

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/21	22	23	24	25
商品配達	3/28	29	30	31 ^{4/}	1
特別企画商品配達	4/4	5	6	7	8

2022年
3月5回52号

初めてでも大丈夫! 手作りジャンボシュウマイのすすめ

自らシュウマイ協会を立ち上げ、シュウマイ研究家として幅広いメディアでご活躍のシュウマイ潤(本名:種藤潤)さん曰く「シュウマイには素材の良さを活かしたシンプルなおいしさがある。蒸かして立ての湯気を見たときのあの幸福感は何とも言えず、作りたてが一番おいしい」(インタビューの様子はやまゆり通信でご案内しています)そこで今回はシュウマイ作りが初めての方でも、簡単に包むことができる裏技をご案内します。金子製麺さんの皮をはじめやまゆり厳選素材を使って、美味しいシュウマイを作ってみませんか?



裏技

裏技で包むの簡単 ジャンボシュウマイ

基本の
シュウマイ



材料(15個)

シュウマイの皮 15枚
豚ひき肉 200g
玉ねぎ 100g
干し貝柱 2個
片栗粉 大さじ2
飾り用の豆など 15個

【調味料】

醤油 大さじ1/2
オスターソース 大さじ1/2
ごま油 大さじ1/2
砂糖 小さじ1
塩・こしょう 少々
中華だし一番 少々
すりおろし生姜 ひとかけ分

作り方

- ①干し貝柱は30ccの湯で戻してほぐします。
 - ②玉ねぎはみじん切りにして片栗粉をまぶしておきます。
 - ③ボウルに①と②、豚ひき肉、調味料を入れ粘りが出るまで捏ね、冷蔵庫で1時間寝かせます。
 - ④親指と人差し指で輪を作り、そこに皮をのせ、具をたっぷりのせ押し込むように包みます。
 - ⑤蒸し器にレタス(分量外)又はクッキングシートをひき、感覚をあけて並べます。約15分蒸して完成です。
- ※蒸し器がない場合は、フライパンにクッキングシートをひき、水(適宜)を入れ中火で約10分蒸し焼きにします。

担当者おすすめの包み方



- ①まな板などにラップをひき、肉ダネをなるべく丸くのせます。
- ②皮を肉ダネの上ののせます。
- ③手で皮の上から軽くつまみ回転させながら上に向けます。
- ④軽く握りながら形を整えます。

たけのこと椎茸の シュウマイ

材料(15個)

シュウマイの皮 15枚
豚ひき肉 200g
玉ねぎ 100g
干し貝柱 2個
たけのこ 50g
しいたけ 3~4本
片栗粉 大さじ2
基本の調味料
※たけのこ、しいたけは粗みじん切り。塩味は調整してください。



海鮮シュウマイ



材料(15個)

シュウマイの皮 15枚
鶏ひき肉 200g
玉ねぎ 100g
むきえび 60g
ベビー帆立 60g
いか 60g
片栗粉 大さじ2
基本の調味料
※玉ねぎとひき肉、調味料を合わせてから3等分にして各具材(粗みじん切り)を入れて捏ねてください。塩味は調整してください。

348 蔵G不使用
金子製麺 7日以上/麦

全粒粉

シュウマイの皮

30枚 (約6.5cm角) 180円(税込)

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



食べ応えのある大きめサイズ タイセイフーズの大粒シーフードミックス



5
ページ

シーフードカレーはもちろん、サラダやパスタ、グラタン、炒め物、スープなどなど、使い方はいろいろ! 冷凍庫に常備しておきたい食品です。

人気のクラフトビール エチゴビール



13
ページ

日本で初めての国内製造クラフトビールとなったのがエチゴビールです。つまりエチゴビールの創業は、日本のクラフトビールの誕生でもあります。

玄米粉のお菓子 ヨメヨメ & 100年先もつづく農業を 坂ノ途中



人と自然に優しい、生産者のこだわりがたくさん詰まった焼き菓子とコーヒー。何かと忙しい日々ですが、ほっと一息しませんか?

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

今季初 農薬不使用の甘夏が始まります♪

113 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
福島さんの甘夏
1kg **390円**(税込421円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。

114 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
2kg **630円**(税込680円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

115 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。

116 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
湘南ゴールド
800g **868円**(税込937円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。神奈川県が生育した今村温州と黄金柑の交配種。

117 有機 JAS
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。農薬化学肥料不使用。

181535 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
パール柑
1kg(2~3玉) **530円**(税込572円)
とても爽やかな香りを持ち、甘酸っぱさがクセになります。又、皮も少し苦味があります。皮もお召し上がりいただけます。

皮をかわいいバスケットにして♪

①皮と果肉の境目にグルッと包丁をいれたら、指を入れて底を切り離す
②皮の上部に包丁を入れ、半周弱に切り込みを入れる

完成!

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)
宮崎県綾町の郡文則さん他。

119 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)
広島県大崎上島町の高田敬さん他。

180294 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335円**(税込362円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
〔放〕不検出 <1.6<1.8

181055 有機 JAS 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
訳あり柑橘セット
5kg箱 **1860円**(税込2009円)
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。

おいしいと大人気のいちご♪

120 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品200g **495円**(税込535円)
181031 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。形・大きさはさまざま、9g以上であればA品となります。

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
ペルー、エクアドル、メキシコ
バナナ
600g以上 **368円**(税込397円)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

123 有機 JAS
アメリカ 有機認証
カラボ社/ベストプロデュース社
アボカド
1個 **325円**(税込351円)
メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

124 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。

125 有機 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ミニトマト
150g **315円**(税込340円)
高知県香美市の小田智徳さん他。スピノサイド水和剤、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。

126 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g **450円**(税込486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。

127 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。

128 低農薬 低化学肥料
ヘルシー深谷(埼玉県)
きゅうり
3本 **398円**(税込430円)
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

129 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。

130 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)

131 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。

132 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。

133 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。

134 無農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **315円**(税込340円)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

135 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2〜5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

136 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛知県)
のらぼう菜
150g **230円**(税込248円)
神奈川県愛知町の千葉康伸さん。東京西部や埼玉飯能市で栽培されてきた菜花の一種。味にクセがないのでおひたし、油とよく合うので炒めても美味。

137 有機 JAS
ぐり〜んは〜と(島根県)
ほうれん草
200g **270円**(税込292円)
島根県浜田市の佐々木一郎さん他。

138 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。

139 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。

140 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。

141 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛知県)
アレッタ
120g **210円**(税込227円)
神奈川県愛知町の千葉康伸さん。茎は甘味があり、葉も食べられます。

142 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
ブロッコリー
1個 **378円**(税込408円)
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

143 有機 JAS
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
レタス
1玉 **335円**(税込362円)
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。

144 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。

145 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。

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

147 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。

148 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。

149 有機 JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
有機ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

150 有機 JAS
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。

151 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
蒸すだけでごちそう♪

152 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
蒸すだけでごちそう♪

153 有機 JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
有機ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

154 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。

155 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
蒸すだけでごちそう♪

有機野菜の味覚と栄養をそのまま手軽に食卓へ!

オリーブオイル、塩、お好みのドレッシングをそのままかけてお召し上がりください。

有機JASカット野菜の種類が増えました!

大変な時こそ、体にいいものを手軽にお召し上がりいただき、力をつけていただけますよう、企画を増やしました!

今回よりご案内するサラダは、洗う、切る、調理が不要です。以下のような方々には是非お勧めいたします!

