みかん胡椒のオイル漬**  
35g **500円**(税込) **540円**

愛媛県産のレモン、みかん、青唐辛子を瀬戸内の塩と合わせて、オリーブオイルに漬けてみました。鍋の薬味やカルパッチョなどに。

京都宮津 **飯尾醸造**



ゆず&かぼすの  
ダブル果汁!

原材料/醤油、ゆず果汁、かぼす果汁、米酢、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**181122** **冷蔵** **G不使用**  
飯尾醸造 ◎8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。

まるやかな旨みとコクの  
純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

**181134** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎2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。

「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。



**181146** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎1年/麦・米  
**富士すのもの酢**  
360ml **550円**(税込) **594円**

**181158** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎1年以上/米  
**紅芋酢(大)**  
500ml **2400円**(税込) **2592円**

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



島根県江津市 **都錦**  
～みやこにしき～

中国地方随一の河川「江の川」の湊町・江津。酒造りに適した豊富な伏流水と良質な米の産地に恵まれ、明治17年の創業以来、「品質こそ命なり」をモットーとし、水・米・技にこだわった酒造りを続けています。

**181201** **凍**  
都錦酒造 /米  
**農醸酒 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** **凍**  
都錦酒造 /米  
**農醸酒 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