

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/7	8	9	10	11
商品配達	3/14	15	16	17	18
特別企画商品配達	3/21	22	23	24	25

2022年  
3月3回50号

あずきのおやつ

## カラフルぼた餅とどらトツツオ



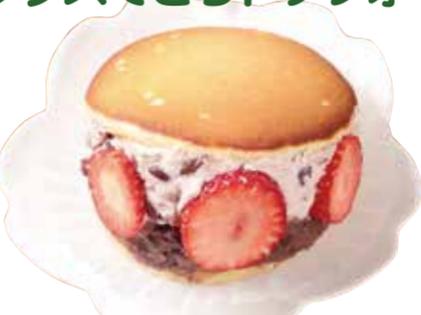
### パンケーキミックスでどらトツツオ

材料(6個分)

- パンケーキミックス……100g
- 卵……………1つ
- みりん……………15g
- はちみつ……………30g
- 牛乳……………45g
- あんこ……………適宜
- ホイップクリーム……………適宜
- いちご……………適宜

作り方

- ボウルに卵、みりん、はちみつ、牛乳を入れて混ぜてから、パンケーキミックスを加えダマがなくなるまで混ぜます。
- フライパンを中火で温めオイル(分量外)をひき、オイルがなじんだら弱火にして生地を焼きます。表面がぶつぶつしたら裏返して、裏面は30秒ほど焼きます。(合計12枚)
- 粗熱が取れたら生地にあんことあんこを加えたホイップクリームをたっぷり絞ってきれいに整え、3ミリの輪切りにしたいちごを飾って出来上がり♪



もうすぐ春のお彼岸(18~24日)です。お彼岸のお供え物といえば、春彼岸のぼた餅、秋彼岸のおはぎが有名です。それぞれ春の花である牡丹(ぼたん)、秋の花である萩(はぎ)にちなんだものといわれています。今回はちょっとアレンジを加えて、目でも楽しめる「カラフルぼた餅」と流行り(はやり)のマリトツツオをもじったどら焼き「どらトツツオ」を作ってみました。

<p><b>おまとも 特価</b> 503 北海道十勝 ねりあん2袋</p>	<p><b>おまとも 特価</b> 502 北海道十勝 つぶあん2袋</p>	<p><b>新商品</b> 616 <b>お試し 特価</b> あおっこちゃん (青きな粉)</p>	<p>615 黒豆きな粉</p>
<p>181160 ごますりすり(黒)</p>	<p>633 アオサ粉</p>	<p>122 竹村さんのいちご</p>	<p>180452 古代米 あさむらさき</p>

469 よつ葉 生クリーム 200ml **362円**(税込391円)

612 よつ葉のパンケーキミックス 450g 通常本体 520円 **510円**(税込551円)

### 庄内協同ファームのもち米 でのもち



ぼた餅には、もち米を素早く洗い、1時間吸水させて、米と同量~少なめの水で炊いてください。

11 ページ

### 北海道渡部農場のあずき



北海道・大雪山の麓で化学薬品とは無縁の農業を営んでいる生産者渡部さんの、無農薬・無化学肥料栽培30年以上の土壌で収穫した小豆です。

15 ページ

### 京都桂 山田製油のごま



山田製油では胡麻の仕入れに厳しい基準を設け、品質調査はもちろん、常に職人が目や舌で確かめて最良のものを仕入れ、炒りごまは「直火焙煎」で、熟練した職人が胡麻の状態をみながら天候や湿度に応じて「焙煎具合」を調節しています。

16 ページ

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

www.yamayuri.jp TEL 0120-121-127 FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。  
やまゆり生活協同組合



有機JAS認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

### 小田原市 秋澤マルミ農園

#### 小田原の春の味覚いろいろ♪



※実際は写真の量より少ない1kgでお届けです

**113** 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市)

#### 秋澤さんのオレンジパック

1kg **780円**(税込) **842円**(税別)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。ネーブルオレンジ、不知火(デコボン)、湘南ゴールドのセットです。※清見が代替えとして入る場合があります。

#### 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



**114** 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**(税別)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

#### 見た目は今一歩ですが皮まで安心はちみつ漬けなどに



**181341** 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 **500円**(税込) **540円**(税別)

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。

#### 農林水産省にも物申す戸崎さんのレモン。剤形になっている農薬はすべてご法度!

レモンも栽培している戸崎さんは有機農業推進協議会で有機JASの認証にも20年間携わっています。「化学合成農薬が否かの判断が難しい」と担当者が相談したところ、「うちの有機認証は有機JAS許容農薬のボルドー(銅剤)も許可していません!」と、どの有機認証機関の基準よりも上をいくレモンの安全性を強調されていました。農林水産省には有機の基準には満足できていないことを伝え続け、ここ数年で有機JASの基準は上がってきて、世界の有機認証基準より高いものになると見通しを語られていました。

#### 農業について

農家さんが購入した水和剤でも展着剤(界面活性剤)を加えて使用すれば化学合成農薬になってしまいます。剤形になっている農薬を使用していて、更に調べ切れない場合は、今まで通り「低農薬」で案内するのが安全と確信しました。



**115** 無農薬 無化学肥料 とびしま農園(広島県)

#### レモン

300g **330円**(税込) **356円**(税別)

広島県大崎上島町の高田敬さん他。



**116** 無農薬 無化学肥料 福島柑橋園(熊本県)

#### 清見オレンジ

1kg前後 **530円**(税込) **572円**(税別)

熊本県水俣市の福島雄治さん。生物農薬を1回使用。



**117** 無農薬 無化学肥料 福島柑橋園(熊本県)

#### 不知火(デコボン)

1kg **600円**(税込) **648円**(税別)

熊本県水俣市の福島雄治さん。

#### 厳しい環境・病気に必死に耐え抜いた捨てるにはもったいない品質です!

熊本県水俣市の福島雄治さん。デコボン、清美、伊予柑、はっさくを中心とした有機・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。

**180440** 無農薬 無化学肥料 福島柑橋園(熊本県)

#### 訳あり柑橘セット

5kg箱 **1860円**(税込) **2009円**(税別)

※その時の畑の様子で内容は変わります。小玉のもの、皮に黒いぶつぶつ、かさぶたのようなものがついていたり、かさかしているものも入ります。



**118** 低農薬 低化学肥料 綾町農協(宮崎県)

#### ニューサマーオレンジ日向夏

800g **480円**(税込) **518円**(税別)

宮崎県綾町の郡文則さん他。



**119** 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) **443円**(税別)

神奈川県中井町の大原好文さん。



**120** ベルー、エクアドル、メキシコ

#### 有機バナナ

450g以上 **298円**(税込) **322円**(税別)

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



**121** カラボ社/ベストプロデュース社

#### アボカド

1個 **325円**(税込) **351円**(税別)

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。皮が黒くならなかったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。



**122** 竹村さんのいちご

#### 徳用(箱入り)

200g×4P **1900円**(税込) **2052円**(税別)

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。



**123** 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**(税別)

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。



**181328** 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**(税別)

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。



**124** 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**(税別)

高知県香美市の小田智徳さん他。スピノサイド水和剤、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。



**125** ヤマサ有機農園(徳島県)

#### トマト

400g **450円**(税込) **486円**(税別)

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。



**126** ヤマサ有機農園(徳島県)

#### ミディトマト

250g **345円**(税込) **373円**(税別)

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。



**127** 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**(税別)

沖縄県南城市の山崎聡さん他。



**133** 農民連奈良産直センター(奈良県)

#### 有機ほうれん草

200g **260円**(税込) **281円**(税別)

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

#### 菜の花と同じように和え物、炒め物にどうぞ♪

・菜の花とおなじように独特の苦みがあります。  
・北関東、特に栃木県では特産品となっています。



**135** NO-RA〜農薬〜(愛川町)

#### かき菜

150g **230円**(税込) **248円**(税別)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。菜花の一種でのらぼう菜より若干きみどり色です。



**129** マルサンファーム(鹿児島県)

#### いんげん

100g **345円**(税込) **373円**(税別)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



**130** 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**(税別)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



**132** 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**(税別)

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** あすばら農園(伊勢原市)

#### 小松菜

200g **180円**(税込) **194円**(税別)

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。



**136** NO-RA〜農薬〜(愛川町)

#### 千葉さんの菜花

100g〜140g **230円**(税込) **248円**(税別)

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。



**137** 農民連奈良産直センター(奈良県)

#### 春菊

100g **214円**(税込) **231円**(税別)

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。



**181018** あすばら農園(伊勢原市)

#### ブロッコリー

1個 **258円**(税込) **279円**(税別)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



**143** 湘南森と農の研究会(神奈川県)

#### からし菜・わさび菜セット

170g **250円**(税込) **270円**(税別)

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。



**181330** NO-RA〜農薬〜(愛川町)

#### アレッタ

120g **210円**(税込) **227円**(税別)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎は甘味があり、葉も食べられます。



**139** 微生物農法の会(茨城県)

#### レタス

1玉 **290円**(税込) **280円**(税別)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



