

	月	火	水	木	金
注文書回収	1/17	18	19	20	21
商品配達	1/24	25	26	27	28
特別企画商品配達	1/31	2/1	2	3	4

2022年  
1月4回43号

## 2月3日(木)は節分



### ちょっと雑学

#### 具材の数は7種類が縁起物!

七福神とは、大黒天、毘沙門天、恵比寿天、寿老人、弁財天、福祿寿、布袋の、福をもたらす七つの神様の総称で、七福神を参拝すると、「7つの災難が除かれ、7つの幸福を授かる」と言われています。これにあやかり、7種類の具材を入れて巻くことで、「福を巻き込む」「体内に取り入れると福がくる」という意味があるそうです。

## 7つの具を使った

# サラダ巻き♪

2月の初めにある伝統的な行事といえば「節分」。漢字の通り、季節を分けるという意味ですが、2月に行う行事を指しているのではなく、季節の節目である「立春、立夏、立秋、立冬の前日」を指します。中でも立春は、旧暦の1年の始まりにあたる日(正月)のため、「節分」の中でも特にめでたい日とされてきました。そして、今でいう大晦日にあたる日(前日)に、邪気や悪いものを祓い、清めた状態で新しい1年を迎えるための儀式として、鬼を追い払うためのイワシの飾りや豆まき、恵方を向いて巻き寿司を食べると縁起が良いとされた恵方巻、などの文化が定着してきたそうです。



### 太巻きの巻き方

- ①巻きすを広げ、のりは光沢のある方を下にして置き、短い辺が横になるように乗せます。
- ②のりの上部は2cm程、下部は5mm程空けて、酢飯をしゃもじでまんべんなく広げます。
- ③酢飯の中央より少し下に、具材を並べます。
- ④手前にあるのりを巻きすごと持ち上げ、具材を軽く押さえながら巻きます。

### ポイント

- ・すし飯を広げるときは向こう側と左右のふちを少し高くして、中心部がもり上がらないように広げます。
- ・具を置くときは、細かくてばらけやすい材料を中央かまたは向こう側におき、具がばらけないようにします。



### 今回使用の7種

- 604 オイル不使用オーツナ
- 138 ブロッコリーの新芽
- 377 かにかま2パック
- 143 千葉さんのにんじん

- 123 きゅうり
- 103 産直たまご 10個
- 134 フリルレタス

千葉県九十九里町

### カネヨシ水産のいわしごま漬

千葉ブランド水産物認定商品。九十九里沖で水揚げされた旬のカタクチイワシを醸造酢に漬け込み、香ばしい黒煎り胡麻と生姜、唐辛子を加えた九十九里の郷土料理です。



### 鬼は外!

## 「豆まき」

節分にはやっぱり

12ページ

立春が新年の始まりだったころから、立春の前日である大晦日に、来たる新年に向け、厄や災難をお祓いする風習が、現在の「節分に豆まき」の由来になったといわれています。



### 福は内!

## あきたこまちを使用した無添加の絶品お寿司 吉野コスモス会

農業不使用のあきたこまちや飯尾醸造の富士酢など厳選素材で手作りした冷凍寿司。毎回ご好評いただいています。



16ページ



インターネット注文受付中  
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

### フルーツの盛り合わせに♪



**低農薬 低化学肥料**  
竹村 慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**  
A品200g **495円**(税込535円)  
**180701 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。



**115** **有機 JAS**  
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)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。生物農薬を1回使用。

### ※秋澤さんのレモンは今季最終です



**神奈川産**  
神奈川県 小田原市の秋澤雅美さん。  
**117 無農薬 低化学肥料**  
秋澤 マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんの本レモン**  
500g **335円**(税込362円)

### きな粉バナナトーストはいかが?



**ホットな**  
はちみつを塗ってからバナナをのせてください。トーストする時にきな粉がこげないように気を付けて見てください。  
**119** **有機 JAS**  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
**有機バナナ**  
450g以上 **298円**(税込322円)

### 果物情報

**おきたまのりんご(ふじ)**…昨年はいざ収穫をしてみると、小玉が多く早く企画が終わってしまい申し訳ありませんでした。  
**さんさんりんご(ふじ)**…昨年もギフトにできる品質のものがなく、収穫量も少なく今季最終です。  
**ポンカン**…昨年は不作で企画ができませんでしたが、福島さんのポンカンが今年復活です!  
**アボカド**…見た目や感触で傷みを見極めることが困難です。切つて中が全体的に変色していたりして傷みがある場合はご連絡ください。黒い筋や斑点はポリフェノールですので、食べても問題ありません。食感が悪い場合は裏ごしするなどしてお召上がりください。状態によっては欠品とさせていただきます。



**今季最終**  
※イメージ  
**181444** **有機 JAS**  
福島柑橋園(熊本県)  
**スイーツプリン**  
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。

### 和名はなんと鬼木天蓼(おにまたたび)!



キウイはマタタビ科マタタビ属の果樹です。なぜ「鬼」とつけられたのかは謎です!  
**118 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**キウイフルーツ**  
500g前後 **500円**(税込540円)  
神奈川県中井町の 大原好文さん。

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。

### 熊本県水俣市 福島さんの有機ポンカン

樹でしっかり熟させてから収穫。故に、少し酸があることも。  
ポンカンは豊かな芳香で糖度が高いため上品な甘さが特徴。一般的には11~12月にまだ未熟うちに収穫をして家で寝かせて酸を抜く。たしかに酸味は抜けますが、早く収穫する分、糖度が上がらない。福島さんは収穫しながら出荷するので、完熟に近く糖度も高い。多少酸が残っていることもありますが、少し置くとも酸は抜けるので、その変化を楽しんでみてはいかがでしょうか。



**114** **有機 JAS**  
福島柑橋園(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。

### 酸味もしっかりある コクのある美味しさ



**今季最終**  
**神奈川産**  
1kg **460円**(税込497円)  
**180464**  
2.5kg **950円**(税込1026円)  
**180452**  
5kg箱 **1850円**(税込1998円)  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



**120 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(ふじ)箱**  
5kg箱 **3450円**(税込3726円)  
長野県松川町の宮下彰さん。



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



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

### 絹さやがいいおだしになります♪



**今季初**  
**126 低農薬 低化学肥料**  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**絹さや**  
50g **245円**(税込265円)  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

### 海水が混じる地下水をたっぷり与えた 味わいとミネラル豊富な塩セロリ



**127** **有機 JAS**  
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。



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



**129** **有機 JAS**  
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)



**125** **有機 JAS**  
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)  
沖縄県南城南の大城憲幸さん他。

### レタスでしゃぶしゃぶに♪



**134** **無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個(100g) **198円**(税込214円)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



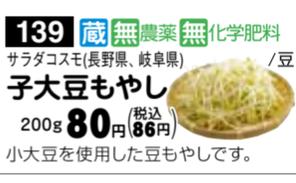
**132** **無農薬 低化学肥料**  
山本栄子(平塚市)  
**スティックブロッコリー**  
150g **250円**(税込270円)  
神奈川県平塚市の山本栄子さん。



**135** **無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **170円**(税込184円)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



**133** **無農薬 無化学肥料**  
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。



**139** **蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
**子大豆もやし**  
200g **80円**(税込86円)  
小大豆を使用した豆もやしです。

### 南伊豆より春を告げる菜花



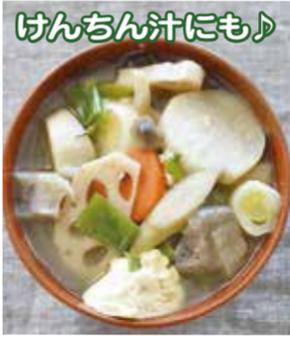
**142** **無農薬 無化学肥料**  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**菜花**  
150g **180円**(税込194円)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



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



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



**神奈川県**  
**無農薬 無化学肥料**  
 NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのにんじん**  
**143** 400g **230**円(税込248円)  
**180518** 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**  
**無農薬 低化学肥料**  
**144** 赤坂農園(秦野市)  
**嘉一さんのにんじん**  
 1kg **368**円(税込397円)  
 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

**神奈川県**  
**無農薬 無化学肥料**  
**181420** 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。

**霧島山の北側に位置した高原地帯は土質が火山灰土でごぼうの栽培に適しています**  
 宮崎県小林市の税所篤朗さん。生産者の税所篤朗さん。  
**145** 丸忠園芸組合(宮崎県)  
**ごぼう**  
 300g **275**円(税込297円)

**野菜情報**  
 ・昨年は年末近くになっても夜は寒くても昼間になると15℃近くの日が多く、野菜の品質に影響がでてしまい申しわけありませんでした。  
 ・川島さんのれんこんはしばらくお休みさせていただき、4月より再開予定です。  
 ・三太郎大根は、スの入っているものが多くでてしまったため、年末年始より欠品となりました。  
 ・森農研の大根に傷みがございましたら対応いたしますのでご連絡ください。

**低農薬 無化学肥料**  
**146** 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。

**無農薬 無化学肥料**  
**147** 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**  
**無農薬 無化学肥料**  
**148** 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。

**おやつに♪**  
 千葉県成田市の松浦建夫さん。農薬、化学肥料不使用。  
**149** 成田生産組合(千葉県)  
**さつまいも(紅はるか)**  
 700g **468**円(税込505円) ※イメージ

**無農薬 低化学肥料**  
**150** 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。

**無農薬 無化学肥料**  
**151** 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。

**無農薬 無化学肥料**  
**152** 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。

**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**  
**153** 800g **270**円(税込292円)  
**180506** 3kg **1000**円(税込1080円)  
 北海道新十津川町の川真田修さん。

**おおぶりで歯ごたえがとても良く味が濃厚♪**  
**しょうゆきのこの混ぜご飯**  
 しめじ、舞茸を1株ずつ、短冊切りの油揚げ1枚分をゴマ油で炒めてしんなりしたら、しょうゆ、酒、みりんを各大さじ2、砂糖小さじ2、塩小さじ1/4を入れて煮汁がなくなるまで炒める。食べる時に温かいご飯と混ぜてください。常備菜になります。

