

	月	火	水	木	金
注文書回収	2/21	22	23	24	25
商品配達	2/28 ^{3/}	1	2	3	4
特別企画商品配達	3/7	8	9	10	11

2022年
3月1回48号

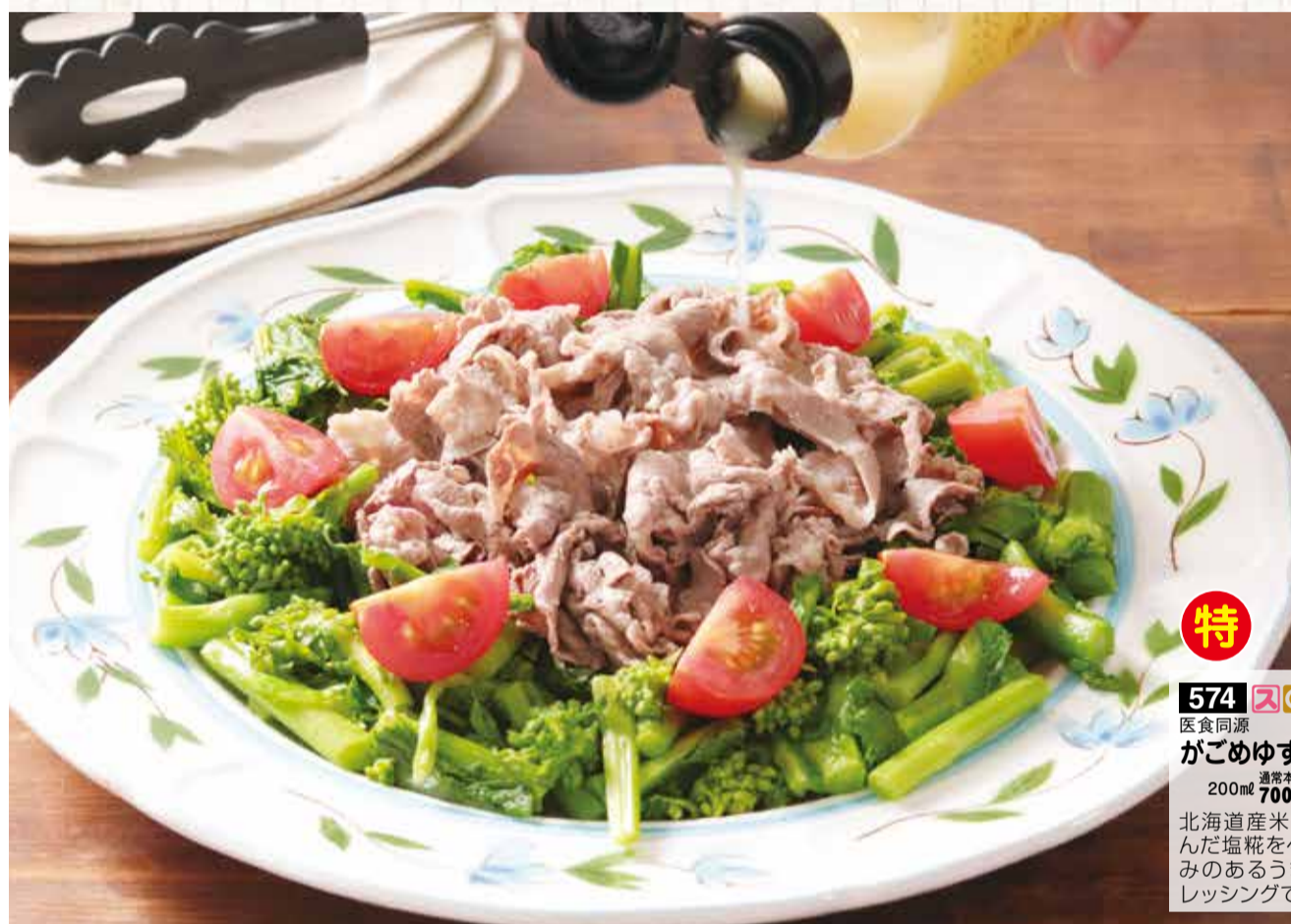
サラダだけではもったいない ドレッシングは 万能調味料

ドレッシングといえばサラダにかけるものと位置づけられがちですが、実は「万能調味料」なんです。ドレッシングには調味料の「さしすせそ（砂糖、塩、酢、醤油、味噌）」の味噌以外が全て入っているものが多く、ほかの味付けをしなくても、ドレッシング一本で味が決まります。また、時短も叶えられるのもうれしいです。各ドレッシングの特長を覚え、もっといろいろな料理に活用してみてください。



134 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
千葉さんの菜花
100g〜140g **230**円(税込248円)

菜花とドレッシングを
使った3点作ってみました



菜花と牛肉の サラダ

材料(2〜3人分)

- 菜花 1束
- 牛肉(しゃぶしゃぶ用) 100g
- ミニトマト 2〜3個
- がごめゆず糀ドレッシング 適宜

275
国産みずほ牛
切り落とし



作り方

- ①菜の花は水につけてパリッとさせ、塩少々(分量外)を加えた熱湯でゆでて水に取り、4cmの長さに切って水気を絞ります。
- ②ミニトマトは2〜4等分にします。
- ③熱湯に牛肉を1枚ずつ広げて入れ、色が変わったら冷水に取り、冷めたらざるに上げてペーパータオルで水気をふきます。
- ④①、②、③を器に盛りつけ、食べる直前にドレッシングをかけてまぜて召し上がれ♪

特

574 医食同源 調味料
5ヶ月以上/米
がごめゆず糀ドレッシング
200ml 通常本体 **700**円(税込734円)
北海道産米と羅臼の塩で仕込んだ塩糀をベースに、コクと深みのあるうまみ柚子風味のドレッシングです。

菜花とシーフードのマリネ風炒め物



材料(2〜3人分)

- 菜花 1束
- シーフードミックス 適宜
- オリーブオイル 適宜
- 野菜ドレッシング 適宜



223
大粒
シーフード
ミックス

572
野菜ドレッシング
428円(税込462円)

菜花と鶏ささみの和風パスタ



材料(2人分)

- 菜花 1/2束
- 鶏ささみ 2本
- しめじ 適宜
- 玉ねぎ 適宜
- 人参 適宜
- パスタ 200g
- オリーブオイル 適宜
- 塩とこしょう 適宜
- えごま一番胡麻ドレッシング 適宜

573 特
えごま一番
胡麻ドレッシング
通常本体 **440**円(税込464円)

262
エコかざ鶏
ササミ

あると便利な 食通のうずらの玉子

茹でたり、剥いたりしなくても使えるうずらの玉子は、お料理の彩りやアクセントに大活躍します。そのまま食べたり、サラダなどにトッピング、スコッチエッグや八宝菜に…。常備しておきたい食材です。



8
ページ

ひとつひとつ手作り ぷくぷくワールドの お菓子

大阪府吹田市にある「ぷくぷくワールド」は障がい者自立支援法に基づく生活介護事業所です。いのちとくらしを大切にする視点から、添加物を使わない安心・安全な材料・製法のクッキーやビスケットを製造しています。



12
ページ

手作り・無添加のお漬物♪ 京つけもの池田屋

千年の都・京都は漬物の町とさえいえるほど老舗も多く、先人がいつくしみ創りあげ、独特の野菜を伝承の技で丁寧に漬け込む、職人の心意気が「京」のお漬物です。



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



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

熊本県水俣市 福島柑橘園 (実際は過去2年間生物農薬も不使用でした)



113 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
不知火(デコボン)
1kg **600円**(税込)
648円
熊本県水俣市の福島雄治さん。



114 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
清見オレンジ
1kg前後 **530円**(税込)
572円
熊本県水俣市の福島雄治さん。



115 低農薬 無化学肥料
三原農協せと(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。



116 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円**(税込)
680円
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。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。

日持ちのする 青実果(あおみか)と呼ばれる果実



※写真と違って大きさが個数はまちまちになることがあります

食べ方
ラトの糖度は「普通のりんご」に比べると低く、酸味はあります。そのままでも食べられますが、ヨーグルトやサラダに添えたり、お茶に漬けて食べると、酸味が引き立ちます。

見た目は悪くても食べれば美味しい! **今季初**

熊本県水俣市の福島雄治さん。農薬不使用のネーブル、デコボン、清美を中心とした有機・農薬不使用・無化学肥料の柑橘セットです。河内晩柑はホルモン剤を秋に1回。



181754 有機 JAS
福島柑橘園(熊本県)
訳あり柑橘セット
5kg箱 **1860円**(税込)
2009円



181778 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。



117 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)小玉
3玉 **368円**(税込)
397円
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、緻密で煮崩れしにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。

