

	月	火	水	木	金
注文書回収	1/31	2/1	2	3	4
商品配達	2/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	2/14	15	16	17	18

2022年  
2月2回45号

お好みの具材をたして

## 揚げたて自家製さつま揚げ



**131 菜花**  
150g **180円**(税込194円)

**157 千葉さんのにんじん**  
400g **230円**(税込248円)

**特**  
**609**  
有機スイートコーン缶  
125g 通常本体 178円 (税込184円)  
170円 (税込176円)

**146**  
もやし  
250g **50円**(税込54円)

今回は、別所蒲鉾店さんの「とび魚入りすり身」を使って、簡単にできる自家製さつま揚げの作り方を紹介します。すり身と味醂だけでもおいしくできますが、長いもと片栗粉を入れるとふっくらとしたさつま揚げになります。市販品に多く使われているリン酸塩を、まったく使用しないで作られたすり身の魅力をたっぷり味わってください。

### 基本のさつま揚げ

#### 材料

- とび魚入りすり身 ..... 150g
  - すりおろし長いも ..... 大さじ2
  - 味醂 ..... 大さじ1
  - 片栗粉 ..... 大さじ1
- 153 長いも  
569 有機三州味醂  
573 純正なたね油  
621 片栗粉

#### 作り方

- ①ボウル等に材料を入れ良く合わせます。
- ②お好みの形に成型し、170℃(中火)のなたね油でゆっくり揚げます。

#### 具(野菜等)を入れる場合のポイント

- ・具材を入れるときは①の工程が終わってから合わせます。
- ・火が通り難い具材は事前に茹でたりの下準備をしておきます。
- ・具材の水分は良くきり、片栗粉(分量外)を少量まぶしておきます。

### ちょっと雑学

#### リン酸塩ってなに？

食材の風味や食感、保存性を良くする食品添加物です。一般的に、すり身には保水性や弾力性を向上させるために使用されています。リンは成人体内に1%程度含まれており、重要なミネラルのひとつですが、リンを取り過ぎると「リン酸塩」と一緒にカルシウムが体外に排出されることがあると言われています。



**210** **特**  
別所蒲鉾店 30日以上  
とび魚入りすり身  
150g 通常本体 480円 (税込486円) **450円**

**148**  
川真田さんの  
玉ねぎ

**154**  
ごぼう

#### その他おすすめの具材

**162**  
カットかぼちゃ  
(栗系)

**178**  
きのごセット(小)

**230**  
天然  
むきえび  
(大)

**637**  
素干しえび

### ハム工房ジロー × 秋川牧園

ハム工房ジローさんと一緒に、秋川若鶏のささみを使ったささみスモークを開発しました！素材はいたってシンプル。やまゆりのオリジナル商品です。



7ページ

### 国産素材へのこだわり 遠忠食品の国産あさりご飯の素

希少な国産のあさりのみを贅沢に使用し、国産のごぼう・人参・生姜・ひじきと合わせました。炊いたご飯に混ぜるだけで本格的な味が楽しめます。



8ページ

### 柚子と清流の山里

## 「木頭村」

山村地域の活性化のために、98%が森林という自然豊かな山村「木頭村」で、手作りで真心こめて作ったお菓子などを紹介します。



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田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



116 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)

特徴的なヘタの部分の「凸」皮が剥きやすく糖度が高い人気の品種です... 115 無農薬無化学肥料 不知火(デコポン) 1kg 600円(税込648円)

「恋人たちのりんご」として高い人気のあるりんご オーストラリア生まれの品種です... 113 低農薬無化学肥料 りんご(ピンクレディー) 2~3玉(450g以上) 580円(税込626円)

酸味と甘みのバランスがよくてジューシーな「とちおとめ」 114 低農薬低化学肥料 竹村さんのいちご A品200g 495円(税込535円)

熊本県水俣市 福島柑橘園 無農薬なので皮まで安心 皮を使ってほろ苦いオレンジジュースはいかが? 117 無農薬無化学肥料 パール柑 1kg(2~3玉) 530円(税込572円)

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! 118 福島柑橘園(熊本県) ポンカン 1kg 530円(税込572円)

119 無農薬低化学肥料 ハッサク2kg 2kg 630円(税込680円)

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ 120 秋澤さんのみかん 1kg 460円(税込497円)

熊本県水俣市の福島雄治さん。とても爽やかな香りを持ち、甘酸っぱさがクセになります... 117 無農薬無化学肥料 パール柑 1kg(2~3玉) 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... 118 福島柑橘園(熊本県) ポンカン 1kg 530円(税込572円)

121 低農薬無化学肥料 瀬戸田のレモン 300g 290円(税込313円)

122 無農薬無化学肥料 キウイフルーツ 500g前後 500円(税込540円)

123 有機バナナ 450g以上 298円(税込322円)

124 アボカド 1個 325円(税込351円)

125 有機ミニトマト 150g 315円(税込340円)

126 有機ピーマン 150g 310円(税込335円)

127 有機塩セロリ 180g~200g 258円(税込279円)

128 有機いんげん 90g 315円(税込340円)

129 スナップえんどう 100g 285円(税込308円)

130 絹さや 50g 245円(税込265円)

131 菜花 150g 180円(税込194円)

132 ほうれん草 200g 275円(税込297円)

133 小松菜 200g 180円(税込194円)

134 チンゲン菜 200g 214円(税込231円)

135 春菊 100g 214円(税込231円)

136 ラディッシュ 100g 200円(税込216円)

180531 ブロッコリー 1個 258円(税込279円)

136 ラディッシュ 100g 200円(税込216円)

137 レタス 1個 358円(税込387円)

138 サニーレタス 1個 225円(税込243円)

139 フリルレタス 1個(100g) 198円(税込214円)

140 ルッコラ 約60g 188円(税込203円)

141 山本さんの水菜 150g 170円(税込184円)

142 ブロッコリーの新芽 30g 128円(税込138円)

138 サニーレタス 1個 225円(税込243円)

139 フリルレタス 1個(100g) 198円(税込214円)

140 ルッコラ 約60g 188円(税込203円)

181237 クレソン 50g 185円(税込200円)

感謝申し上げます! 傷みのご連絡だけでなく、うれしいメッセージも色々いただきありがとうございます!

## サラダヤ サンドイッチに♪

こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。



**143** 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**アルファルファ**  
80g **105**円(税込113円)



**144** 有機JAS  
オーガニックファームつくばの風(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。

**145** 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。

**146** 有機JAS 神奈川産  
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。



**147** 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。



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



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**  
**148** 800g **270**円(税込292円)  
**180488** 3kg  
3kg袋 **1000**円(税込1080円)  
北海道新十津川町の川真田修さん。



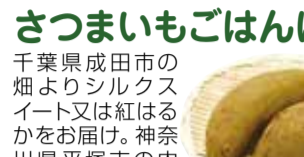
**149** 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道)  
**じゃがいも(男爵)**  
800g **248**円(税込268円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



**150** 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。



神奈川産  
**151** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**里いも(やいち)**  
500g **330**円(税込356円)  
品種は「やいち」。なつ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。



**さつまいもごはん**  
千葉県成田市の畑よりシルクスイート又は紅はるかをお届け。神奈川県平塚市の内田達也さん他。



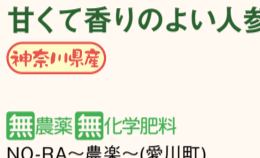
**152** 無農薬 無化学肥料  
いかす(千葉県)  
**いかすのさつまいも**  
500g **398**円(税込430円)



**154** 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。



**155** 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。



神奈川産  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのにんじん**  
**157** 400g **230**円(税込248円)  
**180555** 2kg  
2kg **998**円(税込1078円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



甘くて香りのよい人参でシンプルに一色かきあげに  
神奈川産  
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のにんじんです。ジュースなどに。



神奈川産  
**160** 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。



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

## 品種改良していない 在来種のれんこん

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。



**156** 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)

写真では色が表現できておりませんが、切ってみると真っ白ではなくほんのりピンクっぽいので産地では「赤れんこん」とも呼ばれています。



神奈川産  
**158** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**にんじん(アロマレッド)**  
1kg **485**円(税込524円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



神奈川産  
**159** 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のにんじんです。ジュースなどに。



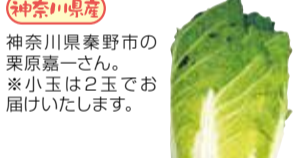
**162** 無農薬 無化学肥料  
南州農園(鹿児島県)  
**カットかぼちゃ(栗系)**  
600g前後 **540**円(税込583円)  
鹿児島県大崎町の新村千恵子さん。



神奈川産  
**163** 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。



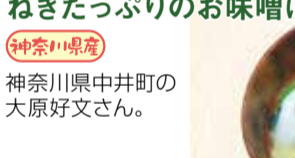
神奈川産  
**164** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのキャベツ**  
1玉 **360**円(税込389円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



神奈川産  
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。  
**165** 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)



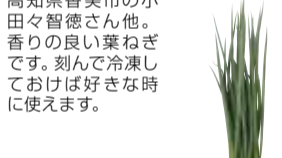
神奈川産  
今季最終  
**166** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
**下仁田ねぎ**  
500g **298**円(税込322円)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



ねぎたっぷりのお味噌汁に♪  
神奈川産  
神奈川県中井町の大原好文さん。  
**167** 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)  
●長ねぎとわかめの味噌汁