- お体の自由が利かず、台所に立って調理をしたり、洗ったりすることが難しい方
介護、子育て、仕事で忙しく、栄養を考えて調理することが難しい方
家にいる時間が長く調理することが難しい方

味について
商品検討委員会でも「美味しい!」と太鼓判を押していただきました。
スーパーのカット野菜の消毒に使われている次亜塩素酸は使用していないため、臭いがありません!

新

151 無農薬 無化学肥料

長岡物産(静岡県) 季節の野菜5品目サラダ 50g 285円(税込) 308円

その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーズ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

安全性について
病院の手術用具にも使用される酸性性水で洗浄しております。
つまり、次亜塩素酸で消毒している水道水よりも安全な水で殺菌された状態でお届けします。

152 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。

153 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。

154 無農薬 無化学肥料

サラダコスモ(長野県、岐阜県) 有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g 160円(税込) 173円

国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

みずみずしく味の濃いれんこん♪

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。



156 低農薬 無化学肥料

川島農園(熊本県) 川島さんのれんこん 350g 348円(税込) 376円

熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証野菜のみ使用]

155 無農薬 無化学肥料

農民連奈良産直センター(奈良県) 浦崎さんのれんこん 200g 345円(税込) 373円

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

157 無農薬 無化学肥料

さんぶ野菜ネットワーク(千葉県) 大根 1本 265円(税込) 286円

青森県三戸郡の春義彦さん。

158 無農薬 無化学肥料

はる農園(青森県) ごぼう 250g前後 235円(税込) 254円

青森県三戸郡の春義彦さん。

159 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

神奈川県中井町の大原好文さん。

今季最終



160 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。

今季最終



161 無農薬 無化学肥料

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。

今季最終



162 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。

今季最終



180300 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。

やわらかく香りもよい汐止めです



167 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの汐止めねぎ 400g 250円(税込) 270円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。味香りが良く、春まで柔らかい晩生種のねぎです。

今季最終



163 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。

今季最終



164 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です。

今季最終



165 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) 400g前後 380円(税込) 410円

沖縄県宮古島市の上地和彦さん他。

今季最終

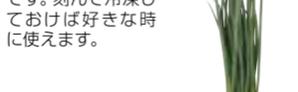


166 低農薬 無化学肥料

ティエラス(愛知県) キャベツ 1玉 365円(税込) 394円

愛知県田原市井本剛文さん他。

今季最終



168 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。

今季最終



169 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。

今季最終



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古さん。

今季最終



177 無農薬 無化学肥料

浜田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込) 246円

北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。

今季最終

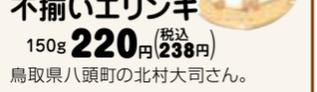


178 無農薬 無化学肥料

えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込) 140円

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

今季最終



179 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。

今季最終



171 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。

今季最終



181067 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。

今季最終

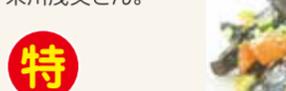


172 無農薬 無化学肥料

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。

今季最終



181 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) 181円

鹿児島県鹿屋市の南国きのご苑。通常本体 168円(税込) 181円 (放) 不検出 <2.5<2.7

今季最終



182 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

新潟県津南町の小林一男さん。

今季最終



183 無農薬 無化学肥料

チャイルドワックス(茨城県) ひらたけしめじ 100g 208円(税込) 225円

茨城県つくば市の山田大輔さん。

今季最終



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

神奈川県中井町の原好文さん。

今季最終



174 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

高知県四万十町の森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

今季最終



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。

今季最終



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。

今季最終



184 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。

今季最終

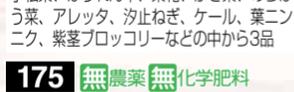


177 無農薬 無化学肥料

舞茸 100g 228円(税込) 246円

北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。

今季最終

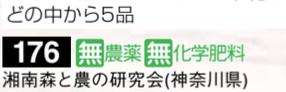


178 無農薬 無化学肥料

えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込) 140円

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

今季最終



179 無農薬 無化学肥料

北村きのご苑(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。

今季最終



180 無農薬 無化学肥料

えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込) 140円

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

今季最終



181 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) 181円

鹿児島県鹿屋市の南国きのご苑。通常本体 168円(税込) 181円 (放) 不検出 <2.5<2.7

特 つぶつぶまぐろ丼&まぐろつみれ汁 特



凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット
50g×2 通常本体 560円 (税込572円)
タレ付 **530円** (税込572円)
187 品 ◎
188 徳用 品
50g×4 通常本体 1120円 (税込1120円)
タレ付 **1020円** (税込1120円)
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンブルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜
189 品 ◎
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個(200g) 通常本体 378円 (税込397円)
368円 (税込397円)
旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。〔GMO飼料不使用〕

190 品 ◎
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。

191 品 ◎
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **780円** (税込842円)
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。

192 品 ◎
共和食品 ◎15日以上
きはだまぐろ切落とし
80g **338円** (税込365円)
キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。

とろりとしたコクのある漬けだれ
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。

193 品 ◎
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬
60g×3 **528円** (税込570円)
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]

194 品 ◎
マル井 ◎90日以上
おろししわさび
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、保存効果高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

刺身や棒寿司などに
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。

原材料/真サバ(青森県)、酢、砂糖、食塩、酵母エキス
195 品 ◎
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 通常本体 568円 (税込594円)
550円 (税込594円) **特**

196 品 ◎
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。

まろやかな味に仕上げました
鹿児島県久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子
197 品 ◎
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円** (税込346円)

198 品 ◎
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。

お刺身や寿司種などに
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。

199 品 ◎
共和水産 ◎90日以上
えんがわ刺身
40g **420円** (税込454円)
原材料/カラスカレイ(ロシア)

200 品 ◎
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。

プリッとした食感ホタテの旨みいっぱい
青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。

札幌中一 ◎45日以上
201 品 ◎
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。

202 品 ◎
クボタフーズ ◎180日以上
そのままプリッとホタテ
100g **420円** (税込454円)
原材料/ホタテ(青森県陸奥湾)

203 品 ◎
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サンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

204 品 ◎
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜アジ(中)
2~3尾 **440円** (税込475円)
熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)

まぐろステーキに
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。

原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)
205 品 ◎
共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g 通常本体 520円 (税込540円)
500円 (税込540円) **特**

206 品 ◎
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。

207 品 ◎
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。

208 品 ◎
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。

209 品 ◎
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。

210 品 ◎
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円** (税込430円)
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。

クセがなく、程よい脂のり
北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。

原材料/メダイ(北太平洋)
211 品 ◎
東北トクスイ ◎90日以上
目鯛切身
3切(210g) **465円** (税込502円)

212 品 ◎
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・えんがわ
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〕

やわらかく、脂がのっています フライパンで焼けるいか一夜干し



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



214 品 ◎
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。

215 品 ◎
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)

216 品 ◎
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き
2~3枚 **670円** (税込724円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (カマス)

217 品 ◎
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。

さっと焼いてください
熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。

218 品 ◎
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
イワシミリン干し
4~6枚 **460円** (税込497円)
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)

甘さをひかえ、柔らかめに仕上げました
熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

219 品 ◎
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
タチウオミリン干し
3枚 **570円** (税込616円)
〔放〕不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

旨みがのった播磨灘産大粒真がきを堪能してください

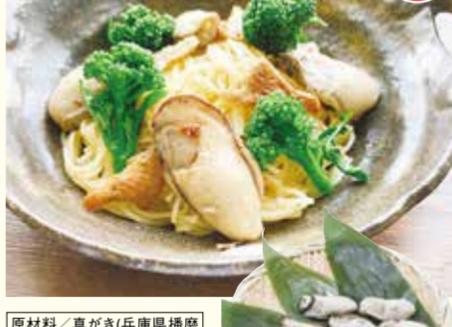


原材料/マガキ(兵庫県播磨灘)、パン粉、小麦粉

220 凍 播磨灘カキフライ(大粒) 5個(200g) **880円**(税込950円)

兵庫県播磨灘で水揚げされた大粒の真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣



原材料/真がき(兵庫県播磨灘)

221 凍 播磨の玉姫牡蠣(むき身) 140g(6~9粒) **720円**(税込778円)

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。

特

夏を代表する白身魚「スズキ」を活け締め・神経抜き処理で。美味しさ、食感が違います!