青実果とは
生育期間中の気温の上昇によって、樹体生育が旺盛になることで発生するため、温暖化が進むことで発生が増加しています。青実果は未熟な果実ではなく、生育期から成熟期にかけて、果実中の糖、デンプン含量の蓄積が、通常の果実より少なく推移した果実です。

181766 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(訳ありふじ)
3kg前後箱 **1890円**(税込)
2041円
長野県松川町の宮下彰さん。成熟期になっても地色の緑色が残ったもので、糖度は落ちますが、日持ちします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

三寒四温の季節、果物が届きましたら傷みがないかご確認ください

- ・農薬のかかっていない果物は一度傷み始めると一晩でもカビが表面を覆いつくすほど傷みが早く進みます。
- ・お届け前は品質保持のため低温で保存しております。気温が高くなると温度差により結露が生じやすくなります。届きましたらお手数ですが、結露を拭いていただきますようお願いいたします。
- ・気温が20℃近くになりましたら特にご注意ください。

おいしさがギュッと詰まったいちご♪



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
118
A品200g **495円**(税込)
535円
181092 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。

サラダ、冷たいスープ、サンドウィッチ、ソース、お寿司などに



難しいけれど見て触って判断 保管方法や食べるタイミング

- ・6℃以上で保存してください。低温で保存すると傷みます。
- ・追熟する場合は20℃くらいが適温です。
- ・熟したものはビニール袋に入れて野菜室で保存してください。
- ・お届け時に柔らかい状態でしたら、中を切ってご確認ください。ちょうど食べごろの場合もあれば、傷んでいるものもあります。
- ・色やかたさに関係なく傷みがでますので、傷みがありましたらご連絡ください。
- ・アボカド中の組織である維管束(いかんそく)が空気に触れることで変色します。黒い筋や斑点はポリフェノールによるもので、食べても問題ありません。
- ・食しても問題のない筋や斑点でもひどいものがございましたら、対応いたしますのでご連絡ください。時期により緑色でも柔らかくなっている場合は食べごろの場合があります。色だけでなく「かたさ」のチェックもお願いします。

120 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、メキシコのチヨニータ農園よりお届け。農薬不使用。

3月ですがトマトにとってベストな環境で美味しく育ちました

気温25℃、湿度75%を超えるとトマトも夏バテしてなかなか実が育ちません

トマトはもともとアンデス生まれ、メキシコ育ち。雨がほとんど降らず、日中は日差しが強く、夜はグッと冷え込む高冷地が生まれ故郷。自然の植生から適した栽培条件に近い環境でおいしく育ちました。



121 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 **435円**(税込)
470円
神奈川県中井町の大原好文さん。



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



123 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円**(税込)
373円
徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。



124 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
通常本体 400g **450円**(税込)
484円
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。

119 有機 USDA
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。皮が黒くならたら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

121 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 **435円**(税込)
470円
神奈川県中井町の大原好文さん。

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

125 低農薬 低化学肥料
五木田農園(千葉県)
きゅうり
3本 **415円**(税込)
448円
千葉県旭市の五木田克英さん。

126 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。

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



128 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
いんげん
100g **345円**(税込)
373円
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



129 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 **288円**(税込)
311円
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



130 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。

131 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ほうれん草
200g **275円**(税込)
297円
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。霜にあたって甘く味わい深い。根の近くまで甘くおいしく食べられます。

132 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。

ちぎってサラダに♪

サニーレタスをちぎってお皿に盛り、ミックスビーンズをのせ、塩、白ワインビネガー(又は酢)、オリーブオイルなどで味付けするだけ。




133 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。



134 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの菜花
100g~140g **230円**(税込)
248円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎が太い時は100gほどに、細い時は140gで本数が多くなります。




135 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。



138 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
サニーレタス
1個 **225円**(税込)
243円
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



139 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。



140 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。

136 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。

137 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することがあります。

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

143 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。

炒めても美味しい♪
しっかり炒めるとトマトの水分でスープのようになります



ルッコラとトマトのガーリック炒め
約60g **188円** (税込203円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

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。



181080 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)
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。

調理のポイント

炒め物にする場合は、シャキッとした歯触りに仕上げるため、水気をしっかり切って、手早く一気に強火で炒めあげるのがコツ。

ひげ根と豆の皮を除くと食感がよくなる。ただし、うま味と風味はひげ根に多く含まれるので、気にならない場合は、そのまま調理するとよい。



146 無農薬 無化学肥料
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。



145 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。

甘い香りの品種なのでにんじんが苦手な方にもおすすめ! (神奈川県産)



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)
500g **240円** (税込259円)
181109 徳用
2kg **870円** (税込940円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



151 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。

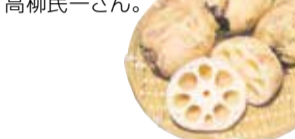


152 無農薬 無化学肥料
波部農場(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **268円** (税込289円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



153 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。

煮物・天ぷら・きんぴら・サラダなどにも。無漂白です



154 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。



149 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。



150 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。



156 無農薬 無化学肥料
みちのく有機生産組合(青森県)
ごぼう
1本 **275円** (税込297円)
青森県八戸市の長谷川茂夫さん。農薬・化学肥料不使用。



181110 無農薬 無化学肥料
九州ネットワーク(佐賀県)
大根
1本 **335円** (税込362円)
佐賀県東松浦郡の山口勇さん。または長崎県南島原市の夢有民農場よりお届け。農薬・化学肥料不使用。



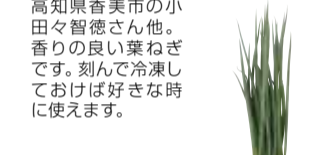
157 低農薬 低化学肥料
まるごと宮古島(沖縄県)
カットかぼちゃ(栗系)
500g前後 **475円** (税込513円)
沖縄県宮古島市の上地和彦さん他。



181481 低農薬 無化学肥料
沃土会(埼玉県)
キャベツ
1玉 **330円** (税込356円)
埼玉県深谷市の野村米蔵さん。



158 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265円** (税込286円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



159 無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円** (税込181円)
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。



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



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



162 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古さん。



163 無農薬 無化学肥料
温市(東京都)
にんにく(バラ)
30g前後 **315円** (税込340円)
鹿児島県鹿児島市の濱島康修さん。熊本県や宮崎県にも農場があり、3県よりお届けします。



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



165 無農薬 無化学肥料
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)
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

千葉さんは、土地に根付いた生活に憧れ、IT関係の仕事をやめて農家に転身しました。高知県での2年間の有機農業の研修を経て愛川町で就農し、今年で12年目。秩序ある自然な循環に配慮し、美味しさと美しさを追求した野菜を作り続けています。

Oteno様の力で育つ露地野菜は、天候の影響を受けやすく、カタログ販売は農家にも生協にもリスクがあります(特に個人農家に)。それを軽減するために、その時の一番出来が良い野菜を詰め合わせるセット野菜がオススメ。単品では買えない野菜が入るのも魅力です。ぜひご注文ください。

今季初 畑のおいしいところをお届けします (神奈川県産)



166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **630円** (税込680円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

京都で育った野菜です



167 無農薬 無化学肥料
京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750円** (税込810円)
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です (神奈川県産)



168 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。



169 無農薬 無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円** (税込246円)
北海道厚保沢部町の浪田潤介さん。



170 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130円) (放) 不検出 <2.5<2.7
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



171 無農薬 無化学肥料
北村きのご園(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。形にこだわらないお徳用です。



172 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円** (税込124円) (放) 不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



173 無農薬 無化学肥料
南国きのご苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円** (税込192円) (放) 不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



174 無農薬 無化学肥料
割野きのご組合(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。



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



177 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。



178 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。

程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)
179 📅凍 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1190円**(税込1285円)
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

お刺身はもちろん
漬けにも



原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)
180 📅凍 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g 通常本体 **780円** (税込810円) 750円(税込)
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

特

プリプリの食感がたまらない
“つつぶまぐろ丼”



凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つつぶまぐろ丼セット
182 📅 50g×2 通常本体 560円 (税込583円) 540円(税込)
183 徳用 50g×4 通常本体 1120円 (税込1123円) 1040円(税込)
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

とろりとした
コクのある漬けだれ



原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ(醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩)
184 📅凍 G調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
ピンチョウまぐろ漬け
60g×3 **528円**(税込570円)
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



181 📅凍 共和食品 ◎15日以上
ピンチョウまぐろ切落とし
120g **426円**(税込460円)
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



185 📅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、保存効果が高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



186 📅凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚(130g以上) **568円**(税込613円)
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



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



188 📅凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **340円**(税込367円)
脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

小鯛がたっぷり入った、ほどよい酸味と
甘さの酢の物

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

189 📅凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬け
100g **298円** 285円(税込308円)
原材料/キダイ(山口県)、わかめ、人参、生姜、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

特



190 📅凍 田畑産男商店 ◎45日以上
きびなご刺身
20尾 **600円**(税込648円)
鹿児島県産の新鮮なきびなごを丁寧に手開きしました。解凍後、お刺身や軽い酢締めどうぞ。



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



192 📅凍 共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込475円)
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



193 📅凍 札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **700円**(税込756円)
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



194 📅凍 秋元商店 ◎45日以上
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **630円**(税込680円)
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのさんまを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

脂がのった天然本まぐろの希少なカマです
お見逃しなく!