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。



大地と自然の恵み(高知県)  
**168** 有機JAS  
**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。  
**169** 有機JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ニラ**  
100g **168**円(税込181円)



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



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



無農薬 低化学肥料  
みやむへのんにく。(青森県)  
**181225** 無農薬 低化学肥料  
**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。



無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**172** 無農薬 無化学肥料  
**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。



無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
**173** 無農薬 無化学肥料  
**四万十の根生姜**  
100g **198**円(税込214円)  
高知県四万十町の石種さん他。

内田さんは、宇宙の法則に沿って生きること志して、農業の世界に。平塚市で約4町歩の畑で野菜の栽培をしつつ、サステナブル・アグリカルチャー・スクールの講師としてオーガニックな農業を営んでいます。きれいで美味しい野菜がたくさんできる農業を営んでいます。

代表の白土さんは、約11年前から「農業大作戦」をスタート。湘南をオーガニックな街に、ということで湘南オーガニック協議会をやったり、地球が人が、わくわくサステナブルになるよう「株式会社いかす」で「はぐくむ たべる あそぶ まなぶ」事業をしたりしています。

## 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  
玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、かぶ、大根、白菜、キャベツ、小松菜、サラダセット、ケール、茎ブロッコリーなどの中から5品

**175** 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。

無農薬  
浜田産業(北海道)  
**176** 無農薬  
**舞茸**  
100g **228**円(税込246円)  
北海道厚沢部町の浜田潤介さん。



無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**178** 無農薬  
**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。



無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
**179** 無農薬  
**エリンギ**  
100g **218**円(税込235円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

## “いかす!” 野菜セット

セット内容  
キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、かぶ、にんじん、大根、白菜、ねぎなどの中から3品

**174** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**いかすの野菜セット**  
3品 **750**円(税込810円)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。

無農薬  
浦山きのこコソブライ(長野県)  
**180** 無農薬  
**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。



無農薬  
タカラバイオ(京都府)  
**183** 無農薬  
**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。



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

### ヤマサ脇口水産×マストミ コラボ漬け丼!



**185** 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎5日以上/豆・麦・米  
**紀州勝浦産まぐろの漬け丼用**  
70g×2 **500円(税込)** (540円)

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

### 定番のつぶつぶ鮪 タレはお好みで



**186** 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎15日  
**つぶつぶ鮪たたき身**  
50g×2 **500円(税込)** (540円)

**187 徳用** 50g×4 通常本体 **1000円(税込)** (1026円) **950円(税込)** (976円)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンブルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

おまとも  
特価

### 鉄火丼や漬け丼などにも



太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

**188** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**めばちまぐろ切り落としスライス**  
100g **480円(税込)** (518円)



**189** 📅凍  
近藤水産 ◎7日以上  
**メバチマグロ中トロ(B級混)**  
300g前後 **980円(税込)** (1058円)

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。

### 344 大和芋とろろを使って山かけに



焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。



**191** 📅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。



**192** 📅凍 📅調味料  
ディメール ◎90日/米  
**鮭屋のしめさば**  
1枚(80~100g) **350円(税込)** (378円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



**193** 📅凍 📅調味料  
日本マリンフーズ ◎90日以上/米  
**のどぐろ柚子甘酢漬け**  
120g **340円(税込)** (367円)

山口県産のどぐろを使い、大根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。



**194** 📅凍  
松岡水産 ◎90日以上  
**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凍方式でじっくりスモークしました。



**195** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**刺身用真いかスライス**  
65g(9~10枚) **398円(税込)** (430円)

国産するめいかを刺身用にスライスしました。解凍してください。



**196** 📅凍 📅不使用  
小浜海産物 ◎60日以上/米  
**すずき昆布のみ**  
65g **650円(税込)** (702円)

すずきを酢と昆布で漬めました。解凍してください。



**197** 📅凍  
雄武漁業協同組合 ◎30日  
**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年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



**198** 📅凍 📅調味料  
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いくら醤油漬**  
40g **800円(税込)** (864円)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



**199** 📅凍  
伊豆中 ◎15日以上  
**金目鯛(下処理済)**  
1尾(240g) **680円(税込)** (734円)

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**200** 📅凍  
丸友しまか ◎30日以上  
**島香の切り身魚セット**  
3種類 **880円(税込)** (950円)

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。



**201** 📅凍  
鳴門魚類 ◎30日  
**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。



**202** 📅凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**熟成塩鮭切身(中辛)**  
2切(140g) **430円(税込)** (464円)

北海道雄武産秋鮭の切身を天日塩のみ使い一昼夜熟成させ中辛に仕上げました。解凍後、焼いてください。



**203** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**朝食・お弁当用ます切身(甘塩味)**  
6切(180g) **398円(税込)** (430円)

北海道産青ますを三枚におろして切身にし、甘塩に仕立てました。解凍後、焼いてください。



**204** 📅凍  
鳴門魚類 ◎30日  
**さわら切身(無塩)**  
2切 **540円(税込)** (583円)

五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**205** 📅凍  
近藤水産 ◎365日  
**浅羽カレイ切身**  
3切(300g) **800円(税込)** (864円)

北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



**206** 📅凍  
近藤水産 ◎365日  
**マダラ切身**  
3切(240g) **750円(税込)** (810円)

北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。



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

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。



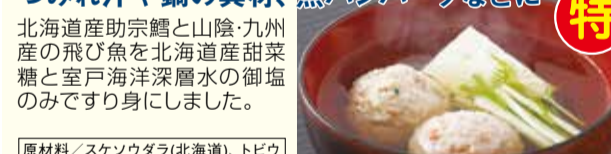
**208** 📅凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**甘塩サバフィール**  
2枚(200g) **398円(税込)** (430円)

北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



**209** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**千葉県産真あじ三枚おろし**  
7~16枚(170g) **398円(税込)** (430円)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



**210** 📅凍 📅不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**とび魚入りすり身**  
150g 通常本体 **480円(税込)** (486円) **450円(税込)** (456円)

つみれ汁や鍋の具材、魚ハンバーグなどに。北海道産助宗鮭と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



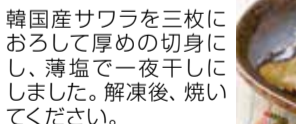
**211** 📅凍 📅調味料  
大新 ◎90日/麦  
**あじごぼうつみれ**  
160g **330円(税込)** (356円)

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



**212** 📅凍 📅不使用  
伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**さばメンチ**  
35g×5 **398円(税込)** (430円)

伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)



**213** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**さわら一夜干し(厚切り)**  
2切(200g) **498円(税込)** (538円)

韓国産サワラを三枚におろして厚めの切身にし、薄塩で一晩干しました。解凍後、焼いてください。



**214** 📅凍 📅不使用  
ダイマツ ◎60日以上  
**ふっくら開きあじ**  
3枚(240g) **398円(税込)** (430円)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



**215** 📅凍  
伊豆中 ◎30日以上  
**骨取りあじの干物**  
4枚(100g) **428円(税込)** (462円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



**216** 📅凍  
伊豆中 ◎30日以上  
**本かます開き**  
2枚(約170g) **580円(税込)** (626円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



**217** 📅凍  
鳴門魚類 ◎30日以上  
**甘塩縞ホッケ開き干し**  
1尾(約350g) **630円(税込)** (680円)

アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。



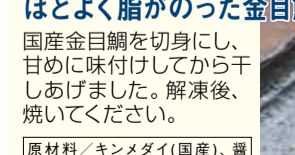
**218** 📅凍  
鳴門魚類 ◎30日  
**真イワシ丸干し(大)**  
3尾(300g) **380円(税込)** (410円)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



**219** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**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。



**220** 📅凍 📅不使用  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
**骨取り金目鯛味醂干し**  
3枚(72g) 通常本体 **598円(税込)** (626円) **580円(税込)** (606円)

ほどよく脂のつった金目鯛とタレの相性が抜群。国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



**221** 📅凍 📅不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**寒サバみりん天日干し**  
2枚(200g) **420円(税込)** (454円)

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬込み、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。



岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

223 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まぐろカマ煮付

250g (固形200g) 398円(税込) 430円(税込) 気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



原材料/もうかさめ煮付(220g)×1、めかじき腹身煮付(100g)×1、さば煮付ハーフ(100g)×1

222 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上 2月の煮魚セット

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

3種 通常本体 各1パック 990円 860円(税込) 929円(税込)



224 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 あじ煮付け

180g (固形量140g) 430円(税込) 464円(税込) 長崎県産あじを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



226 凍 さわら加工販売 ◎90日以上 さわらバジルオリーブ

千倉水産加工販売 ◎90日以上 さわらバジルオリーブ 4切 通常本体 (200g) 498円 480円(税込) 518円(税込) さわらの切身を、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込みました。解凍後、焼いてください。



227 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米 寒サバ西京漬け

2枚(約180g) 460円(税込) 497円(税込) 長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



228 凍 タイムツ ◎90日以上 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(税込) 397円(税込) ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



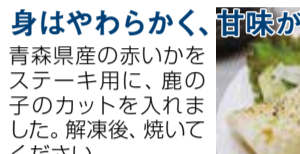
229 凍 G不使用 タイムツ ◎90日以上 氷温熟成辛子明太子(切子) 90g 368円(税込) 397円(税込) ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



230 凍 東北トクスイ ◎180日/え 天然むきえび(大) 160g 480円(税込) 518円(税込) マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



231 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(税込) 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。