**神奈川県**  
**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。

**神奈川県**  
 ※葉無しの予定です  
**155** 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。

**無農薬 無化学肥料**  
**156** 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。

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

きのは光合成を行いませんが、「青色」の光が生育に必要なためこのような環境で育っています  
**ペンと比べるとその大きさがわかります!**  
**181109** 農民連奈良産直センター(奈良県)  
**大しめじ**  
 200g **235**円(税込254円)

※イメージ  
**158** 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**  
 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。  
**159** 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**  
**160** 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**  
 神奈川県中井町の大原好文さん。  
**161** 大原農園(中井町)  
**大原さんの長ねぎ**  
 500g **265**円(税込286円)

**こだわりのポイント**  
 ●三重県の広葉樹のおが粉を使用…一般的には針葉樹のおが粉を培地に使っていますが、コスト面では3倍もかかる広葉樹のおが粉を培地に使用して栽培しています。きのは本来広葉樹で生育します。木の持つこの生育に必要な栄養価がたくさん含まれています。そのため、香り・味ともに濃厚なしめじに仕上がっています。  
 ●食味へのこだわり…収穫後すぐに出荷せず1日寝かせることで重量は減りますが、歯ごたえのあるしっかりとした食味を実現しています。

**立春大吉豆腐に♪**  
**162** 大地と自然の恵み(高知県)  
**有機青ねぎ(葉ねぎ)**  
 100g **168**円(税込181円)  
 高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

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

**166** みやむへのんにく。(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。

**167** 大原農園(中井町)  
**近江しょうが**  
 100g **180**円(税込194円)  
 神奈川県中井町の大原好文さん。

**170** 舞茸  
 100g **228**円(税込246円)  
 北海道厚保沢部町の渋谷潤介さん。

**173** きのこセット(小)  
 3種 **378**円(税込408円)  
 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

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

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

**畑の旬の美味しい野菜をお届けします**  
 今季最終  
**181110** 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**  
**168** 四万十の根生姜  
 100g **198**円(税込214円)  
 高知県四万十町の大石穂さん他。

**172** 茶色えのき茸  
 100g **138**円(税込149円)  
 長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**174** エリンギ  
 100g **218**円(税込235円)  
 鳥取県八頭町の北村大司さん。

**お刺身に添えて♪**  
 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。  
**165** 大葉  
 10枚 **138**円(税込149円)

**165** あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
 10枚 **138**円(税込149円)

セット内容  
 小松菜、コカブ、人参、大根、紅くるり大根、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  
**169** 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。

**175** 株とりなめこ  
 150g **145**円(税込157円)  
 長野県木島平村の浦山長治さん。

**177** ブラウンマッシュルーム  
 100g **228**円(税込246円)  
 山形県舟形町の長澤光芳さん。

**176** 株とりぶなしめじ  
 200g **198**円(税込214円)  
 長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

**178** 大粒丹波しめじ  
 90g **208**円(税込225円)  
 京都府京丹波町の大島健一さん。

**180** ほくしたぶなしめじ  
 150g **218**円(税込235円)  
 長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

181 凍不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(胡麻だれ) 80g×2 **500円**(税込540円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

凍不使用 マストミ ◎15日 **キハダまぐろたたき身** 40g×2 **315円**(税込340円)

182 通常本体 630円(税込648円) 40g×4 **600円**(税込648円)

183 徳用 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。

炭火焼きの香ばしさを お楽しみください



原材料/キハダマグロ(太平洋)

184 凍 マストミ ◎15日以上 **炭火焼まぐろタタキ** 140g **528円**(税込570円)

キハダマグロをあっさりとして食べやすく炭火焼でタタキ用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

あっさりとした味わい いろいろな食べ方で



原材料/ピンチョウマグロ(台湾、太平洋)

186 凍 近藤水産 ◎7日以上 **ピンチョウまぐろ切り落とし** 200g **600円**(税込648円)

太平洋で漁獲されたピンチョウマグロのお得な切り落としです。解凍後、刺身の他、表面を焼いてたたきなどに。

185 凍 ◎14日 近藤水産 **焼津メバチマグロ赤身冊** 150g **710円**(税込767円)

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。

187 凍 ◎90日以上 マル井 **おろしわさび** 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。

188 凍 ◎10日以上 長福丸水産 **かつお刺身スライス** 150g **540円**(税込583円)

日本船が太平洋で一本釣りしたカツオを刺身用にスライスしました。解凍してください。

189 凍調味料 ◎90日以上/豆・麦・米 千倉水産加工販売 **あぶり焼きしめさば** 2枚(140g) **428円**(税込462円)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

190 凍調味料 ◎45日以上/米 カネヨ水産 **いわしごま漬** 100g **315円**(税込340円)

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

191 凍調味料 ◎120日以上/米 日本マリンフーズ **小鯛とわかめの甘酢漬** 100g **298円**(税込322円)

山口県産さきだいをし、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます

鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット

196 蔵 ◎2日 丸友しまか **島香の鮮魚セット(冷蔵)** 2~3種 **1680円**(税込1814円)

岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。

192 凍 ◎90日以上 松岡水産 **紅鮭スモークサーモン切り落とし** 70g **480円**(税込518円)

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

193 凍 ◎30日以上 千倉水産加工販売 **いかそうめん** 80g(2枚) **398円**(税込430円)

国産するめいかをそうめん状に細切りしました。解凍してください。

194 凍 ◎30日以上 千倉水産加工販売 **岩手県産水たこのお刺身** 10枚(80g) **398円**(税込430円)

岩手県釜石産水たこを刺身用にスライスしました。解凍してください。

195 凍 ◎30日 雄武漁業協同組合 **雄武産ホタテ貝柱(生食用)** 5~7玉(100g) **600円**(税込648円)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

197 凍 ◎30日 鳴門魚類 **天然銀毛鮭「雄宝」切身** 3切(210g) **570円**(税込616円)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

198 凍不使用 ◎60日以上 ダイマツ **氷温塩秋鮭切身** 3切(180g) **480円**(税込518円)

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熱成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。

199 凍 ◎180日 東北トクスイ **徳用ロシア産紅鮭切身** 10切(550g) **1500円**(税込1620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。

200 凍 ◎30日 鳴門魚類 **天然ブリ切身** 3切(210g) **630円**(税込680円)

照焼きや煮物などに 長崎産の天然ブリを切身にしました。

201 凍 ◎365日 近藤水産 **銀ダラ切身** 3切(240g) **1300円**(税込1404円)

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。

調理しやすく、どんなソースにもマッチします

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。

202 凍 ◎15日以上 近藤水産 **メカジキ端切** 300g **648円**(税込700円)

203 凍 ◎30日 鳴門魚類 **サバフィーレ(無塩)** 2枚(200g) **380円**(税込410円)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

204 凍 ◎30日以上 千倉水産加工販売 **さんま三枚おろし** 6~8枚(150g) **398円**(税込430円)

北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。

205 凍 ◎30日以上/卵・米・え 高橋徳治商店 **えびしんじょすりみ** 150g **430円**(税込464円)

インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]

206 凍調味料 ◎120日/豆・麦 大新 **いわしごぼうつみれ** 180g **340円**(税込367円)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

207 凍 ◎180日以上 共和水産 **いか一夜干しカット** 180g **410円**(税込443円)

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。

208 凍 ◎30日 鳴門魚類 **天然真アジ天日干** 4尾(約280g) **550円**(税込594円)

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干しました。解凍後、焼いてください。

209 凍 ◎15日以上 伊豆中 **真あじ小(小)** 4枚(140g) **350円**(税込378円)

朝食におすすめのサイズ 佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

210 凍 ◎30日 鳴門魚類 **サバフィーレ天日干** 3枚 **556円**(税込600円)

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干して仕上げました。解凍後、焼いてください。

211 凍 ◎15日以上 伊豆中 **金目鯛開き** 1枚(約200g) **698円**(税込754円)

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩に漬け込み、じっくり天日干しました。解凍後、焼いてください。

身は柔らかくふっくら、あっさりとしてクセのない 食べやすい味わい

北海道羅臼産浅羽がれいを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼物や揚げ物などに。※卵は入っていません。

212 凍 ◎30日以上 東北トクスイ **羅臼産浅羽がれい一夜干し** 3枚(300g) **528円**(税込570円)

213 凍 ◎10日以上 伊豆中 **タチウオの干物** 2切(約120g) **398円**(税込430円)

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。

214 凍 ◎90日 能本水産 **開き真ほっけ** 1尾(250g) **700円**(税込756円)

北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。

215 凍 ◎90日以上 千倉水産加工販売 **子持ちからふとししゃも** 7~12尾(150g) **298円**(税込322円)

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

216 凍不使用 ◎30日以上/豆・麦・米 伊豆中 **骨取りさば味噌干し** 8切(120g) **458円**(税込495円)

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

こだわりの西京味噌に漬けた料亭の味



原材料/さわら(兵庫県浜坂港)、味噌、清酒、みりん、食塩

**217** 凍 G不使用  
山米鮮魚 ◎90日/豆・米  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) **630円**(税込680円)  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬けてみました。味噌を落として焼いてください。

身は厚くてやわらかい食感ほんのり甘みのある上品な味



原材料/赤いか(兵庫県浜坂)

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

2月1日

**219** 凍 G不使用  
山米鮮魚 ◎90日/豆・米  
山米 ほたるいかの沖漬け  
100g **368円**(税込397円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



**220** 凍  
山米鮮魚 ◎90日  
山米 天然刻みめかぶ  
50g×2 **298円**(税込322円)  
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

手軽にフライパンで調理  
バジルとにんにくのいい香り



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

**221** 凍  
千倉水産加工販売  
サーモンバジルオリーブ  
4切(240g) **498円**(税込538円)  
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬けてみました。解凍後、焼いてください。

生姜の風味がさわやかな  
味噌漬けです



原材料/タイセイヨウサバ(ルウェー)、粒味噌、砂糖、生姜、発酵調味液、醤油、食塩  
**222** 凍  
千倉水産加工販売  
さば生姜味噌漬け  
3切(180g) **389円**(税込420円)  
脂ののったノルウェー産のさばを生味噌で漬けてみました。解凍後、焼いてください。