195 📅凍 マストミ ◎15日以上
天然本まぐろカマ(焼物用)
300g 通常本体 800円 **760円**(税込821円)
天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



196 📅凍 共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g **520円**(税込562円)
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



197 📅凍 札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **740円**(税込799円)
北海道産カラフトマスが無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



198 📅凍 札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **340円**(税込367円)
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



199 📅凍 塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込605円)
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。

鮮度抜群!お刺身にもできます

天然寒ぶりを水揚げ後すぐに活めめし、切り身にしました。半解凍で、照り焼きや皮を引いて刺身などに。

200 📅凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然寒ぶり
350g **1780円**(税込1922円)

旨みたっぷりのぶりあら料理に

熊野灘沖で水揚げされた活めめの天然プリのカマやハラミなどです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

201 📅凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ぶりあら
250g **420円**(税込454円)

もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)
202 📅凍 札幌中一
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込430円)



203 📅凍 G調味料 大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個(156g) **360円**(税込389円)
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。(GMO飼料不分別)

フライパンで焼ける
いか一夜干し



204 📅凍 共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込443円)
三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。

いわしの旨みを凝縮



原材料/真いわし(八戸)、食塩
205 📅凍 ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) 通常本体 398円 **385円**(税込416円)
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



206 📅凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込626円)
熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)



207 📅凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サバ開き
1~2枚 **340円**(税込367円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (サバ)



208 📅凍 ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円**(税込697円)
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



209 📅凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サンマミリン干し
2枚 **460円**(税込497円)
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



原材料/ブリ(熊野灘)、醤油、みりん、砂糖
210 📅凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
天然ブリミリン漬け
2~3枚(約240g) **950円**(税込1026円)

武田食品冷凍

まろやかな甘みと旨み



原材料 / 真サバ(徳島県・長崎県)、醤油、砂糖、米味噌、みりん、清酒

211 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
さば味噌煮
2~4切(130g) **415**円(税込) (448円)

徳島県沖または、長崎県沖の旬の寒サバを、白味噌や醤油などでじっくり炊き上げました。軽く湯煎してください。

ごはん混ぜ込んで
おにぎりもおすすめて



原材料 / いか(淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)

212 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
いかなご炊煮
80g **600**円(税込) (648円)

淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召し上がりください。



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

213 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
ちりめん山椒煮
50g **490**円(税込) (529円)

風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に山椒と炊きました。そのまま、お召し上がりください。



原材料 / 天然エビ(バブアニューギニア)

214 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍
淡路産荳わかめ佃煮
100g **324**円(税込) (350円)

淡路島近海で採れた天然わかめの荳を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。



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

215 冷蔵 G不使用
東北トクスイ
目鯛昆布だし醤油漬
2切(160g) **420**円(税込) (454円)

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



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

216 冷蔵 G不使用
東北トクスイ
紅鮭塩麹漬
3切(150g) **510**円(税込) (551円)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹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。



パッケージ変更予定です

217 冷蔵 G調味料
淡水産
無添加明太子(切子込)
60g **368**円(税込) (397円)

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。



パッケージ変更予定です

218 冷蔵 G調味料
淡水産
無添加たらこ(切子込)
60g **358**円(税込) (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。

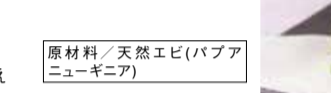


パッケージ変更予定です

219 冷蔵
バブアニューギニア海産
パブア産天然むきえび
120g(約10~15尾) **646**円(税込) (698円)

パブ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。

サイズ、種類がミックスのお買い得品です
バブアニューギニア産の天然エビを使用。



原材料 / 天然エビ(バブアニューギニア)

220 冷蔵
バブアニューギニア海産
パブア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778**円(税込) (840円)



パッケージ変更予定です

221 冷蔵
共和水産
三陸産するめいかつぼ抜き
2枚(200g) **398**円(税込) (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



パッケージ変更予定です

222 冷蔵
札幌中一
ベビー帆立加熱用
150g **380**円(税込) (410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



タイセイフーズ
大粒シーフードミックス
340g **880**円(税込) (950円)

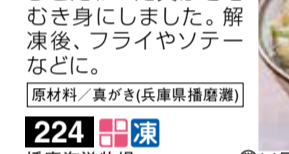
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。

原材料 / 真がき(兵庫県播磨灘)

224 冷蔵
播磨海洋牧場
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740**円(税込) (799円)



塩屋
国内産冷凍あさり
200g **378**円(税込) (408円)

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



三浦好商店
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450**円(税込) (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。



札幌中一
焼鮭弁当用
5枚(150g) **680**円(税込) (734円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



武田食品冷凍
淡路島由良の天然塩わかめ
150g **398**円(税込) (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。



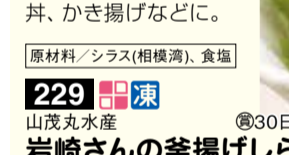
芦浜産直出荷組合
釜炊ひじき
120g **298**円(税込) (322円)

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。



山茂丸水産
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **450**円(税込) (486円)

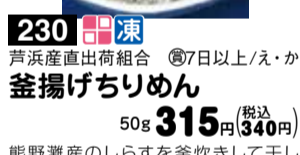
通常本体 500円
新鮮なしらすをふっくら炊き上げました。佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



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。



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。



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。



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。



ヤイチ
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) **278**円(税込) (300円)

八戸前沖銀鯖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。頭側、尻尾側のどちらかになります。



おおき町製加工組合
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2(タレ付) **1340**円(税込) (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。



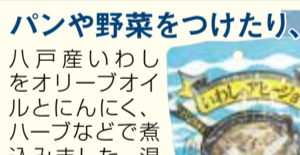
平庄商店
さんまぼろぼろ
110g **298**円(税込) (322円)

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そばろ飯やおにぎりなどに。



ヤイチ
鯖しょうが煮
3切(約120g) **398**円(税込) (430円)

脂ののった旬の八戸前沖鯖を、加圧加熱殺菌製法で生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。

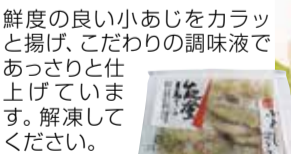


ヤイチ
いわしのアヒージョ
100g **285**円(税込) (308円)

パンや野菜をつけたり、パスタの具などに
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



原材料 / イワシ(八戸)、食用オリーブ油、食用植物油、にんにく、食塩、バジル、ブラックペッパー、レッドペッパー、オレガノ、タイム



金沢錦
小あじのマリネ
140g **470**円(税込) (508円)

原材料 / 小あじ(石川県)、玉ねぎ(国産)、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、胡麻油、日本酒、鷹辛子



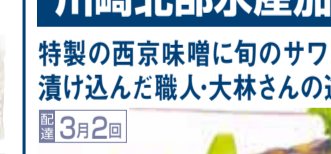
川崎北部水産加工
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480**円(税込) (518円)

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。(卵・乳製品GMO飼料不分別)



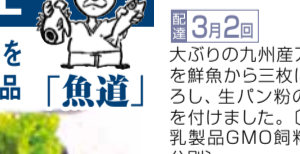
川崎北部水産加工
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480**円(税込) (518円)

広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)



川崎北部水産加工
生から造ったカキフライ
150g **480**円(税込) (518円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



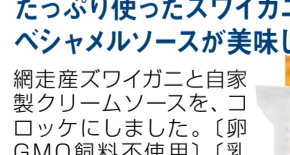
川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



バブアニューギニア海産
パブア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700**円(税込) (756円)

バブ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。



札幌中一
カニクリームコロッケ(油調済み)
5個(130g) **530**円(税込) (572円)