232 凍 タイセイフーズ ◎90日以上 やわらかいかステーキカット 3枚(220g) 480円(税込) 518円(税込) 原材料/アカイカ(青森県)



238 凍 G不使用 リアス ◎90日以上 あかもく入りねばり海藻サラダ 10g 300円(税込) 324円(税込) わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。



233 凍 カネキ水産 ◎365日/え エビ・イカミックス 180g 378円(税込) 408円(税込) 天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



234 凍 塩屋 ◎15日以上 国産冷凍あさりむき身 100g 480円(税込) 518円(税込) 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



235 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 200g 378円(税込) 408円(税込) 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



236 凍 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(税込) 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。



237 凍 リアス ◎30日以上 十三浜産絆わかめ 100g 398円(税込) 430円(税込) 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。



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

239 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(税込) 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。

用宗しらすを直火釜でじっくりふっくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

240 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(税込) 241 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 200g 1050円(税込) 1134円(税込) 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。



242 凍 塩屋 ◎15日以上/え 魚屋さんの混ぜちりめん 50g 330円(税込) 356円(税込) しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせてみました。ご飯やパスタなどに。



243 凍 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎90日 鮭フレーク 100g 500円(税込) 540円(税込) 青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

ふっくらやわらか、極上煮あなご

244 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 対馬産煮あなご 70g 1130円(税込) 1220円(税込) 原材料/煮あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]



梅の風味とさんまの旨みがよく合います



原材料/さんま(国産)、梅肉ペースト[青梅、しそ、食塩]、小麦粉

248 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/麦 さんま梅サンド 6~8個(140g) 398円(税込) 430円(税込) さんまの腹骨を取り、梅肉ペーストを挟み、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。

衣はサクッと中はやわらか



原材料/スルメイカ(国産)、衣[パン粉、小麦粉、食塩]

249 凍 G調味料 共和水産 ◎365日/麦 国産いかリングフライ 200g 580円(税込) 626円(税込) 国産スルメイカをカットしパン粉を衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

鍋つゆには魚醤を使い旨味と風味があります



原材料/赤魚切身(北欧)、すけそうたら(ロシア、アメリカ)、ホタテ、かき(広島県、岡山県、兵庫県)、かに団子[かに(ロシアなど)、いとよりすり身(タイ)、卵白、玉ねぎ、カニエキス、小麦粉、山芋、食塩、砂糖]、鍋つゆ[醤油、砂糖、食塩、鰹節エキス、魚醤]

250 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/卵・豆・麦・米・か 海鮮寄せ鍋(鍋つゆ付) 5種(440g) 1040円(税込) 1123円(税込) 赤魚、すけそうたら、ホタテ、かき、かに団子がたっぷり入っています。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工

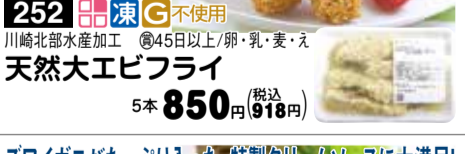
昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



251 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 あじ昆布み 4~6枚 630円(税込) 680円(税込) 国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感

252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え 天然大エビフライ 5本 850円(税込) 918円(税込)



ズワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足!

253 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ 4個(約150g) 560円(税込) 605円(税込)

担当者おすすめ  
**レシピ**  
あまったお餅をおいしく  
豚バラで味噌餅巻



海苔や大葉、チーズを一緒に巻く等、お好みのスタイルでお楽しみください

**材料**  
豚バラスライス…150g  
切り餅……………8切れ  
(丸餅もOK、お好みのサイズで)  
**[A]**  
生姜 ……1スライス  
味噌 ……大2.5~3  
粗糖 ……大0.5  
酒 ……大0.5  
みりん……………大1.5  
水……………0.5カップ

**作り方**  
①お餅をトースターで焼きながらAを作る。  
②Aはフライパンに入れ中火にかける。  
③お餅は好みの程度まで焼いたらお肉で巻く。  
④Aが煮立って少し水気が飛んだら、巻いたつなぎ目を下にした状態で、③をフライパンに入れる。  
⑤全体に味が染みるように時折ひっくり返しながら中火で火を入れる。  
⑥液体がドロドロになり、餅巻に絡まるようになるまで煮詰めて完成。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**254** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g 通常本体 605円 (税込) **590円 (637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。

**255** 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 (648円)**

ほどよい脂とキメの細さが特徴です。スジ切済み。ポーコン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)**

**特**

**264** 中津ミート ◎4日  
**中津豚肩ロースブロック**  
400g 通常本体 905円 (税込) **860円 (929円)**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**265** 中津ミート ◎4日  
**中津豚モモスライス**  
200g **417円 (450円)**

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**256** 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 (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。

**257** 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 (637円)**

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。

**豚ひき肉の酢豚風**

**266** 中津ミート ◎4日  
**中津豚ヒレ一口カツ用**  
200g **715円 (772円)**

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポーコンテーや豚カツなどに適しています。

**258** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
200g **540円 (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。

**豚もも肉のしゃぶしゃぶ**

**259** 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 通常本体 550円 (税込) **536円 (579円)**

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**260** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラスライス**  
200g 通常本体 440円 (税込) **425円 (459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。

**267** 中津ミート ◎4日  
**中津豚豚用小間切れ**  
500g **890円 (961円)**

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**268** 中津ミート ◎4日  
**中津豚挽き肉**  
200g **348円 (376円)**

赤身(うで、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。

**261** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩切落し**  
200g **455円 (491円)**

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。

**262** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚小間切れ**  
100g×3 **580円 (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。

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

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**274** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
200g **398円 (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。

**275** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
500g 通常本体 900円 (税込) **869円 (939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。

**276** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉**  
200g **350円 (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)**

**269** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
300g **648円 (700円)**

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

**270** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
300g **448円 (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。

**手羽先の玉ねぎスープ**

**277** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **830円 (896円)**

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**278** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **440円 (475円)**

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

**271** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏手羽先**  
300g **430円 (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。

**272** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏レバー(ハツ付)**  
300g **400円 (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。

**273** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)**  
300g **460円 (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。

**279** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
2本(740g) **1049円 (1133円)**

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**280** 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝スライス**  
150g **250円 (270円)**

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

**281** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏とり皮**  
200g **264円 (285円)**

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**282** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g 通常本体 1150円 (税込) **1088円 (1175円)**

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

**牛ハンバーグ**

**283** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
180g **948円 (1024円)**

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**287** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
200g (2~3枚) **1950円 (2106円)**

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**288** 知床興農ファーム ◎90日以上  
**国産熟成牛テール**  
400g **1300円 (1404円)**

スープやシチューに。

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

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

**285** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g **678円 (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。

**286** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
200g **550円 (594円)**

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**289** 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 (1134円)**

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

**290** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
250g 通常本体 840円 (税込) **808円 (873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** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産豚合挽肉**  
250g **750円 (810円)**

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



**292** **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**  
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**293** **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**  
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〕



**294** **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**  
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〕



**297** **冷凍**  
中津ミート **◎90日**  
**プチサラミ**  
80g **315円**(税込) **340円**  
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



**298** **冷凍**  
中津ミート **◎90日**  
**豚スモークレバー**  
100g **327円**(税込) **353円**  
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**299** **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**  
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〕

**うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく**



原材料/豚腸、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト

**295** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎20日以上/豆・麦・米**  
**もつ煮込み(味噌味)**  
250g **368円**(税込) **378円**  
豚のモツを味噌や醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

**規格外品なのでお買い得!**



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]

**296** **冷蔵**  
中津ミート **◎180日**  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **315円**(税込) **340円**  
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕



**300** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**ポークウインナー**  
160g **375円**(税込) **405円**  
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〕



**301** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦**  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **385円**(税込) **416円**  
近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**302** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327円**(税込) **353円**  
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

**香辛料を控えめにし、スモークしました**



**303** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加角ソーセージ**  
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**肩肉でつくった旨み豊かなベーコン**



**305** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ショルダーベーコン**  
120g(6~7枚) **645円**(税込) **697円**  
山梨県千野ファームの豚肩ロース肉を、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



**304** **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**  
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〕



**306** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**  
**中津焼豚スライス(モモ)**  
120g **480円**(税込) **518円**  
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



**307** **冷凍**  
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**  
**千野さんの豚小間塩漬漬**  
100g×3 **650円**(税込) **702円**  
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〕

**まろやかで深みのある味に仕上げています**



**308** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**  
**中津豚小間味噌漬**  
200g **420円**(税込) **454円**  
豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌タレに漬込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**柔らかいバラ肉にタレがしっかりと染み込んでいます**



**309** **冷凍** **G不使用**  
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**  
**豚バラなんこつスペアリブ**  
230g **360円**(税込) **389円**  
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**

**塩麴で柔らかさと旨みに加え、コンフレーク入りの衣でサクサク食感**



**312** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米**  
**秋川牧園フライドチキン**  
300g **870円**(税込) **918円**  
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**鍋の締めは雑炊やらーめん**



**313** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**こだわりの鶏鍋セット(塩)**  
550g **1058円**(税込) **1143円**  
秋川若鶏のモモ・ムネ肉と特製つみれ、塩味スープのセットです。お好みの具材でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



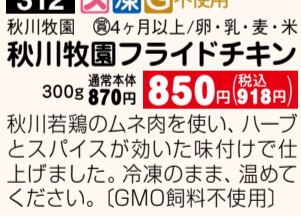
**314** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込) **570円**  
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕



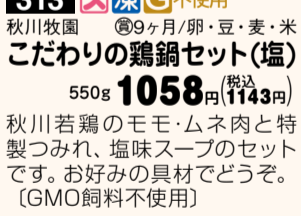
**310** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**  
**中津ミートのハンバーグ**  
100g×2個 **360円**(税込) **389円**  
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕



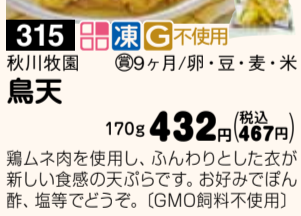
**311** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎6日以上**  
**無添加ささみスモーク**  
100g **520円**(税込) **562円**  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



**315** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**鳥天**  
170g **432円**(税込) **467円**  
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**316** **冷凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米**  
**鳴門金時芋のお弁当コロッケ**  
120g(5個) **315円**(税込) **340円**  
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕



**318** **冷蔵** **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**  
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き**



**320** **冷凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**  
**コリアンチチミ(たれ付)**  
230g(2枚) たれ8g×2 **500円**(税込) **540円**  
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

**甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー**



**321** **冷凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)**  
125g×2 **554円**(税込) **598円**  
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**お弁当にもぴったりなサイズ**



**316** **冷凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米**  
**鳴門金時芋のお弁当コロッケ**  
120g(5個) **315円**(税込) **340円**  
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

**下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました**



**317** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**マグロの塩麴竜田**  
150g **415円**(税込) **448円**  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴にじっくり漬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**

**家で簡単に本格的な『スンドゥブ』を**



**322** **冷蔵** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎9ヶ月以上/米**  
**スンドゥブの素**  
200g(100g×2) **450円**(税込) **486円**  
辛みと旨みのバランスにこだわって仕上げました。豆腐や卵、お肉、野菜を加えてください。〔GMO飼料不分別〕

**春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味**



**323** **冷凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**国産春雨のチャプチェ**  
180g×2 **598円**(税込) **646円**  
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット**



**324** **冷凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**  
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切にし、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

**根強い人気の肉まんば**  
ニッコーの原点です  
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〕

**325** 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) 通常本券 398円 (税込) **389円(420円)**

**根強い人気の中華スイーツ**  
中の餡は、ごまの風味をいかした中華まんじゅうにぴったりの餡を使用しています。〔乳製品・豚脂GMO飼料不分別〕

**326** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
**天津包子 あんまん**  
5個(275g) 通常本券 398円 (税込) **389円(420円)**

**327** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**プチカレーコロケ**  
20g×6ヶ **238円(税込)** (税込) **257円**

北海道産ジャガイモのカレーコロケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

**328** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **389円(税込)** (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。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

**329** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **370円(税込)** (税込) **400円**

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

**330** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ  
**えびにら餃子**  
18g×10個 **378円(税込)** (税込) **408円**

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**331** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円(税込)** (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〕

**332** 凍 G不使用  
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**A mom 女性のための餃子**  
20個(360g) **560円(税込)** (税込) **605円**

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

**333** 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)** (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〕

**334** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **350円(税込)** (税込) **378円**

国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕

**335** 凍 G不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・カ  
**A mom フライパンで簡単春巻**  
5個(200g) **370円(税込)** (税込) **400円**

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまわりました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**336** 凍 G調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **398円(税込)** (税込) **430円**

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。

**337** 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)** (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〕

**338** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/麦  
**ミニアメリカンドッグ**  
6本(150g) **398円(税込)** (税込) **430円**

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

**339** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **380円(税込)** (税込) **410円**

北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。

**340** 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)** (税込) **205円**

北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍しました。コンスープなどに。

**341** 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)** (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。

**345** 凍  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円(税込)** (税込) **340円**

北海道産小麦を使用した、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。

**346** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **200円(税込)** (税込) **216円**

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

**347** 凍  
山本食品 ◎180日以上/麦・ソ  
**生冷凍長野県産八割そば**  
130g×2 **500円(税込)** (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。

**342** 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)** (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。

**343** 凍  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円(税込)** (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。

**344** 凍  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **458円(税込)** (税込) **495円**

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

**348** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **350円(税込)** (税込) **378円**

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

**349** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **310円(税込)** (税込) **335円**

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

**350** 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)** (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。

**351** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **185円(税込)** (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。

**352** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚(約6.5cm角) **180円(税込)** (税込) **194円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

**353** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**地粉 ワンタンの皮(醤油味)**  
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円(税込)** (税込) **356円**

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

**358** 蔵  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**紅花たくあん**  
250g **398円(税込)** (税込) **430円**

山形県庄内地方の大根を天日干しにして、ぬか漬けにしました。色付けには、山形県の県花「紅花」を使用しています。

**359** 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)** (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。

**360** 蔵 G不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **430円(税込)** (税込) **464円**

千葉県産の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

**361** 蔵  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円(税込)** (税込) **810円**

秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマース(12%)で漬けました。

**362** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産あさりご飯の素**  
150g(2合) **600円(税込)** (税込) **648円**

炊いた2合のご飯に混ぜるだけの混ぜ込みご飯の素! 国産のあさりと、野菜やひじきを合わせ、こだわりの調味料で味付けしました。炊いた2合のご飯に混ぜてください。

原材料/あさり(国産)、ごぼう、人参、醤油、生姜、砂糖、発酵調味料、水飴、米酢、食塩、ひじき、かつおだし、寒天

**愛知県 漬物本舗 道長**  
野菜たっぷり金山寺、米こうじの甘酒、古式一丁漬のセット

**354** 蔵 G不使用  
道長 ◎30日以上/豆・麦・米  
**道長・免疫力向上3種セット**  
3種 **995円(税込)** (税込) **1075円**

秘めたる発酵パワーで、免疫力向上!道長よりすぐりの発酵漬物、食品を詰合せました。甘酒は2倍程度に薄めてお召し上がりください。

冬限定商品。本場韓国産・無農薬無化学肥料栽培の唐辛子使用  
**355** 蔵 G不使用  
道長 ◎10日/豆・麦・米  
**道長の和風きむち**  
180g **346円(税込)** (税込) **374円**

**356** 蔵  
道長 ◎30日/麦・米  
**千枚だいこん**  
150g **298円(税込)** (税込) **322円**

**357** 蔵 G不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **350円(税込)** (税込) **378円**

**363** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円(税込)** (税込) **367円**

**366** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340円(税込)** (税込) **367円**

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

**364** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦  
**国産味付メンマ**  
90g **450円(税込)** (税込) **486円**

**367** 蔵 G不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円(税込)** (税込) **281円**

**369** 蔵  
関商店 ◎45日以上  
**北海とら豆(煮豆)**  
140g **260円(税込)** (税込) **281円**

**365** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円(税込)** (税込) **356円**

**368** 蔵  
関商店 ◎6日以上  
**北海道産塩ゆで大福豆**  
80g **185円(税込)** (税込) **200円**

**370** 蔵  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花豆(煮豆)**  
125g **260円(税込)** (税込) **281円**





**カップ入りだから  
そのままOK**



**413** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3  
タレ・カラシ付 **208円** (税込 **225円**)  
茨城県産大豆を使用。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。

**414** **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**)

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

**お好みのたれやわさび醤油どうぞ!**

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十分に引出した納豆。  
**422** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3  
(タレ、カラシ無) **150円** (税込 **162円**)

**食欲が落ちて納豆があれば...**

国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切にすすむ、18時間をかけて発酵・熟成させた美味しい納豆に仕上げました。  
**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  
(タレ、カラシ無) **143円** (税込 **154円**)  
**418** **蔵** **G不使用**  
40g×3×2 通常本付  
(タレ、カラシ無) **286円** (税込 **286円**)

**おまとめ  
特価**

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、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)

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

**416** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©9日/豆  
**経木納豆(大粒)**  
80g **170円** (税込 **184円**)  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

**417** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©15日以上/豆・米  
**丸大豆テンペ**  
100g **270円** (税込 **292円**)  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**420** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3  
(タレ、カラシ無) **141円** (税込 **152円**)  
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。

**421** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2  
(タレ、カラシ無) **95円** (税込 **103円**)  
秋田県産の大豆を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。

**423** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2  
(タレ、カラシ無) **200円** (税込 **216円**)  
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。

**テーブルパンにおすすめ♪**



**424** **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**)

価格改定しました  
**431** **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 **110円** (税込 **119円**)

価格改定しました  
**428** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/麦・米  
**けんこうパン**  
1個 **105円** (税込 **113円**)



**425** **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**)

価格改定しました  
**427** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦  
**栄屋ロールパン**  
5個 **245円** (税込 **265円**)

価格改定しました  
**429** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/卵・乳・麦  
**ドッグパン**  
5本 **245円** (税込 **265円**)



原材料/小麦粉(国産)、くるみ(アメリカ産オーガニック)、マーガリン(アレルギー用A-1マーガリン)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**438** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ©4日/麦  
**プチパン(くるみ入り)**  
通常本体 **480円** (税込 **508円**)  
4個 **470円** (税込 **508円**)  
国産小麦粉100%、天然酵母で焼いた食事パンです。オーガニッククルミが入った小さなパンです。

**ケーキ感覚のおしゃれなパン♪ 1~3月限定**

小麦粉(九州・北海道)、牛乳、スイートポテト餡、加塩バター、グラニュー糖、ホシノ酵母、無塩バター、チャンクシュガー、ココアパウダー、食塩(乳GMO飼料不分別)  
**442** **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) **300円** (税込 **324円**)