新商品  
お試し  
特価



**223** 凍  
伊豆中 ◎45日以上/米  
糠さんま  
2本(240g) **398円**(税込430円)  
北海道産の脂ののった大サイズのさんまを糠に漬けてみました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



**224** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・米・米  
シルバーしょうゆ漬  
220g(4切) **450円**(税込486円)  
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



**225** 凍  
ダイヤモンド ◎90日以上  
氷温造りたらこ(切り)  
90g **368円**(税込397円)  
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬けて、氷温で熟成させました。解凍してください。



**226** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上  
氷温熟成辛子明太子(切り)  
90g **368円**(税込397円)  
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬けて、氷温で熟成させました。解凍してください。



**227** 凍  
東北トクスイ ◎180日/え  
天然特大むきえび  
160g **540円**(税込583円)  
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



**228** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
パプア産天然えび(殻付き)  
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)  
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。



**229** 凍  
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上  
調理用するめいか  
200g **398円**(税込430円)  
国産するめいかを下処理しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



**230** 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
エビ・ホタテ・タコミックス  
180g **428円**(税込462円)  
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。

うれしい増量!  
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

原材料/あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)  
**231** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
増量・国内産冷凍あさり  
200g+20g **378円**(税込408円)



**232** 凍 G不使用  
渡邊水産 ◎90日以上  
穴道湖大和しじみ  
180g **398円**(税込430円)  
島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



**233** 凍  
リアス ◎30日以上  
十三浜産絆わかめ  
100g **398円**(税込430円)  
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



**234** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の生しらす  
100g **630円**(税込680円)  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

ソフトな食感と程よい塩味  
良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

**237** 凍  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上  
安芸灘 音戸ちりめん  
40g **430円**(税込464円)  
原材料/片口いわし(国内産)

清涼感あるまろやかな酸味に仕上げました  
秋鮭を油で揚げ、ゆず果汁と大根おろしを加えた酢と合わせました。解凍後、そのままどうぞ。

**240** 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎90日以上/米  
秋鮭の雪見おろし(ゆず風味)  
200g **398円**(税込430円)  
原材料/秋鮭(国産)、調味酢(酢酸、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩)、だいこん(国産)、玉ねぎ、米油、馬鈴薯澱粉、ゆず果汁(国産)、にんじん、かつおだし、昆布エキス、香辛料

**238** 凍 G調味料  
おおさぎ町製加工組合 ◎365日/豆・米・米  
鹿児島県産うなぎ蒲焼  
50g×3 (タレ、山椒付) **2580円**(税込2786円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

**239** 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・米  
サバ味噌煮  
2切(120g) **278円**(税込300円)  
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

**241** 凍  
日本マリンフーズ ◎90日以上/米・米  
瀬付きあじのサクサクフライ  
180g **398円**(税込430円)  
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

**234** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の生しらす  
100g **630円**(税込680円)  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

**235** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の釜揚げしらす  
100g **630円**(税込680円)  
**236** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の釜揚げしらす  
200g **1050円**(税込1134円)  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

かつお節とおおさの風味が  
抜群です



原材料/さんま(国産)、小麦粉、しょう油、みりん、かつお節(国産)、砂糖、おおさ(国産)

**243** 凍 G調味料  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・米・米  
さんまとおおさのおかか焼き  
10~14個(140g) **398円**(税込430円)  
さんまに照焼風の下味を付け、かつお節とおおさを混ぜた小麦粉で衣付けしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を  
手軽に楽しめます



原材料/カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうらち切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ[味噌、みりん、チキンガラスープ、砂糖]

**244** 凍 G調味料  
東北トクスイ ◎180日/豆・米  
かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)  
480g **1300円**(税込1404円)  
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

### 川崎北部水産加工

職人・大林さんならではの新鮮なさばを味わってください 「魚道」



原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩

**245** 凍  
川崎北部水産加工 ◎60日/米  
手造りしめ鯖  
1枚(約130g) **580円**(税込626円)  
九州、相模湾産の鮮度が良く脂ののっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。\*中骨を抜いていません。

秘伝の味付けはまさに絶品です



原材料/ニシン、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。  
**246** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・米・米  
にしん甘露煮  
2枚 **570円**(税込616円)

カリッと揚げた衣の中はジューシー



**247** 凍  
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・米  
まぐろカツフライ  
6個(240g) **540円**(税込583円)

担当者おすすめ  
**レシピ**



生姜焼きを  
たっぷりキャベツと

**材料**  
豚肩切落とし 200g  
キャベツ たっぴり  
おろし生姜絞り汁 適量  
(おろした状態のもの約20g)  
[A]  
醤油 小4  
酒 小2  
みりん 小2

**作り方**  
①生姜は皮を剥いておろし、搾り汁をAに加える。  
②キャベツは千切りにしておく。  
③豚肉は1枚ずつ開いた状態でフライパンに入れ、弱火で焼く。必要であれば少量の油をひく。  
④肉に少し火が通ってきたら①を全体にかかるとして入れ少し火を強くする。  
⑤汁が煮立ち肉にタレの色がついてきたら完成。味をしみてこませたい場合は弱火にして長めに焼く。  
⑥たっぷりキャベツとお好みでミニトマト等をそえていただく。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**248** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロース薄切り 200g **605**円(税込) **653**円  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**249** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切) 2枚(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)

**258** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚ロースしゃぶ 200g **537**円(税込) **580**円  
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**259** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚バラスライス 200g **449**円(税込) **485**円  
コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**250** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロース薄切り 200g **580**円(税込) **626**円  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

**251** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用 200g **590**円(税込) **580**円(税込)  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**260** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚ヒレブロック 400g(2本) **1300**円(税込) **1404**円  
豚1頭からわずかしが取れない貴重な部位です。

**261** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚角切り 200g **368**円(税込) **397**円  
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

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

**いんげんの豚肉巻き**

**253** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用 200g **550**円(税込) **594**円  
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

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

**262** 凍 中津ミート ◎180日  
中津豚ネック(トントロ)焼肉用 200g **493**円(税込) **532**円  
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**263** 蔵 中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉 200g **348**円(税込) **376**円  
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**255** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩切落とし 200g **455**円(税込) **440**円(税込)  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

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

**257** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚挽き肉 100g×3 **520**円(税込) **510**円(税込)  
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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

**269** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉 200g **398**円(税込) **388**円(税込)  
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**270** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用 500g **915**円(税込) **988**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。

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

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

**チキンロール**

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

**272** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結) 500g **830**円(税込) **896**円  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**273** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ささみ(バラ凍結) 250g **550**円(税込) **594**円  
脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

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

**267** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付) 300g **400**円(税込) **432**円  
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**268** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉) 300g **460**円(税込) **497**円  
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

**274** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽元(バラ凍結) 700g **1080**円(税込) **1166**円  
骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**275** 凍 秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏きも 150g **298**円(税込) **322**円  
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

**276** 凍 秋川牧園 ◎90日  
秋川若鶏ガラ 500g **398**円(税込) **430**円  
秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**277** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用 180g **1370**円(税込) **1480**円  
肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**牛肉のみぞれ和え**

**278** 凍 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛スジ 150g **350**円(税込) **378**円  
牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

**282** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛サーロインステーキ用 300g **2140**円(税込) **2311**円  
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

**283** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用 200g **980**円(税込) **1058**円  
モモ肉またはバラ肉が入ります。

**牛肉の海苔巻き**

**279** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし 180g **907**円(税込) **980**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。

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

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

**284** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし 250g **1050**円(税込) **1134**円  
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

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

**286** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産牛豚合挽肉 250g **750**円(税込) **730**円(税込)  
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。



**287** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**中津ロースハムスライス**  
120g **465円**(税込) **502円**(税別)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなたたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**288** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **555円**(税込) **599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**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ポンスレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **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〕



**292** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ウインナーソーセージ**  
100g(5本) **340円**(税込) **367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〕



**293** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**ポークウインナー**  
160g **375円**(税込) **405円**(税別)  
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



**294** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**皮なしポンスウインナー**  
160g **378円**(税込) **408円**(税別)  
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**焼くだけ簡単!**  
**スパイシーなポークステーキ**



**290** **凍**  
中津ミート **◎180日/麦**  
**豚ロースステーキ香味焼用**  
80g×2 **530円**(税込) **572円**(税別)  
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

**見た目は不揃いでも**  
**品質はそのままお得**



**291** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎210日/豆・麦**  
**ウインナー規格外品セット**  
3種(200g) **420円**(税込) **454円**(税別)  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



**295** **凍**  
ハム工房ジロー **◎14日以上**  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **540円**(税込) **583円**(税別)  
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**ガーリックの香りとスモークの香りが**  
**ソーセージに良く合います**



**296** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ガーリックブルスト**  
160g **600円**(税込) **648円**(税別)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔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徳用**  
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242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**  
中津ミート **◎7日**  
**バラベーコンスライス**  
100g **375円**(税込) **405円**(税別)  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**299** **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徳用**  
240g **1200円**(税込) **1296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〕



**300** **凍**  
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**  
**千野さんの豚小間塩麹漬**  
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税別)  
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



**301** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**  
**中津ロース豚漬け**  
200g **560円**(税込) **605円**(税別)  
豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**302** **凍**  
中津ミート **◎180日/卵・乳・麦**  
**中津ハンバーグ(ミニ)**  
30g×6個 **350円**(税込) **378円**(税別)  
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

**ふっくら柔らかく、ジューシーです**



**303** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作り生ハンバーグ**  
100g×2 **600円**(税込) **648円**(税別)  
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

**お弁当にピッタリなミニサイズ**



**304** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **630円**(税込) **680円**(税別)  
興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**

**タルタルソースを作って**  
**本格チキン南蛮に**



**307** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
150g **345円**(税込) **362円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ**  
**鶏がらをベースにした醤油スープ付き**



**308** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**  
**こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)**  
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **1020円**(税込) **1102円**(税別)  
若鶏ももムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**309** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎120日以上/卵・豆・麦・米**  
**秋川牧園ミートボール**  
100g **203円**(税込) **219円**(税別)  
秋川牧園の鶏肉を使ったミートボールに、自家製タレをたっぷり絡めました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ**



