

2022年 4月2回2号 商品お届けカレンダー

注文書回収 5 8 ^{4/}11 商品配達 12 13 14 ^{4/}18 19 20 <u>21</u> 22





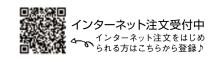
春の風物詩たけのこは、時間が経つ ほどアクが強くなるため、できるか ぎり早く調理した方がよい食材で す。やまゆりでは掘り上げた翌日に お届けしています。旬の味覚をご賞 味ください。











おいしく、たのしく、ここちよく。

利用ください。



(神奈川県産)

113 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 420円 (税込 454円)

大原農園

神奈川県中井町の大原好文さん。

やまゆり生協と共に40年

200~300年続く農家様です。次男で跡取りになれるわけないはずで したが、小学校4年生の時の作文で「百姓をやる!」と書きました。中 学生の時にお兄さんが農家はできないと言ったため、結局大原さんが 農家の跡を継ぐことになりました。みかんを栽培していた時期もありましたが、価格の暴落をきっかけに、野菜、りんご、キウイ、などに転作をしていきました。キウイは今も続いています! 農薬を使わない栽培を考えていた頃、やまゆり生協に声をかけられ取引きが始まりま した。また、その頃より大原さんは神奈川土作り研究会で積極的に活 動をしており、その研究会の活動を見に来た農学博士が2人も感動し

て顧問につきました。人体に有害な硝酸態窒素は -般の畑の 1/4以下のレベルしか検出されません。 顧問であった農学博士は最近相次いで亡くなり、 コロナの影響で研究活動が思うようにできていま せんが、「新鮮、安全、美味しいは当たり前、栄養 価の高い農産物を皆さんにお届けする」をモット に今後も作り続けてくださいます。



アウトドアに バナナ♪



114 ()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·マーリア農園、メキシコの チョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

森のバター



社/ベストプロデュース社 アボカド

チノイド系農薬不使用。

1個 325円(税込 751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

・6℃以上で保存してください。低 温で保存すると傷みます。 お届け時に柔らかい状態でした ら、中を切ってご確認お願いし ます。ちょうど食べごろの場合も あれば、傷んでいる場合ものも あるかもしれません。傷みがあっ た場合はご連絡ください。

熊本県水俣市の福島雄治さん。 河内晩柑は秋に1回落下防止の ためホルモン剤使用。甘夏は農 薬不使用です。傷みやすいので 価格を下げてのご案内です。

竹村さんの愛情とこだわりがそのまま美味しさと なってギュッと詰まっています



自然に近い環境を作り出して虫と共存しながら育てて いますので、市販の苺にはない症状のあるものが入る 場合があります。その虫の影響により色が剥げてしまっ たようなものや黒色のついたものがでる場合がありま す。黒い部分については洗っても落ちない場合はその 部分を切り取ってお召し上がりください。もし、食べら れない状態のものがございましたらご連絡ください。





117 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。



118 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。



119 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。

120 福島柑橘園(熊本県) 4月の訳あり柑橘セット 5kg箱 1430円(税込1544円)



121 低 農薬 無 化学肥料 福島柑橘園(熊本県) 河内晚柑

1kg **530**円(税込 572円)

熊本県水俣市の福島雄治さん。植物 ホルモン剤を落下防止のために秋に1 回使用。



180488 無農薬低化 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



122 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

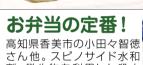
宮崎県綾町の郡文則さん他。



ヤマサ有機農園(徳島県) トマト



124 無化学肥料 ヤマサ有機農園(徳島県) ミディトマト



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 (DAS) 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)





126 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。



127 (#JAS)

150g 285円(税込 308円)

マルサンファーム(鹿児島県) いんげん

100g 300円(税込 7) 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



180490 低農薬 低化学肥料 アルサンファーム(鹿児島県) スナップえんどう

100g 225円(税込243円) 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



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。



農民連奈良産直センター(奈良県) 150g **230**円(税込 248円)