**140** さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)

#### サニーレタス

1個 **265円**(税込) **286円**(税別)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



**141** 山本昌宏(茨城県)

#### フリルレタス

1個(100g) **198円**(税込) **214円**(税別)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。



**144** 湘南森と農の研究会(神奈川県)

#### クレソン

50g **185円**(税込) **200円**(税別)

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。



**145** あすばら農園(伊勢原市)

#### ルッコラ

約60g **188円**(税込) **203円**(税別)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**146** 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**(税別)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

炒め汁に♪

えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。



●えのぎと豆苗の炒め汁

147 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)

148 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) 料理に散らしたりスープなどにも。

149 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) 中国産有機緑豆使用。

150 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。

151 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。

長芋に 紅鮭スモークなどを巻いて



152 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。

チヂミに♪



168 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。

食感はネギのようで、香りはほんのりニンニク♪ 炒めものやスープにお手軽絶品旬野菜です



171 無農薬無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 葉にんにく 120g 230円(税込248円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



153 無農薬無化学肥料 大原農園(中井町) しいも(やいち) 500g 330円(税込356円) 品種は「やいち」。ねっとり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。



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



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



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



170 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。



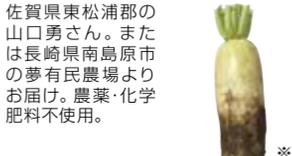
172 温市(東京都) にんにく(バラ) 30g前後 315円(税込340円) 鹿児島県鹿児島市の濱島康修さん。熊本県や宮崎県にも農場があり、3県よりお届けします。



156 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。



157 九州ネットワーク(佐賀県) 新玉ねぎ 600g 350円(税込378円) 佐賀県東松浦郡の山口勇さん。必要に応じて銅和剤を使用する可能性があります。化学肥料不使用。



181316 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。



173 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。

畑のおいしいところをお届けします



セット内容 小松菜、ほうれん草、菜花、かき菜、のらぼう菜、アレッタ、汐止ねぎ、ケール、葉ニンニク、紫茎ブロッコリーの中から3品

種はすべて自家採取! 未来につながる野菜です

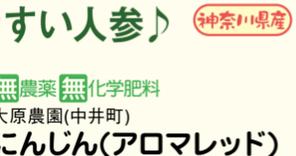


セット内容 にんじん、かぶ、大根、白菜、キャベツ、小松菜、サラダセット、ケール、茎ブロッコリー、菜花などの中から5品

赤ちゃんでも食べやすい人参♪



158 無農薬無化学肥料 大原農園(中井町) にんじん(アロマレッド) 500g 240円(税込258円) 特 181006 徳用 2kg 870円(税込940円) 神奈川県中井町の大原好文さん。



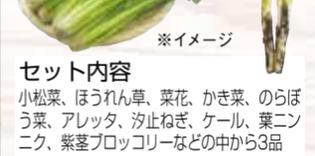
159 みちのく有機生産組合(青森県) ごぼう 200g 275円(税込297円) 青森県八戸市の長谷川茂夫さん。農薬・化学肥料不使用。



174 四方十生産グループ(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。

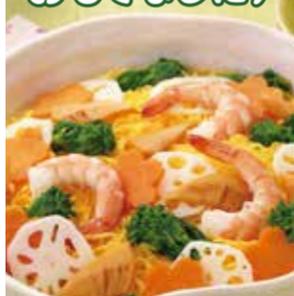


175 無農薬無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 630円(税込680円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



176 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。

おもてなしに♪



160 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〕



161 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。



162 農民連産直センター(奈良県) 浦崎さんのれんこん 200g 345円(税込373円) 奈良県山添村の浦崎彰夫さん。表面が若干黒っぽく細かい線傷が入っていますが粘土質の土中で成長した証です。

「舞うほどおいしいから」が名前の由来とも言われています



177 舞茸 100g 208円(税込225円) 通常本体 228円 舞茸 100g 208円(税込225円) 舞茸 100g 208円(税込225円) 舞茸 100g 208円(税込225円)

「舞うほどおいしいから」が名前の由来とも言われています



179 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。



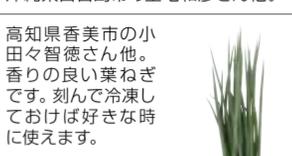
178 えのき茸 200g 130円(税込130円) 通常本体 120円(税込130円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



165 ふあ〜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。



166 大原農園(中井町) 大原さんの長ねぎ 500g 265円(税込286円)



167 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)



183 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。



184 宮野龍之(広島県) 原木生しいたけ 100g 268円(税込289円) 広島県庄原市の宮野龍之さん。(放)不検出<10.0<10.0



185 バイオコスモ(伊勢原市) きのごセット 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染みて、おいしさを引き出しています



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]

凍 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(びん長)

186 80g×2 通常本体 500円 480円(税込518円)

187 徳用 80g×4 通常本体 1000円 900円(税込972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]

凍 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

188 40g×2 タレ付 通常本体 368円(税込397円)

189 徳用 40g×4 タレ付 通常本体 736円 700円(税込756円)

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

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)

凍 不使用  
マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし中トロ

190 70g 通常本体 1080円 1000円(税込1080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。

脂がのっていて旨みがあります

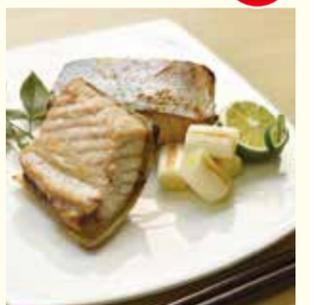


191 凍 マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊

100g 528円(税込570円)

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

脂がのっていて旨みがあります



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

凍 不使用  
マストミ ◎10日以上  
まぐろ腹身切身(焼物用)

193 2切 通常本体 (170g) 370円 350円(税込378円)

太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。

薬味をたっぷり添えてどうぞ

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。



原材料/カツオ(熊野灘)

凍 不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
かつおたたき

250g前後 880円(税込950円)



195 凍 五島水産 ◎180日  
あじのタタキ

80g 389円(税込420円)

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

お刺身食感のしめさば。ぬた和えなどにも

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



原材料/真さば(国産)、調味酢 [米酢、砂糖、食塩、昆布だし、酵母エキス、魚醤]、食塩

凍 不使用  
ディメール ◎90日/菜  
鮭屋のしめさば

1枚(80~100g) 350円(税込378円)



197 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。



198 凍 共和水産 ◎90日以上  
やわらかイカのお造り

100g 420円(税込454円)

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身に加工しました。解凍後、わさび醤油や生薑醤油で。

お刺身やバター焼きなどに  
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。



原材料/ホタテ(北海道網走)

凍 不使用  
松木商店 ◎45日以上  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g 550円(税込594円)



200 凍 札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら

40g 680円(税込734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



201 凍 秋元商店 ◎45日以上  
厚岸のさんま

5尾 650円(税込702円)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



202 凍 ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)

4本 358円(税込387円)

八戸産真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。

希少な十和田湖産わかさぎを唐揚げなどに



原材料/ワカサギ(青森県)

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

203 凍 五戸水産 ◎90日以上  
十和田湖産わかさぎ

200g 通常本体 568円 550円(税込594円)



204 凍 札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切

5切(400g) 880円(税込950円)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



205 凍 東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身

3切(165g) 540円(税込583円)

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



206 凍 桃屋食品 ◎90日  
オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) 500円(税込540円)

北海道産のカラフトマス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。



207 凍 東北トクスイ ◎90日以上  
真だら切身

3切(180g) 430円(税込464円)

真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。

緑茶効果により臭みがなく朝食用にオススメです



最終

原材料/真あじ(国産)、食塩、緑茶

凍 不使用  
羽野シーフーズ ◎90日  
国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) 380円(税込410円)

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河産の塩に漬けて干し上げました。解凍後、焼いてください。

さっぱりとした脂と旨みがあります



原材料/アカウオ(アメリカ)、食塩、緑茶

凍 不使用  
羽野シーフーズ ◎45日以上  
赤魚切身干し

4枚(250g) 438円(税込473円)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩に漬けて干し上げました。解凍後、焼いてください。

八戸前沖銀鯖使用

脂のついたブランドさば「八戸前沖銀鯖」を三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



原材料/真さば(青森県八戸沖)、食塩、昆布

凍 不使用  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸前沖銀鯖一夜干し

1枚 通常本体 (約140g) 498円 480円(税込518円)



215 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サンマ開き

2枚 440円(税込475円)

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



216 凍 五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物

2切(約140g) 448円(税込484円)

八戸漁港に水揚げされたオオメ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。



217 凍 五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラ一夜干し

200g(20~23尾) 395円(税込427円)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



218 凍 ヤイチ ◎30日以上  
いわしの丸干し

4本(約160g) 398円(税込430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。



219 凍 不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し

2枚 368円(税込397円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 凍 不使用 中村水産 ◎30日以上/米  
カラフトししゃもみりん干し

60g 330円(税込356円)

