

ずっとあんしん
もっとおいしい
コスモ食品特集



確かな食材を用いて、時間と手間を惜しまないコスモ食品は、釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法のルーをはじめ、子どもからお年寄りまで世代を超えて楽しんでいただける商品づくりを目指しています。

本格的な焼肉屋さんの味♪

特



精肉・惣菜・レストラン・食品・和菓子の5事業を主要事業としている、明治4年創業の老舗「柿安本店」監修の焼肉のたれです。松坂牛・松坂肉を知り尽くした柿安がおすすめする焼肉のたれをお楽しみください。



併せて
どうぞ



特

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

182002 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 辛口
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

本醸造醤油を使った豊かな風味の焼肉のたれです。辛口に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

182126 凍
知床興農ファーム ◎60日
興農アングス牛ロース焼肉用
200g **980円 (税込)**

赤身の多いロース肉を使用。焼肉に最適な厚さにスライスしました。3mm厚

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡椒、梅肉ビュレ、ブレンビュレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、梅の実

182014 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 中辛
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

行者にんにく、梅肉、松の実、クコの実、卵黄油を入れ中辛に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

赤ワイン仕立ての本格派♪



原材料/醤油(国内製造)、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごビュレ、肉エキス、レモン果汁、香辛料/増粘剤(加工でん粉)

182026 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 ステーキソース
130g 通常本体 400円 (税込) **380円 (税込)**

本醸造醤油に、おろし大根、ソテーオニオンをたっぷり使用しました。〔GMO飼料不分別〕

シチリア産レモン果汁使用♪



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

182038 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 レモンステーキソース
130g 通常本体 400円 (税込) **380円 (税込)**

レモンの風味が豊かなステーキソースです

ローストビーフやローストポークに♪



原材料/玉ねぎ(国産)、醸造酢(りんご酢、穀物酢)、醤油、食用植物油、砂糖、すりおろし西洋わさび、食塩、酵母エキス、ブラックペッパー/増粘剤(加工でん粉)

182041 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 ローストビーフソース
135g 通常本体 350円 (税込) **330円 (税込)**

青森県産りんご酢使用、化学調味料不使用のローストビーフソースです。

フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪

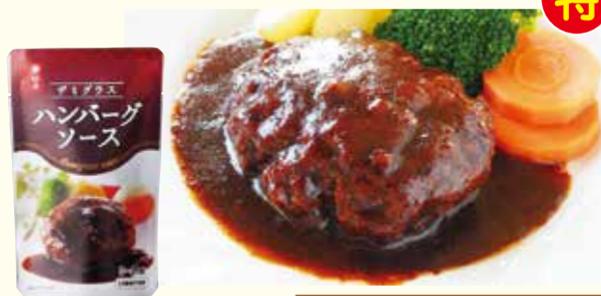


原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、きざみ生姜、鰹節エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

182053 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
柿安 生姜焼きのたれ
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかりました。

3~4人前の洋風のハンバーグソース♪



原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

182065 不使用
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/麦・米
柿安 デミグラス ハンバーグソース
150g 通常本体 280円 (税込) **260円 (税込)**

赤ワインを使用したデミグラスの本格的なソースです。パスタソース作りにもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

お手軽調理で料理上手♪



原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 不使用
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米
コスモ おいしい煮豚のたれ
150g 通常本体 200円 (税込) **180円 (税込)**

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。

野菜果実がたっぷり
お肉を炒めるだけで本格カレーに



原材料/果実・野菜(トマト、リンゴ、ニンジン、バナナ、セロリ、ニンニク、生姜)、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ゴマペースト、ココナッツクリーム、香辛料

182089 不使用
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳
グルテンフリーペーストSpicy
180g(5皿分) **598円 (税込)**

小麦粉を使わずに作ったグルテンフリーのカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

すぐ溶けるフレークタイプ♪



原材料/小麦粉、食用油脂(パーム油)、りんごビュレ、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、ソテーオニオンペースト、ココナッツミルク、ソテー野菜ペースト、マンゴービュレ、ブルーベリーソース、ソテーガーリック、バナナビュレ

182090 不使用
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/麦
直火焼 カレールーあま〜い甘口
110g **300円 (税込)**

フルーツの旨みを効かせたコクのある甘口カレールー。1つのお鍋で、家族みんなが大満足の美味しさです。

ノンオイルタイプ
カレーやハンバーグやおニオンスープなどに



原材料/玉ねぎ

182102 凍
コスモ食品 ◎6ヶ月以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
150g **350円 (税込)**

粗みじん切りにした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。



原材料/玉ねぎ

182114 凍
コスモ食品 ◎6ヶ月以上
炒め玉ねぎスライスカット
200g **350円 (税込)**

スライスした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。

神奈川県産 神奈川のうまいもん

愛川町



NO-RA(農薬)の千葉康伸さんは、安心安全な食という観点だけでなく、地域により良い環境や文化を次世代に残していきたいと考え、地産地消オーガニックに力を入れています。その中でも、みんなで関わって土地を繋いでいくアプローチとして、米・麦・大豆の2年3作を始めました。その結晶がこの味噌です。まずは就農当時から付き合っている、まゆり生協限定商品としてご案内しています。是非「賞味下さい」