**305** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **630円**(税込) **680円**(税別)  
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!**



**306** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**  
**興農ビーフコロッケ**  
2個(160g) **420円**(税込) **454円**(税別)  
熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**厳選調味料を使った**  
**本格中華!**



**311** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **368円**(税込) **397円**(税別)  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕

**オイスターソースに香味**  
**野菜をきかせた中華味**



**312** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**  
**イカのオイスターソース炒め**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。



**310** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**お徳用からあげ**  
400g **850円**(税込) **918円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕



**313** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**  
**天然エビのチリソース**  
130g **380円**(税込) **410円**(税別)  
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



**314** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **378円**(税込) **408円**(税別)  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**

**うま味と酸味が特徴の濃厚ソース**  
**バターライスとの相性が抜群**



**315** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎270日以上/乳・麦**  
**ビーフシチュー**  
220g(110g×2) **648円**(税込) **700円**(税別)  
牛肉と玉ねぎをたっぷり使い、ワイン、デミグラスソースで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**タイの屋台で大人気の**  
**定番ガバオライス**



**316** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**  
**アジア薫るガバオ丼**  
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**(税別)  
甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

**昔ながらの**  
**定番中華ちまき**



**317** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**鶏五目中華ちまき**  
4個(320g) **640円**(税込) **691円**(税別)  
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕



**318** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**  
**ココと旨みのビーフシチュー**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**319** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上**  
**鶏もも肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込) **430円**(税別)  
鶏肉ににんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**320** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**  
**鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー**  
150g **398円**(税込) **430円**(税別)  
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

豚肉のジューシーさと、もち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料/野菜[玉ねぎ、長ねぎ、生姜]、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コンショウ

**321** **凍** **G**不使用  
ニッコウ ◎180日/米  
**もち米蒸ししゅうまい**  
12個(180g) **438円**(税込) **473円**  
国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。〔GMO飼料不使用〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

**322** **凍** **G**不使用  
ニッコウ ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個(260g) **435円**(税込) **470円**  
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕



**323** **凍** **G**不使用  
大進食品(新サイカイフーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロッケ**  
60g×5個 **380円**(税込) **410円**  
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



**324** **凍** **G**調味料  
ニッコウ ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **389円**(税込) **420円**  
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



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



**326** **凍** **G**不使用  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **610円**(税込) **659円**  
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

鰹だしの効いたふっくらとした関西風

国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕

**331** **凍** **G**調味料  
美雷 ◎180日/卵・麦  
**関西風お好み焼き**  
2枚(320g) **498円**(税込) **527円**



**332** **凍** **G**調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米  
**国産牛の牛すきめし**  
220g×2 **380円**(税込) **410円**  
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

凍菜野菜

**333** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円**(税込) **205円**  
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

**334** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎270日以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **315円**(税込) **340円**  
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

**335** **凍** **G**不使用  
イースタンフーズ ◎180日以上  
**インカのめざめ(冷凍)**  
200g **398円**(税込) **430円**  
北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



**338** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円**(税込) **340円**  
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



**339** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**生うどん太麺**  
130g×2 **200円**(税込) **216円**  
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



**340** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そば  
**生冷凍長野産八割そば**  
130g×2 **500円**(税込) **540円**  
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



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



原材料/スイートコーン(北海道)、にんじん(北海道)、グリーンピース(北海道)



原材料/馬鈴薯(北海道)



**341** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**相州中井の里 長ほうとう**  
240g **210円**(税込) **227円**  
国産地粉を使い、水まわしに重点をおいて仕上げました。煮込みうどんなどに。



**342** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 醤油**  
120g×2 **310円**(税込) **335円**  
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



**343** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦  
**ラーメン用玉子麺(スープなし)**  
120g×2 **208円**(税込) **225円**  
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



**344** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**上撰太焼きそば神名のせいろ麺**  
150g×2玉 **230円**(税込) **248円**  
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



**345** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **185円**(税込) **200円**  
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



**346** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉 ワンタンの皮**  
20枚 **180円**(税込) **194円**  
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。

燻しのほのかな香りと大根の甘み

庄内地方の砂丘畑で育った大根を干し、燻製後、糠漬けにしました。

**351** **蔵**  
庄内協同ファーム ◎20日以上/米  
**いぶしたくあん**  
250g **450円**(税込) **486円**



原材料/干し大根(山形県)、米糠、赤唐辛子、砂糖、食塩



**352** **蔵** **G**不使用  
ムソー(つの農産) ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**ムソーの福神漬**  
100g **238円**(税込) **257円**  
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



**353** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎90日以上/米  
**砂浜らっきょう甘酢漬**  
110g **420円**(税込) **454円**  
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



**354** **蔵**  
しらたかノラの会 ◎60日  
**ノラの会の梅干**  
100g **328円**(税込) **354円**  
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。



**355** **蔵** **G**不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**ホタテ時雨煮**  
100g **398円**(税込) **430円**  
北海道噴火湾産のベビーホタテを使い、生姜を加えて香味をつけて、醤油、みりん、粗糖で煮しめました。

愛知県 漬物本舗 道長

冬季限定。極上の塩だけを使ったごまかしのきかない漬物



**347** **蔵**  
道長 ◎5日  
**塩だけ白菜漬**  
200g **298円**(税込) **278円** **300円**  
北海道、愛知県産の白菜を、高知県産の天日塩「海一粒」だけで漬けた渾身の漬物です。

歯ごたえと風味がたまりません



**349** **蔵**  
道長 ◎90日以上/米  
**メロン奈良漬**  
100g **365円**(税込) **394円**  
愛知県産の摘果メロンを、厳選した酒粕、粗糖、原塩で漬けていただきました。



**348** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**寒干したくあん**  
120g **330円**(税込) **356円**  
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。



**356** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **230円**(税込) **248円**  
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



**357** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**茶漬昆布(佃煮)**  
80g **270円**(税込) **292円**  
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



**358** **蔵** **G**不使用  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**黄金でんぶ(佃煮)**  
45g **187円**(税込) **202円**  
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。



**350** **蔵**  
道長 ◎45日以上  
**紅しょうが**  
40g **350円**(税込) **378円**  
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。



**359** **蔵**  
関商店 ◎9日以上  
**北海道産塩赤えんどう豆**  
120g **185円**(税込) **200円**  
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



**360** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海金時豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込) **281円**  
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



**361** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海紫花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込) **281円**  
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりとした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

### 6種類のおでんが楽しめます



原材料/スープ(食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢)、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼くわ、結び昆布/水酸化カルシウム

**362** 調味料  
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米  
**絆おでん**  
400g **398円**(税込) **430円**  
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



原材料/魚肉(たら・いわし・ぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、酸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

**363** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**おでん種セット**  
6種13品 **530円**(税込) **572円**  
いわしはんぺん4枚、うずら卵2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕

**364** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うろこちゃん蒲鉾(紅)**  
150g **390円**(税込) **421円**  
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

**365** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小ちくわ**  
5本 **300円**(税込) **324円**  
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。

**366** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小判揚**  
5枚(150g) **298円**(税込) **322円**  
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

**367** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**高橋徳治商店のさつま揚げ**  
185g(5枚) **398円**(税込) **430円**  
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

**372** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**玉ねぎ揚げ**  
165g(5個) **310円**(税込) **335円**  
北海道の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

**373** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**ごぼうつまみ**  
100g **280円**(税込) **302円**  
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

**恵方巻作りにおすすめ!**  
**おまとも 特価**  
**かにかま**  
6本(約85g) **198円**(税込) **214円**  
**377** 不使用  
6本(約85g) 通常本体×2 **396円**(税込) **368円**  
国産の無りんすり身をベースに、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〕

**375** 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**  
スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**378** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにゃく(黒)**  
300g **225円**(税込) **243円**  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った板こんにゃくです。

**379** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**手どりこんにゃく**  
250g **275円**(税込) **297円**  
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

**374** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**  
5個(175g) **288円**(税込) **311円**  
北海道産スケトウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

**376** 不使用  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**  
50g×5本 **490円**(税込) **529円**  
無りんのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にした魚肉ソーセージです。

**377** 不使用  
6本(約85g) 通常本体×2 **396円**(税込) **368円**  
国産の無りんすり身をベースに、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〕

**181146** 不使用  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海大豆水煮**  
200g **260円**(税込) **281円**  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにに入れても美味しいです。

**380** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにゃく**  
330g **255円**(税込) **275円**  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。

**381** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**  
200g **215円**(税込) **232円**  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

**382** 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

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

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

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

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

**387** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ミニもめん豆腐**  
150g×2 **180円**(税込) **194円**

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

**389** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 おぼろ豆腐**  
330g **340円**(税込) **367円**  
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。(放) 不検出 <2.1<2.3

**390** 不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g 通常本体 **230円**(税込) **220円** **238円**  
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

**すき焼きや鍋料理におすすめ!**  
**391** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 焼豆腐**  
300g **355円**(税込) **383円**  
煮くすれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。(放) 不検出 <2.1<2.3

**香ばしく焼いて新感覚のおいなりさんの出来上がり!**  
**tento レシピ 簡単**  
半分に切ったお餅をごはんの代わりに入れ、フライパンやオーブントースターでゆっくり焼いて、お餅が柔らかくなったら出来上がりです。(揚げやすいので注意) 電子レンジを使用するともっと簡単に出来上がります。  
**399** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
10枚 **380円**(税込) **410円**  
**400** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
10枚×2 通常本体 **760円**(税込) **720円** **778円**  
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

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

**393** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
3枚 **165円**(税込) **178円**  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

**おでんにピッタリな、お買得鍋物種セット!**  
ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット  
**394** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆・米  
**丸和のおでん種セット**  
9個(5種) **500円**(税込) **540円**

**フライパン等でカリッと焼いて!**  
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさつと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。  
**395** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **365円**(税込) **394円**

**396** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**こだわりの五目厚揚げ**  
2個(約180g) **230円**(税込) **248円**  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。

**397** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(菜の花)**  
2枚 **440円**(税込) **475円**  
旬の素材をがんも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。