原材料 / スズキ(網走産)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩



川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。



川崎北部水産加工
生から造ったサワラ西京漬
2切(160g) **650**円(税込) (702円)

九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。

担当者おすすめ
レシピ



手軽に、スペアリブと
青菜の炊き込み御飯

材料

- スペアリブ… 300g
- お米 ……2合
- こしょう …… 適量
- 【A】
- 酒……………大1
- みりん……………大2
- しょうゆ……………大4
- はちみつ ……大1
- おろしにんにく…小1
- おろししょうが…小2
- オリーブオイル…大1
- 塩…………… 適量
- 【B】
- 菜花 …… 60g
- 小松菜 …… 60g
- ほうれん草 …… 30g
- (合計で150g程度。ほうれん草の葉を多くするとえぐみが出る)

作り方

- 1 スペアリブは肉に切り込みを入れ、味が染みやすくする。
 - 2 ボウルに①を入れ表面の色が変わる程度に軽く湯通しする。
 - 3 Aの材料をボウルに入れ、スペアリブを漬けておく。
 - 4 Bを5mm程度に切り、お米をとぐ。
 - 5 炊飯器に③の漬け汁を入れ、合計2合分になるように水を入れる。
 - 6 残りの具材をすべて入れ、30分ほどおいてから炊く。
 - 7 炊きあがったらご飯をかきまぜ、肉を軽くほぐし、お好みでこしょうをかけていただく。
- ※青菜の葉の部分を少し残し、食べる直前に炊飯器に入れたものを添えるとよりおいしくいただけます。

千野さんの豚肉 (山梨県)



244 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) **670**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。



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

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



255 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。



256 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435**円(税込) **470**円

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



246 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。



247 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。

豚バラと小松菜舞茸炒め



257 蔵
中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
400g **900**円(税込) **972**円

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



248 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **535**円(税込) **566**円

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



249 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) **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。



250 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。



251 凍
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **575**円(税込) **560**円(605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。



258 凍
中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530**円(税込) **500**円(540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ください。



259 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。



252 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。



253 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。



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

脂が少なく旨みのあるモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



265 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。



266 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) **889**円(960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。使い分けだけ取り出し便利です。



267 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)



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

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

チキンと小松菜の Pasta



261 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。



268 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。



269 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **510**円(税込) **551**円

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



272 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **750**円(税込) **810**円

ムネ肉をミンチにしました。



262 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。



263 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。



264 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。



270 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **370**円(税込) **400**円

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



271 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **378**円(税込) **408**円

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



272 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **750**円(税込) **810**円

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



273 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚 通常本体(110g) **1580**円(税込) **1620**円

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



274 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890**円(税込) **2041**円

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



276 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678**円(税込) **732**円

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



275 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。



277 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。



280 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 **1050**円(税込) **1013**円(1094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。

国産熟成牛 (北海道)



278 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。



281 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。



279 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **500**円(税込) **540**円

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。



282 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750**円(税込) **810**円

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



280 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 **1050**円(税込) **1013**円(1094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。



281 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。



283 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込)
562円

山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



284 **冷蔵**
中津ミート
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込)
445円

丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



285 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込)
497円

山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

職人の技が美味しさの秘密
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〕



288 **冷蔵**
ハム工房ジロー
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

原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)



289 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込)
459円

よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



290 **冷蔵**
中津ミート
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込)
415円

飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



291 **冷蔵**
中津ミート
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込)
408円

皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんにも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



292 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込)
572円

山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



295 **凍** **G不使用**
中津ミート
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込)
454円

ハンバーガー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〕



296 **凍** **G不使用**
中津ミート
中津一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込)
518円

一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕
〔卵GMO飼料不分別〕



297 **凍**
ウチノ
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込)
346円

天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**豆腐を加えるだけの
本格麻婆豆腐**



286 **凍** **G調味料**
中津ミート
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **360円**(税込)
378円

丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



287 **凍**
中津ミート
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込)
340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〕



299 **凍** **G不使用**
中津ミート
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込)
518円

千葉県産サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ



303 **凍** **G調味料**
秋川牧園
鶏の焼きつくね
180g **368円**(税込)
397円

秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



304 **凍** **G不使用**
秋川牧園
こだわりのチキンナゲット
200g **435円**(税込)
470円

秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けて油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

備長炭でじっくりと焼き上げました
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



293 **凍** **G不使用**
ハム工房ジロー
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込)
859円



294 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **600円**(税込)
648円

豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

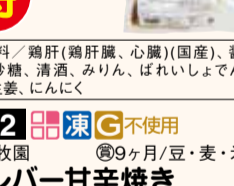
秋川牧園のお惣菜
手軽に美味しい焼き鳥を



301 **凍** **G不使用**
秋川牧園
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 **660円**(税込)
713円

焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**味がよく染み込んでいて
レバー独特の臭みもありません**



302 **凍** **G不使用**
秋川牧園
鶏レバー甘辛焼き
120g **375円**(税込)
385円

秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



309 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込)
518円

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

千葉産直サービス
冷めてもおいしいから
お弁当のおかずにもおすすめです



298 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込)
518円

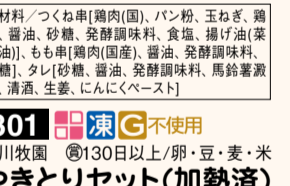
房総もち豚を千葉県産落花入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



300 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス
エコがざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込)
397円

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
温めてすぐに
食べられる便利品



305 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **398円**(税込)
430円

玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



306 **凍** **G不使用**
マストミ
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込)
421円

唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



307 **凍** **G不使用**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込)
(280g) 462円

308 **徳用**
4個×4 **800円**(税込)
(560g) 856円

新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



310 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込)
397円

ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!
エコがざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕



311 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **730円**(税込)
788円

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
温めてすぐに
食べられる便利品



305 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **398円**(税込)
430円

玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



306 **凍** **G不使用**
マストミ
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込)
421円

唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



307 **凍** **G不使用**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込)
(280g) 462円

308 **徳用**
4個×4 **800円**(税込)
(560g) 856円

新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



312 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込)
497円

野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品**



313 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込)
486円

国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
温めてすぐに
食べられる便利品



305 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **398円**(税込)
430円

玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



306 **凍** **G不使用**
マストミ
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込)
421円

唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



307 **凍** **G不使用**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込)
(280g) 462円

308 **徳用**
4個×4 **800円**(税込)
(560g) 856円

新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

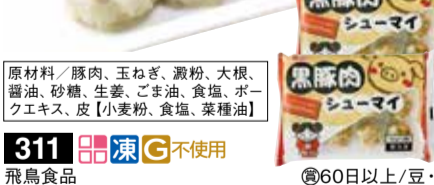
帆立の旨みが口いっぱい広がります



312 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込)
497円

野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品**



313 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込)
486円

国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
温めてすぐに
食べられる便利品



305 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **398円**(税込)
430円

玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**

306 **凍** **G不使用**
マストミ
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込)
421円

唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です

307 **凍** **G不使用**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込)
(280g) 462円

308 **徳用**
4個×4 **800円**(税込)
(560g) 856円

新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



312 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込)
497円

野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品**



313 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込)
486円

国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

野菜がたっぷり入って トースターで温めるとサクッ!



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

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

温めるだけの冷凍海老天



原材料 / えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、揚げ油(米油)

316 **凍** **G** 不使用
菅原食品販売 ◎120日以上/麦・米・え
海老天ぷら
3本 **420円**(税込454円)
プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。



317 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込421円)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



318 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込480円)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕



319 **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。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕



320 **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飼料不分別〕

九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ

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〕

325 **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)



326 **凍** **G** 調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込495円)
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



327 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **560円**(税込605円)
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

冷凍野菜



328 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円**(税込322円)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



329 **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。



332 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん
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。



333 **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。



334 **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。



335 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込389円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



330 **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。



331 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **640円**(税込691円)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

藤沢の名店『純米酒料理屋しえんろん』の味をご家庭で

全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

336 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉麵油そば
140g×2 スープ付 **380円**(税込410円)
原材料 / 麵[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]



337 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込378円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



338 **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。



339 **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。



340 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込322円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



345 **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
通常本体 250g **450円** (税込454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。



346 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円**(税込486円)
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



347 **蔵**
聖食品 ◎45日以上/か
高野山黒ごまどうふ・カップ
120g **150円**(税込162円)
香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもちりした食感のごまどうふです。

中華料理やお弁当の一品などに おつまみやお弁当などにどうぞ

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

348 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **330円**(税込356円)

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

349 **蔵** **G** 不使用
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **370円**(税込400円)