カラフトシしゃもみりんたれにじっくりと漬けて、干し上げました。解凍後、焼いてください。



**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生じ、じっ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。

**脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います**



原材料/銀だら(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**221** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 銀だら西京漬**  
2切(140g) **880円(950円)**

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

**脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います**



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**222** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 さわら西京漬**  
2切(140g) **450円(486円)**

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

**生姜の香りとすっきりとした辛さ**



原材料/銀ヒラス(ニュージーランド)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

**223** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 銀ひらす生姜みそ漬**  
2切(160g) **450円(486円)**

ニュージーランド産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

**脂がのった金華そ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、醸酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹削り節

**224** 凍 G調味料  
東北トクスイ ◎90日以上/豆・米  
**金華そば味噌漬**  
2枚 通常本体 (220g) **398円(385円)** (税込 **416円**)

金華山周辺海域で漁獲された大型のそばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味味噌に漬け込みました。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

**225** 凍 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/米  
**紅鮭塩麴漬**  
3切(150g) **510円(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。



**226** 凍 G調味料  
淡水産 ◎15日以上/米  
**無添加明太子(上切)**  
180g **880円(950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

**227** 凍 G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。

**安心して食べられる美味しい天然海老**

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。

原材料/天然エビ(パプアニューギニア)

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



**229** 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。



**230** 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。



**231** 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。



**232** 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。

**牡蠣めしに**

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)

**233** 凍  
播磨海洋牧場 ◎14日以上  
**播磨の玉姫牡蠣(むき身)**  
140g(6~9粒) **740円(799円)**



**234** 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。



**235** 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。

**天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み**

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。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



**236** 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)**

原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩



**237** 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。



**238** 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。



**239** 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。



**240** 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。

**サクッと香ばしく、身質は上品でクセのない味わい**

熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



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

**242** 凍 G不使用  
ヤイチ ◎60日以上/豆・米  
**いわし生姜煮**  
2本(100g) **298円(322円)**

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。

**サクッと香ばしく、身質は上品でクセのない味わい**

熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



**243** 凍 G調味料  
やまた水産食品 ◎180日以上  
**きびなご唐揚げ**  
180g **310円(335円)**

原材料/キビナゴ(熊本県天草)、食塩、澱粉

**黒胡椒がピリッときいています**

国産のいわしフィレー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。



**244** 凍  
フードサービスアサヒ ◎360日/麦  
**イワシのスパイスフライ**  
3枚(150g) 通常本体 **298円(285円)** (税込 **308円**)

原材料/イワシ(国産)、小麦粉、パン粉、ブラックペッパー、食塩

**カレー風味にぷりぷりのイカの食感**



原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、カレー粉末、食塩

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

**甘味とプリプリした食感が特長です**



原材料/天然エビ(パプアニューギニア海域)、パン粉【小麦粉(国産)、生イースト、塩】、小麦粉(国産)

**246** 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。

**本格バイオンが美味しさの決め手**



原材料/平目バイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、尻尻昆布、かつおだし、サフラン

**247** 凍 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**シーフードパエリアの素**  
700g (3合用) **980円(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バイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

**川崎北部水産加工**



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

3月4日

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

**ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ**



3月4日

原材料/イワシ(国産)、小麦粉、パン粉、ブラックペッパー、食塩

**250** 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)**

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〕

**旬のおまかせ寿司種セット**



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。

**担当者おすすめ**  
**レシピ**  
**ササッと親子丼風**



材料(2人分)

- 鶏モモ肉 ..... 300g
  - 玉ねぎ ..... 1玉
  - 卵 ..... 1個
  - ごはん ..... 2人分
- [A]
- 醤油 ..... 大1弱
  - みりん ..... 大1弱
  - 酒 ..... 大1弱
  - 粗糖 ..... 小1/2
  - 水 ..... 約20ml

作り方

- 玉ねぎは適当な厚さにスライスする。
  - フライパンにお好みの植物油(分量外)をひいて①を中火で炒める。
  - 鶏肉は一口大にカットし、玉ねぎがしなってきたらフライパンに加える。
  - 4分程、鶏肉全体に火が通るように炒め、Aを加えてさらに3~4分煮詰める。
  - 溶き卵を回し入れ、蓋をして2分程煮詰めたら完成。ごはんにかけて親子丼風に。
- ※青のりや七味とよく合う。余りのお野菜などを添えると彩が出る。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**

**251** **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 **652円**)  
通常本体  
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。

**252** **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**)  
通常本体  
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)

**特**

**262** **蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚ローススライス  
200g **513円** (税込 **526円**)  
通常本体  
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**263** **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**)  
通常本体  
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。

**253** **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**)  
通常本体  
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。

**254** **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 **567円**)  
通常本体  
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。

**小間切れでミネストローネ**



**264** **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**)  
通常本体  
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。

**255** **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**)  
通常本体  
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。

**256** **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 **459円**)  
通常本体  
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。

**257** **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚ヒレ一口カツ用  
150g **575円** (税込 **621円**)  
通常本体  
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**  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚スペアリブ  
300g **620円** (税込 **670円**)  
通常本体  
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。

**265** **蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚小間切れ  
200g **360円** (税込 **389円**)  
通常本体  
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。

**266** **蔵**  
中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉(餃子用)  
200g **310円** (税込 **335円**)  
通常本体  
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**259** **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**)  
通常本体  
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。

**260** **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**)  
通常本体  
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。

**261** **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**)  
通常本体  
脂が少なく、モモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**272** **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
200g **398円** (税込 **430円**)  
通常本体  
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。

**273** **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**)  
通常本体  
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出し便利です。

**274** **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉  
200g **350円** (税込 **378円**)  
通常本体  
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)

**267** **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**)  
通常本体  
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。

**ムネ肉とネギのアヒーシヨ**



**268** **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**)  
通常本体  
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。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**275** **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉徳用  
500g **780円** (税込 **842円**)  
通常本体  
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。

**276** **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**)  
通常本体  
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。

**鶏ももと小松菜の Pasta**



**269** **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**)  
通常本体  
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。

**270** **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**)  
通常本体  
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**271** **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**)  
通常本体  
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

**277** **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先  
400g **480円** (税込 **518円**)  
通常本体  
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。

**278** **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏せせり  
200g **350円** (税込 **355円**)  
通常本体  
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。

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

**280** **蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ  
1枚 通常本体 (170g) **1980円** (税込 **2025円**)  
通常本体  
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。

**サーロインステーキ**



**281** **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**)  
通常本体  
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)**

**285** **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**)  
通常本体  
歯ごたえと旨みがあるロースです。

**286** **凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用  
200g **850円** (税込 **918円**)  
通常本体  
煮込み料理に最適な角切りです。

**切り落としでブルコギ**



**282** **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**)  
通常本体  
ヒレ、ロースを除く全部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。

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

**284** **凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g **550円** (税込 **594円**)  
通常本体  
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。

**287** **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**)  
通常本体  
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。

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

**289** **凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産豚合挽肉  
250g **750円** (税込 **810円**)  
通常本体  
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。



**290** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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〕



**291** **蔵**  
中津ミート **蔵** ◎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〕



**292** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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〕

**独自の製法で仕上げた 伝統の逸品**  
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〕



**293** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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)  
原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



**296** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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〕

**うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく**



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

**294** **蔵** **G**不使用  
中津ミート **蔵** ◎20日以上/豆・麦・米  
**もつ煮込み(味噌味)**  
250g **378円**(税込) **408円**(税別)  
豚のモツを味噌や醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の 小さなウインナー**



原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料

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



**297** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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〕



**298** **蔵**  
中津ミート **蔵** ◎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〕



**299** **蔵**  
ハム工房ジロー **蔵** ◎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〕



**300** **蔵** **G**不使用  
ハム工房ジロー **蔵** ◎3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚ブロック**  
120g **645円**(税込) **697円**(税別)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます**



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〕

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗糖

**301** **凍** **G**不使用  
高橋(千野ファーム) **蔵** ◎90日/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **600円**(税込) **648円**(税別)



**302** **凍** **G**不使用  
中津ミート **蔵** ◎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〕

**フライパンで揚げるだけの簡単調理**



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〕

**303** **凍** **G**不使用  
中津ミート **蔵** ◎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)  
原材料/豚レバー(国産)、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

**良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!**



**304** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 **蔵** ◎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〕

**滋味深い短角牛の ぜいたくな味わい**



**306** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 **蔵** ◎90日以上  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

**秋川牧園のお惣菜**

**トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります**



**308** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 **蔵** ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**若鶏ささみ天**  
200g **440円**(税込) **420円**(税別)  
秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**



**309** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 **蔵** ◎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〕

**310** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 **蔵** ◎130日以上/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
2種×各3本 **660円**(税込) **713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〕

**311** **凍**  
秋川牧園 **蔵** ◎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〕

**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〕

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

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



原材料/豚肉、キャベツ、ニラ、醤油、なたね油、玉ねぎ、豚脂、砂糖、にんにく、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソース、食塩、皮(小麦粉、菜種油、塩)