ふろふき大根や蒸し野菜につける「食べる味噌」がおすすめ



182199 **ス** **農薬味噌**

NO-RA~農薬~(愛川町)

◎30日以上/豆・米

500g **1000円**(税込1080円)

原材料/有機大豆(愛川町)、米(愛川町)、食塩

NO-RAで育てた有機大豆と米を使い、町田市の井上靴店で昔ながらの製法で仕込んだ味噌です。

平塚市



白土卓志さん(左)と内田達也さん(右)は、2015年いかすを設立、平塚に圃場を構えています。いかすの有機農場で育った細胞が詰まった甘くて香りがよいにんじん。収穫の直前で、はち切れるように「パキン」と割れてしまいました。このような美味しさに目撃されたら、よくないにんじん乾燥野菜を作りました。甘み、旨味、風味がぎゅっと凝縮しています。子どもたちのおやつに、サッとスープに。本場の野菜の美味しさをお楽しみください。

乾燥させていかす 規格外もいかす

3月5日

新



182205

いかす(平塚市)

季節の乾燥野菜パック3種

◎120日以上

20g×3種 **1500円**(税込1620円)

セット予定/白菜、キャベツ、かぶ、にんじん、玉ねぎ、大根など

いかすの有機野菜を約40℃でじっくり乾燥させました。湯戻し後は約10倍に。そのままお菓子のよう、スープの具などに。

小田原市



はなまる農園の石井久喜さんは、2009年二宮町の森を開墾した畑から、化学農薬・化学肥料を使わずに野菜作りをスタート。現在は、はなまる農園で収穫された新鮮で旬な野菜を使った料理を提供している「はなまるキッチン」の運営やピクルス、ジェラートの販売なども行っています。

搾り方がポイントのレモン果汁 スッキリしていて爽やかな味わい



182217 **ス** **蔵**

はなまる農園(小田原市)

◎180日以上

小田原生搾りレモン果汁

150ml **741円**(税込800円)

片浦レモン研究会が栽培したレモンを搾った100%ストレートレモン果汁です。

茅ヶ崎市



今から8年ほど前、茅ヶ崎の老舗寿司屋「欣ずし」の店主・小又学さんは、茅ヶ崎のイワシを使ってアンチエイジングをしようとして行錯誤を重ねていました。きっかけは「茅ヶ崎の名物をつくってみたい」ということ。イワシを塩漬けにすると、出てきたのは濁った塩水。これがある手法で澄ませてみると見事にハマリ、クリアで美味しい魚油がでてきました。規格外や種れ過ぎを理由に廃棄されてしまう魚を有効利用することに、2019年に完成しました！

「イワシ」と「塩」だけでつくられた どこまでもシンプルな旨み調味料

3月5日

新



182229 **ス**

欣ずし(茅ヶ崎市)

えぼしの雫(しらす)

◎90日以上

100ml **700円**(税込756円)

茅ヶ崎でとれたしらすに、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

藤沢市



湘南オリブポークカレーは、藤沢市種豚センターの和田尊さんが育てた「湘南ポークオリブプレミアム」を使っています。湘南ポークオリブプレミアムは、藤沢市の銘柄豚「湘南ポーク」の飼料に、藤沢市内の工場生産したオリブ油のボマース(しほりかす)を加えて育てた豚肉です。その豚肉を同じく藤沢市にある青空ミートハウスで精肉にしてから、カレー工場に届けます。

きめが細かくて柔らかい赤肉とあっさりした脂肪の湘南ポークオリブプレミアム使用



182230 **ス** **G** **不使用**

湘南食育ラボ(藤沢市)

◎90日以上/米

湘南オリブポークカレー

200g **602円**(税込650円)

原材料/豚肉(神奈川県)、玉ねぎ(国産)、トマト、白ワイン、ビーフエキス、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、クミン、コリアンダー、カレー粉、砂糖、ターメリック、チリパウダー、食塩、オリブオイル、米粉、酵母エキス配合調味料、肉エキス、ブラックペッパー

湘南ポークオリブプレミアムと農薬不使用玉ねぎがたっぷり入った、グルテンフリーレトルトカレーです。温めてください。[GMO飼料不分別]

三浦市



セブンスシーズの土山拓男さんは、2019年から三浦市の商店街の中に加工場を立ち上げ、トロちまきの製造を始めました。三浦まぐろを炊くところから、袋詰めまで一つ一つ手造りしています。さらにやまゆり生協用のトロちまきは、つまり醤油を変えた特別仕様です。「かながわの名産100選」にも選ばれた三浦の「ご当地ちまきをぜひご賞味ください。」

三崎朝市名物「トロちまき」 国産もち米100%使用

3月5日



182242 **ス** **凍** **G** **調味料**

セブンスシーズ(三浦市)

◎1年/豆・麦・米

三崎港まぐろトロちまき3個

100g×3 **1320円**(税込1426円)

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

三崎港のまぐろをたっぷり使い、隠し味の「ネギ油」で旨味を一層引き出しています。温めてからお召上がりください。