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。

お弁当の彩りによし! ボリュームも栄養もUP



131 (#JAS) 山口農園(奈良県) 有機ほうれん草

150g 250円(税込 70円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農 薬·化学肥料不使用。



宮崎県小林市の田中良彦さん他。

小松菜 200g 180円(税込 194円)

柔らかく折れにくいので巻き物料理に向きます♪

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。

50℃洗いをおすすめします 方法…ボウルに沸騰したお湯と水を同等 り重混せ、30秒はとつけて振り洗いする。 効果…鮮度がもどり食感がよりシャキ シャキとなり、雑菌も減少します。野菜

についた虫も除去しやすくなります。

137 無農薬無化学肥料

微生物農法の会(茨城県)

サニーレタス



133 ()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。



180506 無農薬無化学肥料 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。



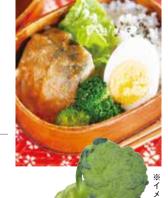
134 無農薬無化学肥料 ラウアイ(奈良県) ラディッシュ

100g 200円(税込 216円) 奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



139 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。



135 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 円) 長崎県諫早市の本多繁喜さん



136 無農薬無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) レタス

(神奈川県産)

1玉 290円(第23円) 茨城県行方市の長島昌裕さん。



140 無農薬無化学肥料 141 無農薬無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) 湘南森と農の研究会(神奈川県) クレソン

50g 185円(税込)

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。



142 無農薬無化学肥料 あ・すぱら農園(伊勢原市) ルッコラ

茨城県行方市の

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん



138 無農薬無化学肥料

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

1個(100g) 198円(税込 214円)

山本昌宏(茨城県)

フリルレタス

長岡物産(静岡県) (第3日 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、紅芯大根又はビーツ、 水菜など5種類を厳選。洗浄済み。



143 ()JAS -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。

144 蔵 無農薬 無化学肥料 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。



土に近づける酵素自然農法で栽培。



約60g 188円(税込 203円)

サンドイッチにも♪

こまかく細いですが、ぱりぱり としてみずみずしい 食感が特徴で す。種子は安全 性を確認した イタリア産。

145 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県)

148 蔵 🕸

アルファルファ 80g 105円(税込円)



2 回 限定

ベジタブルワークス(北海道)

146 蔵 無農薬無化学肥料 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。 石室もやし店(海老名市) **簿2日** もやし 250g **50**円(税込 54円) 中国産またはミャンマー産緑豆使用。



153 無農薬 低化学肥料 すずらん会(北海道) 長いも

300g 345円(税込 373円)

北海道芽室町の久世透さん他。



154 無農薬無化学肥料 ー オンファームカワマタ(北海道)

川眞田さんの玉ねぎ 800g 270円(税込 292円)

北海道新十津川町の川眞田修さん。



ひと冬越える事により、さらに甘さがパワーアップしています

なります

大根

しょうがの保存

熱帯アジア原産のしょうがは寒さや乾燥に弱いです。保存に適した

そのためか、寒いほどカビが出やすくなります。冬の間はカビが出る

こともあり申し訳ありませんでした。白カビが出ていた場合は、その

部分を切り取り、中に変色が見られなければお召し上がりいただけま

す。食べられないものがございましたらご連絡ください。

②保存容器に入れ、しょうががかぶるくらい

・水に浸すと長持ちします。水は2~3日おきに取り換え

千葉県山武市の

富谷亜喜博さん他

※通常のメークインより小ぶりと

いことが確認できましたので

農薬不使用のご案内にしまし

160 無農薬無化学肥料

んぶ野菜ネットワーク(千葉県)

1本 265円(税込 286円)

※界面活性剤を使用していな

神奈川県産

サラダコスモ(長野県、岐阜県) (第3日

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

160g 160_円(税込 173円)

150 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)

