

	月	火	水	木	金
注文書回収	2/7	8	9	10	11
商品配達	2/14	15	16	17	18
特別企画商品配達	2/21	22	23	24	25

2022年
2月3回46号

コラボ企画 北海道スイーツ

男爵芋を練り込んだ全く新しいタイプのバイクドチーズケーキ



男爵チーズケーキ

千葉県千葉市のなののはな生活協同組合は、「人のいのちと暮らしを守る」を理念に、食と暮らしの安全にとことんこだわり続けています。食の安全を脅かす脅威を排除し、生産者を応援し、組合員と生産者の架け橋であることに取り組んでいる生協です。
組合員数：12647名（2021年3月31日現在）
創業：48年



183027 **凍** **G**不使用
末廣軒 ◎45日以上/卵・乳・麦
男爵チーズケーキ
30g 通常本体 ×3個 2100円 **1980円** (税込 2138円)

原材料/生クリーム(北海道製造)、砂糖、卵、クリームチーズ、ヨーグルト、じゃがいも(男爵いも(北海道))、小麦粉、牛乳、バター、澱粉、塩 (GMO飼料不分別)

2月4回



ここでしか買えない
スペシャル仕様!
クリームチーズを
「よつ葉乳業」のものに変えました!



北海道男爵使用

バイクドチーズケーキのようなずっしり感とスフレのようなしっとり感...
一度にどちらも味わうことができる男爵いもが入ったチーズケーキです
クリームチーズのなめらかな味わいととも男爵いもの自然な甘みと香りが口の中に広がります
男爵いもはもちろん、生クリームやクリームチーズなど北海道素材にこだわりました

やまゆり生活協同組合



神奈川県三崎港産

まぐろ角煮がごろごろ!
おこわがもちもち!
トロちまき

神奈川・三崎港で水揚げされた天然メバチまぐろを使い、横浜中華街「重慶飯店」元料理長とのコラボで生み出されました。秘伝のネギ油で味付けしたまぐろに、国産もち米を合わせ、蒸し上げました。まぐろの甘みとモチモチ感がたまりません。温めてからお召し上がりください。

183039 **凍** **G**調味料
セブンスーズ ◎1年/豆・麦・米
三崎港まぐろトロちまき3個
100g 通常本体 ×3 1320円 **1230円** (税込 1328円)

原材料/もち米(国産)、メバチまぐろ、タケノコ、ネギ、生姜、醤油、砂糖、酒、ごま油、植物油、コショウ



新

千葉県八街産

なののはな生協



千葉県八街産「千葉半立落花生」100%仕様
手作りピーナッツバター



粒なし

183040 **ス**
YACHIMATA YOSHIKURA ◎60日以上/落
ピーナッツバター(ピュアムース)
100g 1200円 (税込 1296円)

◆地域ブランド「八街産落花生」の最高級品種「千葉半立」100%使用
◆防腐剤・酸化防止剤等の添加物、トランス脂肪酸を多く含む水素添加油脂
◆「ガリン・シヨート・ソート」等不使用
◆ひとつひとつに手筒ひまをかけ、心を込めて手作り



粒あり

183052 **ス**
YACHIMATA YOSHIKURA ◎60日以上/落
ピーナッツバター(ピュアクランチ)
100g 1200円 (税込 1296円)

別紙：増ページ企画

ひな祭り特集



ひな祭りに欠かせないひし餅をはじめ、桜餅などをご案内。

東京のうまいもん!



メイドイン東京の会
東京の食料自給率は1%未満。生産者・加工業者さんを応援する活動を行っている「メイドイン東京の会」の商品をご案内。

愛の野菜伝道師小堀さんのおすすめの逸品



愛の野菜伝道師・小堀夏佳さんが全国津々浦々を駆け巡り、農家さんと繋がり、プロデュースした商品をご案内。



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

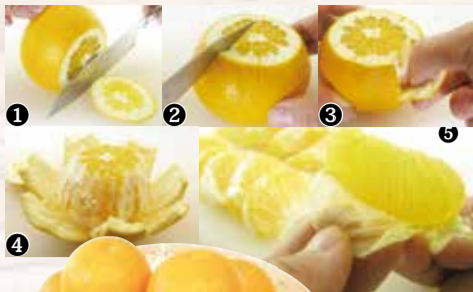


栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬の一部を使用している農産物

果肉は歯ごたえがあり適度な甘さと酸味を持っています



こんな食べ方もあります！
・サラダに混ぜると、爽やかな味わいになります。
・さっぱりした酸味は油などのしつこさを中和してくれます。お肉の料理にも合います。
・酸味が苦手な方にははちみつ漬けにも。



保存方法…温かい場所は避けましょう。比較的日持ちしますが、冷暗所で保存し2週間を目安に食べられます。酸味が強いと感じる場合は、少し置いて酸が抜けて甘みがまるやかになってから食べましょう。

113 無農薬 低化学肥料 B
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円**(税込680円)

今回限定



115 無農薬 低化学肥料 B
MOA自然農法中讃研究会(香川県)
いよかん
600g **500円**(税込540円)
香川県坂出市の谷修身さん。有機許容農薬(マシン油)のみ使用。

今季最終



118 無農薬 低化学肥料 B
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。界面活性剤を使用しない微生物を利用した防除剤のみ1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



116 無農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
パール柑
1kg(2~3玉) **530円**(税込572円)
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。又日より苦味が少なく感じます。皮もお召し上がりいただけます。



119 無農薬 低化学肥料 B
福島柑橋園(熊本県)
ボンカン
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。界面活性剤を使用しない微生物を利用した防除剤のみ1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



117 無農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
不知火(デコポン)
1kg **600円**(税込648円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。

美味しくて 大好評のいちご



121 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)
180439 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。
横浜が氷点下になってしまう日はいちごが凍り、溶けて白くなってしまふ場合があります。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。



・回収させていただいた網は、日光にあてて消毒しております。強力で自然な紫外線によるカビ殺菌となっておりますのでご安心ください。
・5cmぐらいの小さなものも入ります。
・今年は裏作のため、2月いっぱいまで企画を終了予定です

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



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



120 低農薬 無化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
瀬戸田のレモン
300g **290円**(税込313円)
広島県尾道市の長光徹弥さん他。慣行栽培では農薬を16回かけますが、このレモンは、最高でも8回です。



180774 無農薬 無化学肥料
戸崎天領茶園(静岡県)
徳用無選別レモン
1kg **680円**(税込734円)
静岡県静岡市の戸崎雅章さん。大小様々、表面に白いザラザラや凹凸、黒い点があります。



122 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。



123 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)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア-マリア農園、メキシコのチョコニータ農園よりお届け。農薬不使用。



124 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。



125 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(ピンクレディー)
2~3玉 **580円**(税込626円)
(450g以上)
長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろん、緻密で煮崩れにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。



181614 有機 JAS
澤村輝彦(熊本県)
トマト
2~3個 **598円**(税込646円)
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。楽園の果実(沖縄県)よりお届けする場合があります。微生物を利用した殺虫剤、水和硫黄剤、銅水和剤を使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



126 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。スピノサド水和剤、微生物を利用した殺虫剤使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

有機JAS基準では以下の製剤は化学合成農薬に含めない農薬となっております。
・マシン油乳剤
・水和硫黄剤
・銅水和剤
・スピノサド水和剤
・次亜鉛素酸水
・天敵等生物農薬



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



128 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)



129 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)
沖縄県南城市の大城憲幸さん他。



130 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
スナップえんどう
100g **285円**(税込308円)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



131 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。



独特の風味のある MECの菜花は 柔らかく毎年好評です

毎日食べたい! ザ・緑黄色野菜

霜に当たったほうれん草は味わい深いだけでなく栄養価も高い!