原材料/スズキ(兵庫県播磨灘)

222 凍 すずき切り身(厚切り) 2切(140g) **698円**(税込754円)

兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキを切り身にしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

味が濃く甘みがあります



原材料/地エビ(兵庫県播磨灘)

223 凍 播磨灘の地エビ(無頭) 100g **398円**(税込430円)

兵庫県播磨灘で水揚げされた地エビの頭を取りました。唐揚げや蒸しものなどに。

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

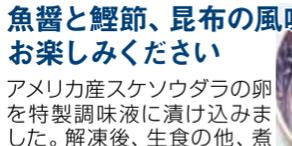
224 凍 紅鮭塩麴漬 3切(150g) **510円**(税込551円)

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。



225 凍 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成熟させました。解凍してください。



226 凍 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厳選。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。



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布

227 凍 パプア産天然むきえび 120g(約10~15尾) **646円**(税込698円)

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



228 凍 パプア産天然むきえび(殻付き) 200g(10~15尾) **778円**(税込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。



229 凍 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。



共和産 **229** 凍 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。



230 凍 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。



231 凍 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。



232 凍 国内産冷凍あさり 200g **378円**(税込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。



233 凍 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。



234 凍 岩蔵猿島わかめ 160g **315円**(税込340円)

横須賀の栗山義幸さんが育てた猿島わかめを湯通ししてから塩漬けしました。塩抜きしてください。



236 凍 岩崎さんの釜揚げしらす 100g **500円**(税込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。



235 蔵 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、釜炊きしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



237 凍 釜揚げちりめん 50g **315円**(税込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。



238 凍 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。



239 凍 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。



原材料/わかめ(横須賀)、食塩

234 凍 岩蔵猿島わかめ 160g **315円**(税込340円)

横須賀の栗山義幸さんが育てた猿島わかめを湯通ししてから塩漬けしました。塩抜きしてください。



原材料/しらす(相模湾)、食塩

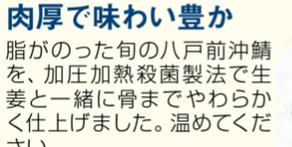
236 凍 岩崎さんの釜揚げしらす 100g **500円**(税込540円)

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。



240 凍 鹿児島産うなぎ刻み 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。



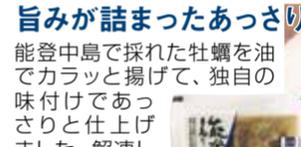
241 凍 鯖しょうが煮 3切 通常本体(約120g) **385円**(税込416円)

原材料/真サバ(八戸沖)、醤油、砂糖、水飴、生姜



242 凍 いわしのアヒーゴ 100g **298円**(税込322円)

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。



243 凍 能登がきマリネ 140g **550円**(税込594円)

能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。



原材料/牡蠣(石川県能登)、玉ねぎ(国産)、純米酢、醤油、菜種油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子

243 凍 能登がきマリネ 140g **550円**(税込594円)



244 凍 イカフライ 5枚(200g) **420円**(税込454円)

ベルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。



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

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



247 凍 大林さんの桜ます西京漬 2切(160g) **650円**(税込702円)

北海道、青森県産桜ますを鮮魚から切身にして、特製西京味噌でじっくり熟成させました。解凍後、味噌をぬぐってから焼いてください。



248 凍 大林さんの新物ちりめん 100g **430円**(税込464円)

大林さんが選んだ国内産ちりめんです。炒め物やサラダなどに。



249 凍 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〕



245 凍 パプア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) **700円**(税込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。



原材料/ズワイガニ(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

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

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



原材料/桜ます(北海道、青森県)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒

247 凍 大林さんの桜ます西京漬 2切(160g) **650円**(税込702円)

北海道、青森県産桜ますを鮮魚から切身にして、特製西京味噌でじっくり熟成させました。解凍後、味噌をぬぐってから焼いてください。



原材料/イワシ(愛知県、和歌山県他)、食塩

248 凍 大林さんの新物ちりめん 100g **430円**(税込464円)

大林さんが選んだ国内産ちりめんです。炒め物やサラダなどに。



250 凍 ホタテフライ 5個(約180g) **500円**(税込540円)

北海道産ホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔卵GMO飼料不分別〕

担当者おすすめ レシピ



蒸し鶏のサラダ 甘夏中華ソース

材料
 鶏むね肉 …… 200g
 甘夏 …… 1個(A含む)
 長ネギ …… 1/2本(A含む)
 水菜 …… 1束(1/2袋程度)
【A】
 甘夏 …… 上記の半分
 長ネギ …… 上記の半分
 生姜 …… 1かけ
 にんにく …… 1かけ
 醤油 …… 大1
 ごま油 …… 大1/2強
 粗糖 …… 小1

作り方
 ①鶏肉に酒と塩・胡椒(分量外)をふっておく。
 ②フライパンに水を300ml前後入れる。
 ③鶏肉をのせたお皿をフライパンにのせ、蓋をして中火で20分ほど蒸す。
 ④長ネギは分量の半分をみじん切りに、生姜とにんにくはすり下ろす。
 ⑤甘夏1/2個は果汁を搾り実もスプーンなどで剥き取ったら、④とともに残りの調味料を混ぜる。
 ⑥残った長ネギは白髪ねぎに、甘夏は薄皮まで剥いて一口サイズにする。
 ⑦水菜は4~5cmに切って白髪ねぎと合わせ、⑥の半分をかけて和えたら器に盛る。
 ⑧鶏肉が蒸しあがったら薄めに切り⑦にのせる。煮汁と残りのA、⑥の甘夏を添えて出来上がり。
 ※初物の甘夏を使ったレシピです。⑦の野菜を鶏肉の上のせて少し蒸すと、しなりのある食感でいただけます。

千野さんの豚肉 (山梨県)

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 **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。

特

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 通常本体(200g) **600円** **580円**(税込 **626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)

262 **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。

263 **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。

255 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
 200g 通常本体 **535円** **520円**(税込 **562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。

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

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**)

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 **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。

264 **蔵**
 中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
 400g 通常本体 **900円** **854円**(税込 **922円**)

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

特

257 **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。

258 **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**)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切してあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

265 **凍**
 中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
 300g **530円**(税込 **572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。

266 **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。

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**)

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**)

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
豚モモ小間切れ&挽き肉
 150g×2 **610円**(税込 **659円**)

脂が少ない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**)