漬物工房 和菜

奥深い味わい



341 **蔵**
和菜 ◎7日/米
昆布白菜漬
130g **280円**(税込302円)
海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

かつお風味をお楽しみください



342 **蔵**
和菜 ◎7日/米
香りがぶの浅漬
100g **310円**(税込335円)
手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。



343 **蔵**
和菜 ◎7日
かつお大根漬
130g **290円**(税込313円)
手切りした大根をかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。



344 **蔵**
和菜 ◎5日/米
ぬか漬け
130g **340円**(税込367円)
無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたためか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



350 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円**(税込475円)
北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



353 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをかき、ふくらとまろやかに仕上げました。



351 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込378円)
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



354 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込178円)
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まろやかで、ふくらとまろやかに仕上げました。



352 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまろやかな甘さに仕上げました。



355 **蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込189円)
カナダ産青えんどうを選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

昆布と鰹の風味をきかせた自家製つゆ使用



原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ピートグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚肝油、焼酎/水酸化カルシウム

356 凍G不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **920円**(税込) (994円)
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、プレーン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

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

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

おでんが美味しくなる練り物セット 魚の旨みがギュッとつまっています



原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エゾ、グチ、その他(徳島県)]、ごぼう、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、紅生姜、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、菜種油

358 凍G不使用
四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米
阿波のおでんセット
5種(380g) **950円**(税込) (1026円)
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料はじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。



359 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330円**(税込) (356円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



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



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



365 凍G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込) (367円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



366 蔵
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込) (138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



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



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



373 蔵
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バックしました。煮物や炒め物などに。



374 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込) (248円)
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



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



369 蔵G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)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



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



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



375 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込) (289円)
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



376 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込) (227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

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

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

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

379 蔵G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

380 蔵G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)

382 蔵G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)



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



384 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470円**(税込) (508円)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



385 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **168円**(税込) (181円)
国産丸大豆100%。消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット



原材料/国産大豆、粗製海水塩化マグネシウム、国産菜種油、大和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま

392 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚物3種セット
3種(各2個) **525円**(税込) (567円)
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。

押し豆腐入り肉団子 レシピ



材料(4人分)
鶏ひき肉200g、卵1/2個、片栗粉大さじ1、押し豆腐1個、生姜(すりおろし)適宜、塩、こしょう適宜、【調味料】水100cc、ケチャップ大さじ2、中濃ソース大さじ1、酢大さじ2、味噌大さじ1/2、片栗粉大さじ1/2

作り方
①ボウルに具の材料を全て入れ、粘りが出るまで混ぜます。
②油(材料外)を170℃に熱し、①をスプーン等で丸くして揚げます。
③鍋に調味料を入れて沸騰したら②を入れ、水分がなくなるまで煮詰めて出来上がり
※②の状態でも冷凍保存できますので、スープや鍋材料としてもおすすめです。

386 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 **420円**(税込) (454円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



387 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込) (227円)
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。



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



389 凍G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。

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

調理しやすい大きさの便利な厚揚げ

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

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

やまゆり素材をたっぷり具に入れました

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地、瀬戸内海産ちりめん三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも

393 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめんと明日葉)
2枚 **440円**(税込) (475円)

焼いても煮てもおいしい季節限定品

国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。

394 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも
80g×2枚 **286円**(税込) (309円)

えび入り京がんも

国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。

395 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 **220円**(税込) (238円)

味付きつねがんも2袋

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。

396 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 **630円**(税込) (680円)

丸和のおから(生)

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

397 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込) (170円)

カップ入りだから
そのままOK **おまとも
特価**



400 **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。

401 **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。

402 **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。

405 **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。

406 **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。

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
398 **W**規格
30g×3 通常本体 **396円**(税込)
タレ・カラシ付 **348円**(税込)
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。

403 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2
タレ・カラシ付 **158円**(税込)
171円
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵
(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを
大切に納豆です。

**立派などんぶり飯
「納豆とシラス丼」**

404 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和造作ひきわり納豆
80g
タレ・カラシ付 **210円**(税込)
227円
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使
用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造
りで熟成発酵させました。

407 **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

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。

**お好みの具を使って
オリジナルバーガーを!**

原材料/国産小麦粉、甘し
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〕

408 **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

410 **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

**よつ葉バターをたっぷり折り込んだ
贅沢な逸品です**
国産小麦粉、水、バ
ター、無塩バター、
甘しよ糖、天然酵
母、食塩〔乳製品
GMO飼料不分別〕

411 **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

413 **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 通常本体 **215円**(税込)
205円(税込)
221円
国内産の小麦粉を100%使ったハンバーガー用
のバンズです。内麦パンにありがちなパサつき
をおさえる独自の製法で仕上げました。〔卵・乳
製品GMO飼料不分別〕

409 **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

412 **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

414 **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〕

415 **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〕

お茶の香りがほんのりと広がるスコーン
1~3月限定
小麦粉(九州)、牛乳(よ
つ葉)、砂糖、無塩バ
ター(よつ葉)、ホシ/天
然酵母、卵(神奈川)、お
茶(島根)、食塩〔卵・乳
製品GMO飼料不分別〕

416 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円**(税込)
486円
国産小麦粉、水、シュガーバター(バ
ター、甘しよ糖)、クルミ(海外認証)、
無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食
塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

417 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円**(税込)
313円
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

427 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
抹茶のスコーン
3個(1個53g) **420円**(税込)
454円

418 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 通常本体 **352円**(税込)
330円(税込)
356円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、
天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

421 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **240円**(税込)
259円
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま
酵母、食塩

422 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **355円**(税込)
383円
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂
糖、白神こだま酵母、食塩

425 **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
産)、加塩バター、シュガーバター、シ
ナモンシュガー、ホシ/天然酵母、無塩
バター、甘しよ糖、シナモン(マレーシ
ア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

426 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円**(税込)
205円
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バ
ター、甘しよ糖)、アーモンドブード
ル、小麦粉、グラニュー糖、ホシ/天
然パン酵母、無塩バター、甘しよ糖、
食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

419 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円**(税込)
362円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、
天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊
予柑ピール

420 **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
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〕

423 **蔵** **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **400円**(税込)
432円
小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大
麦、青大豆2種類、いなぎび、あわ、
たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大
豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

424 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 **295円**(税込)
319円
【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、
砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズ
ン】小麦粉(北海道)、有機レーズ
ン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

428 **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Dセット
3種 **565円**(税込)
610円
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1
個、パンキンワールド1個〔乳製品
GMO飼料不分別〕

429 **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
シンプルな素材の生地で、スパイスを
効かせたカレーフィリングを包んだ焼
きカレーパンです。加熱してお召し上
がりください。

**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)

431 **蔵** **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円**(税込)
551円
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペー
スト状にして、さとうきびの風味を残
した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

432 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **440円**(税込)
475円
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)
をペーストにし、パンに塗りやすいホ
イップ状に仕上げました。〔乳製品
GMO飼料不分別〕

435 **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
温めるだけでスープをお楽しみいただけます

436 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円**(税込)
173円
忙しい朝やお夜食におすすめなスープ!

437 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **530円**(税込)
572円
具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て

430 **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、まる
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。

433 **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
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。

434 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メープルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円**(税込)
1134円
カナダで雪解けの
ころに採取される、
新鮮なサトウカエ
デの樹液だけを煮
詰めて作る自然の
甘味料です。

437 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **530円**(税込)
572円
5種類の野菜を使用、ト
マトをベースに味付け、
素材の旨みを凝縮したフ
リーズドライスープです。
スープはもちろん、ご飯や
パスタを加えたり、ソース
としてもお使いいただけ
ます。〔鶏GMO飼料不分別〕

438 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円**(税込)
268円

439 **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



フワフワたまごど 菜花の炒めもの

白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

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



着色していない自然な黄身の色

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

JAやさと /卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 290円 (税込313円)

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



105 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秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。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]



よつ葉乳業 ◎14日/乳

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml 439円 (税込470円)

よつ葉のむヨーグルトプレーン

250g 160円 (税込173円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]



木次乳業 ◎8日/乳

木次カフェオレ

500ml 441円 (税込472円)

よつ葉プレーンヨーグルト

400g 245円 (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]



函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 443円 (税込474円)

とろとろなめらかヨーグルト

400g 245円 (税込265円)

函南東部農協 ◎10日/乳

丹那全乳ヨーグルト

500g 275円 (税込297円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

今月までの期間限定♪

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]

よつ葉シュレッドチーズ

300g(250g+50g) 520円 (税込562円)