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。霜に当たって甘く深い味わいに。根の近くまで甘くおいしく食べられます。



133 無農薬 無化学肥料
さんぽ野菜ネットワーク(千葉県)
ほうれん草
200g **275円**(税込297円)
下ゆでせずにアクを抜く炒め方があります。油を熱し、ほうれん草を入れる前に塩をひとふり入れ、炒めた後に出た水分を捨ててください。

小松菜



134 無農薬 無化学肥料
あ・すばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180円**(税込194円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

チンゲン菜



135 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。

春菊



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

菜花



132 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。



137 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。



138 無農薬 無化学肥料
あ・すばら農園(伊勢原市)
ブロッコリー
1個 **258円**(税込279円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとなります。



139 有機 JAS
澤村輝彦(熊本県)
塩ミニトマト(アイコ)
120g(6~8粒) **300円**(税込324円)
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。塩を含む土地で栽培。普通のトマトより甘くなります。微生物を利用した殺虫剤、水和硫黄剤、銅水和剤を使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



140 有機 JAS
ふしちゃんファーム(茨城県)
グリーンリーフレタス
1個 **230円**(税込248円)
茨城県つくば市の伏田直弘さん他。



141 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。



142 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。

日本各地の在来種セットです

畑には10種類の在来種のからし菜があり、その中から2~4種類を選んでお届けします。

からし菜の辛味は、大根の辛味成分と同じですので
・消化酵素が含まれています。
・体を温める作用が期待できます。
・加熱することで辛味がやわらぎます。

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

143 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
からし菜・わさび菜セット
170g **250円**(税込270円)



埼玉県のとくま農園
赤からし菜



180777 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
クレソン
50g **185円**(税込200円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。



144 無農薬 無化学肥料
あ・すばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込203円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



145 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。

再生栽培で野菜を常備!

豆苗のわき芽を2つ残した状態でカットしてください。種に水がかからないぐらいに水を注ぎ、毎日水替えをしていくと1~2週間ぐらいで食べられる状態に成長します。雑菌が気になりますので、火を通してお召し上がりください。

146 無農薬 無化学肥料

サラダコスモ(長野県、岐阜県)

豆苗

130g(2束入り) 130円(税込140円) えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。



147 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。

地元のニンジンを使っておいしい
ニンジンスープに♪
Image of carrot soup

151 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのニンジン
400g 198円(税込214円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

154 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。

148 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g 78円(税込84円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

149 無農薬 無化学肥料
石室もやし店(海老名市)
もやし
250g 50円(税込54円)
中国産またはミャンマー産緑豆使用。

150 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
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。

152 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
ニンジン(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。

153 無農薬 低化学肥料
山本栄子(平塚市)
山本さんの徳用ニンジン
2kg 780円(税込842円)
神奈川県平塚市の山本栄子さん。

茹でた里いもを塩や醤油をかけておつまみに♪
Image of boiled sweet potatoes

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

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

158 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g 270円(税込292円)
北海道新十津川町の川真田修さん。

159 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。

160 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g 348円(税込376円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証農薬のみ使用]

155 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。

お好み焼きに
Image of okonomiyaki

161 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。

162 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。

163 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)

164 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。

165 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。

166 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
キャベツ
1玉 370円(税込400円)
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

167 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)

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

169 無農薬 無化学肥料
ふぁ〜む高橋(鹿児島県)
長ねぎ(少量)
200g 290円(税込313円)
鹿児島県始良郡の高橋康生さん。農薬、化学肥料不使用。

170 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)

171 有機JAS
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)

172 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)

173 有機JAS
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。

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

175 無農薬 低化学肥料
青森県田子町の宮村祐貴さん又は青森県三戸郡のはる農園より農薬・化学肥料不使用のニンニクをお届けします。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。

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

177 有機JAS
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g 275円(税込297円)
高知県四万十町の森行彦さん。

特徴のある味、姿、食味のある野菜の多いセットです
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。

相当者おすすめ
レシピ
酸辣湯鍋
きのこがたっぷり
材料(4人分)
作り方
鍋にスープ、しょうゆ、黒酢、塩・こしょうを入れ、沸騰したら水溶き片栗粉で薄くとろみをつける。沸騰したとろきに、具材を入れる。

179 無農薬 無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g 228円(税込246円)
北海道厚岸郡波部町の浪田潤介さん。

180 無農薬 無化学肥料
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g 130円(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

181 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g 220円(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。

182 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g 125円(税込135円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

183 無農薬 無化学肥料
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g 178円(税込192円)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

184 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g 175円(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

187 無農薬 無化学肥料
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 578円(税込624円)
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっ
かりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料
188 **凍** **G**不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **500** (税込) **540**円
鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わってください
酸化防止剤不使用



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]
おまとも
特価
凍 **G**不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
189 **品** 40g×2 **368** (税込) **397**円
タレ付
190 **徳用** **品** 40g×4 **700** (税込) **756**円
通常本体
タレ付
あつざ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)
191 **凍**
マストミ ◎15日以上
炭火焼まぐろたたき
140g **528** (税込) **570**円
キハダマグロをあつざりと食べやすく炭火焼でたたき用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です



原材料/天然南
マグロ(インド洋)
192 **凍**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080** (税込) **1166**円
天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

メバチマグロ短冊



◎15日
193 **凍**
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **528** (税込) **570**円
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



195 **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **880** (税込) **950**円
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。



196 **品** **凍**
五島水産 ◎180日
あじのたたき
80g **389** (税込) **420**円
長崎県で水揚げされた真あじをすぐにたたきにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

浅く酢締めした無添加しめさば

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。
原材料/サバ(国産)、米酢、砂糖、みりん、食塩
197 **品** **凍**
武田食品冷凍 ◎15日以上/茶
淡路職人のしめさば
半身2枚(約120g) **500** (税込) **540**円



198 **凍**
共和水産 ◎90日以上
えんがわ刺身
40g **420** (税込) **454**円
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。



199 **品** **凍**
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480** (税込) **518**円
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



200 **品** **凍**
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420** (税込) **454**円
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。



201 **品** **凍**
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550** (税込) **594**円
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

プリッとした食感、ホタテの旨みいっぱい

青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。
原材料/ホタテ(青森県陸奥湾)
202 **凍**
クボタフーズ ◎180日以上
そのままプリッとホタテ
100g **420** (税込) **454**円



203 **品** **凍**
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680** (税込) **734**円
北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



204 **品** **凍**
秋元商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650** (税込) **702**円
北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



205 **品** **凍**
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358** (税込) **387**円
八戸産いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

揚げ物や煮物などに

青森県十和田湖産のわかさをバラ凍結しました。
原材料/ワカサギ(青森県)
206 **品** **凍**
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568** (税込) **613**円



207 **品** **凍**
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880** (税込) **950**円
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



208 **品** **凍**
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **540** (税込) **583**円
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



209 **品** **凍**
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **500** (税込) **540**円
北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

ムニエルや鍋物などに
真だらを切身にしました。

特
210 **凍**
東北トクスイ ◎90日以上
真だら切身
3切(180g) **430** (税込) **454**円
通常本体
原材料/マ
ダラ(国産)



211 **凍**
三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **398** (税込) **430**円
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



212 **品** **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
特大塩サバ
1枚(240~300g) **398** (税込) **430**円
熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



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



214 **品** **凍** **G**調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **368** (税込) **397**円
北海道、青森産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

さっぱりとした脂と旨みがあります



特
215 **品** **凍**
羽野シーフーズ ◎45日以上
赤魚切身干し
4枚(250g) **420** (税込) **454**円
通常本体
アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



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



217 **品** **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440** (税込) **475**円
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



218 **品** **凍**
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **448** (税込) **484**円
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