**430** **蔵**  
デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**麦のかをり(石臼挽全粒粉パン)**  
5ヶ **300円** (税込 **324円**)  
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

**426** **蔵**  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**石臼挽全粒粉パン**  
1斤(約360g) **430円** (税込 **464円**)  
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**432** **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)

**433** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円** (税込 **356円**)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**435** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
**クランベリー&クルミ**  
1個 **370円** (税込 **400円**)  
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

価格改定しました  
**439** **蔵**  
ザクセン ©3日/乳・麦  
**かぼちゃデニッシュ**  
2個 **460円** (税込 **497円**)  
小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼちゃペースト(北海道産)、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)

価格改定しました  
**440** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ©4日/乳・麦  
**紅茶のプチパン**  
4個 **460円** (税込 **497円**)  
小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島県産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の天塩) [乳GMO飼料不分別]

価格改定しました  
**441** **蔵**  
ザクセン ©3日/麦  
**ドライマト&バジルセミハードロール**  
5個 **475円** (税込 **513円**)  
小麦粉(北海道産)、ドライマト(トルコ)、粗糖(鹿児島県産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩、有機バジル(エジプト)

**全粒粉のコクのある味わいがおいしい**

国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩  
**436** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
**ペーグル**  
70g×3個 **300円** (税込 **324円**)

**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〕  
**437** **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**)  
サンタハウスの専業主婦さん

**デニッシュハウスの人気パンが入ってる!**

酵母クロワッサン2個、パン・オン・アレザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**443** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスEセット**  
3種 **570円** (税込 **616円**)

**もちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ**

小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油  
**444** **凍** **G不使用**  
大進食品 ©365日/麦  
**ママンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **298円** (税込 **322円**)

**コクのある  
クリーミーな滑らかさ**

**446** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ©6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円** (税込 **540円**)  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

**ホットするコーンのポタージュ  
忙しい朝や夜食に大活躍!**

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〕  
**447** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ©12ヶ月  
**焼きりんごジャム**  
200g **500円** (税込 **540円**)  
青森県産りんごをスライスし、オープンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

**温めるだけでスープをお楽しみいただけます**

完熟トマトに生クリーム、チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕  
**450** **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**)

**忙しい朝や夜食に  
おすすめなスープ♪**

国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕  
**452** **蔵** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ©180日以上/乳・麦  
**トマトチャウダー(レトルト)**  
150g **280円** (税込 **302円**)

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**445** **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〕

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

**448** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ©12ヶ月  
**カシスジャム**  
185g **500円** (税込 **540円**)  
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。  
**449** **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**)

**がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ  
1袋で約6杯分です**

徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕  
**451** **蔵** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) ©120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円** (税込 **322円**)

**忙しい朝や夜食に  
おすすめなスープ♪**

国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕  
**453** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
通常本体 **150円** (税込 **162円**)  
180g **160円** (税込 **162円**)

**特**



たまごで春らしく  
ミモザサラダ

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



タカハン乳業 ◎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)  
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)

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 ◎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)

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]  
よつ葉乳業 ◎18日/乳  
とろっとなめらかヨーグルト 400g **245** (税込 265円)  
よつ葉乳業 ◎16日/乳  
よつ葉プレーンヨーグルト 400g **245** (税込 265円)  
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

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)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 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)  
函南東部農協 ◎8日/卵・乳  
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 **290** (税込 313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]

函南東部農協 ◎120日/乳  
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g **740** (税込 799円)  
2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。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)

よつ葉乳業 ◎30日以上/乳  
よつ葉チェダーチーズ 100g **298** (税込 322円)

よつ葉乳業 ◎45日以上/乳  
よつ葉クリームチーズ200g 200g **450** (税込 486円)  
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]

よつ葉乳業 ◎180日/乳  
よつ葉無塩バター 150g **322** (税込 348円)  
お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎180日/乳  
パンに美味しい発酵バター 100g **285** (税込 308円)  
ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[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]

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  
476 白米 5kg **2300** (税込 2484円)  
477 玄米 5kg **2200** (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  
478 白米 2kg **1050** (税込 1134円)  
479 白米 5kg **2580** (税込 2786円)  
480 玄米 5kg **2480** (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  
481 白米 5kg **3300** (税込 3564円)  
482 玄米 5kg **3200** (税込 3456円)  
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

新潟県 オブネット



新潟つきあかり 低農薬無化学肥料  
496 白米 5kg **2380** (税込 2570円)  
497 玄米 5kg **2220** (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  
498 白米 5kg **3500** (税込 3780円)  
499 七分米 5kg **3500** (税込 3780円)  
500 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)  
宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

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  
483 白米 5kg **2700** (税込 2916円)  
484 五分米 5kg **2700** (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  
485 白米 5kg **3500** (税込 3780円)  
486 五分米 5kg **3500** (税込 3780円)  
487 玄米 5kg **3300** (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  
488 白米 2kg **1530** (税込 1652円)  
489 白米 5kg **3650** (税込 3942円)  
490 玄米 2kg **1465** (税込 1582円)  
491 玄米 5kg **3500** (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  
492 白米 2kg **1650** (税込 1782円)  
493 白米 4.5kg **3500** (税込 3780円)  
494 玄米 2kg **1570** (税込 1696円)  
495 玄米 4.5kg **3380** (税込 3650円)  
山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

180579 低農薬無化学肥料  
三芳村蛭まい研究会 /米  
みよし村発芽玄米 720g **933** (税込 1008円)

180580 JAS  
庄内協同ファーム /米  
古代米 白山紫黒 300g **680** (税込 734円)

180592  
創健社 ◎360日/米  
国産八穀 170g **467** (税込 504円)

180609  
創健社 ◎180日以上  
愛媛県産 もち麦 300g **430** (税込 464円) 希少なダイシモチ

180610  
ネオファーム ◎6ヶ月  
アマランス(全粒) 80g **275** (税込 295円) 特

精米したての生の「ぬか」を使いました  
栃木、茨城県で農薬を使わずに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。冷凍でお届けします。  
180622 凍 G不使用  
大豆工房おらが ◎30日以上/米  
うれしいぬか床(冷凍) 500g **750** (税込 810円) 原材料/米ぬか(栃木県、茨城県)、食塩

**501** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋黒豆塩大福**  
4個(220g) **400円**(税込432円)  
もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

**502** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋田舎風あんだんご**  
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)、こしあん

**特**  
牛乳と比べても  
インパクト大!  
インパクトのある  
BIGサイズ!

**505** **凍** **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** **1298円**(税込1402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

**特**  
**HOCOLATE**  
MILK CHOCOLATE

**506** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g **305円** **298円**(税込322円)  
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

ネオファームの  
ドライフルーツ&ナッツ

食塩や油を使用せずに丁寧にローストして仕上げた他にない甘みが自慢です

**509** **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**カシューナッツロースト**  
60g **430円**(税込464円)  
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

**507** **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎90日以上  
**干しいちじく**  
120g **430円**(税込464円)  
いちじく(米国)

**503** **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)

**504** **凍** **G**不使用  
野中 ◎60日以上  
**野中の手作りぜんざい**  
120g **230円**(税込248円)  
小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

**505** **凍** **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** **1298円**(税込1402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。

**506** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g **305円** **298円**(税込322円)  
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

**509** **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**カシューナッツロースト**  
60g **430円**(税込464円)  
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

**508** **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎90日以上  
**クコの実**  
40g **490円**(税込529円)  
クコの実(中国)

**510** **凍** **G**不使用  
サンコー ◎1年  
**のど飴2袋**  
14粒×2 **250円**(税込270円)  
砂糖(三温糖)、水飴、蜂蜜、カリンエキス、桂皮末、ウイキョウ末、カンゾウ末、メントール、ビタミンC

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

**新商品**  
**お試し**  
**特価**  
天然醸造醤油で香ばしく焼き上げた、素朴な味わいの深い逸品

**新商品**  
**お試し**  
**特価**  
有機黒ごまをたっぷり練りこんで香ばしく焼き上げました

**514** **凍** **G**不使用  
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米  
**玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ**  
80g **340円** **335円**(税込362円)  
原材料/玄米(北海道)、醤油、てんさい糖

今までにない食感、パリパリと食べられる生姜チップです

**特**  
**518** **凍** **G**不使用  
エスランドル ◎90日以上  
**ジンパリ**  
33g **380円** **370円**(税込400円)  
厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富でてんさい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

**516** **凍** **G**不使用  
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆  
**干し柿ゼリー**  
130g **265円**(税込286円)  
水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

**512** **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)

**513** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米  
**ポテトチップスバターしょうゆ味**  
60g **165円**(税込178円)  
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

**514** **凍** **G**不使用  
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米  
**玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ**  
80g **340円** **335円**(税込362円)  
原材料/玄米(北海道)、醤油、てんさい糖

**515** **凍** **G**不使用  
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米  
**玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま**  
80g **340円** **335円**(税込362円)  
原材料/玄米(北海道)、有機ごま、醤油、てんさい糖

**518** **凍** **G**不使用  
エスランドル ◎90日以上  
**ジンパリ**  
33g **380円** **370円**(税込400円)  
厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富でてんさい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

**517** **凍** **G**不使用  
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米  
**きなこねじり**  
120g **248円** **243円**(税込262円)  
きな粉(北海道)、水飴(北海道)、食用植物油(ごめ油)