**398** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**  
5ヶ **390円**(税込) **421円**  
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

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

**手間をかけた上品でヘルシーな和惣菜**  
国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。  
**402** 不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理2袋**  
150g×2袋 通常本体 **500円**(税込) **480円** **518円**

**おまとも 特価**  
**403** 不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**  
300ml **200円**(税込) **216円**  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

**403** 不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**  
300ml **200円**(税込) **216円**  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

**カップ入りだからそのままOK** **おまとも**  
**特価**



**406** **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 通常本体 208円(税込) 225円  
タレ・カラシ付  
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。

**407** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **105円(税込) 113円**

**小さなお子さまにも食べやすい** **おまとも**  
**特価**



**411** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
40g×3 通常本体 143円(税込) 154円  
(タレ、カラシ無)  
北海道産の小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させた美味しい納豆に仕上げました。

**412** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 通常本体 141円(税込) 152円  
(タレ、カラシ無)  
北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

**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**  
**404** **蔵**  
30g×3 通常本体 198円(税込) 214円  
タレ・カラシ付  
**405** **W規格**  
30g×3×2 通常本体 348円(税込) 376円  
タレ・カラシ付  
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。

**409** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作納豆(小粒)**  
80g 通常本体 210円(税込) 227円  
タレ・カラシ付  
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

**410** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**黒大豆テンペ**  
100g **350円(税込) 378円**  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
**413** **蔵**  
30g×2 通常本体 95円(税込) 103円  
(タレ、カラシ無)  
**181171** **W規格**  
30g×2×2 通常本体 190円(税込) 175円(税込) 189円  
(タレ、カラシ無)  
国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

**414** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3 通常本体 150円(税込) 162円  
(タレ、カラシ無)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。

**415** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 通常本体 200円(税込) 216円  
(タレ、カラシ無)  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

**甘酸っぱいりんご入り餡の大福のようなパン** **新商品**  
**お試し**  
**特価**

**1~3月限定**



**416** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**りんご大福パン**  
1個(約105g) 通常本体 220円 210円(税込) 227円  
甘さ控えめなこしあんをベースに、長野県産りんごのアップルプレザーブをいれた餡を入れ焼きあげました。

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

**419** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **298円(税込) 322円**

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

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

**418** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食パン6枚切**  
1斤(6枚) **298円(税込) 322円**

**420** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚**  
1斤(6枚) **350円(税込) 378円**

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

**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**イギリス酵母パン**  
1.5斤 **460円(税込) 497円**  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**小麦のもつ旨味を最大限に引き出しました**  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

**423** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめくみパン)**  
5ヶ **290円(税込) 313円**

**426** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**コーヒブレッド**  
1個(約310g) **450円(税込) 486円**  
小麦粉(岩手、北海道)、コーヒシュガーバター(無塩バター、甘じょ糖、クスコア・ガニックインスタントコーヒ)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ビートグラニュー糖、甘じょ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**427** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**コンプレ(パン)**  
1個 **270円(税込) 292円**  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**428** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ナッツライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円(税込) 356円**  
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

**429** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**レーズンバタール(パン)**  
1本 **327円(税込) 353円**  
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

**432** **蔵**  
ザクセン ◎3日/乳・麦  
**チーズのプチパン**  
3個 **350円(税込) 378円**  
小麦粉(国産)、バルメザンチーズ(ニュージーランド)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**433** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ◎3日/麦  
**オニオンロール**  
3個 **445円(税込) 481円**  
小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ

**434** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**ぶどう食パン**  
1個 **425円(税込) 459円**  
小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

**435** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**バター**  
1個 **340円(税込) 367円**  
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**436** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米  
**酵母メロンパン**  
1個 **190円(税込) 205円**  
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘じょ糖、アーモンドプードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます**  
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**430** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**サンタハウスのアップルパイ**  
13cm×1枚 **533円(税込) 576円**

**優しい小豆あんの甘さがほっとするプチパイです** **特**  
あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精卵〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**431** **蔵**  
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**あんころパイ**  
約100g 通常本体 387円 370円(税込) 400円

**437** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスBセット**  
3種 **500円(税込) 540円**  
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソムブレロ1個、アップルスイートエグセル1個〔乳製品、卵GMO飼料不分別〕

**438** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **300円(税込) 324円**  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**439** **蔵**  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
**リブピーナッツバター**  
225g **488円(税込) 527円**  
ピーナッツペストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**ココのあるクリーミーな滑らかさ**



**440** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎270日以上  
**国産いちごジャム**  
200g **580円(税込) 626円**  
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

**441** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日以上  
**国内産ブルーベリージャム**  
200g **480円(税込) 518円**  
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

**442** **蔵**  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円(税込) 1188円**  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむための蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

**443** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎10ヶ月  
**コーンフレーク・ブレンド**  
150g **368円(税込) 397円**  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたブレンドタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

**444** **蔵** **G不使用**  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円(税込) 497円**  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

**445** **蔵** **G不使用**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳  
**かぼちゃチャウダー(レトルト)**  
150g **280円(税込) 302円**  
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**446** **蔵** **G不使用**  
日本食品 ◎180日以上/豆・米  
**わかめみそ汁**  
9g×6袋 **300円(税込) 324円**  
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

**447** **蔵** **G不使用**  
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円(税込) 1404円**  
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

**448** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円(税込) 497円**  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

**449** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎10ヶ月  
**コーンフレーク・ブレンド**  
150g **368円(税込) 397円**  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたブレンドタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

**450** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
**リブピーナッツバター**  
225g **488円(税込) 527円**  
ピーナッツペストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**451** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ◎3日/乳・麦  
**オニオンロール**  
3個 **445円(税込) 481円**  
小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵 穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)
102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)
(放) 不検出 <1.7<2.0



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。2段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

103 10個 (MS~LLサイズ) 290円 (税込313円)
104 6個 (MS~LLサイズ) 200円 (税込216円)
(放) 不検出 <2.0<2.2



105 秋川牧園 /卵

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



106 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵

平飼い有精卵10個
10個 590円 (税込637円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 6日/乳 107 1ℓ 260円 (税込281円)
よつ葉牛乳

108 1ℓ 268円 (税込289円)
よつ葉ノンホモ牛乳
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパ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 109 500ml 215円 (税込232円)
ブラウンスイス牛乳

110 1ℓ 398円 (税込430円)
山地酪農牛乳
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 111 1000ml 340円 (税込367円)
那須の美味しい牛乳

112 1000ml 300円 (税込324円)
おいしい低脂肪乳
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 448 200ml 100円 (税込108円)
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
449 1000ml 260円 (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 450 500ml 180円 (税込194円)
木次カフェオレ
451 1ℓ 300円 (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]

113 1000ml 330円 (税込356円)
飲んでやさしいヨーグルト
(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]

463 3ヶ月/乳 300g(250g+50g) 520円 (税込562円)
増量よつ葉シュレッドチーズ



458 10日以上/乳 80g 145円 (税込157円)
よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス

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]

459 17日/乳 90g×3個 215円 (税込232円)
よつ葉のヨーグルト

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]

460 12日/乳 90g×3個 270円 (税込292円)
丹那N-1ヨーグルト
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

462 2日以上/卵・乳 100ml 210円 (税込227円)
牧場のカスタードプリン

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

464 120日/乳 200g 1220円 (税込1318円)
南箱根のゴーダチーズ

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

465 21日/乳 90g 640円 (税込691円)
南箱根のさけるチーズ

モッツアレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

466 45日以上/乳 200g 450円 (税込486円)
よつ葉クリームチーズ200g

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

467 150日/乳 180g 810円 (税込875円)
南箱根の厳選バター

丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

468 180日/乳 100g 260円 (税込281円)
パンに美味しいよつ葉バター

バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。[GMO飼料不分別]

469 9日/乳 200ml 362円 (税込391円)
よつ葉生クリーム

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]

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
470 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
471 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
472 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
473 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
474 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
475 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
476 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会

茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
477 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
478 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。

長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
479 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
480 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
481 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
482 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
483 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
484 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
485 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
山形県高畠町の小林亮さん他。

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
486 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
487 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
488 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
489 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)
山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

180713 2月1回 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ 炊飯器用
200g 630円 (税込680円)

180725 2月1回 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粒
250g 919円 (税込993円)

180737 2月1回 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粉末
220g 840円 (税込907円)

180749 2月1回 太陽食品 60日以上 国産はとむぎほうじ粉末
150g 840円 (税込907円)

180762 2月1回 しろたかノの会 10日/米 ノラの会の生こうじ
600g 700円 (税込756円)

180750 凍 大豆工房おらが 30日以上/米 うれしいぬか床(冷凍)
500g 750円 (税込810円)

新潟県 オブネット

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
490 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
491 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)
新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤重雄

黒澤さんのひとめぼれ JAS
492 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
493 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

### 無病息災の願いをこめて!

カリカリした歯ざわりであっさりした素朴な風味



原材料 / 大豆(北海道又は庄内地方)、食塩

**495** **凍** **G**不使用  
庄内協同ファーム / 豆  
**元気まめ**  
100g **190**円(税込205円)  
国内産大豆を使い、じっくりと煎り上げました。農薬化学肥料不使用栽培大豆使用。



**496** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎90日以上/豆  
**サンコー福豆**  
5g×9袋 **260**円(税込281円)  
大豆(国内産)



**497** **凍** **G**不使用  
創健社 / 豆  
**翁豆(節分用豆)**  
170g **390**円(税込421円)  
大豆、昆虫(北海道利尻)、食塩



**特**  
**498** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎90日  
**アーモンドじゃこ**  
7g×5連 **260**円(税込270円)  
アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、こま、香辛料(唐辛子)



**499** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落  
**ミニニビー**  
11g×5 **230**円(税込248円)  
落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

素材を丸ごと、豆はサクサク、魚はパリッパリ!