219 **凍**
東北トクスイ ◎180日以上
パクッと真ほっけ一夜干し
220g **398** (税込) **430**円
北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 **品** **凍**
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー一夜干し
200g(20~23尾) **395** (税込) **427**円
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味酢」使用

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物
222 **凍** **G**不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **328** (税込) **354**円



西京漬とともに歩み続けて八十余年

京の白味噌西京漬

【特徴】西京味噌は塩分濃度が5%しかなく、最も低塩な味噌のため、素材の味を活かします(仙台みそ、信州みそ、八丁みそは10%前後)。その半面、米麹による糖度が高い米みそです。

◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶妙な風味を味わっていただくもの。
◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。
◆選り抜かれた魚に味噌の旨みがかじゅくりとしみ込んで豊かな風味が創り出されます。
◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

口当たりのやわらかい酒粕の香り

原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

223 凍調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米
やま六 銀だら京粕漬
2切(140g) **880円(950円)**

アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います

原材料/メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

224 凍調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 目鯛西京漬
2切(160g) **630円(680円)**

国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

はんなり 柚子の香り

原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、ゆず果汁、酒粕

225 凍調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 さわらゆず味噌漬
2切(140g) **450円(486円)**

西京味噌に柚子を加えた特製調味液に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

脂がのった金華さばに 仙台味噌の香ばしさがよく合います

原材料/真さば(宮城県石巻)、味噌、醃酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹節

226 凍調味料
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
金華さば味噌漬
2枚(220g) **398円(430円)**

金華山周辺海域で漁獲された大型のさばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています

原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

227 凍不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬
3切(150g) **510円(551円)**

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

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

リニューアル

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

228 凍調味料
淡水産 ◎15日以上/米
無添加明太子(上切)
通常本体 180g **880円(918円)**

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

パッケージ変更予定です

229 凍調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)
60g **358円(387円)**

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

230 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円(698円)**

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

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(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買い得品です。

232 凍
五戸水産 ◎60日以上
産地一回凍結小いか
180g **368円(397円)**

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

233 凍
共和水産 ◎180日以上
三陸産するめいかつぼ抜き
3~6尾(230g) **398円(430円)**

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。

234 凍
札幌中一 ◎45日以上/え
北海道のシーフードミックス
200g **680円(734円)**

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

235 凍
播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g 通常本体 (6~9粒) **770円(832円)**

原材料/真がき(兵庫県播磨灘)

236 凍
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
200g **378円(408円)**

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

237 凍
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円(486円)**

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。

238 蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円(430円)**

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

239 蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円(322円)**

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

240 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500円(540円)**

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

241 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **315円(340円)**

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。

242 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
手ほくし紅鮭
100g **648円(700円)**

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

243 凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ焼
2切(約120g) **498円(538円)**

ロシア産鰯ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。

244 凍調味料
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 (タレ付) **1340円(1447円)**

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

245 凍不使用
ヤイチ ◎60日以上/豆・麦
いわし生姜煮
2本(100g) 通常本体 **288円(311円)**

ごはんによく合います
八戸港で水揚げされたいわしを生煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

246 凍
五戸水産 ◎60日以上
藻塩で焼いた真いか軟骨
150g 通常本体 (20~25個) **378円(408円)**

特
コリコリとした食感をお楽しみください
北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。

247 凍
フードサービスアサヒ ◎360日/麦
イワシのスパイシーフライ
3枚(150g) **298円(322円)**

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

248 凍不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライカレー風味
5枚(200g) **430円(464円)**

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

249 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円(756円)**

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

250 凍不使用
札幌中一 ◎45日以上/え
シーフードパエリアの素
700g(3合用) **980円(1058円)**

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

251 凍
札幌中一 ◎45日以上/え・か
海鮮寄せ鍋セット
4種(600g) **1700円(1836円)**

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

川崎北部水産加工
ネタの良さは折り紙付き!

252 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
旬のおまかせ寿司種セット
5種(各4切) **1570円(1696円)**

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク

253 凍不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円(518円)**

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ

254 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
生から造ったカキフライ
150g **480円(518円)**

担当者おすすめ
レシピ
相性抜群!
豚ロース厚切りの
ピーナッツバター
焼き



材料
豚ロース厚切り……2枚
塩……………適量
胡椒……………適量
お酒……………大3
キャベツ……………適量
ニンジン……………適量
作り方
①豚肉は両面に塩、胡椒を振る。
②フライパンに植物油を引き豚肉を焼く。
③強めの弱火から中火の範囲で焦げ目つかない程度まで焼いたらひっくり返し、蓋をして2分ほど蒸し焼きにする。
④お酒を回し入れたら再度蓋をして1分焼く。Aのソースはピーナッツバターと他の調味料を少し混ぜ合わせておく。
⑤蓋をあけ、Aを加える。
⑥ピーナッツバターを溶かしつつ、お肉にソースをかかめる。
⑦お好みの程度までソースの水気を飛ばしたら完成。
⑧キャベツ等のお野菜を添えて。



259 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。



260 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **440円**(税込475円)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

千野さんの豚肉 (山梨県)
特
255 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **620円**(税込659円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。
256 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。

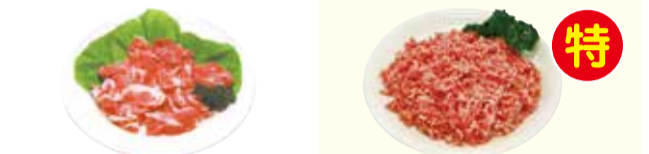
257 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **580円**(税込626円)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。
258 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **540円**(税込583円)
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)
266 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ローススライス
200g **513円**(税込554円)
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。
267 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
400g **1025円**(税込1107円)
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

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



261 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロカツ用
150g **575円**(税込621円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。
262 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚スペアリブ
300g **620円**(税込652円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。



269 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
200g **360円**(税込389円)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。
270 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
200g **292円**(税込315円)
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

263 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。
264 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520円**(税込562円)
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)
276 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円**(税込430円)
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。
277 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **940円**(税込1015円)
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いやすい分だけ取り出せ便利です。
278 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)
271 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。
272 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円**(税込484円)
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

279 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **780円**(税込842円)
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。
280 凍
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)
350g **655円**(税込707円)
もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

273 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込572円)
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。
274 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430円**(税込464円)
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。
275 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円**(税込410円)
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

281 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **480円**(税込518円)
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。
282 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **350円**(税込378円)
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。
283 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **378円**(税込399円)
もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)
284 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **1980円**(税込2138円)
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。
285 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円**(税込1210円)
もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚。

国産熟成牛 (北海道)
289 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1050円**(税込1134円)
歯ごたえと旨みがあるロースです。
290 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **850円**(税込883円)
煮込み料理に最適な角切りです。

286 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円**(税込1024円)
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。
287 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円**(税込696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。
288 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。

291 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。
292 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。
293 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚合挽肉
250g **750円**(税込810円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



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



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込) **497円**(税別)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



300 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
徳用皮なしベビーウインナー
240g **560円**(税込) **605円**(税別)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



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

塩こうじ効果で お肉は柔らかく香りよく!