原材料/CHEDDARチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン

80g 145円 (税込157円)

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

90g×3個 215円 (税込232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]



よつ葉ヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (税込391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]



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)

ほっぺがよるこぶ牛乳プリン

90g×3個 290円 (税込313円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

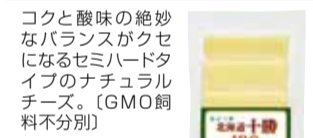


木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

牧場のカスタードプリン

100ml 210円 (税込227円)

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



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eddar

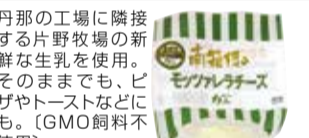
100g(4枚) 360円 (税込389円)

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]



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)



よつ葉バター

150g 330円 (税込356円)

よつ葉バター(減塩)

150g 330円 (税込356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



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

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

461 白米 2kg 950円 (税込1026円)

462 白米 5kg 2300円 (税込2484円)

463 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

470 白米 5kg 2900円 (税込3132円)

471 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

181493 蔵 G不使用

マゴメ ◎180日以上/豆・米

国内産十五穀米

300g 980円 (税込1058円)

秋田県 ライスロッヂ大潟

あきたこまち 無農薬無化学肥料

464 白米 2kg 1560円 (税込1685円)

465 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)

466 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

467 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)

468 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

469 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。

庄内ササニシキ JAS

472 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

473 白米 5kg 2650円 (税込2862円)

474 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

475 白米 5kg 2650円 (税込2862円)

476 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

477 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

181500 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産押麦

300g 398円 (税込430円)

181511 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちあわ

100g 540円 (税込583円)

181523 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちきび

150g 540円 (税込583円)

181535 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産たかきび

150g 540円 (税込583円)

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

478 白米 5kg 3400円 (税込3672円)

479 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

480 白米 5kg 2660円 (税込2873円)

481 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

482 白米 2kg 1500円 (税込1620円)

483 白米 5kg 3580円 (税込3866円)

484 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)

485 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

181547 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産ひえ

150g 540円 (税込583円)

181559 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産アマランサス

100g 540円 (税込583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

486 凍 G調味料 岩手阿部製粉 ◎90日以上/米 芽吹き屋 餡入り抹茶だんご 4本(180g) 450円(税込) 486円(送料別) 国産米の上新粉を使用した生地、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。



487 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米 もち料理シリーズくるみもち 150g 460円(税込) 497円(送料別) 砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしよでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



488 凍 G不使用 ハマセイ ◎360日/麦・米 冷凍ミニ鯛焼き 30g×10個 380円(税込) 410円(送料別) 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



489 G不使用 創健社 ◎120日/豆・麦・米 ポテトチップス野菜コンソメ味 60g 165円(税込) 178円(送料別) 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



490 G不使用 たんばや ◎10日以上/卵・麦 黒糖かすてら 7個 380円(税込) 410円(送料別) 卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)



491 G不使用 キング製菓 ◎60日以上/麦・米 ブランクッキー 80g 200円(税込) 216円(送料別) 小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



492 G不使用 道長 ◎60日以上/豆・麦 つぶ塩がりんとう 80g 288円(税込) 311円(送料別) 小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹



493 G不使用 道長 ◎60日以上/麦 地粉かれんとう 100g 288円(税込) 311円(送料別) 小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)



494 G調味料 サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米 ミニバウムクーヘン 6個 360円(税込) 389円(送料別) 鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)



495 G不使用 たんばや ◎10日以上/卵・豆・麦・米 どちら焼き 3個 380円(税込) 410円(送料別) 粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、醗酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹(GMO飼料不分別)



496 田上元商店 ◎9ヶ月以上 梅エキスドロップ 65g 295円(税込) 319円(送料別) 水飴、砂糖、黒糖、梅肉エキス、オリゴ糖

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です



原材料/さつまいも(栃木県産べにはるか)

497 戸崎農園 ◎30日以上 有機ほしいも(戸崎農園) 150g 630円(税込) 680円(送料別) 研究を重ねた土と自社で発酵させた有機たい肥でまるまると育てたさつまいもを丁寧に加工、天日干ししています。

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



原材料/カシューナッツ(インド)

498 6ヶ月 ネオファーム カシューナッツロースト3袋 60g 通常本体×3 1290円 1080円(1166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。



499 ◎90日以上 ネオファーム デーツ 120g 430円(税込) 464円(送料別) デーツ(米国産)



500 ◎6ヶ月 ネオファーム 干あんず 60g 465円(税込) 502円(送料別) あんず(カリフォルニア州)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

503 ◎14日 堀内果実園 吉野あんぽ柿3個 3個 540円(税込) 583円(送料別) 奈良県西吉野の堀内農園の平たななし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

504 ◎2ヶ月以上/落 大原農園(中井町) 大原さんの落花生(むき実) 130g 890円(税込) 961円(送料別) 神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

おなかすっきり!

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



原材料/天草、黒糖、赤えんどう

505 ◎45日以上 太洋 豆かてん 155g 220円(税込) 238円(送料別) しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

本物のぷりぷり寒天が最高



原材料/天草、黒糖、きな粉

506 ◎45日以上/豆 太洋 きなこ黒みつ寒天 160g 225円(税込) 243円(送料別) 国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとココクのある味に仕上げました



原材料/天草、黒砂糖、水飴、きな粉、黒ごま

507 ◎45日以上/豆 太洋 黒ごまきな粉寒天 165g 240円(税込) 259円(送料別) 国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこ黒みつ付き。

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり



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

508 ◎30日/卵・乳・麦 弁天堂 弁天堂エクレア 2個 520円(税込) 562円(送料別) 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです



原材料/卵(徳島県)、てんさい糖(北海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、はちみつ [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

509 ◎10日以上/卵・乳・麦 弁天堂 弁天堂・昔ながらのロールケーキ 1個(約9cm) 690円(税込) 745円(送料別) 卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

きな粉がほんのり香ばしい 季節限定の和菓子です



原材料/砂糖(北海道)、小豆、もち米、白玉粉、きな粉(青大豆)

510 菓房はら山 /豆・米 うくいず餅 40g×5個 800円(税込) 864円(送料別) 北海道産小豆が原料の餡を国産の有機もち米を使用した生地つつみ、表面に国産の青大豆きな粉をまぶしました。

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



3月限定 菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米 季節の上生菓子 4種(各1個) 1200円(税込) 1296円(送料別)

小豆の風味たっぷり



512 ◎150日/卵・乳・麦 菓房はら山 土の鶏(小豆餡) 40g×4個 480円(税込) 518円(送料別) 砂糖、有機小豆、国産小麦粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹(卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

ぷくぷくワールド 甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです



513 ◎45日以上/卵・乳・麦 ぷくぷくワールド ぷくぷくチーズクッキー 60g 338円(税込) 365円(送料別) 中力粉(国産)、ナチュラルチーズ、よつ葉バター、粗糖、鶏卵(GMO飼料不使用) 牛乳(乳製品GMO飼料不分別)

ほうじ茶がやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください



514 ◎45日以上/卵・乳・麦 ぷくぷくワールド ほうじ茶クッキー 70g 308円(税込) 333円(送料別) 中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗糖、卵(GMO飼料不使用)、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)、ほうじ茶

紅茶がほんのり香る、じっくり味わいたいクッキー



515 ◎45日以上/乳・麦 ぷくぷくワールド 手焼きミルクティークッキー 70g 300円(税込) 324円(送料別) 中力粉(国産)、バター(よつ葉)(GMO飼料不分別)、粗糖、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)、ペにふうき紅茶葉(島根県)

手作り感覚のクッキー



516 ◎45日以上/乳・麦 ぷくぷくワールド 手焼きいよかんクッキー 70g 300円(税込) 324円(送料別) 中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、伊予柑ピール(4国)、粗糖、ストレートみかんジュース(和歌山、大阪産有機温州みかん)

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

517 吉川農園 深山里(緑茶) 100g **950**円(税込1026円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

518 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g **470**円(税込508円)

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したくき茶です。

519 吉川農園 くき茶(緑茶) 100g **476**円(税込514円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

520 吉川農園 抹茶入玄米茶 200g **540**円(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

完全有機栽培で作るこだわりのお茶 葉っパイ向島園

昔ながらの浅蒸し製法で 緑がかった金色透明色のお茶 **新**

3月2回 葉っパイ向島園 有機縄文のお茶 80g **1500**円(税込1620円)

敷地内から発見された縄文式石器と、古代からある在来品種の力強さがコラボレーション。生命力をイメージして生まれたお茶です。

528 原材料/有機緑茶(静岡県) 葉っパイ向島園 有機縄文のお茶 約15cm **1900**円(税込2090円)