はちみつやさしい甘さ  
隠し味の生姜パウダーで後味あっさり

**2月3日**  
**519** **凍** **G**調味料  
丸ゞ ◎60日以上  
**極細黄金芋けんぴ**  
135g **410円** **400円**(税込432円)  
南九州産(鹿児島県産/宮崎県産)のさつまいも(黄金千かん)を100%使用した極細カットの芋けんぴです。

どこかなつかしくてほっとする  
やさしい甘み

**2月3日**  
**520** **凍** **G**不使用  
さんさんファーム ◎60日  
**市田柿を使った干し柿**  
200g **780円**(税込842円)  
柿(長野県松川町)

良質の小豆にこだわりました  
上品な甘さが美味

**2月3日**  
**522** **凍** **G**不使用  
鶴間製菓 ◎30日  
**あずき甘納豆**  
200g **270円**(税込292円)  
大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

落花生本来の香ばしい  
風味と甘みをどうぞ

**2月3日**  
**524** **凍** **G**不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落  
**千葉の落花生(煎りざや)**  
200g **885円**(税込956円)  
落花生(千葉県)

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

**519** **凍** **G**調味料  
丸ゞ ◎60日以上  
**極細黄金芋けんぴ**  
135g **410円** **400円**(税込432円)  
南九州産(鹿児島県産/宮崎県産)のさつまいも(黄金千かん)を100%使用した極細カットの芋けんぴです。

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

**521** **凍** **G**不使用  
川又農産 ◎10日以上  
**川又農産のほしいも**  
400g **1400円**(税込1512円)  
さつまいも(茨城県)

やさしい甘さでお茶うけに最適です

**2月3日**  
**523** **凍** **G**不使用  
鶴間製菓 ◎30日  
**金時甘納豆**  
200g **270円**(税込292円)  
金時豆(北海道)、グラニュー糖、還元水飴(タピオカ澱粉)、重曹

さやが無いから食べやすい!  
つい手が伸びる  
とまらない美味しさ

**2月3日**  
**525** **凍** **G**不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落  
**千葉の落花生(むき実)**  
200g **920円**(税込994円)  
落花生(千葉県)、食塩

和菓子、洋菓子、中華菓子、  
パン、お料理にも便利です

**526** **凍** **G**不使用  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 つぶあん**  
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つぶあんです。

素材がぎっしり・携帯にも便利

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

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

**528** **凍** **G**不使用  
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落  
**フルーツ&ナッツパー アーモンド**  
40g **268円**(税込289円)  
有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機玄米水飴、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

**529** **凍** **G**不使用  
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落  
**フルーツ&ナッツパー メープル**  
40g **268円**(税込289円)  
有機ピーナッツ、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機アガベシロップ、有機アプリコット、有機玄米パフ、有機アガベシロップ、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機メープルシロップ、有機ひまわり油、メープル香料、食塩、バニラ香料、寒天

ナチュラルド本舗

タルトタタンをイメージした  
たっぷりりんごを使ったケーキです

**2月3日**  
**530** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**アップルリッチ**  
1個 **670円**(税込724円)  
(直径約12.5cm)  
りんごのソテーを薄めのスポンジ生地にのせた、りんごの香りと食感が楽しめるケーキです。冷蔵庫で4~5時間解凍してお召上がりください。

ちょっとほろ苦い大人のロールケーキ

**2月3日**  
**531** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**モカシフォンロールケーキ**  
170g **790円**(税込853円)  
卵、生クリーム、洗双糖、小麦粉、牛乳、なたねサラダ油、有機コーヒ(乳GMO飼料不分別)、(卵GMO飼料不分別)

**2月3日**  
**532** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎40日/卵・乳・麦  
**レーズンロッククッキー**  
60g **350円**(税込378円)  
小麦粉(長野)、バター(よつ葉)、有機レーズン、国産きび糖、卵、生クリーム、牛乳(よつ葉、タカナシ)、食塩(乳GMO飼料不分別)、(卵GMO飼料不分別)

**完全無農薬茶 吉村茶園**



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

**533**   **吉村茶園 正喜撰**  
200g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

**534**   **吉村茶園 くき茶(棒茶)**  
300g **980**円(税込) **1058**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**535**   **吉村茶園 ほうじ茶**  
250g **680**円(税込) **734**円

**オーグターナティブ**

作り手の顔が見える本格派プレス。オーグターナティブ



これだけの味のお茶は手に入りにくい

**543**   **カフェ・エル・ドラド粉**  
150g **680**円(税込) **734**円

原材料/台湾産茶(半発酵茶)



**542**   **林農園烏龍茶**  
70g **868**円(税込) **937**円

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

**544**   **ブレンドコーヒー粉**  
200g **860**円(税込) **929**円

プレスオーグターナティブ 1年

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**550**   **秋澤さんのみかんジュース**  
1ℓ **750**円(税込) **810**円

津南高原農産 180日以上

カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

**180907**   **加塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3220**円(税込) **3478**円

光食品 2年

アメリカ産有機栽培熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

**180919**   **有機トマトジュース(無塩)**  
190ml×30缶 **3300**円(税込) **3564**円

高橋ソース 1年

**553**   **豆ジャン(豆乳飲料)**  
1000ml **300**円(税込) **324**円

マルサンアイ 60日以上/豆

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

**552**   **オーガニックカフェラッセ(無糖)**  
1000ml **470**円(税込) **508**円

メトロ 1年

**180740**   **アイゲン固型石けん**  
195g **180**円(税込) **198**円

エコ・グリーン

動物油脂(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。

**180725**   **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

**180749**   **暮らしの重曹**  
600g **310**円(税込) **341**円

**180737**   **自然丸の液体石けん詰替用**  
400ml **170**円(税込) **187**円

自然丸

**180743**   **アイゲン粉せっけん**  
2kg **750**円(税込) **825**円

エコ・グリーン

**180774**   **ノーマルアレッポの石鹸**  
200g **630**円(税込) **693**円

エコ・グリーン

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**180804**   **石けんはみがき**  
140g **440**円(税込) **484**円

ハイム化粧品

**180828**   **泡で出てくるベビーせっけん詰替用**  
220ml **260**円(税込) **286**円

ミヨシ石鹸

**180816**   **ベビーせっけん固形**  
80g **175**円(税込) **193**円

ミヨシ石鹸

コーヒーに似た苦みと旨みが味わえる無添加・無着色のベジタブルコーヒー

**540**   **かりんしょうが湯**  
20g×5袋 **325**円(税込) **351**円

ムソー 2年

国産有機のしょうがを100%使用。

**539**   **野茶い焙煎 詰替用**  
180g **1880**円(税込) **1998**円

KNF 9ヶ月

乾燥させた原料を香ばしく焙煎しました。ノンカフェイン。小さじ1～2杯を目安にカップに入れ、150mlのお湯を注ぎ、よくかき混ぜてお召し上がりください。

原材料/大麦(ポーランド)、ライ麦、チコリー、ビート

**541**   **スリランカ紅茶ネーチャーズ**  
2g×20パック **368**円(税込) **397**円

ネオファーム 2年

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

**537**   **くず湯(蓮根)**  
23g×5 **543**円(税込) **586**円

廣八堂 180日

**538**   **くず湯(生姜)**  
23g×5 **543**円(税込) **586**円

廣八堂 180日

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**180889**   **信州りんごジュース**  
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

アルプス 548日

**180890**   **信州ももジュース**  
160g×16 **2730**円(税込) **2948**円

アルプス 548日

有糖リンゴ、有機シモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180920**   **ヒカリアップルサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **3900**円(税込) **4212**円

光食品 1年/麦

**546**   **OGインスタント珈琲・詰替用**  
85g **960**円(税込) **1037**円

ムソー 2年半

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。

**551**   **緑茶**  
500ml **138**円(税込) **149**円

創健社 150日以上

**180634**   **箱得**  
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

創健社 150日以上

原材料/長野県産米(ナガノホマレ)、米麹

**180658**   **菊秀 純米酒**  
720ml **1150**円(税込) **1265**円

橋倉酒造 /米

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすす。アルコール度15～15.9。日本酒度+2.0

**180646**   **フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込) **1188**円

フジワラ化学 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。

甘みが強く香りのよいジュースです

**547**   **有機ざくろジュース**  
140ml **265**円(税込) **275**円

味楽園 6ヶ月以上

有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

**548**   **しそジュース(希釈用)2P**  
210g×2 **798**円(税込) **862**円

三里塚物産 150日以上/米

千葉県成田市の農薬を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

原材料/有機ざくろ(トルコ)

**549**   **うめドリンク3P**  
120g×3 **675**円(税込) **729**円

三里塚物産 60日以上

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

スイーツにほろにがのアクセント

**545**   **OGブラックココア(無糖)**  
120g **505**円(税込) **545**円

桜井食品 1年

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

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ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