**316** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵** ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **480円**(税込) **518円**(税別)  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をバリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**厳選調味料を使った 本格中華!**



原材料/豚肉、赤味噌、砂糖、菜種油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜

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

**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〔GMO飼料不使用〕

**313** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵** ◎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。

**314** **凍** **G**不使用  
マストミ **蔵** ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏のとりに南蛮**  
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〕

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

**飛鳥食品の人気商品**

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〕

**318** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵** ◎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)

**319** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 **蔵** ◎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〕

**飛鳥の手作りミニ肉まん**



飛鳥食品 **蔵** ◎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〕

**321** **凍**  
飛鳥食品 **蔵** ◎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〕

手軽に焼けて  
お弁当にもおすすめです



原材料/野菜[キャベツ、玉ねぎ、ニラ]、豚肉、醤油、パン粉、おろし生姜、ごま油、砂糖、食塩、コンヨウ、皮[小麦粉、食塩]

**322** 凍 G 不使用  
ドリームフーズ ◎180日以上/豆・麦  
**ママの一口餃子(お徳用)**  
50個(500g) **698円(税込)**  
国産豚肉、野菜を使い、にんにくを入れて一口サイズに仕上げました。焼き餃子や水餃子などに。[GMO飼料不分別]

風味豊かなねぎ入り  
お好みの味で



原材料/たこ焼ミックス粉、タコ(ベトナム)、長ねぎ、キャベツ、鶏卵、天かす、生姜酢漬け、ひまわり油

**323** 凍 G 不使用  
ニッコー ◎90日以上/卵・麦  
**ねぎ入りたこ焼き**  
15個(300g) **398円(税込)**  
国産小麦粉、たこ、長ねぎ、キャベツが入ったシンプルな味のたこ焼きです。[GMO飼料不分別]



**324** 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)**  
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)



**325** 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)**  
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飼料不使用]



**326** 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)**  
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]



**327** 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)**  
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。[豚GMO飼料不使用]



**332** G 調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230円(税込)**  
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**333** G 調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230円(税込)**  
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**334** 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)**  
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]



**335** 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)**  
北海道産美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。



**336** 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)**  
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。



**337** 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)**  
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。



**341** 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)**  
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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



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



**343** 凍  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **540円(税込)**  
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。



**338** 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)**  
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。



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



**340** 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)**  
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。



**344** 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)**  
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。油そばやお好みのでお召し上がりください。



**345** 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)**  
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]



**346** 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)**  
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。



**347** 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)**  
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。



**348** 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)**  
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。



**349** 蔵  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円(税込)**  
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。



**353** 蔵 G 不使用  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**庄内赤かぶ漬**  
250g **450円(税込)**  
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。



**354** 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)**  
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。



**355** 蔵  
聖食品 ◎45日以上  
**高野山ごまどうふ**  
140g **250円(税込)**  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。



**356** 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)**  
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。



**357** 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)**  
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。



**358** 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)**  
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。

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



**350** 蔵 G 不使用  
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**香味べったら漬**  
1ヶ **500円(税込)**  
特別栽培大根を花あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに



**351** 蔵 G 不使用  
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**御用蔵福神漬**  
100g **398円(税込)**  
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ

**352** 蔵 G 不使用  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**蜂蜜入らっきょう漬**  
150g **480円(税込)**  
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。



**360** 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)**  
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。



**361** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うすら豆**  
100g **240円(税込)**  
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。



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

カリッと揚がって軽い食感、香ばしく風味豊かな小麦の味わい



**349** 蔵  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円(税込)**  
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。

### 昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています

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



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

### 魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

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



**364** 凍藏 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



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



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



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



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



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



**370** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**  
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。



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



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



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



**374** 凍藏 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  
ちりめんとおろしねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと煮てください。



**375** 凍藏 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〕



**376** 凍藏 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。



**377** 凍藏 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〕



**378** 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  
**379** 2パック  
6本(約85g) 通常本体×2 **396**円(税込) **397**円  
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



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



**381** 冷蔵 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。



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



**387** 冷蔵 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



**388** 冷蔵 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



**391** 冷蔵 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



**383** 冷蔵  
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パックにしました。煮物や炒め物などに。



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



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



**389** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **310**円(税込) **335**円  
〔放〕不検出 <2.1<2.3



**390** 冷蔵 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



**392** 冷蔵 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

## 揚げだし豆腐を春らしい餡かけで♪



原材料/国産大豆、海精にがり、水  
**396** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 ステーキ豆腐**  
300g 通常本体 **340**円(税込) **330**円(税込) **356**円  
木綿豆腐をしっかり水をしきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。  
〔放〕不検出 <2.1<2.3

## おすすめの3商品のお買得セット!



**386** 凍藏 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のおすすめセット**  
3種類 **500**円(税込) **540**円  
柔らかめの「きぬ生揚」と人気の「まったり寄せ豆腐」「おから入りがんも」のセット。  
**(税込み108円のお買得)**



**393** 凍藏 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **315**円(税込) **340**円  
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。



**394** 凍藏 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 もち大豆よせ豆腐(夢さよう)**  
330g **375**円(税込) **405**円  
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。



**395** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の青大豆寄せ**  
200g **230**円(税込) **248**円  
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られます。消泡剤は不使用。



**397** 冷蔵 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。



**398** 冷蔵 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菜種油でふっくらと揚げました。



**399** 凍藏 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、細かく刻みしました。



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



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



赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種



**402** 冷蔵 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  
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と三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。



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



**404** 凍藏 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**きのがんも**  
通常本体 **280**円(税込) **260**円(税込) **281**円  
国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。



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



**407** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157**円(税込) **170**円  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっと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。



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



**仕込む日の朝に大豆をひき割りに上げています**

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)

**408** **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。

**409** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3  
タレ・カラシ付 **208円(税込)** (225円)  
茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

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

**415** **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。

**410** **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。

**411** **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。

**416** **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。

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

**418** **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)

**419** **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)

**420** **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)

**421** **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)

**422** **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)

**423** **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)

**424** **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)



**425** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦パン**  
1個 **300円(税込)** (280円) (302円)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**426** **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

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

**428** **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〕

**429** **蔵**  
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**あんころパイ**  
約100g **387円(税込)** (380円) (410円)  
国産小麦全粒粉で作ったパイ生地、農薬を使わずに栽培した小豆でつくったあんをサンドしました。

**430** **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

**431** **蔵**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神ふぞろいプチパン**  
10個 **400円(税込)** (432円)  
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**432** **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

**433** **蔵**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神ソフトフランス**  
350g **370円(税込)** (360円) (389円)  
白神山地の残雪とブナの葉をイメージしたシンプルな美味しさのソフトフランスパンです。

**434** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**ココアロール**  
1個(約77g) **300円(税込)** (280円) (302円)

**435** **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)



**436** **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)** (470円) (508円)  
シンプルな素材の生地、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。〔乳製品GMO飼料不分別〕



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

**438** **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)

**439** **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。

**440** **蔵**  
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月  
**甘夏と伊予柑のマーメイド**  
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。

**441** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日/乳・豆  
**生チョコレートペスト**  
160g **440円(税込)** (475円)  
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**442** **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)

**443** **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)

**444** **蔵**  
ムソー ◎10ヶ月/米  
**玄米フレーク・フロスト**  
150g **360円(税込)** (389円)  
有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレック状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

**445** **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)

**446** **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)

**447** **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。

**448** **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〕



**449** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎15日以上/麦・米  
**玄米パンあんなし**  
3個 **460円(税込)** (497円)  
小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩

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

**451** **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〕



**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〕



**453** **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〕



**454** **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〕



**455** **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〕



**456** **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〕



**457** **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〕



**458** **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〕



**459** **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〕



**460** **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〕



**461** **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〕



**462** **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〕



**463** **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〕



**464** **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〕



**465** **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〕



**466** **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〕



**467** **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〕



**468** **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〕



**469** **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〕



**470** **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〕



**471** **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〕



**472** **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〕



**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** (税込 270円)

**102** 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)

[放] 不検出 <1.7<2.0



**着色していない自然な黄身の色**

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

JAやさと / 卵

**産直たまご**

**103** 10個 (MS~LLサイズ) **290** (税込 313円)

**104** 6個 (MS~LLサイズ) **200** (税込 216円)

[放] 不検出 <2.0<2.2



**105** 蔵

秋川牧園 / 卵

**秋川牧園のたまご 10個**

10個(S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <2.3<2.5



**106** 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

**平飼いの有精卵10個**

10個 **590** (税込 637円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。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** (税込 281円)

**よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌した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** (税込 232円)

**山地酪農牛乳**

1ℓ **398** (税込 430円)

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



タカハシ乳業 ◎5日/乳

**那須のおいしい牛乳**

1000ml **340** (税込 367円)

**おいしい低脂肪乳**

1000ml **300** (税込 324円)

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



よつ葉乳業 ◎14日/乳

**よつ葉生乳仕立てカフェオレ**

200ml **100** (税込 108円)