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**)

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。

274 **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)

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**)

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。

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**)

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。

275 **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。

276 **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に半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

277 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g 通常本体 **370円** **352円**(税込 **380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。

278 **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。

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**)

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**)

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**)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

279 **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。

272 **特**

279 **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)

280 **凍**
 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
 2枚(110g) **1580円**(税込 **1706円**)

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

281 **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。

282 **蔵**
 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g 通常本体 **948円** **899円**(税込 **971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。

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**)

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**)

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。

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 通常本体 **1050円** **1018円**(税込 **1099円**)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

282 **蔵**
 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g 通常本体 **948円** **899円**(税込 **971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。

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**)

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**)

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**)

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)

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**)

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**)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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**)

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**)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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**)

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。



290 **蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込562円)
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 **◎7日**
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〕



292 **蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込497円)
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〕



295 **蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込578円)



296 **蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込459円)
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〕

トロトロ特有の食感をお楽しみください



293 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日/豆・麦・米**
中津トロトロ焼豚
120g **480円**(税込518円)
一頭から約300gしか取れないトロトロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料〔ブラックペッパー、シナモン、クロブ、ローレル〕
294 **凍**
中津ミート **◎90日**
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、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



297 **蔵**
中津ミート **◎7日**
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〕



298 **蔵**
中津ミート **◎7日**
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も食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



299 **凍**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込356円)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



300 **蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込572円)
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〕



301 **蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込859円)
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〕



302 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込454円)
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〕

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〕



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



304 **蔵**
ウチノ **◎180日以上**
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〕

千葉産直サービス

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています



原材料/鴨肉(青森県)、長ねぎ、鶏肉(茨城県)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油、生姜、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦粉、食塩)
305 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **498円**(税込538円)
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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〕



306 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込518円)

秋川牧園のお惣菜

やわらかいつくねの中にコリコリの食感



原材料/鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、玉ねぎ(国産)、鶏卵、パン粉、醤油、鶏脂、みりん、砂糖、食塩、山芋パウダー、揚げ油(菜種油)、ソース(醤油、砂糖、みりん、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
308 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **368円**(税込387円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を



原材料/つくね串(鶏肉(国)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(菜種油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 **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〕



310 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **385円**(税込416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〕



311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
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して油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮〔小麦粉、食塩、菜種油〕
316 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込518円)

のどをつる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〕



帆立の旨みが口いっぱい広がります

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〕



317 **凍** **G**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)

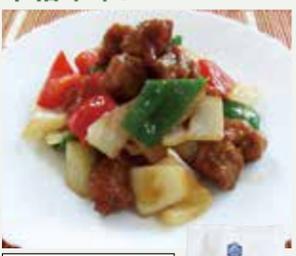
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

オイスターソースに香味野菜をきかせた中華味



原材料/アカイカ(青森県)、醤油、オイスターソース、砂糖、酒、馬鈴薯澱粉、生姜、ニンニク
312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
イカのオイスターソース炒め
150g **398円**(税込430円)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに特製のたれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

厳選調味料を使った本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩
313 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚豚
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



314 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込462円)
315 **徳用**
4個×4 **856円**(税込864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〕



319 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込387円)
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
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〕



321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦を使用した皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

新 温めるだけでおいしい牛丼に



原材料/牛肉(国産)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

322 **冷蔵** G不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛の牛丼
140g×2パック **650円**(税込702円)
国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

新 身はやわらかく甘辛い味付け



原材料/牛肉(国産)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

323 **冷蔵** G不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛のしぐれ煮
150g **430円**(税込464円)
牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



324 **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〕



325 **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〕



326 **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〕



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〕



332 **凍** G不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込648円)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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



334 **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んわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



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

冷凍野菜



336 **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。

少し使いたいときに便利です



原材料/ほうれん草(宮崎県)

338 **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。



339 **冷蔵**
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。



340 **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。



341 **冷蔵** 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。



342 **冷蔵** 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〕



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



343 **冷蔵** 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〕



お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ
コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚GMO飼料不分別〕

344 **凍** G不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米・え
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円**(税込408円)
原材料/めん(小麦粉、小麦たんぱく、乾燥卵白、食塩、かんすい)、具(キャベツ、玉ねぎ、もやし、コーン、長ねぎ、人参、豚肉、キクラゲ、さつま揚げ、菜種油、エビ、ちくわ、食塩)、スープ(豚骨白湯、食塩、醤油、砂糖、でん粉、糖質エキス、酵母エキス、昆布エキス、コショウ、ニンニク)



345 **冷蔵** 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スなソースをつけました。



346 **冷蔵** 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)
やまゆりや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。



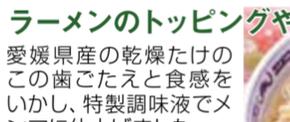
347 **冷蔵** G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込322円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



352 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) **440円**(税込475円)
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。



353 **凍** G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込367円)
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。



ラーメンのトッピングや箸休めとしてどうぞ!
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

354 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円**(税込486円)
原材料/メンマ(たけのこ)、醤油、砂糖、魚介エキス、ごま油、食塩、香辛料(コショウ、唐辛子)

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい本格たくあん



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

まるやかでふくよかな甘味がカレーライスによく合います



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

肉厚で皮もしっかりと食べごたえがあります



351 **凍**
海の精 ◎6ヶ月以上
海の精 野生梅し
200g **850円**(税込918円)
群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬け込み、天日で干し上げました。(塩分20%)



356 **冷蔵** G不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円**(税込430円)
すけそう麩の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。



357 **冷蔵** 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。



358 **冷蔵** 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るやかな甘さに仕上げました。



359 **冷蔵** 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いかして、ふくらとまるやかに仕上げました。



360 **冷蔵** 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、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。



361 **冷蔵**
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の色選別をかけ、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

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

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。

362 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

カルシュウムたっぷりの揚げかまぼこ

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。さっと煮てください。

364 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

365 不使用
高橋徳治商店 30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g(3枚) **300**円(税込) **324**円

国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。

366 不使用
高橋徳治商店 30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g **350**円(税込) **378**円

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

367 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〕

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素材な味

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〕

363 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

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

368 不使用
高橋徳治商店 30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体 **720**円 **690**円(税込) **745**円

369 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。

370 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) **358**円(税込) **387**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。

371 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ザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

担当おすすめレシピ
牛肉とちくわぶのオイスター炒め

材料(2人分)
牛こま切れ肉 200g、ちくわぶ(160g)1本、小ねぎ(小口切り)適量、【調味料】料理酒大さじ2、みりん大さじ2、オイスターソース大さじ2、醤油大さじ1

作り方
①ちくわぶは1cm幅の斜め切りにします。
②中火で熱したフライパンにサラダ油(分量外)をひき、①と牛こま切れ肉を炒めます。
③牛こま切れ肉に焼き色がつき火が通ってきたら、調味料を加え、味が馴染むまで炒めたら火から下ろします。
④皿に盛り付け小ねぎを散らしたら完成です。

原材料/小麦粉(北海道、静岡県、愛知県、岐阜県、三重県、滋賀県、福岡県、佐賀県)
372 蔵
いわて屋 30日/麦
ちくわぶ
160g **128**円(税込) **138**円