**180660**   **天然葡萄酒 赤(中辛)**  
720ml **1400**円(税込) **1540**円

長良天然ワイン醸造 2月3日

**180671**   **天然葡萄酒 白(辛口)**  
720ml **1400**円(税込) **1540**円

長良天然ワイン醸造 2月3日

まとめ得

**180683**   **3本よなよなエール**  
350ml×3 **745**円(税込) **820**円

ヤッホーブルーイング /麦

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4.5%

**180695**   **3本サンサンオーガニックビール**  
350ml×3 **750**円(税込) **825**円

ヤッホーブルーイング /麦

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%

泡のキッチンハンドの詰替用です。

**180798**   **泡のキッチンハンド詰替用**  
220ml **240**円(税込) **264**円

ミヨシ石鹸

**180762**   **洗顔せっけん・固形**  
40g×2個 **430**円(税込) **473**円

ミヨシ石鹸

泡立てネット付。必要のない洗浄力は排除して、汚れだけをとり、皮脂をとりすぎないさっぱりした洗い心地です。

安全商品

**180750**   **固形せっけんシャンプー**  
750g **800**円(税込) **880**円

**180786**   **泡のボディソープ・詰替用**  
450ml **390**円(税込) **429**円

ミヨシ石鹸

**180828**   **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

丸富製紙

**180830**   **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

丸富製紙

**180865**   **丸富製紙 キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

丸富製紙

**180841**   **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

丸富製紙

**180853**   **丸富製紙 ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

丸富製紙

**180877**   **ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

宇部フィルム

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

**職人が丹精込めて作る  
ヤマキの味噌**



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。

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

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。

**558**  不使用  
近藤醸造 ©2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **270**円(292円)

**559**  不使用  
1ℓ **500**円(540円)

農薬不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。

**560**   不使用  
ヤマヒサ ©6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300**円(1404円)

**マイルドな味わいが特徴のチゲ鍋つゆです**



**自然の旨味とすっきりとした味わい**



栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

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

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

**561**  8  
日東醸造 ©6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **560**円(605円)

国産丸大豆醤油をベースに醸だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

**562**   不使用  
近藤醸造 ©360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(826円)

原材料/しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤(魚介類)、トマトピューレ、味噌 [大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩]、鶏スープ、にんにく、本みりん、食塩(海の精)、砂糖(粗糖)、玉ねぎ、生姜、唐辛子、りんご酢

**601**   不使用  
日東醸造 ©360日/豆・麦・米  
**チゲ鍋つゆ**  
600g **620**円(670円)

国産の唐辛子とトマトピューレを使用した旨みのある、どんな素材もおいしくまとめる鍋つゆです。[鶏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

**600**  8  
日東醸造 ©360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530**円(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、豊浜産魚醤「しこの露」などを使いました。

**564**  8  
創健社 ©3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(410円)

**565**  8  
創健社 ©360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **500**円(540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。

**563**   不使用  
近藤醸造 ©2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(540円)

**566**  8  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **360**円(389円)

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**567**   不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **380**円(410円)

北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

**圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油**

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

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

原材料/なたね(オーストラリア)

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

**578**  8  
ファームランドトレーディング ©18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1300**円(1404円)

**568**  8  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(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。

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりんに仕上げました。

**569**  8  
角谷文治郎商店 ©12ヶ月/米  
**有機三州味醂**  
500ml **1040**円(1144円)

**570**  8  
澤田酒造 ©365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857**円(943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。

**572**  8  
味の醸造 ©1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(842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。

**574**  8  
松本製油 ©2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(551円)

**579**  8  
せいふてい ©12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(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]

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾しぼり製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

**575**  8  調味料  
創健社 ©180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **675**円(729円)

**579**  8  
せいふてい ©12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(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]

**丸新商会の調味料**

**ピリッと辛くて食欲増進♪**

中華料理に欠かせない、辛味と風味が出せませ。麻婆豆腐、炒飯、エビチリ、炒め物などに。

**180970**   不使用  
丸新商会 ©9ヶ月以上/豆・米  
**豆板醤**  
130g **330**円(356円)

原材料/塩蔵唐辛子、発酵調味料、味噌、食塩

**583**   不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(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、焼きそばなどにもご使用いただけます。

国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げています。

**582**  8  不使用  
光食品 ©18ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **560**円(605円)

**576**  8  調味料  
創健社 ©180日以上  
**えごま一番270g**  
270g **1200**円(1296円)

**580**   不使用  
TAC21 ©730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560**円(605円)

唐辛子の辛味と旨み甘味が程よく調和した、韓国の代表的な調味料です。焼肉料理、ピビンバ、カルビ丼、炒め物に。

**180981**   不使用  
丸新商会 ©6ヶ月以上/豆・麦・米  
**甜麵醬(テンメンジャン)**  
130g **340**円(367円)

**584**   不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(378円)

**585**   不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(378円)

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

**586**   不使用  
光食品 ©1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(356円)

**587**  8  
高橋ソース ©9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(340円)

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

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

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

**591**   不使用  
リアス ©90日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430**円(464円)

北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。[卵GMO飼料不分別]

**592**  8  不使用  
富貴食研 ©4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **490**円(529円)

**594**  8  不使用  
コスモ食品 ©6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレー(弘前産)**  
150g(5皿分) **320**円(346円)

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。[GMO飼料不分別]

**597**   不使用  
光食品 ©9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230**円(248円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

**588**  8  
光食品 ©1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **360**円(389円)



平飼いの有精卵を使用し、まろやかな酸味の有機りんご酢とすっきりとした酸味の瀬戸内レモンの果実酢で仕上げました。[卵GMO飼料不分別]

**590**   不使用  
ムソー(富貴食研) ©3ヶ月以上/卵  
**ムソーの平飼いの有精卵マヨネーズ**  
290g **460**円(497円)

**593**   不使用  
創健社 ©90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **350**円(378円)

**596**  8  
コスモ食品 ©4ヶ月以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュー**  
110g(4皿分) **298**円(322円)

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチューです。[GMO飼料不分別]

**598**   不使用  
光食品 ©9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(248円)

**599**   不使用  
光食品 ©9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機もやし味噌炒めの素**  
100g **230**円(248円)

**602** 創健社 **オーガニック粒マスタード**  
90g **450円** (税込486円)  
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**603** 創健社 **べに花一番オーツナ**  
90g(固形量70g) **380円** (税込410円)  
旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

**604** 創健社 **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。

**605** 創健社 **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、南イタリヤ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。

**お弁当にもおすすめ すり身フライ**  
材料(2人分)  
とび魚入りすり身 …… 150g  
すりおろし長芋 …… 大さじ2  
味醂 …… 大さじ1  
片栗粉 …… 大さじ1  
お好みの野菜(にんじん、いんげん、コーン等) 揚げ油 …… 適宜  
■衣用  
パン粉 …… 適宜  
たまご …… 適宜  
小麦粉 …… 適宜

**作り方**  
①野菜は粗みじんに切り片栗粉をまぶしてから、他の材料すべてをボウルに入れ良く混ぜ、6等分にして小判形にします。  
②衣用の材料、小麦粉→たまご→パン粉をつけ、180℃(中火)で両面きつな色になるまで揚げます。

**606** ヤマトフーズ **ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け**  
65g(固形量40g) **500円** (税込540円)  
広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩シモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

**607** 伊藤食品 **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ーク状にし、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。

**608** 三育フーズ **リンケッツ**  
160g(固形量115g12本入) **330円** (税込356円)  
三育フーズ ②年/卵・豆・麦

**610** 創健社 **有機ダイストマト缶**  
400g **180円** (税込194円)  
創健社 ⑥ヶ月以上

**620** 桜井食品 **パン粉**  
200g **278円** (税込300円)  
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

**612** トーエー食品 **どんぶり麺・きつねうどん**  
78g×4袋 **740円** (税込799円)  
北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**613** トーエー食品 **どんぶり麺・山菜そば**  
78g×4袋 **740円** (税込799円)  
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

**609** アリザン **有機スイートコーン缶**  
125g 通常本特 **178円** (税込184円)  
アリザン ⑥ヶ月以上

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

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

**614** 桜井食品 **みそラーメン**  
101g **140円** (税込151円)  
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

**615** 桜井食品 **野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
90g **160円** (税込173円)  
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

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

**618** 桜井食品 **ホットケーキミックス有糖**  
400g **398円** (税込430円)  
桜井食品 ①年/麦  
岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

**619** エコグリーン **すいとん粉**  
1kg **420円** (税込454円)  
エコグリーン ①年/麦  
もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

**624** 神室のめぐみ **にほんのうどん**  
200g **190円** (税込205円)  
神室のめぐみ ①80日/麦

**625** 通常本特 **5袋 900円** (税込972円)  
200g×5

**623** 庄内協同ファーム **きな粉**  
130g **220円** (税込238円)  
庄内協同ファーム ⑨0日以上/豆  
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。

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

**181249** 庄内協同ファーム **玄ころもち**  
8個 **320円** (税込346円)  
庄内協同ファーム ④5日以上/米  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杣つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**630** 庄内協同ファーム **白丸もち**  
500g(12~13個) **650円** (税込702円)  
庄内協同ファーム ④5日以上/米  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杣つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**631** 庄内協同ファーム **うすきりもち**  
120g(約12枚) **220円** (税込238円)  
庄内協同ファーム ④5日以上/米  
庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。すき焼き、しゃぶしゃぶなどで。

**627** 金子製麺 **季穂特選糸そば**  
200g **218円** (税込235円)  
金子製麺 ④5日以上/麦・そば  
そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

**628** 横山製粉 **北の Pasta**  
400g **330円** (税込356円)  
横山製粉 ③年/麦  
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

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

**632** 三育フーズ **大豆たんぱく・細切り**  
90g **314円** (税込339円)  
三育フーズ ①年/豆・麦  
大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しして、いろいろなお料理に。

**634** おきたま興農舎(山形県) **おきたまの鷹の爪**  
10本前後(10g) **210円** (税込227円)  
おきたま興農舎(山形県)  
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農薬・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。

**180944** せいふてい **お茶漬け 海苔**  
36g(6g×6食) **281円** (税込303円)  
せいふてい ⑨0日以上/米  
国産原料95%以上のお茶漬けの素です。軽く盛りつけたご飯に本品の中味をふりかけ、お湯やお茶を注いでください。