1000ml **260** (税込 281円)

**よつ葉のむヨーグルトプレーン**

250g **160** (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AFEオレ**

500ml **180** (税込 194円)

1ℓ **300** (税込 324円)

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



函南東部農協 ◎13日/乳

**飲んでやさしいヨーグルト**

500ml **195** (税込 211円)

1000ml **330** (税込 356円)

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

**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]

**464** 蔵

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

**増量よつ葉シュレッドチーズ**

300g(250g+50g) **520** (税込 562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



**459** 蔵 G不使用

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン**

80g **145** (税込 157円)

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



**460** 蔵 G不使用

よつ葉乳業 ◎17日/乳

**よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **215** (税込 232円)

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



**461** 蔵 G不使用

函南東部農協 ◎12日/乳

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **270** (税込 292円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



**463** 蔵 G不使用

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

**牧場のカスタードプリン**

100ml **210** (税込 227円)

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

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

**465** 蔵

よつ葉乳業 ◎90日/乳

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360** (税込 389円)



**467** 蔵

函南東部農協 ◎35日/乳

**南箱根のモッツアレラチーズ**

100g **585** (税込 632円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



**468** 蔵

よつ葉乳業 ◎180日/乳

**よつ葉バター(加塩)**

150g **305** (税込 329円)

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



**469** 蔵

よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362** (税込 391円)

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



**470** 蔵

函南東部農協 ◎5日/乳

**丹那生クリーム**

200ml **435** (税込 470円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

**千葉県 三芳村蛸まい研究会**

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

<b>471</b> 蔵	白米	2kg	<b>950</b> (税込 1026円)
<b>472</b> 蔵	白米	5kg	<b>2300</b> (税込 2484円)
<b>473</b> 蔵	玄米	5kg	<b>2200</b> (税込 2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

**山形県 庄内協同ファーム**

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

<b>480</b> 蔵	白米	5kg	<b>2900</b> (税込 3132円)
<b>481</b> 蔵	玄米	5kg	<b>2660</b> (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

**180452** 蔵 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 / 米

古代米 あさむらさき

500g **980** (税込 1058円)

**秋田県 ライスロッヂ大湯**

あきたこまち 無農薬無化学肥料

<b>474</b> 蔵	白米	2kg	<b>1560</b> (税込 1685円)
<b>475</b> 蔵	七分胚芽米	2kg	<b>1560</b> (税込 1685円)
<b>476</b> 蔵	白米	5kg	<b>3500</b> (税込 3780円)
<b>477</b> 蔵	七分胚芽米	5kg	<b>3500</b> (税込 3780円)
<b>478</b> 蔵	玄米	5kg	<b>3250</b> (税込 3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

<b>479</b> 蔵	白米	5kg	<b>2850</b> (税込 3078円)
--------------	----	-----	------------------------

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**庄内ササニシキ** JAS

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

<b>482</b> 蔵	玄米	2kg	<b>1500</b> (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

<b>483</b> 蔵	白米	5kg	<b>2650</b> (税込 2862円)
<b>484</b> 蔵	玄米	5kg	<b>2430</b> (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

<b>485</b> 蔵	白米	5kg	<b>2650</b> (税込 2862円)
<b>486</b> 蔵	玄米	5kg	<b>2430</b> (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

<b>487</b> 蔵	もち米	2kg	<b>1100</b> (税込 1188円)
--------------	-----	-----	------------------------

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

**180464** 蔵

創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび

170g **650** (税込 702円)

**180476** 蔵

創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ

170g **530** (税込 572円)

**180488** 蔵

ミエハク ◎1年

押麦

800g **510** (税込 551円)

**高知県 高生連**

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

<b>488</b> 蔵	白米	5kg	<b>3400</b> (税込 3672円)
<b>489</b> 蔵	玄米	5kg	<b>3280</b> (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

<b>490</b> 蔵	白米	5kg	<b>2660</b> (税込 2873円)
<b>491</b> 蔵	玄米	5kg	<b>2430</b> (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

<b>492</b> 蔵	白米	2kg	<b>1500</b> (税込 1620円)
<b>493</b> 蔵	白米	5kg	<b>3580</b> (税込 3866円)
<b>494</b> 蔵	玄米	2kg	<b>1380</b> (税込 1490円)
<b>495</b> 蔵	玄米	5kg	<b>3300</b> (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

**180490** 蔵 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 / 米

米ぬか

1kg **198** (税込 214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**180506** 蔵

マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか

400g **280** (税込 302円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

### 菓房はら山 季節限定!春の和菓子

ほのかな塩味と淡い桜の香りがお口に広がります



原材料/砂糖、白いんげん豆、小麦粉、卵、塩漬桜葉、塩漬桜花、蜂蜜、バター、重曹【卵・乳製品GMO飼料不分別】

**498** 凍 G不使用 菓房はら山 ◎20日以上/卵・乳・麦 **桜花饅頭** 40g×4個 **600円**(税込) **648円**(税込)

桜葉の塩漬けを混ぜこんだ北海道産白いんげんを使用した白餡がたっぷり。饅頭の頭には桜の花の塩漬けをあしらった春らしい饅頭です。

### もちもちの皮で包んだ苺たっぷりの餡



配通 3月4回 甜菜糖(北海道)、有機もち米、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、有機馬鈴薯澱粉(北海道) **496** 凍 G不使用 菓房はら山 ◎90日以上/米 **竹村さんのいちごを使った苺大福** 40g×4個 **630円**(税込) **680円**(税込)

### 甘酸っぱい苺の餡が絶妙です



配通 3月4回 砂糖、鶏卵、小麦粉、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、米餡、蜂蜜、みりん、重曹【卵GMO飼料不使用】 **497** 凍 G不使用 菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦・米 **竹村さんのいちごを使った苺どら焼** 60g×3個 **560円**(税込) **605円**(税込)

### ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



原材料/あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]

**499** 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎180日以上/米 **芽吹き屋おはぎ** 6個(300g) **650円**(税込) **702円**(税込)

国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんであみました。自然解凍でお召上がりください。

### とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水飴、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水飴、大麦粉、食塩、山芋粉) **500** 凍 G調味料 岩手阿部製粉 ◎90日以上/米 **もち料理シリーズあんもち** 200g **460円**(税込) **497円**(税込)

### 枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がもちりしたもちにからみます



ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水飴、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水飴、大麦粉、食塩、山芋粉) **501** 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 **もち料理シリーズずんだもち** 200g **460円**(税込) **497円**(税込)

### おまとも 特価



**502** 蔵 関商店 ◎6ヶ月以上 **北海道十勝 つぶあん2袋** 270g×2 **930円** **920円**(税込) **994円**(税込) 北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

### おまとも 特価



**504** 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**(税込) 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]、米酢

### おまとも 特価



**505** 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 **180円**(税込) **194円**(税込) 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

### おまとも 特価



**506** G不使用 サンコー ◎60日/豆・麦・米・え **小魚スナック** 55g **240円**(税込) **259円**(税込) 馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(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

### 誰にでも好まれるサクサクの塩味



原材料/うるち米、米油、塩、昆布、鰹節 **510** G不使用 アリモト ◎60日以上/米 **袋・山田錦煎餅・塩** 30枚 **498円**(税込) **538円**(税込) 幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

### どこかなつかしくてほっとする、やさしい甘み



配通 3月4回 原材料/柿(長野県松川町) **511** 蔵 さんさんファーム ◎60日 **市田柿を使った干し柿** 200g **780円** **775円**(税込) **837円**(税込) 市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りしました。

### おまとも 特価



**503** 蔵 関商店 ◎6ヶ月以上 **北海道十勝 ねりあん2袋** 270g×2 **930円** **920円**(税込) **994円**(税込) 北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

### おまとも 特価



**507** 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**(税込) 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)

### おまとも 特価



**508** 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/卵・豆・麦 **豆乳カステラ** 5切 **328円**(税込) **354円**(税込) 砂糖、鶏卵【GMO飼料不分別】、小麦粉、豆乳、水あめ

### おまとも 特価



**509** G不使用 しみず食品 ◎30日/卵・麦・米 **黒糖入りパンケーキ** 6個 **390円**(税込) **421円**(税込) 小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹【卵GMO飼料不分別】

### ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



**513** G 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**(税込) ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

### おまとも 特価



**514** G 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**(税込) アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

### おまとも 特価



**516** G ネオファーム ◎12ヶ月 **赤レンズ豆** 120g **215円** **168円**(税込) **181円**(税込) トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

### 歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

特 神奈川県産



原材料/落花生(神奈川県中井町) **517** G 大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落 **大原さんのから付落花生** 200g **960円** **918円**(税込) **991円**(税込) 神奈川県中井町の大原好文さんが農薬・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

### 素材がぎっしり・携帯にも便利

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



**518** G Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落 **フルーツ&ナッツバー ココナッツ** 40g **268円**(税込) **289円**(税込) 有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機ひまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料