298 **冷蔵**
中津ミート **◎6日/米**
中津豚ヒレ塩こうじ漬
200g **698円**(税込) **754円**(税別)
丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

ジューシーなモツの旨みと 香ばしい味噌の風味



原材料/豚腸(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナッツバター、赤唐辛子
299 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米・落**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**(税別)
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



302 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**(税別)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



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



304 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日**
ミニフランク
160g(4本) **375円**(税込) **405円**(税別)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



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



306 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込) **697円**(税別)
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油



307 **冷蔵** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚 通常本体 **600円** **585円**(税込) **632円**(税別)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**(税別)
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



309 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込) **356円**(税別)
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

滋味深い短角牛の ぜいたくな味わい



原材料/玉ねぎ、牛肉(若手黒)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく
310 **冷蔵** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/乳・麦**
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

スパイスの効いた本格派 チキンもたっぷり



原材料/鶏挽肉、玉ねぎ、トマトピューレ、菜種油、生姜ペースト、ニンニクペースト、ガラムマサラ、食塩、ターメリック、フェネグリーク、パプリカ、レッドペッパー、カルダモン、ローレル、クローブ
311 **冷蔵** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上**
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイスな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



312 **冷蔵** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/卵・麦**
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込) **626円**(税別)
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ハーブとチーズの香りに サクサクの衣



原材料/鶏肉、食塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、パジル、オレガノ、パセリ)
314 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・乳・麦**
ささみハーブカツ
200g 通常本体 **425円** **410円**(税込) **443円**(税別)
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

サクサクの衣に、鶏肉の ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、パン粉【小麦粉、酵母、食塩、砂糖】、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、ガーリック、揚げ油(菜種油)
315 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
400g **760円**(税込) **821円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



316 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 **657円**(税込) **710円**(税別)
焼上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



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

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



322 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込) **518円**(税別)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ボークエキス、皮【小麦粉、食塩、菜種油】
324 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **380円**(税込) **410円**(税別)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みで炒めた野菜や 炒り卵と絡めてください



原材料/アカイカ(青森県)、トマトケチャップ、玉ねぎ、衣(馬鈴薯澱粉、液卵)、菜種油、チキンスープ、砂糖、生姜、コチュジャン、ニンニク、醤油、食塩、酒、コショウ
318 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/卵・豆・麦・米**
イカのチリソース
130g **378円**(税込) **408円**(税別)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

夕食のもう一品や お弁当のおかずに



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
319 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
もったいないマグロのカツ
150g **389円**(税込) **420円**(税別)
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



320 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のとり南蛮
200g **398円**(税込) **430円**(税別)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



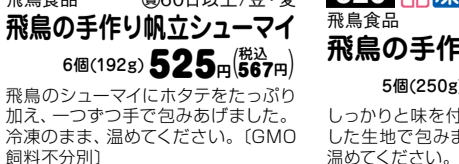
321 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/豆・麦・米**
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円**(税込) **397円**(税別)
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。〔GMO飼料不使用〕

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です

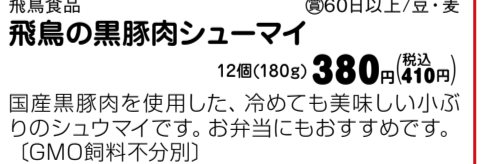
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕



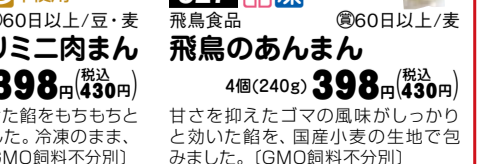
323 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **760円**(税込) **821円**(税別)



325 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込) **567円**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **冷蔵** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **398円**(税込) **430円**(税別)
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 **冷蔵**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦**
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税別)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

シャキシャキとした食感に
あおさの風味



328 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
4個 通常本株 (120g) **360円** (税込) **350円** (378円)
ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

さっぱりとヘルシーな
ハンバーグ



329 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円** (税込) **360円** (389円)
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕
〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕

330 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円** (税込) **330円**
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めると自然解凍です。〔GMO飼料不使用〕

331 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円** (税込) **378円**
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

332 **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) **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〕

333 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **470円** (税込) **508円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕

339 **凍** **G** 調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380円** (税込) **410円**
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

340 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンのグラタン
2個(340g) **560円** (税込) **605円**
オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

341 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円** (税込) **518円**
北海道産美瑛芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

342 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円** (税込) **322円**
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

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

346 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円** (税込) **648円**
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

347 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **240円** (税込) **259円**
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

348 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そ
生成長野県産十割そば
130g×2 **540円** (税込) **583円**
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

349 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 **250円** (税込) **270円**
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

344 **凍**
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円** (税込) **594円**
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

345 **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。

353 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円** (税込) **227円**
やまゆり®と金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

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

351 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円** (税込) **376円**
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。

352 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円** (税込) **397円**
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

354 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **230円** (税込) **248円**
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

358 **蔵** **G** 不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g **450円** (税込) **486円**
庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

359 **蔵**
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの梅干し
300g **800円** (税込) **864円**
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。

359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円** (税込) **410円**
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

360 **蔵** **G** 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円** (税込) **308円**
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

361 **蔵** **G** 不使用
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円** (税込) **308円**
ひじきを大豆やこんにゃくと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

362 **蔵** **G** 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円** (税込) **497円**
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

363 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円** (税込) **259円**
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

364 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円** (税込) **497円**
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

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

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

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

365 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円** (税込) **297円**
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

366 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円** (税込) **367円**
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。

367 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円** (税込) **378円**
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

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

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

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい
本格たくあん

野菜を漬け、30分置く
だけで出来上がり♪

原材料/大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

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

原材料/食塩、純米みりん、純米酒、昆布、乳酸発酵液、干しいたけ

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



原材料/だし汁[鰹節、宗田節、鰹節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩

370 冷蔵不使用 かつかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦 天然だしのこだわりおでん 470g 530円(税込) (572円)

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

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした、職人の技が生きています



内容/さつま揚げ38g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚げ33g×1、ぼたんちくわ35g×2、ソフトはんぺん50g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

371 冷蔵不使用 高橋徳治商店 ◎20日以上/卵・豆・麦・米 高橋徳治おでん種セット 7種13品(380g) 780円(税込) (842円)

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰め合わせました。[GMO飼料不使用]



372 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎10日/米 山上 かまぼこ(白) 150g 810円(税込) (875円) ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



376 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米 山上 ぐぼう巻き 33g×4 310円(税込) (335円)

たら、ぐち、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



373 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米 さつま揚げ 34g×4 300円(税込) (324円) たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコン使用]



377 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎15日/麦 イワシハンペン 37g×5 310円(税込) (335円)

イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



374 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米 揚げボール 12g×8 275円(税込) (297円) ぐち、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコン使用]



375 冷蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米 いか巻き 33g×4 310円(税込) (335円) たら、ぐち、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]



380 凍蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 ごろごろ茶豆ちぎり揚げ 100g 340円(税込) (367円)

北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



381 凍蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え つまみ揚げ(野菜) 130g 315円(税込) (340円)

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。[卵GMO飼料不使用]



382 凍蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ(五目) 5個(175g) 300円(税込) (324円)

「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



383 凍蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米 ソフトはんぺん 4枚 通常本体(200g) 388円(税込) (410円) 380円(410円)

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



386 冷蔵不使用 かつかわ農場食品 ◎45日以上/豆 毎日だいで(大豆の水煮) 120g 210円(税込) (227円)

北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



387 冷蔵不使用 かつかわ農場食品 ◎45日以上/豆 ミックスビーンズの水煮 150g 250円(税込) (270円)

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ 国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢のものなどに。[GMO飼料不分別]

384 冷蔵調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か かにかま 6本(約85g) 198円(税込) (214円)



魚の風味が生きているソーセージです 山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

385 冷蔵不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 おさかなソーセージ 45g×2 275円(税込) (297円)



388 冷蔵不使用 ミヤハラフーズ ◎6ヶ月 静岡県産たけのこ水煮 120g 450円(税込) (486円)

独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックに仕上げました。煮物や炒め物などに。



389 冷蔵不使用 創健社 ◎90日 昔のまんまこんにゃく 280g 通常本体 180円(税込) (175円) (189円) 175円(189円)

下仁田産のこんにゃく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。



390 冷蔵不使用 創健社 ◎90日 有機しらたき 200g 通常本体 200円(税込) (190円) (205円) 190円(205円)