**636** 節辰商店 **生協だしパック**  
10g×20袋 **350円** (税込378円)  
節辰商店 ⑥ヶ月  
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。

**638** 明星産業(瀬川食品) **ねば〜る昆布**  
35g **340円** (税込367円)  
明星産業(瀬川食品) ②40日/米

**639** 明星産業(瀬川食品) **道南産真昆布切り落とし**  
80g **368円** (税込397円)  
明星産業(瀬川食品) ①80日以上

**642** 明星産業(ハヤシ食品工業) **黒磯のり**  
10g **268円** (税込289円)  
明星産業(ハヤシ食品工業) ⑨0日以上

**641** 北村物産 **伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円** (税込338円)  
北村物産 ⑥ヶ月以上

**637** 明星産業(ハヤシ食品工業) **素干しえび**  
25g **230円** (税込248円)  
明星産業(ハヤシ食品工業) ⑥0日以上/えび  
生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**643** 神奈川県漁業協同組合連合会 **焼のり**  
10枚入 **398円** (税込430円)  
神奈川県漁業協同組合連合会 ⑥ヶ月

**644** 神奈川県漁業協同組合連合会 **焼きずのり**  
10枚入 **370円** (税込400円)  
神奈川県漁業協同組合連合会 ⑥ヶ月

**640** 明星産業(瀬川食品) **房州産ひじき**  
18g **298円** (税込322円)  
明星産業(瀬川食品) ①80日以上  
房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

**ひじきと大根のナムル**  
材料(2~3人分)  
ひじき(乾燥)… 10g  
大根 …… 10cm  
塩 …… 小さじ1/4量  
■ナムルだれ  
塩 …… 小さじ1/4  
ごま油 …… 大さじ1  
白いりごま …… 適宜

**作り方**  
①ひじきは水に浸して柔らかく戻し、水気を切って、フライパンで乾煎します。  
②大根をせん切りにして、分量の塩をふってしばらくおき、水気をしっかり絞ります。  
③ボウルにナムルだれの材料を入れてよく混ぜてから、①と②を入れて和えます。(唐辛子はお好みで)

**645** 明星産業(ハヤシ食品工業) **ひじきふりかけ**  
30g **295円** (税込319円)  
明星産業(ハヤシ食品工業) ③0日以上/米  
長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**646** 創健社 **しそもみじ**  
30g **220円** (税込238円)  
創健社 ①年  
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬け込んだ、風味豊かなしそふりかけです。

**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、捨てることを極力無くし、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。

**とにかく分厚くて 食べ応えが半端ない!**



**厚さが みよし天の約2倍!**

原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)

**647** **凍** **G** 不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**鬼じゃこ天**

80g×2枚 **600円**(税込) **648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。

**愛媛県西予市 網元 祇園丸**



**祇園丸のちりめん山椒**

青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

**甘辛くて ごはんのお供にぴったりです**



原材料/いわし稚魚(愛媛県宇和島)、清酒、みりん、醤油、実山椒(愛媛県)、砂糖

**181020** **凍** **G** 不使用  
網元 祇園丸 ◎15日以上/豆・麦・米  
**無茶々園のちりめん山椒**

40g **500円**(税込) **540円**

網元・祇園丸のちりめんじゃこを厳選した調味料でじっくり炊き上げました。

**噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ**



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。

**648** **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**

**野菜とじゃこ天がマッチしています**



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。

**649** **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**

**ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています**



みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

**650** **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 **398円**(税込) **430円**

**やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます**



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

**181018** **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**

**愛媛県松山市 田中屋**

**本格レストランの味を簡単にご家庭で堪能できるガーリックソース**



原材料/菜種油、醤油、白ワイン、ニンニク、オイスターソース

**181031** **凍** **G** 不使用  
田中屋 ◎30日以上/豆・麦  
**プロバンス風ガーリックソース**

200g **700円**(税込) **756円**

田中屋純正濃口醤油と青森県産無農薬にんにくをベースに、白ワイン、オイスターソースを合わせました。

**田中屋 純正濃口醤油**



**181043** **凍** **G** 不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**

250ml **380円**(税込) **410円**

国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半～2年、じっくりと発酵させました。

**田中屋 純正さしみ醤油**



**181055** **凍** **G** 不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**

150ml **330円**(税込) **356円**

純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

**田中屋 純正濃縮**



**181067** **凍** **G** 不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ2倍濃縮**

250ml **450円**(税込) **486円**

純正濃口醤油をベースに鯉節と真昆布をたっぷり使いました。

**田中屋 焼肉のたれみそ味**



**181079** **凍** **G** 不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋焼肉のたれみそ味**

228g **550円**(税込) **594円**

純正濃口醤油とみそをベースに、三河みりん、粗製糖、にんにく、生姜などを加えて仕上げました。

**徳島県つるぎ町 小野製麺**



江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおとし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)

**181080** 小野製麺 手延半田めん ◎730日/麦  
320g **430円**(税込) **464円**

**181092** **おまとめ 5袋** 通常本体 **2150円**(税込) **2160円**

**もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのめらかな喉ごしが楽しめます**



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

**徳島県那賀町 きとうむら**



高繊維質食品「おから」とチョコレートの「ポリフェノール」がたっぷりの美味しくてヘルシーなケーキ

原材料/鶏卵(国産)、粗製糖(種子島)、オーガニックチョコレート(スイス)、大豆、菜種油、オーガニックココア(オランダ)

**181146** **凍** **G** 不使用  
きとうむら ◎3ヶ月以上/卵・豆  
**木頭村シヨコラケーキ(化粧箱入り)**

260g **1900円**(税込) **2052円**

スイスBIO認定のオーガニックチョコレートをふんだんに使用し、独自の製法で国産大豆のおからなどを時間をかけて練り合わせ、じっくり焼き上げました。

**木頭村 柚子マンジェ**



**181158** **凍** **G** 不使用  
きとうむら ◎30日以上/卵・乳・麦  
**木頭村柚子マンジェ**

30g **198円**(税込) **214円**

小麦(九州)、鶏卵、バター(北海道)、粗製糖(鹿児島県)、柚子(徳島県)、柚子ジャム[柚子、ビートグラニュー糖][卵:GMO飼料不使用][乳:GMO飼料不分別]

**木頭村 おからクッキーゆず**



**181160** **凍** **G** 不使用  
きとうむら ◎90日/卵・豆・麦  
**木頭村おからクッキーゆず**

85g **440円**(税込) **475円**

小麦粉(九州)、鶏卵、おから(九州)、菜種油、粗製糖(鹿児島県)、柚子(徳島県)

**木頭村 柚子ジャム**



**181171** **凍** **G** 不使用  
きとうむら ◎180日以上  
**木頭村柚子ジャム**

155g **470円**(税込) **508円**

契約栽培の木頭村の皮を細かくし、北海道産ビートグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。

**木頭村 柚子茶**



**181183** **凍** **G** 不使用  
きとうむら ◎180日以上  
**木頭村柚子茶**

300g **880円**(税込) **950円**

徳島県木頭村産柚子と北海道産ビートグラニュー糖、国産はちみつをあわせ仕上げた柚子茶です。お湯などで割ってください。

**結んであるから、そのまま使える便利な昆布**



北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

**181109** **凍**  
明星産業(瀬川食品) ◎300日  
**むすびこんぶ**

40g **370円**(税込) **400円**

**旨みのベース、昆布の粉だし**



北海道産の複数の昆布をブレンドして粉末にしました。料理のだしや昆布茶などに。

**181110** **凍**  
明星産業(瀬川食品) ◎60日以上  
**昆布粉末**

45g **276円**(税込) **298円**

**明星産業の乾物**

**食べごたえあり、おやつにも**



羅臼産昆布を食べやすい大きさにカットしました。

**181122** **凍**  
明星産業(瀬川食品) ◎150日以上  
**食べる昆布・蓬莱島**

20g **310円**(税込) **335円**

**香りが良く、しっとりとした食感のふりかけです**



長崎県産の上質なひじきを使い、刻み梅を入れ調味料までこだわりました。

**181134** **凍** **G** 不使用  
明星産業(瀬川食品) ◎30日以上/米  
**刻み梅入りひじきふりかけ**

30g **315円**(税込) **340円**

**福島県喜多方市 大和川酒造店**



**2月3回** **お酒**  
**冷たく冷して 食前酒などに**

原材料/米(国産)、米麹(国産米)

**181195** **凍**  
大和川酒造店 /米  
**純米にごり酒右衛門月あかり**

720ml **1100円**(税込) **1210円**

酒造好適米「夢の香」を使った、程よい酸味と甘みの調和した定番のにごり酒。アルコール度数:1.6/日本酒度:-15/精米歩合:65%



**2月3回** **お酒**  
**絶妙なバランス 旨みとキレの**

原材料/米(国産)、米麹(国産米)

**181201** **凍**  
大和川酒造店 /米  
**純米辛口 弥右衛門**

720ml **1100円**(税込) **1210円**

特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数:1.5/日本酒度:+7/精米歩合:60%

**簡単シンプル! 焼き板粕に**



**2月3回**

原材料/米、米こうじ

**181213** **凍**  
大和川酒造店 /米  
**大和川 弥右衛門酒粕(純米)**

500g **420円**(税込) **454円**

純米弥右衛門の酒粕です。甘酒や粕漬けなどに。