### おまとも 特価



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

### おまとも 特価



原材料/レーズン(米国) **512** 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 **レーズン(干しぶどう)3袋** 120g×3 **984円** **899円**(税込) **971円**(税込) 天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーなおいしさです。

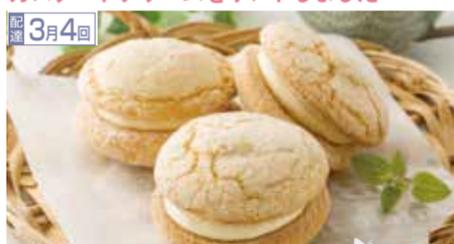
### おまとも 特価



**515** G ネオファーム ◎6ヶ月 **松の実** 30g **468円**(税込) **505円**(税込) 中国産松の実

### 兵庫県淡路島 弁天堂

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました



原材料/卵、小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、パニラビーンズ【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

**521** 凍 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米 **弁天堂カスタードクリームプッセ** 3個 **718円**(税込) **775円**(税込)

生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召上がりください。プッセ1個は約40gです。

淡路島産のレモンを使用した滑らかな舌ざわりのチーズケーキ



原材料/ビートグラニュー糖(国内製造)、クリームチーズ、卵、国産小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、レモン、バター、牛乳/安定剤(ローカストビーニング)【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

**522** 凍 G不使用 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 **弁天堂・国産レモンのレアチーズ** 2個 **698円**(税込) **754円**(税込)

国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

### 山形県 庄内協同ファーム

サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷり楽しめます



原材料/うるち米、砂糖(てんさい糖) **523** G不使用 庄内協同ファーム ◎45日/米 **ぼんちゃん** 100g **290円**(税込) **313円**(税込)

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用で栽培したうるち米を使ったボン菓子です。

### おまとも 特価



配通 3月4回 **524** G不使用 庄内協同ファーム ◎90日/豆・米 **玄米おこし** 約150g **390円**(税込) **421円**(税込) 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)

### おまとも 特価



配通 3月4回 **525** G不使用 庄内協同ファーム ◎90日/豆・米 **米おこしモロヘイヤ入り** 150g **390円**(税込) **421円**(税込) 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)

### おまとも 特価



配通 3月4回 **526** 庄内協同農産 ◎90日/米 **玄米あられ** 80g **280円**(税込) **302円**(税込)

もち米(山形県庄内産)、食塩

### おまとも 特価



配通 3月4回 **527** G不使用 庄内協同農産 ◎90日/米 **揚げ潮あられ** 80g **295円**(税込) **319円**(税込)

もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

**菱和園がお届けする  
有機のお茶**



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

**特**

528 菱和園  
有機煎茶・金  
100g 990円 **978円** (税込1056円)

**東京都八王子市  
珈琲実験室**



3月4回  
536 珈琲実験室 ◎1年以上  
リラックスティー・ダーズリン  
50g **450円** (税込486円)

3月4回  
537 珈琲実験室 ◎1年以上  
リラックスティー・アッサム  
50g **450円** (税込486円)

**フルーティーで濃厚です  
希釈するのでたっぷり  
お飲みいただけます**



**有機栽培の国産の  
お米で作りました**

**新**



エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

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。

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

3月4回  
538 珈琲実験室 ◎12ヶ月  
ソフトブレンドコーヒー粉  
200g **540円** (税込583円)

3月4回  
539 珈琲実験室 ◎360日  
ソフトブレンドコーヒー豆  
200g **540円** (税込583円)

3月4回  
540 珈琲実験室  
コーヒー用無漂白ペーパー101  
1~2人用(100枚) **250円** (税込275円)

原材料/カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜

180816 珈琲実験室 ◎1年以上  
ジャブマック  
酵素カシス(飲料)  
565ml **1890円** (税込2041円)

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

マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米

541 マルクラ食品  
マルクラ国産有機玄米あま酒  
250g **450円** (税込486円)

542 マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米

マルクラ国産有機白米あま酒  
250g **450円** (税込486円)

本品1袋に水400~500cc位の水です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。

531 菱和園 ◎6ヶ月  
国産有機あずき茶TB  
20袋(100g) **780円** (税込842円)

国産の有機小豆を100%使用して丁寧に焙煎したお茶です。熱湯1リットルに2~3袋を入れ5分ほどおいてティーバッグを取り出してください。急須でもお飲みいただけます。

532 ミエハク ◎1年以上  
麦茶52ティーバッグ  
8g×52袋 **460円** (税込497円)

533 金沢大地 ◎1年  
国産有機六条大麦茶16P  
10g×16パック **368円** (税込397円)

534 ネオファーム ◎2年  
アールグレイティー  
2.2g×25パック **498円** (税込538円)

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。

535 創健社 ◎360日/乳  
ミルクココア  
16g×5 **367円** (税込396円)

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]

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。

544 もりだくさん ◎6ヶ月以上  
さんさんファームりんごジュース  
1ℓ **800円** (税込864円)

**りんご本来の甘さと  
香りをお楽しみください**



**ミネラルバランスの  
よい軟水でデトックス**



長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

545 創健社 ◎150日以上  
緑茶  
500ml **138円** (税込149円)

180518 箱  
500ml×24本 **3200円** (税込3456円)

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。

180828 光食品 ◎1年  
国産有機野菜ジュース  
125ml×18本 **2829円** (税込3055円)

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

180830 光食品 ◎1年/麦  
ぶどうサイダー+レモン  
250ml×30缶 **4000円** (税込4320円)

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

180841 光食品 ◎1年  
ヒカリ オーガニックジンジャーエール  
250ml×30缶 **3980円** (税込4298円)

原材料/りんごストレート果汁(長野県)

543 長野興農 ◎360日以上  
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。

原材料/水(島根県)

180520 KFG ◎1年以上  
箱アルカリ水 金城の華  
500ml×24本 **2980円** (税込3218円)

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用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水

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。

180853 マルサンアイ ◎60日以上/豆  
豆ジャン(豆乳飲料)  
200ml×24 **1972円** (税込2130円)

無添加、麦芽100%とノンアルコールビール

180555 日本ビール ◎6ヶ月  
ノンアルコールビール龍馬1865  
350ml×3缶 **370円** (税込400円)

180567 箱  
350ml×24缶 **2790円** (税込3013円)

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

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180579 小正醸造 /米  
小正謹醸いも焼酎25  
720ml **1210円** (税込1331円)

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

3月4回  
有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180580 長良天然ワイン醸造  
天然葡萄酒 赤(甘口)  
720ml **1400円** (税込1540円)

3月4回  
酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

180592 長良天然ワイン醸造  
天然葡萄酒 白(甘口)  
720ml **1400円** (税込1540円)

180531 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆  
豆乳で元気  
125ml×24 **3840円** (税込4147円)

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%)

180543 フジワラ化学 ◎240日  
フジワラの青汁  
7パック **1100円** (税込1188円)

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。

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

180622 りんねしゃ ◎2年  
くすの木せんこう  
70g **940円** (税込1034円)

くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

180660 ポーソー油脂  
カビ取り泡スプレー 詰替  
300ml **720円** (税込792円)

180683 木曾路物産  
セスキ炭酸ソーダ  
300g **300円** (税込330円)

まとめ得  
180609 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。

まとめ得  
180610 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%

**スプレーしてからペーパー類や  
清潔な布でふき取ってください**



180634 シャボン玉石けん  
ふきふきせっけん  
300ml **800円** (税込880円)

180646 キッチン、ダイニングテーブルなど気になった時にさっと使えるスプレータイプのふき取り洗浄剤です。アルコール、香料など不使用。

180658 ポーソー油脂  
ニューライスター100  
3kg **960円** (税込1056円)

180774 ティーブランニング  
チャックさんフリーザー袋大  
30枚 **452円** (税込497円)

厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

180786 ティーブランニング  
チャックさんフリーザー袋小  
50枚 **452円** (税込497円)

厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

180695 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)

180701 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)

180749 ティーブランニング  
結ばます半透明ゴミ袋45L  
50袋 **643円** (税込707円)

180762 ティーブランニング  
とくとくキッチンパック  
180枚 **343円** (税込377円)

180725 丸富製紙  
キッチンペーパー  
100組×3箱 **370円** (税込407円)

180713 マスコ製紙  
ピュアティッシュ5箱  
200組×5箱 **430円** (税込473円)

180737 ティーブランニング  
半透明ゴミ袋45リットル  
45ℓ×50袋入 **593円** (税込652円)

65×80cm(厚さ0.02mm)

180750 ティーブランニング  
手さげポリ袋  
100枚 **600円** (税込660円)

たて54cm×よこ30cm

180798 宇部フィルム  
ポリラップ22cm×40m  
22cm×40m **158円** (税込174円)

180804 宇部フィルム  
ポリラップ30cm×20m  
30cm×20m **143円** (税込157円)

**しっかり朝食!**

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

**546** **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**

**547** **蔵G不使用**  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960円**(税込) **1037円**

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

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

**G** **不使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**551** 1ℓ **500円**(税込) **540円**  
**552** 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** **不使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**