**新**  
原材料 / 煮干(カタクチイワシ、アジ(瀬戸内海産)、食塩(国内産))、黒大豆(遺伝子組換えでない)、焼小えび、干しかれい(一部にえび・大豆を含む)

**500** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎60日以上/豆・え・か  
**シーチップス・ミックス(豆&魚)**  
15g **180**円(税込194円)  
国産の海の幸、山の幸を独自の加工でスナックのような軽い食感に仕上げました。油・化学調味料・保存料不使用です。

上品な甘さのなかに、くるみの香ばしさがただよう人気の大福です



原材料 / もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

**501** **凍** **G**不使用  
若手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋くるみ大福**  
6個(270g) **660**円(税込713円)  
みそ餡にローストくるみを加えた上品な甘さのくるみ餡を、国産もち米にいりごまを加えた生地で包みました。常温で自然解凍してください。



**502** **凍** **G**不使用  
若手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米  
**芽吹き屋三色だんご**  
4本(180g) **430**円(税込464円)  
黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]



**503** **凍** **G**不使用  
若手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米  
**芽吹き屋田舎風みたらしだんご**  
5本(200g) **390**円(税込421円)  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

コクのあるチョコクリームがたっぷり!



原材料 / 【生地】小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、チョコレート、ぶどう糖、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、菜種油(焼油)、食塩【あん】グラニュー糖、牛乳、チョコレート、小麦粉、菜種油、全脂粉乳、バター(卵・乳GMO飼料不分別)

**504** **凍** **G**調味料  
ニココー ◎5ヶ月以上/卵・乳・豆・麦  
**ミニたい焼きチョコクリーム**  
272g(8個入) **410**円(税込443円)  
自社製のチョコクリームを国産小麦のチョコレート生地で包みました。小腹がすいたときにちょうどいいミニサイズ。常温で自然解凍ができます。



**505** **凍** **G**不使用  
ハマセイ ◎365日/麦・米  
**大判焼き**  
85g×5 **360**円(税込389円)  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



**511** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米  
**うの花クッキー**  
80g **180**円(税込194円)  
小麦粉(岐阜)、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))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



**506** **凍** **G**調味料  
澁谷食品 ◎120日/米  
**よさこい芋けんぴ**  
180g **280**円(税込302円)  
さつまい(鹿児島県、宮崎県)、砂糖、植物油(米油、菜種油、パーム油)



**512** **凍** **G**不使用  
しみず食品 ◎30日/卵・麦・米  
**ココア風味のパンケーキ**  
6個 **390**円(税込421円)  
鶏卵(国産)、粗糖(国産)、小麦粉(国産)、有機ココアパウダー、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹(卵GMO飼料不分別)



**508** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎120日/米  
**ポテトチップスうすしお味**  
60g **160**円(税込173円)  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩



**513** **凍**  
丸成商事 ◎180日  
**有機楽笑栗**  
120g **370**円(税込400円)  
有機栗(中国)



**509** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎60日/麦・米・え  
**海草スナック**  
55g **240**円(税込259円)  
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス



**510** **凍** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦  
**牛乳かすてら**  
7個 **380**円(税込410円)  
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)



**507** **凍** **G**不使用  
風と光 ◎30日以上/豆  
**紅大豆甘納豆**  
40g **230**円(税込248円)  
てんさい糖(北海道)、紅大豆(山形県)、粗糖(国産)

### 干し上がりの色がきれいなねっとりした自然のあまみが特徴です



原材料 / さつまいも(茨城県)  
茨城県ひたちなか市の川又さんが栽培する「紅はるか」を丹精込めてひとつひとつ天日加工しました。開封後は冷蔵庫で保管してください。  
**515** **凍**  
川又農産 ◎10日以上  
**川又農産のほしいも**  
400g **1400**円(税込1512円)

さまざまな手作り和菓子に最適です



原材料 / 白ざらめ、小豆(北海道)、食塩  
**516** **凍**  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 ねりあん**  
270g **470**円(税込508円)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

べたつかず種無しだから食べやすい



原材料 / ブルーン(カリフォルニア)  
**517** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干しブルーン(種抜き)3袋**  
120g 通常本体 ×3 **1178**円(税込1272円)  
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてお菓子作りやサラダにも。お得な3袋企画です。

トロピカルな甘さのドライフルーツ



**518** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**殻むきクルミ**  
60g **455**円(税込491円)  
オーガニッククルミ(米国、チリ)

おまとも 特価



原材料 / マンゴー(メキシコ)  
**520** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライマンゴー3袋**  
70g 通常本体 ×3 **1178**円(税込1272円)  
メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。



### とまらない美味しさ! かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツの自然な甘みが美味しい  
**2月1回** **神奈川県産**  
すと呼ぶほど自然な甘みとピーナッツの自然な甘みが美味しい

**521** **凍**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**かまかのさや無落花生**  
105g **700**円(税込756円)

香ばしい、豆本来の甘みをお楽しみいただけます  
**2月1回** **神奈川県産**  
けいので落花生をお楽しみいただけます

**522** **凍**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**そぼく豆(無塩)**  
105g **700**円(税込756円)

相州落花生独特の甘みがあります  
**2月1回** **神奈川県産**  
ま川称相  
まの州  
煎で北  
つた落東  
った花生(昔  
自然生をの相  
の味を、除  
です、そ模  
ま奈別

**523** **凍**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**かまかのさや付き落花生**  
170g **1050**円(税込1134円)

### ナチュラルド本舗

豆乳を使ったヘルシーなシフォンケーキ



原材料 / 鶏卵(国産)、砂糖(洗双糖)、小麦粉(国産)、豆乳(国産)、なたねサラダ油、食塩(卵GMO飼料不使用)  
**524** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・豆・麦  
**豆乳シフォンケーキ**  
1個(直径約12cm) **660**円(税込713円)  
国産小麦粉に、乳製品は使わずに国産大豆で作った豆乳を使ったシフォンケーキです。冷やしてもおいしく召し上がれます。生クリーム、ジャムなどを添えて。

価格改定しました



**525** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦  
**豆乳のスコーン**  
約35g×3 **324**円(税込350円)

ジャムやフルーツとあわせて軽食、朝食にもおすすめです



さつま芋の風味と滑らかな口当たりが自慢、シナモンが程よいアクセントに  
**2月1回**  
牛乳、さつま芋、生クリーム、国産さび糖、卵、有機シナモン(乳GMO飼料不分別)、(卵GMO飼料不使用)  
**526** **凍**  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳  
**さつま芋のプリン2個入**  
60g×2個 **460**円(税込497円)

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

**528** 水車むら農園(静岡県) ①年  
**水車むら ほうじ茶**  
200g **848**円(税込) **916**円

**527** 水車むら農園(静岡県) ①年  
**水車むら やぶきたみどり**  
100g **933**円(税込) **1008**円

**530** 水車むら農園(静岡県) ①年  
**水車むら せとやみどり**  
100g **648**円(税込) **700**円

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。

**531** 水車むら農園(静岡県) ①80日以上  
**水車むら水出し煎茶ティーバッグ**  
5g×20 **420**円(税込) **454**円

**529** 水車むら農園(静岡県) ①年/米  
**水車むら 玄米茶**  
200g **648**円(税込) **700**円

**533** 水車むら農園(静岡県) ①年  
**水車むら紅茶 セブ**  
100g **600**円(税込) **648**円

静岡県藤枝市  
**水車むら農園**

粉末なので水やお湯によく溶かしてからお飲みください

原材料/緑茶  
**532** 水車むら農園(静岡県) ①6ヶ月以上  
**水車むら緑茶べにふうき粉末**  
50g **630**円(税込) **680**円

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培を3年以上続けている畑から採れた茶葉を微粉末加工しました。

のどにやさしく 体はポカポカに!  
国産有機のしょうがを100%使用。

**536** G不使用 ムソー ②年  
**かりんしょうが湯**  
20g×5袋 **325**円(税込) **351**円

ほどよく生姜の味がきいた飲みやすく 素朴な味わいです  
沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くす・蜂蜜など国内産原料100%で作りました。  
**537** 創健社 ②70日  
**沖縄産うこん入黒糖しょうが湯**  
20g×5 **280**円(税込) **302**円

岡山県産米のみを使用した昔ながらの手づくりにこだわったあま酒です

**538** マルクラ食品 ③3ヶ月以上/米  
**マルクラ玄米あま酒**  
250g **275**円(税込) **297**円

酸味が控えめで豊かなあまみが特徴のカフェインレスコーヒーです  
豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。  
**539** G不使用 オルタートレードジャパン ①年以上  
**詰替インスタント珈琲カフェインレス**  
60g **890**円(税込) **961**円

**534** ゼンヤクソー ①年  
**鳥取はと麦茶**  
7g×24袋 **490**円(税込) **529**円  
鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

**535** 川原製粉所 ①6ヶ月以上  
**むぎ茶パック**  
10g×20P **260**円(税込) **281**円  
栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。  
**544** ナガノトマト ①75日以上  
**国産温州みかん100**  
125ml×3 **465**円(税込) **502**円

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。  
**546** ナガノトマト ①75日以上  
**国産ふじりんご100**  
125ml×3 **369**円(税込) **399**円

2月1日  
ティーバッグになっているので、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)  
**540** プレスオールターナティブ ①12ヶ月  
**烏龍茶ティーバッグ**  
5g×12 **638**円(税込) **689**円

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ  
有機カカオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています  
2月1日  
**543** プレスオールターナティブ ①年  
**ココア(無糖)**  
130g **600**円(税込) **648**円  
技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

**548** 津南高原農産 ①180日以上  
**秋澤さんのみかんジュース**  
1ℓ **750**円(税込) **810**円

箱得  
高橋ソース ①3ヶ月以上  
**550** 350ml **380**円(税込) **410**円  
**180774** 箱  
350ml×12 **4440**円(税込) **4795**円

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。  
**551** 高橋ソース ①3ヶ月以上  
**トマトジュース**  
350ml **380**円(税込) **410**円

箱得  
高橋ソース ①3ヶ月以上  
**551** 350ml **380**円(税込) **410**円  
**180786** 箱  
350ml×12 **4440**円(税込) **4795**円