373 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〕

375 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。サラダや煮込み料理などに。

377 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。

378 蔵
いわて屋 90日
生芋こんにやく
250g **230**円(税込) **248**円

生のこんにや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。

374 蔵
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。

376 蔵
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。

379 蔵
いわて屋 90日
生芋しらたき
250g **268**円(税込) **289**円

一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

380 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、色々な料理にご利用いただけます。

381 蔵
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

382 蔵
丸和食品 5日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **165**円(税込) **178**円

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

383 蔵
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

384 蔵
丸和食品 5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **180**円(税込) **194**円

386 蔵
丸和食品 5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180**円(税込) **194**円

担当おすすめレシピ
厚揚げのんにくバター焼き

材料(2人分)
厚揚げ …… 2枚(180g)
長ねぎ …… 1/2本
えのき茸 …… 1株
バター …… 10~15g

【調味料】
しょう油 …… 大さじ1~2
砂糖 …… 小さじ2
おろしんにく …… 小さじ1
お好みでタカノツメ(輪切り) …… 適宜

作り方
①厚揚げは油抜きをし食べやすい大きさに切ります。長ねぎは斜めに1cm幅に切ります。えのき茸は石突きを切りとり、半分切ってほぐしておきます。調味料を混ぜておきます。
②フライパンにバターを入れて中火にかけ、厚揚げを時々返しながら焼き、軽く焼き目が付いたら長ねぎとえのき茸を入れて焼きます。
③野菜類がしんなりしたら調味料を入れ、強火で炒め合わせ味がなじんだら出来上がりです。

394 蔵
丸和食品 5日/豆
丸和の厚揚げ
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。

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、大和手、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま
393 蔵
大豆屋 4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種 通常本体 **525**円 **510**円(税込) **551**円

国産大豆、海精にがりで作ったがんもどき、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。

やまゆり素材をたっぷり具に入れました

原材料/大豆(国産)、国産菜種油、塩(海精)、粗製海水塩化マグネシウム(海精にがり)、白ごま、ちりめん、わかめ、明日葉
396 蔵
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に、瀬戸内海産ちりめん和三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。

2袋規格のお買得なお惣菜♪

原材料/大豆、菜種油、人参、牛蒡、玉葱、山芋粉、食塩、黒ごま、生姜汁、乾燥切昆布、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、発酵調味料(米、米麹、食塩)、砂糖、醤油、さば節、かつお節、食塩、昆布
399 蔵
丸和食品 15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 **420**円 **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。

390 蔵
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。

391 蔵
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。

392 蔵
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。

397 蔵
丸和食品 7日/豆
貝だくさんがんも
80g×2枚 **314**円(税込) **339**円

国内産丸大豆の豆腐で作ったがんに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

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

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。

400 蔵
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。

カップ入りだからそのままOK **おまとも** **特価**



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

404 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 **蔵** **G不使用** ◎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。

405 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 **蔵** **G不使用** ◎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。

408 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 **蔵** **G不使用** ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
 40g×2 **140円** (税込 **151円**)
 宮城県南方可成(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。

409 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 **蔵** **G不使用** ◎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 **蔵** **G不使用** ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
401 **蔵** **G不使用**
 30g×3 通常本体 **198円** (税込 **214円**)
 タレ・カラシ付
402 **W規格**
 30g×3×2 通常本体 **348円** (税込 **376円**)
 タレ・カラシ付
 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。

406 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 **蔵** **G不使用** ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
 30g×2 通常本体 **158円** (税込 **171円**)
 タレ・カラシ付
 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。

ゆるゆる恋しい
冷やし納豆蕎麦
407 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 **蔵** **G不使用** ◎9日/豆・麦・米
登喜和造作ひきわり納豆
 80g 通常本体 **210円** (税込 **227円**)
 タレ・カラシ付
 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。

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。
410 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 **蔵** **G不使用** ◎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

411 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎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**)

413 **G不使用**
 栄屋製パン **G不使用** ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
 5個 **245円** (税込 **265円**)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!
412 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
 1斤(8枚) **298円** (税込 **322円**)

414 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
 3個 **400円** (税込 **432円**)

415 **蔵** **G不使用**
 栄屋製パン **蔵** **G不使用** ◎3日/麦・米
けんこうパン
 1個 **105円** (税込 **113円**)

416 **蔵** **G不使用**
 栄屋製パン **蔵** **G不使用** ◎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**)

417 **G不使用**
 栄屋製パン **G不使用** ◎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〕

419 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎4日/乳・麦・米
黒糖ロール
 3個(約180g) **220円** (税込 **238円**)
 国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

431 **凍** **G不使用**
 ワールド **凍** **G不使用** ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdel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。加熱してお召上がりください。〔乳製品GMO飼料不分別〕

418 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
 通常本体 **460円** (税込 **475円**)
 1.5斤

420 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎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、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

421 **蔵**
 サンタハウス **蔵** ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
 通常本体 **335円** (税込 **346円**)
 1個 **320円** (税込 **346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

422 **蔵**
 サンタハウス **蔵** ◎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)

423 **蔵**
 サンタハウス **蔵** ◎6日/麦
白いちじく(パン)
 1個 **352円** (税込 **380円**)
 小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

424 **蔵**
 サンタハウス **蔵** ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
 1個 **360円** (税込 **389円**)
 国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉〔乳製品GMO飼料不分別〕

425 **蔵**
 サラ秋田白神 **蔵** ◎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

426 **蔵**
 サラ秋田白神 **蔵** ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
 1個(約250g) **355円** (税込 **383円**)

427 **蔵** **G不使用**
 サラ秋田白神 **蔵** **G不使用** ◎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

428 **蔵**
 サラ秋田白神 **蔵** ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
 各1個 **295円** (税込 **319円**)

429 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/卵・乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

432 **蔵** **G不使用**
 創健社 **蔵** **G不使用** ◎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** **G調味料**
 三育フーズ **蔵** **G調味料** ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
 190g **510円** (税込 **551円**)

434 **蔵** **G不使用**
 創健社 **蔵** **G不使用** ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
 150g **440円** (税込 **475円**)

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

436 **蔵**
 平田産業 **蔵** ◎1年以上
ナチュラル-メープルシロップアンバー
 330g(ピン) **1050円** (税込 **1134円**)

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

438 **蔵** **G不使用**
 マルサンアイ **蔵** **G不使用** ◎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**)
 かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりと甘みの優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕

439 **蔵** **G不使用**
 創健社 **蔵** **G不使用** ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
 8g×4食 **523円** (税込 **565円**)
 もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。〔鶏卵GMO飼料不分別〕

440 **蔵** **G不使用**
 マルサンアイ **蔵** **G不使用** ◎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**)
 具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕

441 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎4日/乳・麦・米
フルーティスコーン
 3個(約180g) **220円** (税込 **238円**)
 国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

442 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

443 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

444 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

445 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

446 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

447 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

448 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

449 **蔵**
 デニッシュハウス **蔵** ◎3日/乳・麦・米
抹茶のスコーン
 3個(1個53g) **420円** (税込 **454円**)
 小麦粉(九州)、牛乳(よつ葉)、砂糖、無塩バター(よつ葉)、ホシノ天然酵母、卵(神奈川)、お茶(島根)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

豚肉の角煮と一緒に煮卵!