群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。



391 冷蔵不使用 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



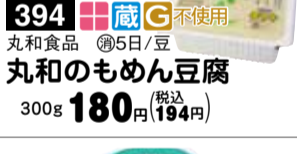
392 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 165円(税込) (178円)



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



393 冷蔵不使用 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



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



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



398 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 みずくぐりよせ豆腐 330g 375円(税込) (405円) 滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。



399 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の青大豆寄せ 200g 230円(税込) (248円) 国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。



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



濃厚な胡麻の風味 独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックに仕上げました。煮物や炒め物などに。



特 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。



特 赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種 幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。



401 冷蔵不使用 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。



402 冷蔵不使用 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。



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



しっかりとした食感の日常使いの厚揚げ! 国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。



405 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の厚揚げ 2個(約180g) 180円(税込) (194円)



調理しやすい大きさの便利な厚揚げ! 一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

406 冷蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の一口厚揚げ 8個入り 215円(税込) (232円)



春を感じる焼いて美味しいがんもです 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。

407 冷蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆 季節のがんも(菜の花) 2枚 440円(税込) (475円)



特 408 冷蔵不使用 丸和食品 ◎7日/豆 おさつがんも 2枚 通常本体 270円(税込) (260円) (281円) 260円(281円) 国内産丸大豆で作った生地に、旬のさつま芋をメインに具の野菜はすべて生野菜を使用したがんもです。



409 冷蔵不使用 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) 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。



人気商品のお買得企画です! おまとめ 特価 410 冷蔵不使用 丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え 味付け入り京がんも2袋 10ヶ入×2 通常本体 636円(税込) (580円) (626円) 580円(626円)



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



仕込む日の朝に大豆をひき割り上げています

おまとも 特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。

413 **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。

414 **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。

419 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
 40g×2 **140円(税込)** (151円)
 宮城県南方町砥落(とおとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

420 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
 40g×2 **160円(税込)** (173円)
 北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

415 **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)
 北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

416 **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)
 北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

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

421 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
 80g **170円(税込)** (184円)
 原材料/茨城県産大豆、納豆菌

美味しくて体にいい デーツがたっぷり!

特

原材料/国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

432 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
 通常本体 1個 **352円(税込)** **340円(367円)**
 上質な黒糖のような甘味のミネラル豊富なデーツ(ナツメヤシ)を生地に練りこみ焼き上げました。

お茶の香りがほんのりと広がるスコーン

特

原材料/小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

440 **蔵**
 デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個 通常本体 (1個53g) **420円(税込)** **410円(443円)**
 お茶をそのまま粉にした「食べるお茶」を練りこみ焼き上げました。温めてお召し上がりください。

422 **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)
 小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

423 **蔵**
 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
 1斤(8枚) **298円(税込)** (322円)
 国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

424 **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 **245円(税込)** (265円)
 国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

425 **蔵**
 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
 3個 **400円(税込)** (432円)
 国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

426 **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)
 国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

427 **蔵** **G不使用**
 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
 4個入 **215円(税込)** (232円)
 国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

428 **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 **110円(税込)** (119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】

429 **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】

430 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
 1個 **300円(税込)** (324円)
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

431 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
 1本 **370円(税込)** (400円)
 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

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

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

438 **蔵**
 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)** (173円)
 国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

439 **蔵** **G不使用**
 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
五穀アンパン
 1個(約90g) **190円(税込)** (205円)
 五穀穀、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ(兵庫県)【乳製品GMO飼料不分別】

リンゴとさつまいもを使った自家製フィリングがたっぷり!

国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

433 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
リンゴ&おさつパイ
 1個 **533円(税込)** (576円)

シンプルなおきなない美味しさのプチサイズのパン

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

436 **蔵**
 サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
 通常本体 10個 **400円(税込)** **385円(416円)**

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

441 **蔵** **G不使用**
 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
 約320g **490円(税込)** (529円)
 小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご)、ビートルグラニュー糖、レモン果汁、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー【乳製品GMO飼料不分別】

442 **蔵** **G不使用**
 ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
 90g×3 **480円(税込)** (518円)
 小麦粉、カレーフィリング(じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、大豆たん白、果実加工品、その他)、パン粉、バター、砂糖、パン酵母、食塩、カレー粉【乳GMO飼料不分別】

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

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

443 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
 160g **300円(税込)** (324円)
 豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

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

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

445 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
 通常本体 160g **440円(税込)** **430円(464円)**

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

448 **蔵**
 ムソー ◎10ヶ月/米
玄米フレーク・プレーン
 150g **360円(税込)** (389円)
 国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。

449 **蔵** **G調味料**
 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
 150g **280円(税込)** (302円)
 コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】

451 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
 6g×4食 **495円(税込)** (535円)
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

450 **蔵** **G不使用**
 マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
 180g **160円(税込)** (173円)
 にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。【GMO飼料不分別】

452 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
 10g×4食 **523円(税込)** (565円)
 岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。【鶏GMO飼料不分別】

ゆで卵のグラタン!



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵

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



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。2段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円 (税込313円)
6個 (MS~LLサイズ) 200円 (税込216円)
(放) 不検出 <2.0<2.2



105 蔵

秋川牧園のたまご 10個

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼いの有精卵10個

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ 268円 (税込289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌した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円 (税込232円)

山地酪農牛乳

1ℓ 398円 (税込430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

那須の美味しい牛乳

1000ml 340円 (税込367円)

おいしい低脂肪乳

1000ml 300円 (税込324円)

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

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円 (税込108円)

1000ml 260円 (税込281円)

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

木次乳業 ◎8日/乳

木次カフェオレ

500ml 180円 (税込194円)

1ℓ 300円 (税込324円)

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

函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)

1000ml 330円 (税込356円)

(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

3月までの期間限定!

お値段そのままの50g増量企画です

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

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

増量よつ葉シュレッドチーズ

300g(250g+50g) 520円 (税込562円)



原材料/チーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g 145円 (税込157円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックピフーズ菌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円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

牧場のカスタードプリン

100ml 210円 (税込227円)

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

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

よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉カマンベールチーズ

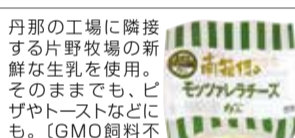
90g 390円 (税込421円)

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) 360円 (税込389円)



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



函南東部農協 ◎35日/乳

南箱根のモッツアレラチーズ

100g 585円 (税込632円)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉バター(加塩)

150g 305円 (税込329円)

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391円)

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



函南東部農協 ◎5日/乳

丹那生クリーム

200ml 435円 (税込470円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

山形県 庄内協同ファーム

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 岩手県産 もちきび.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 岩手県産 うるちひえ.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 押麦.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 米ぬか.

秋田県 ライスロッヂ大潟

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

山形県 庄内協同ファーム

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 麴屋甚平熟成ぬか床.

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Item: 補充用熟成ぬか.

高知県 高生連

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

九州 湧水有機生産組合

Table with 3 columns: Item, Price, Weight. Items include 白米, 玄米.

とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

500 岩手阿部製粉 90日以上/米 もち料理シリーズあんもち 200g 460円(税込497円) ひとくちサイズのもちこもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召上がりください。

もち料理シリーズずんだもち



501 岩手阿部製粉 90日以上/豆・米 もち料理シリーズずんだもち 200g 460円(税込497円)

ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

冷凍ミニ鯛焼き



502 ハマセイ 360日/麦・米 冷凍ミニ鯛焼き 30g×10個 380円(税込410円)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

ポテトチップス野菜コンソメ味



503 創健社 120日/豆・麦・米 ポテトチップス野菜コンソメ味 60g 165円(税込178円)

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

小魚スナック



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

馬鈴薯でんぷん、植物油(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

北海道十勝産小豆のほっくりとした食感が楽しめます



508 ノースカラーズ 30日以上 北海道あん玉 7個(個包装) 400円(税込432円)

こし餡に粒の大きな小豆甘納豆を加えて職人がひとつひとつ丁寧に製造した大粒のあん玉です。原材料の還元水あめも遺伝子組換え原料は不使用です。

プロポリス特有のピリッとした味わいで、美味しいのどのケアを!