最終  
2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

2月1日  
**542** 豆  
200g **850**円(税込) **918**円

**552** G不使用 光食品 ①年/麦  
**みかんサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **3690**円(税込) **3985**円

**549** 光食品 ②年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3219**円(税込) **3477**円

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。  
**180804** ムソー ④4ヶ月以上  
**箱・さらつや美人番茶**  
500ml×24 **3480**円(税込) **3758**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。  
蕎麦と米で醸造した酒は、日本初冷やから常までお好みどうぞ  
2月1日  
**180853** G不使用 末廣酒造 ①90日以上/米・そば  
**蕎麦の酒**  
300ml **400**円(税込) **440**円

2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

まとめ得  
**180877** ヤッホーブルーイング /麦  
**3本よなよなエール**  
350ml×3 **745**円(税込) **820**円  
エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンペールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%。

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。  
**549** 光食品 ②年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3219**円(税込) **3477**円

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。  
**553** G不使用 創健社 ①150日以上  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込) **149**円  
**180798** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

少量ずつ解凍し毎日続けてお召し上がりください。残りには再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。  
**180830** 凍 G不使用 リブレライフ ①90日以上/豆・米  
**豆汁グルト**  
450g **1200**円(税込) **1296**円  
**180841** 4個  
450g×4 **4200**円(税込) **4536**円

2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

まとめ得  
**180889** ヤッホーブルーイング /麦  
**3本サンサンオーガニックビール**  
350ml×3 **750**円(税込) **825**円  
有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%。

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。  
**554** G不使用 マルサンアイ ①3ヶ月/豆・米  
**麦芽豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24パック **1972**円(税込) **2130**円

宅配  
**180816** ヤマキ ①6ヶ月  
**直送・神泉水**  
2ℓ×6本 **2171**円(税込) **2345**円

少量ずつ解凍し毎日続けてお召し上がりください。残りには再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。  
**180830** 凍 G不使用 リブレライフ ①90日以上/豆・米  
**豆汁グルト**  
450g **1200**円(税込) **1296**円  
**180841** 4個  
450g×4 **4200**円(税込) **4536**円

2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

2月1日  
プレスオールターナティブ ①年  
**541** 粉  
200g **850**円(税込) **918**円

まとめ得  
**180889** ヤッホーブルーイング /麦  
**3本サンサンオーガニックビール**  
350ml×3 **750**円(税込) **825**円  
有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%。

**180890** エコ・グリーン  
**アイゲン固型石けん**  
195g **180**円(税込) **198**円  
動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

**180907** 自然丸  
**自然丸の手作りマルセル**  
500g **378**円(税込) **416**円

**180920** ミヨシ石鹸  
**詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん**  
1ℓ **420**円(税込) **462**円

**180944** ミヨシ石鹸  
**詰替食器洗いせっけんスプレー**  
600ml **350**円(税込) **385**円

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。  
**180981** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけんシャンプー詰替用**  
300ml **390**円(税込) **429**円

**180968** ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹せっけん泡スプレー**  
280ml **290**円(税込) **319**円

天然の洗浄成分で地肌から髪に健康を支える泡状のせっけんシャンプー  
**181018** ミヨシ石鹸  
**ミヨシ弱酸性リンス詰替**  
400ml **530**円(税込) **583**円

**181031** ミヨシ石鹸  
**泡の洗顔せっけん詰替用**  
180ml **370**円(税込) **407**円

**181055** 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

**181080** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

**181092** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込) **174**円  
粘着付と割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。

**181006** ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー詰替**  
400ml **530**円(税込) **583**円

**181043** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **440**円(税込) **484**円

**181020** エコ・グリーン  
**極上アレッポの石鹸**  
180g **900**円(税込) **990**円

**181067** 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

**181079** 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

**181092** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込) **174**円  
粘着付と割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。

**181006** ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー詰替**  
400ml **530**円(税込) **583**円

**ホット とする一杯!**



**豚汁**

**555** 蔵G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898**円(税込) (970円)

**556** 蔵G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930**円(税込) (1004円)

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**  
厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**559** 360ml **270**円(税込) (292円)

**560** 1ℓ **500**円(税込) (540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鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

**563** G不使用  
近藤醸造 ③360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) (826円)

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

**564** G不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) (540円)

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

**567** G不使用  
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **410**円(税込) (443円)

**181160** 蔵G不使用  
しらたかの会 ⑨90日/豆・米  
**ノラの会の手造り二年味噌**  
500g **350**円(税込) (378円)

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糶で味噌を仕込んだ米糶味噌を、二年熟成させました。

**557** 蔵G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998**円(税込) (1078円)

**558** 蔵G不使用  
かねこみそ ③3ヶ月以上/豆・米  
**天然醸造生 有機米みそ**  
750g **1200**円(税込) (1296円)

**561** G不使用  
ヤマヒサ ⑨9ヶ月以上/豆・麦  
**頑固なこだわり醤油うす口**  
720ml **1300**円(税込) (1404円)

**562** G不使用  
ヤマヒサ ①1年/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1100**円(税込) (1188円)

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

**565** 蔵  
光食品 ①1年6ヶ月  
**ゆず果汁**  
100ml **580**円(税込) (626円)

国産有機栽培米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**566** 蔵  
創健社 ③3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) (410円)

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

**567** G不使用  
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **410**円(税込) (443円)

**568** 蔵  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **360**円(税込) (389円)

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

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

**570** 蔵  
シンコー食品 ③365日  
**塩コショー 詰替え用**  
200g **278**円(税込) (300円)

**571** 蔵  
しらたかの会 ⑥60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284**円(税込) (307円)

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました。

**572** 蔵  
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込) (1100円)

**573** 蔵  
澤田酒造 ③365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) (943円)

**574** 蔵  
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) (767円)

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。

**575** 蔵  
味の醸造 ①1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) (842円)

**576** 蔵G不使用  
平田産業 ②270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **830**円(税込) (896円)

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加搾り一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

蔵G不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油**

**577 (大)**  
1650g **1750**円(税込) (1890円)

**578 (小)**  
540g **646**円(税込) (698円)

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、搾製法の一歩搾りのみ充填した高級油です。

**579** 蔵  
創健社 ②2年  
**べに花油**  
600g **920**円(税込) (994円)

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

**580** 蔵  
松本製油 ②2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060**円(税込) (1145円)

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイ種を配合。

**581** 蔵  
ファームランドトレーディング ①18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g (500ml) **1300**円(税込) (1404円)

**582** 蔵  
せいふてい ①12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(税込) (367円)

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。〔GMO飼料不分別〕

**584** 蔵G不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込) (335円)

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、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。

**中華風の料理には欠かせない調味料♪**

**587** 蔵G不使用  
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) (430円)

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

**588** 蔵  
高橋ソース ⑨9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(税込) (340円)

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

**担当者おすすめ**  
**レシピ**  
**オーロラソースに**

**589** 蔵G不使用  
ナガノトマト ①1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **600**円(税込) (648円)

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

**オーロラソース黄金比材料(約100g分)**

マヨネーズ…………… 大さじ4  
ケチャップ…………… 大さじ2  
ウスターソース…………… 小さじ1/2

**591** 蔵G不使用  
ムソー(富貴食研) ③3ヶ月以上/卵  
**ムソーの平飼鶏の有機卵マヨネーズ**  
290g **460**円(税込) (497円)

**583** 蔵G不使用  
竹本醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金笛 やきたれ**  
150ml **450**円(税込) (486円)

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

**585** 蔵G不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(税込) (378円)

**586** 蔵G不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(税込) (378円)

原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

**587** 蔵G不使用  
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) (430円)

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

**589** 蔵G不使用  
ナガノトマト ①1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **600**円(税込) (648円)

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

みよし村の平飼いの有機卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

**590** 蔵G不使用  
ななくさの郷 ⑥6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **440**円(税込) (475円)

**592** 蔵G不使用  
ユニオンソース ⑨90日以上  
**ベジタブルネーズ**  
320g **448**円(税込) (484円)

**593** 蔵G不使用  
創健社 ⑨90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **350**円(税込) (378円)

国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

**香り高くコクのある本格カレー**

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格のカレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

**598** 蔵G不使用  
創健社 ⑥6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレールウ甘口**  
110g **380**円(税込) (410円)

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールウです。

**599** 蔵G不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **390**円(税込) (421円)

動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

**600** 蔵G不使用  
せいふてい ②240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソースルウ**  
150g **280**円(税込) (302円)

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。〔GMO飼料不分別〕

**そのまま使えるストレートタイプ**

**603** 蔵G不使用  
マルサンアイ ③365日/豆・米  
**ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ**  
600g **280**円(税込) (302円)

豆板醤の辛みとみその旨みをほどよい酸味の米黒酢と香ばしい垂麻の実で仕上げたストレートタイプのキムチ鍋スープ。

**自然の旨味とすっきりとした味わい**

**602** 蔵G不使用  
日東醸造 ③360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530**円(税込) (572円)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊漁産魚醤「しこの露」などを使用しました。

**594** 蔵G不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **430**円(税込) (464円)

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぼうず酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

蔵G不使用  
創健社 ②270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**

**595 甘口**  
**596 中辛**  
**597 辛口**  
135g **360**円(税込) (389円)

**599** 蔵G不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **390**円(税込) (421円)

動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

**601** 蔵G不使用  
創健社 ②270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **300**円(税込) (324円)

豆腐を丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。〔GMO飼料不分別〕

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、食塩(海の精)、かつお削り節、本みりん、昆布、砂糖(粗糖)、椎茸

**602** 蔵G不使用  
日東醸造 ③360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530**円(税込) (572円)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊漁産魚醤「しこの露」などを使用しました。

**602** 蔵G不使用  
日東醸造 ③360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530**円(税込) (572円)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊漁産魚醤「しこの露」などを使用しました。



**604** 創健社 18ヶ月以上  
**オイル不使用オーツナ**  
90g **365円**(税込) **394円**  
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。



**605** 創健社 540日以上/豆・麦  
**いわし味付缶**  
100g (固形量70g) **290円**(税込) **313円**  
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。



**606** 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g (固形量140g) **278円**(税込) **300円**  
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。



**607** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g (固形量140g) **268円**(税込) **289円**  
西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。



**612** 桜井食品 180日/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのためのラーメン醤油**  
100g **145円**(税込) **157円**  
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