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 秋川牧園 / 卵

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 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
107 よつ葉牛乳
1ℓ 260円 (税込281円)

108 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
109 ブラウンスイス牛乳
500ml 215円 (税込232円)

110 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
111 那須の美味しい牛乳
1000ml 340円 (税込367円)

112 おいしい低脂肪乳
1000ml 300円 (税込324円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎14日/乳
よつ葉生乳仕立てカフェオレ
441 200ml 100円 (税込108円)
442 1000ml 260円 (税込281円)

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

木次乳業 ◎8日/乳
木次カフェオレ
443 500ml 180円 (税込194円)
444 1ℓ 300円 (税込324円)

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

函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
445 500ml 195円 (税込211円)
446 1000ml 330円 (税込356円)
(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

増量規格は今回が最終です

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]

456 よつ葉ナチュラルチーズ
増量よつ葉シュレッドチーズ
300g(250g+50g) 520円 (税込562円)



451 よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン
80g 145円 (税込157円)

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

452 よつ葉のヨーグルト
90g×3個 215円 (税込232円)

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

453 函南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 270円 (税込292円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

455 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
100ml 210円 (税込227円)

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

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

457 よつ葉スライスチーズ
100g(4枚) 360円 (税込389円)

458 よつ葉カマンベールチーズ
90g 390円 (税込421円)

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

459 函南東部農協 ◎35日/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
100g 585円 (税込632円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

460 よつ葉なめらかクリームチーズ
100g 250円 (税込270円)

よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかなクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

461 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]

462 よつ葉生クリーム
200ml 362円 (税込391円)

463 函南東部農協 ◎5日/乳
丹那生クリーム
200ml 435円 (税込470円)
(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
464 白米 2kg 950円 (税込1026円)
465 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
466 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム



庄内つや姫 低農薬無化学肥料
473 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
474 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

180014 マゴメ ◎180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g 980円 (税込1058円)

180026 マゴメ
国内産押麦
300g 398円 (税込430円)

180038 マゴメ
国内産もちあわ
100g 540円 (税込583円)

180040 マゴメ
国内産もちきび
150g 540円 (税込583円)

180051 マゴメ
国内産たかきび
150g 540円 (税込583円)

180063 マゴメ
国内産ひえ
150g 540円 (税込583円)

180075 マゴメ
国内産アマランサス
100g 540円 (税込583円)

秋田県 ライスロッツ大潟



あきたこまち 無農薬無化学肥料
467 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
468 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
469 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
470 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
471 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)



庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
476 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
477 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
478 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
479 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
480 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

高知県 高生連



高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
481 白米 5kg 3400円 (税込3672円)
482 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
高知県南国市の金田善充さん他。

九州 湧水有機生産組合



九州産にこまる 無農薬無化学肥料
485 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
486 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
487 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
488 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。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
483 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
484 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)。

489 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)
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

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪
サクサク、パリパリクセになる美味しさ

おまとも 特価
原材料/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、香料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油
492 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2袋
通常本体 60g×2 **360円** **348円**(税込376円)
国内産のジャガイモをココのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

493 不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんと
80g **288円**(税込311円)
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

494 不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんと
100g **288円**(税込311円)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

495 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)
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

490 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)
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)

原材料/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
491 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)
北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。

492 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2袋
通常本体 60g×2 **360円** **348円**(税込376円)
国内産のジャガイモをココのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

496 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)
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)

497 調味料
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニパウムクーヘン
6個 **360円**(税込389円)
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]

498 不使用
たんばや ◎10日以上/卵・豆・麦・米
どら焼き
3個 **380円**(税込410円)
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]

樹上熟成させた完熟の桃を贅沢に使用した満足感のあるゼリー **特**
原材料/白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)
500
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーもも
通常本体 145g **295円** **290円**(税込313円)

砂糖不使用、安納芋のねっとりしたあまみが存分に味わえます
原材料/水飴(国産)、焼きたま芋ペースト(安納芋)、寒天
499 不使用
サンコー ◎90日
箱・安納芋ようかん
58g×10 **1500円**(税込1620円)
鹿児島県産安納芋の甘みをしっかりと味わえるようかんです。買い置きして、食べたい時にいつでもどうぞ!

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
お料理に、お菓子作りに幅広くご利用いただけるセットです **特**
● 薬膳中華がゆ
原材料/中国産中国産政府緑色認定品クコの実、中国産松の実
501
ネオファーム ◎6ヶ月
クコの実・松の実セット
通常本体 40g/30g **880円** **768円**(税込829円)
中国政府独自の厳格な基準で栽培されたクコの実と生産者、産地指定、海外有機認定の松の実のセットです。

502
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込464円)
デーツ(米国産)

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

504
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円**(税込497円)
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

505
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
通常本体 120g **215円** **170円**(税込184円)
ガルバンゾー(トルコ)

パッケージ変更・価格改定しました
506 蔵
堀内果実園 ◎10日
吉野あんぽ柿4個
4個 **600円**(税込648円)
柿(奈良県)

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
508 蔵
太洋 ◎45日以上
豆かてん
155g **220円**(税込238円)
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。

509 蔵 不使用
太洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込243円)
天草、黒糖、きな粉

510 蔵 不使用
太洋 ◎45日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円**(税込259円)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

兵庫県淡路島 弁天堂
オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」 **配** 4月1回
原材料/生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー [卵GMO飼料不分別] [乳GMO飼料不分別]
514 凍 不使用
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
ザッハトルテ
12cm **930円**(税込1004円)
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

濃厚なカスタードにほんのリアーモンドが香ります **配** 4月1回
原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズエクストラクト [卵GMO飼料不分別] [乳GMO飼料不分別]
515 凍
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **790円**(税込853円)
シュー生地とクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地仕上がっています。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。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子
職人が丁寧にふっくら焼き上げました **配** 4月1回
原材料/砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹 [GMO飼料不分別]
513 凍
菓房 はら山 ◎60日/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **450円**(税込486円)
平飼い有精卵、国内産小麦粉で作ったどら焼きの皮です。

むっちりとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です **配** 4月1回
砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉
511 凍 不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
大福
40g×5 **600円**(税込648円)

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん **配** 4月1回
砂糖、有機銀手亡(白いんげん)、国産小麦粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹 [卵GMO飼料不分別] [乳GMO飼料不分別]
512 凍
菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦
風の鶏(白餡)
40g×4個 **480円**(税込518円)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子 **配** 4月1回
新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです **配** 4月1回
中力粉(国産)、よつ葉バター [GMO飼料不分別]、粗糖、よつ葉ノンホモ牛乳 [GMO飼料不分別]
516
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦
手焼きミルククッキー
70g **255円**(税込275円)

ほろ苦くまろやかな甘みのサクサクしたクッキーです **配** 4月1回
中力粉(国産)、よつ葉バター [GMO飼料不分別]、粗糖、牛乳 [GMO飼料不分別]、オーガニックインスタントコーヒー
518
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦
カフェオレクッキー
70g **308円**(税込333円)

ココアの風味が広がるココのある美味しさ **配** 4月1回
小麦粉(国産)、バター、粗糖、卵、ココア [乳製品GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不分別]
517
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
まあぶるクッキー
70g **300円**(税込324円)

にんじんをたっぷり使ったやさしい甘みのビスケットです **配** 4月1回
薄力粉(国産)、にんじん(国産)、甜菜糖、なたね油
519 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
手焼きにんじんビスケット
70g **255円**(税込275円)

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。

520 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) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

521 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g 470円(税込508円) ◎6ヶ月

農業不使用栽培の大麥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。

524 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 ◎180日以上

4月1回 526 パルシック ◎9ヶ月以上 ウバ紅茶(ティーバッグ) 2g×25P 640円(税込691円)