510 クインビーガーデン 6ヶ月以上 プロポリスのど飴 40g 400円(税込432円) ブラジル産オーガニックプロポリス使用。プロポリスは蜜蜂が植物から集めて作り出す天然の物質です。合成香料や添加物・着色料は一切使用していません。

食べ応えのあるBIGサイズ



511 創健社 240日/乳・豆 ビッグアーモンドチョコレート 400g 1350円(税込1458円) 新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

まろやかで口どけの良いチョコレート



512 創健社 240日/乳・豆 ミルクチョコレート 70g 305円(税込329円) 新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

513 ネオファーム 6ヶ月 レズン(干しぶどう) 120g 328円(税込354円)

514 ネオファーム 6ヶ月 ドライブルーベリー 40g 510円(税込551円)

515 ネオファーム 6ヶ月 アーモンドロースト 50g 448円(税込484円)

516 ネオファーム 6ヶ月 松の実 30g 468円(税込505円)

まるで芋ようかんのような甘みとしっとりなめらかな舌触り



517 アイリッツ 45日 安納もみじの焼き芋 2本入 390円(税込421円) さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。パックから取り出してそのまま召上がりいただけます。

食物繊維が豊富であまみが際立つ、柿のドライフルーツです



518 王隠堂農園 30日以上 柿のしずく(カット干柿) 70g 390円(税込421円) 歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

520 庄内協同ファーム 45日/米 ポン玄米砂糖無し 100g 290円(税込313円) うるち玄米(山形県庄内産)

521 庄内協同ファーム 90日/豆・米 玄米おこし 約150g 390円(税込421円) うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

522 庄内協同ファーム 90日/豆・米 米おこしモロヘイヤ入り 150g 390円(税込421円) うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

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

524 庄内協同農産 90日/米 揚げ潮あられ 80g 295円(税込313円) 庄内協同ファームの化学農薬不使用栽培米を、天日塩だけで味付けし菜種油で揚げました。

兵庫県淡路島 弁天堂

長野県産のりんごを丁寧に砂糖煮にした手作り感のあるアップルパイです



525 弁天堂 30日/卵・乳・麦 弁天堂のアップルパイ 160g 860円(税込929円) オープンレンジやオーブントースターで軽く温めるといっそう美味しくお召上がりいただけます。約11cm×12cm

北海道産マスカルポーネ、クリームチーズがたっぷりの上質な食感



526 弁天堂 30日/卵・乳・麦 弁天堂ミニカップティラミス 2個 760円(税込821円) スプーンで食べられる、濃厚でコクのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

さつまいもの風味とレモンの酸味がよく合います



527 菓房はら山 180日/乳 レモンポテト 35g×5個 750円(税込810円) 蜂蜜漬けレモンを刻み入れたスイートポテトです。[GMO飼料不分別]

しっとりとして上品なやさしい味わい



528 菓房はら山 120日/卵・麦・米 小豆浮島 5個(150g) 600円(税込648円) ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

529 菓房はら山 150日/卵・乳・麦 風の鶏(白餡) 40g×4個 480円(税込518円)

菱和園がお届けする 有機のお茶



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



531 不使用
菱和園 **有機煎茶**
100g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月以上

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

532 不使用
菱和園 **有機碾茶棒ほうじ**
100g **400**円(税込408円) ◎4ヶ月以上

味や日常使いに、わいわいにかいかに仕上げていきます



手香や、軽ばわ、ないし、たい味、ティーわいを、バッグで

539 不使用
天の製茶園 **天の紅茶(リーフ)**
40g **500**円(税込540円) ◎6ヶ月以上

栽培から加工まで自社農園で一貫して管理。在来、ヤブキタ、サヤマカオリの2番茶をブレンドし飲みやすい紅茶です。80~100℃の湯で3分以上抽出が目安。

原材料/紅茶(熊本県)

540 不使用
天の製茶園 **天の紅茶(ティーバッグ)**
2g×16 **500**円(税込540円) ◎6ヶ月以上

536 不使用
廣八堂 **くず湯(生姜)**
23g×5 **543**円(税込586円)

537 不使用
廣八堂 **くず湯(蓮根)**
23g×5 **543**円(税込586円)

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです



549 不使用
もりだくさん **さんさんファームりんごジュース**
1ℓ **800**円(税込848円) ◎6ヶ月以上
さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

533 不使用
ミエハク **麦茶52ティーバッグ**
8g×52袋 **460**円(税込497円) ◎1年以上
国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

534 不使用
金沢大地 **国産有機六条大麦茶16P**
10g×16パック **368**円(税込397円) ◎1年
石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

535 不使用
ムソー **しょうが湯**
20g×5袋 **300**円(税込324円) ◎2年
国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。

538 不使用
ネオファーム **アールグレイティー**
2.2g×25パック **498**円(税込538円) ◎2年
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

東京都八王子市
珈琲実験室

541 不使用
珈琲実験室 **リラックスティー・ダーズリン**
50g **450**円(税込486円) ◎1年以上

546 不使用
創健社 **ミルクココア**
16g×5 **367**円(税込396円) ◎360日/乳
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。(GMO飼料不分別)

547 不使用
マルクラ食品 **マルクラ白米あま酒**
250g **275**円(税込297円) ◎3ヶ月以上/米
本品1袋に水500cc位の水でうすめて沸かしてください。冬は温かく、夏は冷してお召し上がりください。

548 不使用
長野興農 **信州まるごとりんごジュース**
160g×6缶 **720**円(税込778円) ◎360日以上
長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

182140 不使用
光食品 **ぶどうサイダー+レモン**
250ml×30缶 **4000**円(税込4320円) ◎1年/麦

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

542 不使用
珈琲実験室 **リラックスティー・アッサム**
50g **450**円(税込486円) ◎1年以上

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。
182163 不使用
マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)**
200ml×24 **1972**円(税込2130円) ◎60日以上/豆

182175 不使用
ヤマキ **豆乳で元気**
125ml×24 **3840**円(税込4147円) ◎4ヶ月以上/豆
秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。
182138 不使用
光食品 **国産有機野菜ジュース**
125ml×18本 **2829**円(税込3055円) ◎1年

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
181754 不使用
大和川酒造店 / 米 **純米辛口 弥右衛門**
720ml **1100**円(税込1210円) ◎240日
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:15/日本酒度:+7/精米歩合:60%

181705 不使用
長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(甘口)**
720ml **1400**円(税込1540円)

181717 不使用
長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(甘口)**
720ml **1400**円(税込1540円)

長崎県北松浦郡佐々町の長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。
550 不使用
創健社 **緑茶**
500ml **138**円(税込149円) ◎150日以上

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。
181699 不使用
KFG **箱アルカリ水 金城の華**
500ml×24本 **2980**円(税込3218円) ◎1年以上

181742 不使用
フジワラ化学 **フジワラの青汁**
7パック **1100**円(税込1188円) ◎240日
新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

181729 不使用
エチゴビール **3本エチゴビール FLYING IPA**
350ml×3 **780**円(税込858円) ◎240日
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペール・エール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

181730 不使用
エチゴビール **3本プレミアムレッドエール**
350ml×3本 **780**円(税込858円) ◎240日
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

使い始めは固めですが徐々に手になじめます
181766 不使用
へちま産業 **食器洗い用へちまたわし**
長さ10-12cm 直径4-5cm **600**円(税込660円) ◎150日以上
無農薬栽培のへちまで作りました。少量の洗剤ですっきり洗ひ上げます。3ヶ月~半年ほど使用でき、その後は細かくして埋めると土に還すこともできます。