三年間熟成させた、からだにやさしいほうじ茶

3月2回 葉っパイ向島園 極上三年番茶 150g **800**円(税込864円)

秋に収穫した有機栽培番茶を、荒茶の状態ですべて三年間熟成させ、香ばしく焙じて仕上げました。マイルドな口あたりが特徴です。

529 葉っパイ向島園 極上三年番茶 150g **800**円(税込864円)

530 葉っパイ向島園 有機粉末玄米茶スティック 0.6g×25本 **700**円(税込756円)

531 葉っパイ向島園 有機粉末緑茶スティック 0.6g×25本 **700**円(税込756円)

農業不使用栽培の大麦を低温じっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

521 庄内協同ファーム むぎちゃん(麦茶) 500g **488**円(税込527円) (放)不検出<1.4<1.7

522 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)

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たいだけます。煮出し、冷水兼用です。

東京都八王子市 珈琲実験室

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

523 珈琲実験室 リラックスティー・アールグレイ 50g **450**円(税込486円)

524 珈琲実験室 ペルーコーヒー粉 200g **560**円(税込605円)

525 珈琲実験室 ヨーロピアンブレンド粉 200g **750**円(税込810円)

526 珈琲実験室 豆 200g **750**円(税込810円)

527 珈琲実験室 珈琲実験室の有機珈琲ドリッパー 8g×10p **498**円(税込538円)

植物性乳酸菌で発酵させた、さわやかな酸味がひろがります

3月2回 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)

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。

533 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)

大豊町碁石茶協同組合 碁石茶(紙缶) 195g **150**円(税込162円)

181614 箱 195g×30本 **4200**円(税込4536円)

江戸時代から秘伝の製法でつくられた日本で唯一の完全発酵茶で「幻のお茶」と言われる希少なお茶です。農業を使わずに育てた茶葉を使用しています。

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト 独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

181780 光食品 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

181791 ナガノトマト 30缶・信州生れのおいしいトマト無塩 190g×30缶 **3230**円(税込3488円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

534 創健社 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

181560 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

535 光食品 オルガニックスポーツドリンク 280ml **168**円(税込181円)

181572 箱 280ml×24本 **3890**円(税込4201円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

3月2回 新 ガブルやわらかな甘みと特徴の赤ワイン

原材料/有機栽培コンコード葡萄果汁(アメリカ)

181638 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

181640 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

181640 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

有果果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

181780 光食品 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

181791 ナガノトマト 30缶・信州生れのおいしいトマト無塩 190g×30缶 **3230**円(税込3488円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

534 創健社 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

181560 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

535 光食品 オルガニックスポーツドリンク 280ml **168**円(税込181円)

181572 箱 280ml×24本 **3890**円(税込4201円)

日本人が生み出した 伝統的な健康飲料

3月2回 ヤマク食品 無添加甘酒 蔵作り 180g **178**円(税込192円)

181584 箱(12個) 箱(12個) **2100**円(税込2268円)

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

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。

181810 マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **1972**円(税込2130円)

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンクです。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

181602 フジワラ化学 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830**円(税込3056円)

四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

3月2回 新 ガブルやわらかな甘みと特徴の赤ワイン

原材料/有機栽培コンコード葡萄果汁(アメリカ)

181638 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

冷から常温まで、上品な味わいでキレがよく飲み飽きない美味しさ

3月2回 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

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。

181651 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **780**円(税込858円)

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。

181663 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)

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%

ブラシ交換式なので低価格&エコな歯ブラシです

3月2回 E-es-E KENT歯間ブラシSSS 6本入り(SSSサイズ) **400**円(税込440円)

209142 太陽油脂 ナチュロン ソルティ石けんはみがき 120g **380**円(税込418円)

209007 太陽油脂 詰替用ナチュロンシャンプー 500ml **650**円(税込715円)

181675 E-es-E ハニカム歯ブラシ **500**円(税込550円)

181687 E-es-E ハニカム歯ブラシ **500**円(税込550円)

太陽油脂 詰替洗濯用石けんソフト 1000ml **580**円(税込638円)

209140 太陽油脂 詰替用パックス衣類のリンス 550ml **400**円(税込440円)

209009 太陽油脂 詰替用ナチュロンリンス 500ml **650**円(税込715円)

209011 太陽油脂 詰替用ナチュロンボディソープ 500ml **650**円(税込715円)

太陽油脂 詰替用ナチュロン台所のせっけん 450ml **314**円(税込345円)

209092 太陽油脂 詰替用酸素系漂白剤 500g **418**円(税込460円)

181705 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)

209013 太陽油脂 詰替用ナチュロンハンドソープ 450ml **535**円(税込589円)

太陽油脂 詰替オリーボディソープ 400ml **900**円(税込990円)

209017 太陽油脂 詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん 450ml **355**円(税込391円)

181730 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **370**円(税込407円)

181717 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)

太陽油脂 詰替オリーヘアソープ 400ml **1125**円(税込1238円)

209154 太陽油脂 詰替オリーヘアコンディショナー 400ml **1125**円(税込1238円)

181742 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付と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。



537 **G**不**蔵** **G**不使用
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込700円)

538 **G**不**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)

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

G不**蔵** **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1L **500**円(税込540円)
1.8L **760**円(税込821円)



天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

G不**蔵** **G**不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440**円(税込475円)
1L **765**円(税込826円)



540 **G**不**蔵** **G**不使用
ヤマキ食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込464円)

541 **G**不**蔵** **G**不使用
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込562円)

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。
有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

546 **G**不**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)



547 **G**不**蔵** **G**不使用
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインピネガー
250ml **580**円(税込626円)

548 **G**不**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)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

549 **G**不**蔵** **G**不使用
高橋ソース
有機コストリカ産黒糖
400g **324**円(税込350円)
コストリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

550 **G**不**蔵** **G**不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込259円)
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

551 **G**不**蔵** **G**不使用
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込292円)

553 **G**不**蔵** **G**不使用
海の精
海の精やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込257円)
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやきしおです。

558 **G**不**蔵** **G**不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830**円(税込896円)
559 (小) **G**不**蔵** **G**不使用
600g **500**円(税込540円)
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。



554 **G**不**蔵** **G**不使用
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1143**円(税込1257円)

555 **G**不**蔵** **G**不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込1100円)

556 **G**不**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)

560 **G**不**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)

561 **G**不**蔵** **G**不使用
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込896円)
原材料/ごぼう、人参、れんこん、こんにゃく、しいたけ、砂糖、醤油、食塩、みりん、和風調味料(デキストリン、食塩、乳糖、風味原料(糖粉、糖、煮干し、粉末、煮干しエキス、昆布エキス)、粉末醤油、粉末発酵調味料、酵母エキス、でん粉)、米酢、有機べに花油

562 **G**不**蔵** **G**不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込356円)
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〕

565 **G**不**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)
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼そばなどにもご使用いただけます。

568 **G**不**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)
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。

571 **G**不**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)
みよし村の平飼卵有精卵、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〕

572 **G**不**蔵** **G**不使用
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(税込462円)
574 **G**不**蔵** **G**調味料
医食同源 ◎5ヶ月以上/米
がごめゆず糀ドレッシング
200ml 通常本体 **700**円(税込734円) 通常本体 **680**円(税込714円)
北海道産米と羅臼の塩で仕込んだ塩糀をベースに、コクと深みのあるうまみ柚子風味のドレッシングです。

563 **G**不**蔵** **G**不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

566 **G**不**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)

569 **G**不**蔵** **G**不使用
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(税込518円)

570 **G**不**蔵** **G**不使用
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込346円)

573 **G**不**蔵** **G**不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml 通常本体 **440**円(税込464円) 通常本体 **430**円(税込464円)
圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

575 甘口 576 中辛
180g約6皿分 **430**円(税込464円)
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

577 **G**不**蔵** **G**不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレーウ
135g **368**円(税込397円)
フレークタイプ

579 **G**不**蔵** **G**調味料
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
麻婆鍋の素
150g **330**円(税込356円)
豆板醤とラー油の辛味に、甜麺醤(テンメンジャン)のコクを合わせました。食べやすい量の2~3人前。

584 **G**不**蔵** **G**不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込324円)

585 **G**不**蔵** **G**不使用
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込346円)
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