4月1回 527 パルシック ◎9ヶ月以上 ウバ紅茶(リーフ) 100g 640円(税込691円)

特定非常利活動法人 **パルシック** 個包装だから香り高い1杯をいつでも好きな時に

4月1回 534 パルシック ◎365日 カフェティモールドリップパック 10g×10パック 890円(税込961円) 完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

メルローならではの濃厚感のある甘みとコクをお楽しみください

4月1回 537 原材料/ぶどう(長野県) 井筒ワイン ◎6ヶ月以上 完熟ぶどうジュースメルロー 720ml 1780円(税込1922円) 長野県で契約栽培された完熟のメルロー種100%のプレミアムストレートジュース。非常に甘いのでお好みで水で割って(ジュース2:水1)お召し上がりください。

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。

522 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) ◎6ヶ月/米

523 吉川農園 吉川さんの抹茶 10g×3袋 1000円(税込1080円) ◎6ヶ月 静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。(放)不検出<0.3<0.3(飲用)

525 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) 石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

4月1回 東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。 8 パルシック ◎180日 カフェティモール 532 粉 200g 665円(税込718円) 533 豆 200g 665円(税込718円)

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール) Cafe Timor

※イメージ

東京都八王子市 **珈琲実験室**

528 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アールグレイ 50g 450円(税込486円) 4月1回

531 珈琲実験室 ◎12ヶ月 ヨーロピアンブレンド粉 200g 750円(税込810円) 4月1回

535 珈琲実験室 ◎12ヶ月 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p 498円(税込538円) 独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

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

538 大豊町茗石茶協同組合 ◎7ヶ月以上 茗石茶(紙缶) 195g 通常本体 150円 145円(税込157円) 180117 箱 195g 通常本体 ×30本 4200円 3960円(税込4277円) 江戸時代から秘伝の製法で作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。

サイダーもこだわって選びたい

536 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。

今季最終 秋頃までお休みになります 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。

180105 光食品 ◎1年/麦 ヒカリレモンサイダー 250ml×30缶 3630円(税込3920円) スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180087 光食品 ◎18ヶ月 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 5000円(税込5400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。

箱得 光食品 ◎1年 オーガニックスポーツドリンク 540 280ml 168円(税込181円) 180130 箱 280ml×24 3890円(税込4201円)

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。

珈琲実験室 ◎12ヶ月 ペルーコーヒー 529 粉 200g 560円(税込605円) 530 豆 200g 560円(税込605円)

539 創健社 ◎150日以上 緑茶 500ml 138円(税込149円) 180129 箱 500ml×24本 3200円(税込3456円)

180166 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)

180178 フジワラ化学 ◎2年 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 2830円(税込3056円)

180180 マルキン忠勇 ◎6ヶ月以上/米 琉球もろみ酢 720ml 1700円(税込1836円)

180191 マルキン忠勇 ◎6ヶ月以上 パラオニ(ストレート) 720ml 3905円(税込4217円) 4月1回

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

4月1回 深い味わいのある贅沢な風味を お楽しみください

4月1回 雑草と共生させる栽培方法で育てた白ワインです

180208 西平酒造 /米 黒糖焼酎 珊瑚 1800ml 2380円(税込2618円) 西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

180099 ナガノトマト ◎1年以上 30年・信州生れのおいしいトマト無塩 190g×30缶 3230円(税込3488円)

180221 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。

180233 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%

日本人が生み出した伝統的な健康飲料

最終 箱得 ヤマク食品 ◎3ヶ月以上/米 無添加甘酒 蔵作り 541 180g 178円(税込192円) 180142 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。

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。

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。

180154 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)

180208 西平酒造 /米 黒糖焼酎 珊瑚 1800ml 2380円(税込2618円) 西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

180210 林農園 ◎1年以上 五一わいん 草生栽培セイベル 720ml 1481円(税込1629円) 塩尻桔梗ヶ原産のセイベル9110を使用。リンゴの花を思わせるフルーティーな香りと爽やかな酸味。酢豚やグラタンなどの料理に合わせて。アルコール12%、飲み頃6~10℃

180221 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。

180233 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%

180282 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。

洗面台や台所、おうちのどこでもしっかり手洗い!

今回限定 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)

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

209152 太陽油脂 詰替オリーヘアソープ 400ml 1125円(税込1238円)

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

209165 太陽油脂 空ボトル&替ハンドソープセット 450ml×2 通常本体 空ボトル×1 1100円 960円(税込1056円) 泡で出てくるボトルと詰替用ハンドソープのお得なセット。1袋でボトル2回分、チャック付で保存に便利です。天然ヒノキの爽やかな香りでさっぱりと洗えます。

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)

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)

209156 太陽油脂 詰替オリーボディソープ 400ml 900円(税込990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)

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

209083 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)

180245 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)

180257 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)

209133 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 詰替用ボックス衣類のリンス 550ml 400円(税込440円)

180270 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 370円(税込407円)

180269 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)

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

180282 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。

ニラとたまごのお味噌汁



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。

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

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

547 近藤醸造 ◎2年/豆・米
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込) **540**円

548 1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

国産丸大豆醤油をベースに良質の節節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

549 近藤醸造 ◎2年/豆・米・米
めんつゆ
360ml **440**円(税込) **475**円

550 1ℓ **765**円(税込) **826**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。

551 光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(税込) **475**円

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

552 ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **580**円(税込) **626**円

542 蔵 ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

545 蔵 ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

554 高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **325**円(税込) **351**円

555 青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

557 海の精
海の精ほしお
240g **700**円(税込) **756**円

558 海の精
海の精やきしお食卓ビン
60g **410**円(税込) **443**円

544 蔵 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

546 蔵 ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円

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

556 青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込) **292**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。

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

559 ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **380**円(税込) **410**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

560 甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1143**円(税込) **1257**円

561 大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

564 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

565 (小) 600g **500**円(税込) **540**円

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

568 創健社 ◎1年/乳・豆・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な原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

562 都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

563 味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

567 ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) **896**円

570 創健社 ◎1年/乳・豆・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

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

569 創健社 ◎1年/乳・豆・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

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

571 高橋ソース ◎1年以上/豆・米・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。

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

574 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。

577 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]

579 創健社 ◎6ヶ月/豆・米
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440**円(税込) **475**円

圧搾製法えごま油を使用し、まる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。

581 井上スパイス工業 ◎120日/米
奄美カレー 甘口
180g 約6皿分 **430**円(税込) **464**円

582 井上スパイス工業 ◎120日/米
奄美カレー 中辛
180g 約6皿分 **430**円(税込) **464**円

584 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・米・米
ベジタリアンのためのシチュー
120g **418**円(税込) **451**円

国内産小麦粉をベースに、メープルシユガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はまったく不使用のシチューです。

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

575 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

578 光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(税込) **378**円

578 光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(税込) **378**円

583 創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g フレークタイプ **380**円(税込) **410**円

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

585 せいふてい ◎180日/乳・米・米
クリームシチュー
150g **250**円(税込) **270**円

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

2合のお米といっしょに炊飯したら出来上がり♪



586 創健社 ◎180日以上/豆・米
京風湯葉炊き込み御飯の素
128g2合用 通常本体 (2~3人前) **460**円(税込) **497**円

原材料/湯葉(大豆(国産))、人参、ちりめん干し、醤油、食塩、みりん、砂糖、清酒、かつおぶし、馬鈴しょ澱粉、醸造酢、酵母エキス、昆布粉末、山椒

湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。

587 ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

588 ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

589 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

580 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・米・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