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。
181778 不使用
ポーソー油脂 **ニューライスター100**
3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに、泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですってから水洗いがふき取りをしてください。
181780 不使用
ポーソー油脂 **カビ取り泡スプレー**
300ml **870**円(税込957円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。
181808 不使用
海のエッセンス **ソルトで歯みがき**
25g **657**円(税込723円)

181869 不使用
ティープランニング **半透明ゴミ袋45リットル**
45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円) ◎150日以上
65×80cm(厚さ0.02mm)

181882 不使用
ティープランニング **手さげポリ袋**
100枚 **600**円(税込660円) ◎150日以上
たて54cm×よこ30cm

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利
181900 不使用
ティープランニング **チャックさんフリーザー袋大**
30枚 **452**円(税込497円) ◎150日以上
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

181766 不使用
へちま産業 **食器洗い用へちまたわし**
長さ10-12cm 直径4-5cm **600**円(税込660円) ◎150日以上
無農薬栽培のへちまで作りました。少量の洗剤ですっきり洗ひ上げます。3ヶ月~半年ほど使用でき、その後は細かくして埋めると土に還すこともできます。

181912 不使用
ティープランニング **チャックさんフリーザー袋小**
50枚 **452**円(税込497円) ◎150日以上
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

181821 不使用
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)

181857 不使用
丸富製紙 **キッチンペーパー**
100組×3箱 **370**円(税込407円)

181924 不使用
宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m**
22cm×40m **158**円(税込174円)

181833 不使用
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)

181845 不使用
マスコー製紙 **ピュアティッシュ5箱**
200組×5箱 **430**円(税込473円)

181833 不使用
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)

181845 不使用
マスコー製紙 **ピュアティッシュ5箱**
200組×5箱 **430**円(税込473円)

181936 不使用
宇部フィルム **ポリラップ30cm×20m**
30cm×20m **143**円(税込157円)

181936 不使用
宇部フィルム **ポリラップ30cm×20m**
30cm×20m **143**円(税込157円)

甘みの中にもアクセントの
きた豊かな味わい♪



特

554 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円**(税込) **572円**(税込)

愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、木桶で1年半以上熟成。加熱殺菌していない生味噌です。

555 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円**(税込) **454円**(税込)

愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、木桶で1年半以上熟成させた天然醸造の豆味噌です。

G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
557 **1ℓ 500円**(税込) **540円**(税込)

558 **1.8ℓ 760円**(税込) **821円**(税込)

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 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
559 **360ml 440円**(税込) **475円**(税込)

560 **1ℓ 765円**(税込) **826円**(税込)

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

561 **8歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867円**(税込) **936円**(税込)

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

556 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
通常本体 **200g 360円** **350円**(税込) **378円**(税込)

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

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

2月4回
553 **蔵G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込) **594円**(税込)

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

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

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

563 **蔵G不使用**
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込) **302円**(税込)

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

564 **蔵G不使用**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込) **535円**(税込)

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。
8
風と光
喜界島黒糖
566 (粉末) 110g **380円**(税込) **410円**(税込)

567 (かち割り) 110g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

569 **蔵G不使用**
青い海
海の華(やししお)
300g **200円**(税込) **216円**(税込)

G不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
574 **1250g 830円**(税込) **896円**(税込)

575 (小) **600g 500円**(税込) **540円**(税込)

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、昔ながらの搾油法で搾りました。

G不使用
平田産業 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) **1544円**(税込)

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾油法で搾りました。

576 **蔵G不使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) **1544円**(税込)

島根県出雲産無農薬米と麴を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。
572 **蔵G不使用**
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710円**(税込) **767円**(税込)

570 **蔵G不使用**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **850円**(税込) **935円**(税込)

米、米こうじを主原料の「もちろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。
573 **蔵G不使用**
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780円**(税込) **842円**(税込)

182187 **蔵G不使用**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2400円**(税込) **2592円**(税込)

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱自然製法です。

182199 **蔵G不使用**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **950円**(税込) **1026円**(税込)

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

574 **蔵G不使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) **1544円**(税込)

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

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

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

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

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

580 **蔵G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310円**(税込) **335円**(税込)

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。

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

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、やまゆりオリジナル商品。

586 **蔵G不使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
通常本体 **200ml 490円** **470円**(税込) **508円**(税込)

黒ごまをたっぷり使った濃厚なドレッシングです。ごまの豊かなコクと風味をお楽しみください。[卵GMO飼料不分別]

588 **蔵G調味料**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**(税込)

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

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

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

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

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

583 **蔵G不使用**
光食品 ◎1年/米
有機ピザソース
225g **380円**(税込) **410円**(税込)

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

587 **蔵G不使用**
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390円**(税込) **421円**(税込)

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

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

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

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

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

東京肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

589 **蔵G不使用** **甘口** **590** **蔵G不使用** **中辛**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g(約7皿分) **270円**(税込) **292円**(税込)

592 **蔵G不使用**
マルサンアイ ◎365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276円**(税込) **298円**(税込)

593 **蔵G調味料**
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280円**(税込) **302円**(税込)

595 **蔵G不使用**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
通常本体 **50g 400円** **390円**(税込) **421円**(税込)

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

594 **蔵G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

235 **蔵G調味料**
播磨の玉姫牡蠣(むき身)

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

591 **蔵G調味料**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340円**(税込) **367円**(税込)

風味豊かな国産鶏がらスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げた鍋スープです。[鶏GMO飼料不分別]

593 **蔵G調味料**
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280円**(税込) **302円**(税込)

594 **蔵G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

594 **蔵G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

594 **蔵G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

594 **蔵G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

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

596 不使用
伊藤食品 ◎1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
70g×3 **580円**(税込**626円**)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

597 不使用
千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込**302円**)
(固形量70g)

599 不使用
千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420円**(税込**454円**) (放) 不検出 <1.0<8.0

すっきりとした飲み口とコクのある味に仕上げました♪
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにかりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。
605 不使用
創健社 ◎90日以上/麦・米・落
湯麺(タンメン)
112g(麺80g) **220円**(税込**238円**)

香り漂うごま風味
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)
606 不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
ごまラーメン
100g **140円**(税込**151円**)

2月4日
規格変更しました
601 不使用
三育フーズ ◎2年/豆・麦
グルテンミート
170g **310円**(税込**335円**)
小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

602 不使用
アグリコンサルベレーガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込**213円**)

604 不使用
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **298円**(税込**322円**)
国産原料にこだわり、塩分3%未満のうす塩味のなめ茸です。ご飯のおともや惣菜の一品としてどうぞ

生麺に近い食感に仕上げました♪
国産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米粉・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリリとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。(GMO飼料不分別)
607 調味料
創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(麺80g) **195円**(税込**211円**)
608 **5袋**
111g(麺80g) 通常本体×5 **975円** (税込**972円**)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。
609 調味料
創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **145円**(税込**157円**)
610 **5袋**
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725円** (税込**734円**)

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
611 不使用
東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込**389円**) (放) 不検出 <0.7<0.5

615 不使用
東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390円**(税込**421円**) (放) 不検出 <0.7<0.5

613 不使用
熊本製粉 ◎8ヶ月/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **870円**(税込**940円**)

616 蔵
ホシ/天然酵母パン種 ◎3ヶ月以上/麦・米
天然酵母パンの種
250g(50g×5袋) **965円**(税込**1042円**)
お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麹、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。

2月4日
617 不使用
よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円**(税込**268円**)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

619 不使用
三木食品 ◎3ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **208円**(税込**225円**)