**553** 360ml **440円**(税込) **475円**  
**554** 1ℓ **765円**(税込) **826円**

**3月4回**

**548** **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**

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。

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

**549** **蔵G不使用**  
海の精 ◎4ヶ月以上/豆・米  
**海の精国産特栽玄米味噌**  
1kg **1360円**(税込) **1469円**

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

**550** **蔵G不使用**  
海の精 ◎4ヶ月以上/豆  
**海の精国産特栽・麦味噌**  
1kg **1280円**(税込) **1382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。

**555** **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**

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。

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

**557** **蔵G不使用**  
横井醸造工業 ◎2年/麦・米  
**真黒酢**  
500ml **1520円**(税込) **1642円**

**558** **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**

**559** **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。

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

**560** **蔵G不使用**  
里山製糖  
**奄美瀬戸内粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **620円**(税込) **670円**

**561** **蔵G不使用**  
**純黒糖(ブロック)**  
300g **550円**(税込) **594円**

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

**562** **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。

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

**563** **蔵G不使用**  
青い海  
**海の華(やきしお)**  
300g **200円**(税込) **216円**

**圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油**  
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

**G** **不使用**  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**568** **蔵G不使用**  
1250g **830円**(税込) **896円**

**569** (小) **蔵G不使用**  
600g **500円**(税込) **540円**

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

**564** **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**

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

**565** **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**

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

**566** **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**

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

**567** **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**

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**570** **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**

**使い勝手の良い「だしー番」シリーズ**

**571** **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**

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]

**574** **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、焼きそばなどにもご使用いただけます。

**579** **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。

**時短で本格的なトマト料理を♪**

**580** **蔵G不使用**  
ナガノトマト ◎12月以上  
**あらくつぶしたトマトピューレー**  
390g **240円**(税込) **248円**

イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレーづけの濃縮タイプ。

**ピザやピザトーストの他チキンライスやパスタにもどうぞ♪**

**577** **蔵G不使用**  
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **380円**(税込) **400円**

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

**572** **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**

**575** **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**

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

**581** **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**

**578** **蔵G不使用**  
創健社 ◎90日以上/麦  
**全粒粉入りピザミックス**  
200g **380円**(税込) **394円**

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

**お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ♪**

**578** **蔵G不使用**  
創健社 ◎90日以上/麦  
**全粒粉入りピザミックス**  
200g **380円**(税込) **394円**

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

**582** **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**

東京食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中辛に仕上げました。[GMO飼料不分別]

**584** **蔵G不使用**  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米  
**カレールー**  
150g **270円**(税込) **292円**

**585** **蔵G不使用**  
**中辛**  
150g **270円**(税込) **292円**

**586** **蔵G不使用**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**  
115g **352円**(税込) **380円**

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

**ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます**

**588** **蔵G不使用**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産野菜の五目ちらし寿司**  
150g2合用 **430円**(税込) **464円**

国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

**炊飯器で手軽に美味しくお赤飯**

**589** **蔵G不使用**  
山清 ◎180日以上  
**あずき水煮(赤飯用)**  
2合炊き **278円**(税込) **300円**

北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

**583** **蔵G不使用**  
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**

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、枕産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

**587** **蔵G不使用**  
風と光 ◎180日以上/麦  
**オーガニックヴィーガンカレー**  
150g(約5皿分) **670円**(税込) **724円**

甘味に有機ぶどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールーです。

**590** **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**

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。

**180865** **蔵G不使用**  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320円**(税込) **346円**

**180877** **蔵G不使用**  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320円**(税込) **346円**

**180889** **蔵G不使用**  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350円**(税込) **378円**

**180890** **蔵G不使用**  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **320円**(税込) **346円**

**591**   
伊藤食品 1年半以上  
鯖ライトツナフレークオイル無添加  
70g×3 **580** (税込 **626**円)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママス」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**592**   
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** (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。

**593**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/米  
とろイワシ水煮缶  
190g **388** (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。

**599**   
桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落  
純正ラーメン  
5食分 **645** (税込 **697**円)  
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

**600**   
桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦  
純正ラーメン豆乳塩だし味  
104g **155** (税込 **167**円)  
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製豆乳塩だしスープをつけました。

**601**   
桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
ごまラーメン  
100g **150** (税込 **162**円)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

**594**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦・米  
とろさびみそ煮缶  
180g **420** (税込 **454**円) (放) 不検出 <1.0<8.0

**596**   
アグリコンセルベレーガ 6ヶ月  
有機トマト・ジュースづけ(カット)  
400g **197** (税込 **213**円)

**598**   
小林農園 180日以上/豆・麦・米  
野生種なめ茸  
200g **370** (税込 **400**円)  
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

**生麺に近い食感に仕上げました♪**  
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米粉・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔GMO飼料不分別〕  
**おまとも 特価**

**調味料**   
創健社 90日以上/豆・麦・米  
酸辣湯麺(サンラータンメン)  
**602** (麺80g) **200** (税込 **216**円)  
**603** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **1000** (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。  
**おまとも 特価**

**595**   
千葉産直サービス 18ヶ月以上/米  
とろさび水煮缶  
180g **420** (税込 **454**円) (放) 不検出 <1.0<8.0

**597**   
創健社 6ヶ月以上  
有機ホールトマト缶  
400g **180** (税込 **194**円) (固形量240g)

**602** (麺80g) **200** (税込 **216**円)  
**603** 5袋 111g(麺80g) 通常本体×5 **1000** (税込 **972**円)

**調味料**   
創健社 45日以上/豆・麦  
ソース焼きそば  
**604** (麺90g) **150** (税込 **162**円)  
**605** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **750** (税込 **680**円) (税込 **734**円)

**604** (麺90g) **150** (税込 **162**円)  
**605** 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **750** (税込 **680**円) (税込 **734**円)

**606**   
東日本産業 1年/麦  
南部小麦粉  
1kg **390** (税込 **421**円) (放) 不検出 <0.7<0.5

**607**   
江別製粉 4ヶ月以上/麦  
麦の里えべつ強力粉  
1kg **490** (税込 **529**円)

**608**   
熊本製粉 4ヶ月以上/麦  
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)  
2kg **870** (税込 **940**円)  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

世界自然遺産白神山  
地から発見された、  
純天然酵母です。発  
酵力にも優れ、種こ  
しの必要がありません。  
説明書付き。  
サラ秋田白神 1年6ヶ月  
白神こだま酵母ドライ  
**180014**   
10g×5 **680** (税込 **734**円)  
**180993** 徳用   
200g **2000** (税込 **2160**円)

**611**   
よつ葉乳業 12ヶ月/乳  
よつ葉スキムミルク  
150g **248** (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〕

**613**   
三木食品 3ヶ月以上/麦  
マムのパン粉  
230g **208** (税込 **225**円)

**610**   
東日本産業 4ヶ月/麦  
南部小麦全粒粉  
1kg **420** (税込 **454**円) (放) 不検出 <0.7<0.5

**609**   
阿部製粉 180日以上/麦  
国内産薄力小麦粉シラネ  
1kg **340** (税込 **367**円)

**616**   
庄内協同ファーム 90日以上/豆  
あおっこちゃん(青きな粉)  
通常本体 130g **250** (税込 **259**円)  
通常本体 130g **240** (税込 **259**円)  
農薬・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。

**618**   
渡部農場(北海道)  
あずき  
300g **500** (税込 **540**円)  
北海道上士幌町の渡部信一さん。

**614**   
桜井食品 6ヶ月  
片栗粉  
200g **225** (税込 **243**円)

**619**   
金子製麺 2ヶ月以上/麦  
全粒粉太うどん  
240g **190** (税込 **205**円)

しっとり、ふんわり、軽い口  
溶けのパンケーキミックス♪  
**特**  
原材料/小麦粉(北海道産)、砂糖(北海道産)、バターミルクパウダー(北海道産)、食塩、ベーキングパウダー  
**612**   
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  
通常本体 450g **520** (税込 **551**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〕

**615**   
庄内協同ファーム 90日以上/豆  
黒豆きな粉  
130g **400** (税込 **432**円)  
農薬・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

**617**   
庄内協同ファーム 45日以上/米  
玄ころもち  
8個 **320** (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。

**3月3回にお届けします**  
原材料/小豆(北海道)

**622**   
金子製麺 45日以上/麦・そ  
足柄古式そば(五割そば)  
240g **260** (税込 **281**円)

**620**   
坂利製麺所 360日/麦  
吉野葛うどん  
200g **358** (税込 **387**円)

**625**   
庄内協同ファーム 45日以上/米  
玄米切もち  
500g (12~13個) **650** (税込 **702**円)

**616**   
庄内協同ファーム 90日以上/豆  
あおっこちゃん(青きな粉)  
通常本体 130g **250** (税込 **259**円)  
通常本体 130g **240** (税込 **259**円)  
農薬・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。