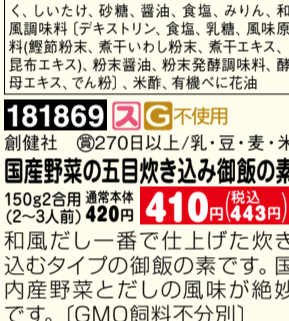
578 **G**不**蔵** **G**不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(税込270円)

580 **G**不**蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎9ヶ月以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300**円(税込324円)

581 **G**不**蔵** **G**不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
キムチ鍋の素
150g **330**円(税込356円)

582 **G**不**蔵** **G**不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込324円)

586 **G**不**蔵** **G**不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込286円)
588 **G**不**蔵** **G**不使用
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込454円)
587 **G**不**蔵** **G**不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込265円)
589 **G**不**蔵** **G**不使用
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込243円)



590  伊藤食品  1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
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、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

591  千葉産直サービス  18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込 **302円**)
(固形量70g)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

592  千葉産直サービス  18ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g **388円**(税込 **419円**)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

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

594  千葉産直サービス  18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420円**(税込 **454円**) (放) 不検出 <1.0<8.0

600  桜井食品  3ヶ月以上/豆・麦
味噌煮込うどん
94g **160円**(税込 **173円**)
北海道産小麦粉100%を使用し熟成乾燥に仕上げたコシのある麺とコクのある味噌との出会いをお楽しみください。〔GMO飼料不分別〕

601  桜井食品  6ヶ月/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **140円**(税込 **151円**)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げ仕上げ、特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

595  千葉産直サービス  18ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込 **378円**)

597  タイム缶詰  12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量45g) **430円**(税込 **464円**)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。



598  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**)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。



599  タイム缶詰  12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込 **248円**)
国産の大豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。



602  桜井食品  6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込 **162円**)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕



603  東洋軒  120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込 **322円**)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕


596  千葉産直サービス  18ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340円**(税込 **367円**)
(固形量70g)


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

607  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〕

608  よつ葉乳業  5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込 **562円**)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

609  マコモ  180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込 **572円**)
農業不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

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

611  桜井食品  3ヶ月以上/米
玄米パン粉
100g **320円**(税込 **346円**)

604  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

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



615  金子製麺  45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込 **205円**)



617  金子製麺  45日以上/麦・そ
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込 **378円**)



619  創健社  270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込 **356円**)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

620  創健社  18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込 **389円**)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

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

614  金子製麺  45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **190円**(税込 **205円**)



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



618  金子製麺  45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g **290円**(税込 **313円**)



637  安浦港 佳栄丸  3ヶ月以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込 **313円**)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

644  創健社  90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込 **346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

613  ムソー(純正食品マルシマ)  4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円**(税込 **346円**)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

622  庄内協同ファーム  45日以上/米
白ころもち
8個 **320円**(税込 **346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。


625  加賀製菓司宮田  5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **298円**(税込 **322円**)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。


626  加賀製菓司宮田  5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込 **521円**)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。


628  トレテス  730日
ふるんぶあん(乾燥糸こんにやく)
25g×10個 **520円**(税込 **562円**)



638  安浦港 佳栄丸  6ヶ月以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込 **713円**)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

621  庄内協同ファーム  45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込 **702円**)
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

623  ライスロッヂ大潟  3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込 **486円**)
秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。

624  ムソー  9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込 **346円**)

627  ムソー  2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込 **140円**)

629  伊豆中央椎茸会  120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込 **389円**)

625  加賀製菓司宮田  5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **298円**(税込 **322円**)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

622  庄内協同ファーム  45日以上/米
白ころもち
8個 **320円**(税込 **346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。

625  加賀製菓司宮田  5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g **298円**(税込 **322円**)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

626  加賀製菓司宮田  5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込 **521円**)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

637  安浦港 佳栄丸  3ヶ月以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込 **313円**)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

644  創健社  90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込 **346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

621  庄内協同ファーム  45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込 **702円**)
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

623  ライスロッヂ大潟  3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込 **486円**)
秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。


624  ムソー  9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込 **346円**)

627  ムソー  2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込 **140円**)

628  トレテス  730日
ふるんぶあん(乾燥糸こんにやく)
25g×10個 **520円**(税込 **562円**)

629  伊豆中央椎茸会  120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込 **389円**)

638  安浦港 佳栄丸  6ヶ月以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込 **713円**)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

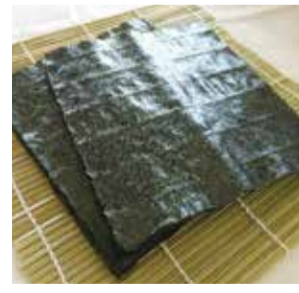
644  創健社  90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込 **346円**)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

駿河湾の海産乾物
カクサ


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



631  カクサ  180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込 **216円**)

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



小林海苔店


639  小林海苔店  45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込 **410円**)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。



640  小林海苔店  90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込 **648円**)
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

633  カクサ  90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込 **389円**)

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

636  カクサ  180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込 **227円**)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のなかつちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

641  小林海苔店  45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込 **214円**)
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

642  小林海苔店  90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込 **346円**)

643  小林海苔店  90日
アオサ粉
20g **180円**(税込 **194円**)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

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



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ、ちりめんじゃこ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鯉、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

645 **不使用**
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円(700円)**



京都・山科の里
京つけもの 池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

春限定のお漬け物



原材料/聖護院かぶら(京都府)、桜の花、昆布(北海道)、米酢、みりん、清酒、砂糖(北海道)、食塩(香川県)

京都の伝統野菜「聖護院かぶら」を一枚ずつ手切りして、利尻昆布で旨味と桜の香りを閉じ込めました。

650 **不使用**
池田屋 ◎5日/米
京の味 春千枚
120g **370円(400円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



3月2回
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円(756円)**

647 (小)
35g **570円(616円)**

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山麓のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



3月2回
香りとうま味が引き立つ、優しい味わいの山麓です。なつかしい風味を味わえる一品です。

648 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **460円(497円)**

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい



3月2回
国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

649 **不使用**
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円(508円)**

昔ながらのしぼ漬



茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸醗酵させた香り高いお漬物。

181882 **不使用**
池田屋 ◎60日
京の味 味しぼ漬
85g **360円(389円)**

二つの味をお楽しみいただけます



素朴な白菜に、寒咲き菜の花を添えました。

181894 **不使用**
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 菜の花白菜
100g **350円(378円)**

お好みでお醤油など足してお召上がりください



サラダ感覚で食べやすく、あっさりとした味が最高です。

181900 **不使用**
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 花キャベツ
130g **330円(356円)**

香りと瓜の歯ざわりは格別です



国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。

181912 **不使用**
池田屋 ◎60日/米
京の味 奈良漬
80g **500円(540円)**

京都桂
胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)

181924 **不使用**
山田製油 ◎180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500円(540円)**

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

181936 **不使用**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)

50g **250円(270円)**

181948 **不使用**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)

45g **300円(324円)**

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

181961 **不使用**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋

3g×10袋 **300円(324円)**

181950 **不使用**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)

150g **600円(648円)**

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

181973 **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ

180g **550円(594円)**

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

桜の爽やかな香り



※お届けは1個です

原材料/桜餡[白隠元豆(北海道)、甜菜糖、桜葉、紅麴色素]、もち粉(国産)

182023 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
さくら餡しっとりもなか
1個 **190円(205円)**

桜の葉を練り込み、北海道産白隠元豆と甜菜糖で作った餡をもなか皮で包みました。

京都の茶師が吟選した新感覚もなか

抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)

182035 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
宇治抹茶しっとりもなか
1個 **190円(205円)**

甘さ控えめ、濃厚でピターな味わい

3月2回
島根県石見銀山高原生乳、甜菜糖、有機宇治抹茶を使用し、煮詰めました。パンやヨーグルトなどに。[GMO飼料不分別]

182047 **不使用**
アトレ ◎130日以上/乳
有機宇治抹茶入りミルクジャム
120g **1000円(1080円)**

京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから
酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181985 **不使用**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

181997 **不使用**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080円)**

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。

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。



182009 **不使用**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

182010 **不使用**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**

京都府和東町 中井製茶場



お好みの和菓子と合わせて、春の訪れをお楽しみください



原材料/有機栽培緑茶(京都府)、桜葉茶

182059 **不使用**
アトレ ◎130日以上
桜の緑茶ティーバッグ
2g×10 **480円(518円)**

有機栽培宇治緑茶に半発酵の国産桜葉を配合しました。手軽なティーバッグタイプ。

渋みがなくほのかな甘みと、まろやかさのある素朴な風味です



原材料/有機栽培緑茶(京都府)

182060 **不使用**
中井製茶場 ◎180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630円(680円)**

有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。