621 蔵
金子製麺 ◎45日以上/麦
国産地そば粉
250g **348円**(税込**376円**)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んで柔らかく仕上げ、美味しくいただけます。
623 不使用
金子製麺 ◎12ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **190円**(税込**205円**)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。
624 不使用
坂利製麺所 ◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込**387円**)

618 蔵
JA土佐れいほく ◎90日以上/米
米粉のお好み焼粉
400g **390円**(税込**421円**)
土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

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

622 不使用
庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込**432円**)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。
626 不使用
金子製麺 ◎45日以上/麦・米
足柄古式そば(五割そば)
240g **260円**(税込**281円**)

627 不使用
江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円**(税込**410円**)

625 蔵
坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g 通常本体 **410円** (税込**395円**) (税込**427円**)
三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

183064 蔵
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
白ころもち
8個 通常本体 **320円** (税込**310円**) (税込**335円**)
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

629 蔵
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **650円**(税込**702円**)

630 蔵
庄内協同ファーム ◎30日以上/米
よもぎ切もち
500g **680円**(税込**734円**)
(12~13個)

628 蔵
江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込**216円**)

担当おすすめ レシピ
きのこたっぷりかきたまにゆう麺
材料(1人分)
そうめん…… 2束
しめじ…… 50g
しいたけ …… 2個
たまご…… 1個
青ねぎ …… 適宜
めんつゆ…… 適宜
作り方
①そうめんは固めに茹で冷水で洗い水気を切っておきます。きのこは食べやすい大きさに切ります。たまごは溶きほぐします。
②鍋にめんつゆを沸かしきのこがしんなりするまで煮てから、そうめんを入れ再び沸騰したら、たまごを糸を垂らすように入れ、ふわっと煮えたら器に盛り青ねぎを散らします。
※お好みのきのこを使ってください。

631 不使用
信州雪 ◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **468円**(税込**505円**)

632 蔵
坂利製麺所 ◎720日/麦
おつゆの友
100g **180円**(税込**194円**)

やさか共同農場 ◎180日以上
638 蔵
有機鷹の爪
5g **250円**(税込**270円**)
大ぶりで色鮮やかなうがらします。香りが高く辛味が生きています。便利なチャック付き袋入り。

金正食品 ◎365日以上
635 不使用
国産はるさめ
100g **230円**(税込**248円**)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。
636 蔵
豊永長六商店 ◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込**1188円**)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

633 蔵
坂利製麺所 ◎360日/麦
大和の麩
2本(60g) **310円**(税込**335円**)

634 蔵
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込**421円**)

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

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

646 蔵
成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **700円**(税込**756円**)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

駿河湾の海産乾物
カクサ
640 蔵
カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込**216円**)

641 蔵
カクサ ◎180日以上
そばだし
120g **380円**(税込**410円**)
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

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

有明海海苔自慢 成清海苔店
643 蔵
カクサ ◎90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込**389円**)

647 蔵
成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込**389円**)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

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

645 蔵
カクサ ◎90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498円**(税込**538円**)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

648 不使用
成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **400円**(税込**432円**)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚入り)

649 不使用
成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込**356円**)
有明産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

650 不使用
成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込**572円**)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

宮城県仙台市 趙さんの味

本場韓国のキムチチゲが このセットで簡単にできます!



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

182205  **蔵**  **G不使用**
趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチ鍋セット
4人用 **646円**(税込) **698円**(税別)

キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

発酵過程の味の変化をお楽しみください

丁寧に塩漬けした白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらぬりつけた本格キムチです。



182217  **蔵**
趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600円**(税込) **648円**(税別)

182229  **蔵**
趙さんの味 ◎14日/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **368円**(税込) **397円**(税別)

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

高知県宇佐 竹内商店

伝統製法を守る・伝える「鰹節」



吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。



182291  **8**
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円**(税別) 原材料/カツオ

182308  **8**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **398円**(税込) **430円**(税別)

182310  **8**
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **1980円**(税込) **2138円**(税別)

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いだしが出ます。

182230  **蔵**  **G不使用**
趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **380円**(税込) **410円**(税別)

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます

手軽に本格キムチを作ることができる素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。



原材料/玉ねぎ、唐辛子粉、砂糖、清酒、おろしにんにく、岩塩、昆布、いか粉、えび粉、生姜、アキアミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし粉、はたて、米酢

182242  **蔵**  **G不使用**
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込) **464円**(税別)

182321  **8**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **430円**(税込) **464円**(税別)

宗田(太)節は、麵のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

182333  **8**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **268円**(税込) **289円**(税別)

水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

182345  **8**
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **540円**(税込) **583円**(税別)

土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

182254  **蔵**
趙さんの味 ◎180日
粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込) **340円**(税別)

182278  **蔵**  **G不使用**
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込) **540円**(税別)

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

182280  **蔵**  **G不使用**
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込) **616円**(税別)

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

182357  **8**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **315円**(税込) **340円**(税別)

鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

182370  **8**
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **528円**(税込) **570円**(税別)

30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鰹節です。スライスしてそのまま食べられます。

182382  **8**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **480円**(税込) **518円**(税別)

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をよじ込めました。醤油、ポン酢で、サラダの具などにも。

京都桂 胡麻の山田製油

炒りたてごまの 格別な風味!



原材料/金ごま(トルコ)

182394  **8**
山田製油 ◎90日以上
へんこ炒り金ごま
35g **300円**(税込) **324円**(税別)

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さず仕上げた香り豊かな炒りごまです。

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

182400  **8**
山田製油 ◎730日
へんこ一番絞りごま油
275g **800円**(税込) **864円**(税別)

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

182412  **8**
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **500円**(税込) **540円**(税別)

182424  **8**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**(税別)

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

182448  **8**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**(税別)

京都府南丹市 食彩あん

いちご本来の甘さとラズベリー-のほどよい酸味



原材料/いちご(京都府南丹市)、ラズベリー(京都府向日市)、砂糖、有機レモン果汁(イタリアンシリア)

182497  **8**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリー-ジャム
130g **600円**(税込) **648円**(税別)

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

182527  **8**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリー-ジャム
130g **560円**(税込) **605円**(税別)

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

182539  **8**
食彩あん ◎6ヶ月
レモンマー-マレード
130g **580円**(税込) **626円**(税別)

農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗糖で作りしました。

182503  **8**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **600円**(税込) **648円**(税別)

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

182515  **8** **G不使用**
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **600円**(税込) **648円**(税別)

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。(GMO飼料不使用)

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの 純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

182450  **8**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **630円**(税込) **680円**(税別)

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

ゆず&かぼすの ダブル果汁!



原材料/醤油、ゆず果汁、かぼす果汁、米酢、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

182461  **8** **G不使用**
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **780円**(税込) **842円**(税別)

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げられています。ドレッシング作りにもどうぞ。

182473  **8**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **550円**(税込) **594円**(税別)

182485  **8**
飯尾醸造 ◎1年以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**(税別)

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

京都伏見 三源庵

生地はしっかりと焼き上げながらも中はしっとり半生の食感



原材料/鶏卵、砂糖[サトウキビ、甜菜]、小麦粉、水あめ[卵GMO飼料不分別]

182540  **8** **G調味料**
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
半熟カステラ(プレーン)
1個(約230g) **1000円**(税込) **1080円**(税別)

パンデローというカステラの前身であるポルトガルの伝統菓子参考に、職人が絶妙の火加減で焼き上げました。

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



182552  **8** **G不使用**
三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込) **1296円**(税別)

鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かご、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、蜂蜜、みりん[卵GMO飼料不分別]

182564  **8** **G不使用**
三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米
丹波大納言抹茶ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込) **1296円**(税別)

鶏卵、砂糖、小麦粉、大納言納豆[砂糖、小豆]、水飴、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、みりん、抹茶、蜂蜜[卵GMO飼料不分別]