**もちもち**  
**ノンフライ麺使用♪**  
**おまとめ**  
**特価**  
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油



**608** 創健社 360日以上/豆・麦  
**愛媛の無塩せきコンビーフ**  
80g **840円**(税込) **907円**  
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。〔牛GMO飼料不分別〕



**609** 伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g×4缶 **720円**(税込) **778円**  
太平洋産のキハダまぐろをフレック状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。



**610** 更別食品 1年以上  
**もろこし畑・ホール**  
180g (固形量125g) **220円**(税込) **238円**  
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。



**611** 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(ホール)**  
400g **197円**(税込) **213円**  
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。



**613** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しおラーメン**  
99g **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。無添加調味料付きです。〔GMO飼料不分別〕

**調味料**  
創健社 3ヶ月以上/豆・麦  
**ベジとんこつ風ラーメン**  
**614** 100g (麺80g) **195円**(税込) **211円**  
**615** 5袋 100g(麺80g) 通常本体×5 **900円**(税込) **972円**  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

価格改定しました  
**616** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **340円**(税込) **367円**

関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

**621** 桜井食品 5ヶ月/麦  
**パン粉**  
200g **278円**(税込) **300円**

**お鍋ひとつで完成!MADE-IN-NAKAI麺**  
**神奈川産**  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぽんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

**艶やかで、しなやかな、もちもち食感♪**  
手間暇おします職人が昔ながらの手造りで仕上げました。のどごしの良い美味しさをご賞味ください。(ゆで時間約6分~7分)

価格改定しました  
**617** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **340円**(税込) **367円**

**618** ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **320円**(税込) **346円**

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

**625** 金子製麺 180日以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぽん味**  
2人分(200g) スープ付 **310円**(税込) **335円**

**626** 平野製麺所 9ヶ月以上/麦  
**淡路島の手延べうどん**  
200g **400円**(税込) **432円**

**担当おすすめレシビ**  
**ホットケーキミックスで簡単クレープ**  
材料(直径約20cm×4枚分)  
【生地材料】  
ホットケーキミックス 100g  
卵 1個  
牛乳 200ml  
お好みのトッピング 適量

**作り方**  
生地材料を良く全て混ぜ、フライパンを熱して油をひき、おたま8分目ぐらいの生地を流し込み、フライパンを傾けながら回して生地を伸ばし、中火で焼きます。片面が薄っすら焼けたら裏返し、両面が焼けたら生地の出来上がり。お好みのトッピングどうぞ♪

**619** 桜井食品 1年/麦  
**ホットケーキミックス無糖**  
400g **398円**(税込) **430円**  
原材料/小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)  
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。

**620** 秋田白玉 /米  
**純白玉粉**  
150g **280円**(税込) **302円**

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分

**627** 山本食品 180日以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円**(税込) **389円**

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

**628** 金子製麺 45日以上/麦・そば  
**極上 足柄茶そば**  
200g **340円**(税込) **367円**



**630** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。

**631** 菌茸椎茸協同組合 1年  
**ぱぱっとしいたけ**  
30g **435円**(税込) **470円**  
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。



**636** 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道) /豆  
**大豆**  
300g **400円**(税込) **432円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**623** 桜井食品 1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g **320円**(税込) **346円**  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

**624** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円**(税込) **238円**  
農薬・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**632** くまもと創健 1年  
**九州産乾燥きくらげ**  
20g **460円**(税込) **497円**  
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

**633** てんぼ印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込) **281円**  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**634** 無農薬 無化学肥料 2月1回  
渡部農場(北海道)  
**あずき**  
300g **500円**(税込) **540円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**637** 無農薬 無化学肥料 2月1回  
渡部農場(北海道)  
**白花豆**  
300g **780円**(税込) **842円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**640** 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**642** 札幌中一 365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円**(税込) **270円**  
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

**644** 札幌中一 365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円**(税込) **475円**

**635** 無農薬 無化学肥料 2月1回  
渡部農場(北海道)  
**金時豆**  
300g **530円**(税込) **572円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**638** 無農薬 無化学肥料 2月1回  
渡部農場(北海道)  
**白金時豆**  
300g **570円**(税込) **616円**  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**641** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円**(税込) **350円**  
国産いわしを骨ごとつぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

**645** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**  
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**646** リアス 180日  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円**(税込) **410円**

**648** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円**(税込) **410円**  
神奈川産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。

**639** マツキ 3年  
**棒寒天**  
2本 **470円**(税込) **508円**  
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

**641** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円**(税込) **350円**  
国産いわしを骨ごとつぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

**645** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**  
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**647** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円**(税込) **529円**

**649** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**650** 調味料  
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g **220円**(税込) **238円**  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕

**641** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円**(税込) **350円**  
国産いわしを骨ごとつぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

**645** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**  
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**647** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円**(税込) **529円**

**648** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円**(税込) **410円**  
神奈川産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。

**650** 調味料  
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g **220円**(税込) **238円**  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕

**641** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円**(税込) **350円**  
国産いわしを骨ごとつぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

**645** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**  
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**647** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円**(税込) **529円**

**648** 神奈川産 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円**(税込) **410円**  
神奈川産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。

**650** 調味料  
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g **220円**(税込) **238円**  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕



加工場「めぐり屋」

## 山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



**やさしい味**  
平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込むだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



**ピリッとした辛みが食欲を誘います**  
大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



**紅茶やハーブティーによく合います**  
熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました  
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

**181183** 冷蔵 G不使用  
しらたかノラの会 ◎30日/卵・乳・豆・麦・米  
**1月のノラセット**  
3品 **1080円**(税込1166円)

## 奈良県 吉野コスモス会のお寿司

### ライスロッジ大湯のあきたこまちを使うなど 素材にこだわった太巻きです



今年の恵方は  
北北西やや北

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

**181237** 凍 G不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこり恵方巻き**  
1本(300g) **580円**(税込626円)

**181249** 凍 G不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鶏照り親子の恵方巻き**  
1本(300g) **630円**(税込680円)

原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

原材料/米(秋田県)、鶏肉(岩手県)、卵(兵庫県)、ごぼう(青森県)、砂糖(鹿児島県)、醤油、酢、人参、酒、みりん、食塩、海苔、ほうれん草、鰹節、菜種油、昆布

### 山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



**181195** 冷蔵 G不使用  
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
**山菜ご飯の素**  
170g(3合分) **375円**(税込405円)

### パスタやスープなど幅広く使える

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。



**181201** 冷蔵  
しらたかノラの会 ◎15日以上  
**トマトのまんま**  
200g **285円**(税込308円)

### デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。



**181213** 冷蔵  
しらたかノラの会 ◎30日  
**りんごコンポート**  
180g **315円**(税込340円)

### 手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。



**181225** 冷蔵  
しらたかノラの会 ◎30日/米  
**ノラの会の甘酒**  
180g **368円**(税込397円)

## 大分大山町農協の 農産加工品



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまらず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では「アグリ・インダストリー」と呼んでいます。

## いちごの果肉がたっぷり



原材料/いちご(長崎県、大分県)、麦芽糖、水あめ、砂糖、レモン果汁  
**181316** 冷蔵 G不使用  
大分大山町農業協同組合 ◎12ヶ月  
**期間限定 粒いちごジャム**  
300g **640円**(税込691円)

### 爽やかな香りを食卓にどうぞ!

大山町に自生する柚子の生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。



**181328** 凍  
大分大山町農業協同組合 ◎182日  
**ゆず果汁**  
200ml **550円**(税込594円)

### ゆずの豊かな香りをお楽しみください

みずみずしい青ゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。



**181330** 凍  
大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月  
**ゆずごしょう青**  
50g **300円**(税込324円)

### ふっくらとした、果肉のやわらかい小梅です

大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの小梅干しです。



**181341** 凍  
大分大山町農業協同組合 ◎364日  
**小梅干し**  
100g **398円**(税込430円)

### 上品な甘さ、栗あん栗ようかんです

栗(大分県)、砂糖、寒天



**181353** 凍 G不使用  
大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月  
**栗ようかん**  
200g **800円**(税込864円)

## 熊本県上天草市 林商店

### おつまみやだしなどに



原材料/芝えび(熊本県)、食塩

**181365** 凍  
林商店 ◎75日以上/え  
**熊本産天然芝えび**  
40g **500円**(税込540円)  
有明海で水揚げされた新鮮な芝えびを塩ゆでし、丁寧に乾燥させました。

### だし用にご利用ください



原材料/トビウオ(九州)、食塩

**181377** 凍  
林商店 ◎60日以上  
**乾燥あご**  
100g **500円**(税込540円)  
九州産のあご(トビウオ)を乾燥させました。

### 汁物やラーメンなどに



原材料/あおさ(熊本県)

**181389** 凍  
林商店 ◎60日以上  
**乾燥あおさ**  
30g **550円**(税込594円)  
天草産のあおさを乾燥させました。

## お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

菩提もと仕込み



**181390** 冷蔵  
寺田本家 /米  
**醍醐のしずく**  
720ml **1450円**(税込1595円)  
天然乳酸と蔵付き酵母を採り込んだ『そやし』という水をもとにして仕込み、割り水、ろ過は一切行わない甘酸っぱいお酒。アルコール/6.0~17.0%/日本酒度:-40~-70/酸度:6~12/アミノ酸度2~6

日本酒の概念をくつがえす「むすひ」



**181407** 冷蔵  
寺田本家 /米  
**発芽玄米酒むすひ**  
720ml **1400円**(税込1540円)  
発芽玄米酒「むすひ」musubihは乳酸菌による酸味がとても強く、ぬか漬けのような香りの独特の風味の酒で、通常の日本酒とは全く趣が異なります。アルコール度:7~12%/日本酒度:-10~-35/酸度:7~13/アミノ酸1~6

米の甘さや華やかな香り、はじけるような口当たりと酸味が特徴



**181419** 冷蔵  
天領酒造 ◎90日以上/米  
**天領 どぼろく**  
640ml **1286円**(税込1415円)  
米、米麹、水のみを発酵させ、もろみを濾さない濁り酒です。