**617**   
庄内協同ファーム 45日以上/米  
玄ころもち  
8個 **320** (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。

**623**   
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** (税込 **410**円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**621**   
坂利製麺所 720日/麦  
吉野葛そうめん  
250g **410** (税込 **443**円)

**626**   
庄内協同ファーム 30日以上/米  
よもぎ切もち  
500g (12~13個) **680** (税込 **734**円)

**617**   
庄内協同ファーム 45日以上/米  
玄ころもち  
8個 **320** (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。

**618**   
渡部農場(北海道)  
あずき  
300g **500** (税込 **540**円)  
北海道上士幌町の渡部信一さん。

**623**   
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** (税込 **410**円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**624**   
江別製粉 8ヶ月/麦  
北海道産小麦100%マカロニタイプ  
200g **200** (税込 **216**円)  
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

生の国産大豆から  
搾った雑味のない  
生搾りの豆乳を消  
泡剤を一切使わず  
煮込み、ニガリだけ  
を加えた豆腐で作  
りました。  
**627**   
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** (税込 **505**円)

**628**   
坂利製麺所 360日/麦  
ちぎって作ったおいしい手焼き麺  
42g **300** (税込 **324**円)

**630**   
金正食品 365日以上  
国産はるさめ  
100g **230** (税込 **248**円)

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。  
**632**   
ムソー 1年  
無漂白かんぴょう  
40g **460** (税込 **497**円)

**633**   
小林海苔店 90日  
アオサ粉  
20g **180** (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。

**647**   
創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
メイシーのりとたまごのふりかけ  
28g **230** (税込 **248**円)  
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

駿河湾の海産乾物  
**カクサ**

**634**   
カクサ 180日以上  
花かつお  
30g **190** (税込 **205**円)

**636**   
カクサ 180日以上  
そばだし  
120g **380** (税込 **410**円)  
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

有明海の家苔自慢  
**成清海苔店**

**641**   
成清海苔店 180日  
有明一番摘 寿司はね焼のり  
10枚入 **360** (税込 **389**円)

**643**   
成清海苔店 90日  
韓国風味付塩焼海苔  
4つ切20枚 **420** (税込 **454**円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**635**   
カクサ 180日以上  
かつお削りパック  
30g **200** (税込 **216**円)

**640**   
カクサ 90日以上/え  
桜えび(素干)  
6g **498** (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。

**644**   
成清海苔店 180日/豆・麦・米・え  
味付おかず海苔  
20枚×3袋 **400** (税込 **432**円)  
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**642**   
成清海苔店 180日  
有明一番摘 お徳用きずのり  
全型 10枚入 **630** (税込 **680**円)

**646**   
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米  
梅かつおふりかけ  
50g **370** (税込 **400**円)  
国産のしそふりかけを鹽節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

**637**   
カクサ 180日以上  
老舗のだし  
8g×16P **360** (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。

**638**   
カクサ 90日以上  
カクサの無添加煮干し  
150g **360** (税込 **389**円)

**640**   
カクサ 90日以上/え  
桜えび(素干)  
6g **498** (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。

**644**   
成清海苔店 180日/豆・麦・米・え  
味付おかず海苔  
20枚×3袋 **400** (税込 **432**円)  
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**645**   
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え  
えびふりかけ  
50g **330** (税込 **356**円)  
アミエビの風味を活かし、香りが豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**646**   
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米  
梅かつおふりかけ  
50g **370** (税込 **400**円)  
国産のしそふりかけを鹽節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

**宮城県仙台市 趙さんの味**

発酵過程の味の変化をお楽しみください



原材料/白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおぶし、ホタテ、純米酢)

**648** 冷蔵 趙さんの味 趙さんの味 はさみ込みキムチ 350g **600**円(税込) **648**円

丁寧に塩漬け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めりつけた本格キムチです。

**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。



**649** 冷蔵 趙さんの味 趙さんの味 熟成白菜キムチ 200g **368**円(税込) **397**円

**コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み**

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。



**650** 冷蔵 G不使用 趙さんの味 趙さんの味 チャンジャ 50g **380**円(税込) **410**円

**やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌**



原材料/味噌、砂糖、酒、唐辛子、醤油

**181031** 冷蔵 G不使用 趙さんの味 趙さんの味 コチュジャン 150g **500**円(税込) **540**円

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

**薬味がたくさん入った調味料「葉念醬(ヤンニョムジャン)」。味付けにこれ一本**



原材料/醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡椒、ラフランス、白胡椒、純米酢

**181043** 冷蔵 G不使用 趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ) 240g **570**円(税込) **616**円

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

**京都桂 胡麻の山田製油**

濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました



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

**181122** 冷蔵 G不使用 山田製油 白ごまだれ 165g **630**円(税込) **680**円

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

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

**181134** 山田製油 へんこ一番絞りごま油 275g **800**円(税込) **864**円

**181158** 山田製油 へんこ炒りごま(黒) 50g **250**円(税込) **270**円

**181160** 山田製油 ごますりすり(黒) 45g **300**円(税込) **324**円

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

**181146** 山田製油 ごまら油 60g **500**円(税込) **540**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、ゆっくり攪いて作ります。ごま和えなどに。

**181171** 山田製油 ごまねりねり(白) 150g **600**円(税込) **648**円

**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

**181183** 飯尾醸造 純米富士酢 500ml **630**円(税込) **680**円

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

**飯尾醸造**

簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たまり(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**181195** 飯尾醸造 富士すのもの酢 360ml **550**円(税込) **594**円

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

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。

**181201** 飯尾醸造 富士ずぼん酢 360ml **780**円(税込) **842**円

**181213** 飯尾醸造 紅芋酢(大) 500ml **2400**円(税込) **2592**円

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

**島根県出雲市 別所蒲鉾店**

**だしがしっかり利いている出雲おでん**

セット内容/ちくわ1個、魚魚ウィンナー2個、魚ぎょっと骨入りバーグ2個、あらめボール天2個、おじいちゃんつぶら2個、ささがきごぼう天2個、ベジタボールかぼちゃ2個、ほうれん草つみれ1個、むすび昆布2個、だしパック1袋、魚屋のおでんだし1袋



原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし(醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖)、だしパック(煮干し、鰹節、昆布、椎茸)

**181055** 凍 G不使用 別所蒲鉾店 出雲のおでん種セット大 9種16個 **850**円(税込) **918**円

独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

**厳選素材で作ったおでんをおいしいだし付きで! 二人分にちょうどいいサイズ**

セット内容/ちくわ1個、魚魚ウィンナー2個、白つみれ1個、おじいちゃんつぶら1個、あらめボール1個、魚ぎょっと骨入りバーグ1個、玉ねぎボール1個、魚屋のおでんだし1袋



原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、砂糖、玉ねぎ、食用菜種油、蒲鉾、食塩、味噌、人参、ごぼう、魚醤、ねぎ、鰹だし、昆布だし、生姜、味噌、干しあらめ 液体濃縮だし(醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖)

**181067** 凍 G不使用 別所蒲鉾店 出雲のおでん種セット小 7種8個 **560**円(税込) **605**円

独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だし付きです。

**魚肉とイカのうまみがたっぷり! おでんや煮物がおいしくなります**

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷりと練り込みました。

**181079** 凍 G不使用 別所蒲鉾店 いか天 100g(4枚) **350**円(税込) **378**円

**弾力のある竹輪をカラッと香ばしく**

焼くかわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

**181080** 凍 G不使用 別所蒲鉾店 ちくわ磯辺揚げ 120g **350**円(税込) **378**円

**181092** 別所蒲鉾店 お魚チップス甘えび 40g **250**円(税込) **270**円

**181110** 別所蒲鉾店 お魚チップスオニオンソテー 40g **250**円(税込) **270**円

**181109** 別所蒲鉾店 お魚チップスあおさ 40g **250**円(税込) **270**円

**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

**181183** 飯尾醸造 純米富士酢 500ml **630**円(税込) **680**円

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

**飯尾醸造**

簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たまり(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**181195** 飯尾醸造 富士すのもの酢 360ml **550**円(税込) **594**円

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

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。

**181201** 飯尾醸造 富士ずぼん酢 360ml **780**円(税込) **842**円

**181213** 飯尾醸造 紅芋酢(大) 500ml **2400**円(税込) **2592**円

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

**お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。**

**山梨県北杜市 谷櫻酒造**

滋賀県産有機 JAS 認定米「山田錦」を使い、八ヶ岳の伏流水で仕込みました。

滋賀県産有機 JAS 認定米「玉栄」を使い、八ヶ岳の伏流水で仕込みました。

**181274** 谷櫻酒造 純米大吟醸サクラサク 720ml **3836**円(税込) **4220**円

**181286** 谷櫻酒造 純米吟醸 粒粒辛苦 720ml **2220**円(税込) **2442**円

**谷櫻酒造**

**181298** 谷櫻酒造 純米酒粕 1kg **1000**円(税込) **1080**円

**181304** 谷櫻酒造 純米大吟醸酒粕羊羹 43g×3個 **600**円(税込) **648**円

砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、小豆生あん、酒粕、寒天