590 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・米・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

592 アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **245**円(税込) **265**円

593 アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265**円(税込) **286**円

595 アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
(10皿分) **450**円(税込) **486**円

181183 アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **175**円(税込) **189**円

591 海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

594 アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込) **248**円



596  **G**不使用
伊藤食品 ◎1年半以上/米
鱈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。



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



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

担当者おすすめ
レシピ



ホタテ缶で水餃子

材料(4人分)
ベビーホタテ缶…… 1缶
餃子の皮…… 20枚
豚ひき肉…… 600g
豚ひき肉…… 100g
長ネギ…… 1/2本
生姜…… 1片分
醤油…… 小さじ1
ごま油…… 小さじ1
塩…… 少々
胡椒…… 少々
中華だし…… 適宜
青ねぎ、白ごま…… 適宜

作り方

- ホタテの身は水気を軽く切り1/2~1/4に縦に切ります。汁は取っておきます。
- ボウルに①の身と長ネギ(みじん切り)、豚ひき肉、生姜(すりおろし)、塩、胡椒、ごま油、醤油を加えて白っぽくなるまでよく練り混ぜ、餃子の皮で包みます。
- 鍋に水と汁、中華だしを加えて沸かし、②を中火で約4分、中に火が入るまで煮ます。塩と胡椒で味を調えそのままスープとともに器に盛り、青ねぎや白ごまを飾って完成です。
※お好みでスープの量を増やしてください。

【財宝(元宝)型の包み方】



- 中央にあんを置き(①)、半月に折ります(②)、向こう側の皮を立ち上げるようにして(③)、両端を留めます。(④)



603  **G**不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形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。



601  **G**不使用
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**)



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



606  **G**不使用
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **370円**(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。



602  **G**不使用
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  **G**不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込**248円**)



607  **G**不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **150円**(税込**162円**)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げた仕上げ、特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん




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



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



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



614  **G**不使用
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〕



608  **G**不使用
桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **155円**(税込**167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〕

609  **G**不使用
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で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕



611  **G**不使用
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**)



615  **G**不使用
マコメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込**572円**)



621  **G**不使用
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込**205円**)



623  **G**不使用
金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込**378円**)

中華料理には欠かせません♪




625  **G**不使用
創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込**367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)



619  **G**不使用
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。



629  **G**不使用
ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **390円**(税込**421円**)



633  **G**不使用
トレス ◎730日
ふるんぶあん(乾燥こんにやく)
25g×10個 **520円**(税込**562円**)

安浦港佳栄丸

642  **G**不使用
安浦港 佳栄丸 ◎6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。



618  **G**不使用
桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込**243円**)
北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。



626  **G**不使用
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)



627  **G**不使用
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g **650円**(税込**702円**)
(12~13個)



631  **G**不使用
加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込**521円**)



650  **G**不使用
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。

643  **G**不使用
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で干して乾燥させました。

駿河湾の海産乾物

カクサ




635  **G**不使用
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **190円**(税込**205円**)



637  **G**不使用
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。



636  **G**不使用
カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込**216円**)



640  **G**不使用
カクサ ◎30日以上/え
桜えび(素干)
通常本体 6g **498円**(税込**508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。

小林海苔店




644  **G**不使用
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。



645  **G**不使用
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。



641  **G**不使用
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たかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。



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



640  **G**不使用
カクサ ◎30日以上/え
桜えび(素干)
通常本体 6g **498円**(税込**508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。



646  **G**不使用
小林海苔店 ◎45日以上
おすすめ焼きざみのり
全形5枚分 **210円**(税込**227円**)
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざざみしました。



647  **G**不使用
小林海苔店 ◎30日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込**486円**)



649  **G**不使用
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。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだ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、昆布だし、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

181286 **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)**

京都桂
胡麻の山田製油

しっかりとした胡麻の味とコクが特長。中華料理などにおすすめです



原材料/胡麻(ミャンマー)

181330 **不使用**
山田製油 ◎730日
黒ごま油
275g **1500円(1620円)**
ミャンマー産の黒ごまを使い、ごまの美味しい所だけを搾り出した一番搾り油です。

181341 **不使用**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(270円)**

181353 **不使用**
山田製油 ◎150日
ごますり(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。

181365 **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。ごま和えなどに。

181377 **不使用**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**

181389 **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円(594円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



181298 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円(756円)**

181304 (小) **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
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。

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

181316 **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

181328 **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)**

京都宮津 飯尾醸造

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

181390 **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。

天然のミネラル含有量は100mlあたり約1000mg



原材料/玄米、米こうじ、酵母

181407 **不使用**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**
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。

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。

181419 **不使用**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**

181420 **不使用**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**

玄米粉100%
グルテンフリーのお菓子
福井県・池田町 コメココ



有機栽培の村、福井県池田町はのどかで豊かな日本の農村風景が広がります。無農薬、無化学肥料の農業に町をあげて取り組んでいます。



池田町で作った甘こうじの自然な甘みのバターケーキです

181444 **凍不使用**
コメココ ◎1ヶ月以上/卵・乳・米
アーモンドケーキ(甘こうじ&くるみ)
1本18cm(約200g) **1170円(1264円)**

ちょっと食べたい時やお試しにどうぞ

181468 **凍不使用**
コメココ ◎1ヶ月以上/卵・乳・米
カットケーキ・チョコ&プレーン
2種各1個 **455円(491円)**

こだわりの素材で焼き上げた
粉のあまみが味わい深いひとくちサブレ



181432 **凍不使用**
コメココ ◎1ヶ月以上/米
玄米粉サブレ・プレーン
45g **355円(383円)**

よもぎホワイトチョコがくせになる美味しさ

181456 **凍不使用**
コメココ ◎30日以上/豆・米
よもぎばんこチョコ
1枚(直径約10cm) **520円(562円)**

玄米粉の甘みのなかにピリリときいてくる唐辛子があとをひきます

181470 **凍不使用**
コメココ ◎30日以上/豆・米
ヘンプスティック唐辛子
50g **400円(432円)**



株式会社 坂ノ途中

(株)坂ノ途中は、「100年先もつづく、農業を。」をコンセプトに、農業や化学肥料に頼らず丁寧に育てられたお野菜などの農作物をお届けしています。活動は国内に留まらず、ウガンダのゴマを使用したごま油や、アジア各国のコーヒーなども取り扱っています。

気軽においしいコーヒーを楽しめます



181481 **凍不使用**
坂ノ途中 ◎90日以上
ラオスの森コーヒーリップバッグ
12g×10個 **1200円(1296円)**
ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

酸味が少なく、苦味のあるコーヒーが好みの方におすすめです



181493 (豆) **凍不使用**
坂ノ途中 ◎90日以上
ラオスの森コーヒー
150g **900円(972円)**

181500 (粉) **凍不使用**
坂ノ途中 ◎90日以上
ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り
150g **900円(972円)**

すっきりとした甘さ。お好みの濃さでお召上がりください

181511 **凍不使用**
中村商店 ◎180日以上
カフェオレベース
600ml **1280円(1382円)**

もったいないから生まれた甘酸っぱいシロップ

181523 **凍不使用**
坂ノ途中 ◎180日以上
カスカラシロップ
180ml **630円(680円)**