土の中で寒い冬を越すと、デンプンが

糖へと変わり甘みがぐっと増します

北海道中富良野町の徳弘英郎さ ん。寒い冬の間に土や雪の中で

じっくり完熟。有機JAS許容農

雪の下越冬じゃがいも(メークイン)

1kg前後 370円(税込 400円)

薬微生物農薬1回のみ使用。

152 無農薬無化学肥料

徳弘英郎(北海道)

神奈川県中井町の大原好文さん。



おススメは生で

155 (D) AS

九州ネットワーク(佐賀県) 新玉ねぎ

600g 350円(報込 78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。



156 無農薬無化学肥料 こんにちは農園(青森県) ごぼう

250g 230円(税込 248円)

やわらかキャベツは調理も簡単!

1玉 310円(税込335円)

青森県おいらせ町の山端哲也さん。 食感がやわらかいのが特徴です。品

神奈川県

三浦市の

山田光昭

さん他。

161

キャベツ

今季初 水車むら農園のたけのこ

たけのこが届いたらすぐに下処理を!

お手持ちのお米で下処理できます

下処理といえば、よく米ぬかを使います が、以下のもので代用できます。1 時間 ほど茹でてください。

・生米…1 本につき大さじ3 杯ぐらい ・お米のとぎ汁…鍋にたけのこを入れ、 保存期間

冷蔵庫で1週間 (毎日水を替えることを おすすめします)

冷凍庫で1ヶ月 (塩茹でしておくと、ス カスカになりません)

部位別おすすめの食べ方 [穂 先]



たっぷりかぶるくらい

·外皮を除いた内側の白い「姫皮」は吸い 物の具や和え物に。

どんな調理法にも。

·煮物や炊き込みご飯、焼き物、天ぷらなど、

·味わいが強い部位。繊維が固めなので細 切りで炒め物に。煮もの、揚げ物にも。



157 無農薬無化学肥料 水車むら農園(静岡県) 水車むら農園のたけのこ(小) 800g前後 **630**円 (税込 680円)

158 無農薬無化学肥料 水車むら農園(静岡県)

水車むら農園のたけのこ(大) 2.5kg前後 1200円(税込 1296円)

静岡県藤枝市の臼井太樹さん他。

※土の中に埋まっているたけのこは、見えないためにいつお届けできるの か予測が難しくなっております。

※たけのこ(小)は200g~1kgの大小様々なサイズを組み合わせて800g 前後から1.2kgの間でお届けする予定です。サイズを合わせるのが難し くイメージのようにならないこともございますのでご了承ください。

(神奈川県産)

ねぎです。

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



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)

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 いますが粘土質の土中で成長した証

しです。

163 (#JAS) 大地と自然の恵み(高知県) 有機青ねぎ(葉ねぎ) 100g **168**円(税込 181円) 高知県香美市の小田々智徳さん他

164 (#JAS) 大地と自然の恵み(高知県) 有機ニラ

100g 168円(祝込1円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。

環境は温度15℃・湿度90%です。

ると1か月程度保存可能になります。

●しょうがをよく洗う

の水を注ぐ。

165 あゆみの会(千葉県) 大葉

式 農薬 (氏) 化学肥料

10枚 138円(税込) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



カットかぼちゃ(栗系)

5農薬 (5 化学肥料

400g前後 380円(税込円)

166 (#JAS) 大地と自然の恵み(高知県) パセリ

今季最終

180518

まるごと宮古島(沖縄県)

30g **130**円(税込円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

畑のおいしいところを

お届けします(神奈川県南)

※セット

内容例



黒崎有機栽培研究会(三浦市)

167 (JAS にんにく(バラ)

(神奈川県産)

セット内容

30g前後 315円(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 よりお届します。

種はすべて自家採取!

未来につながる野菜です

※セット 内容例

渋田産業(北海道) 舞茸 100g **228**円(税込 246円)

北海道厚保沢部町の渋田潤介さん。 174 🔡 蔵 無農 北村きのこ園(鳥取県)

※なるべく農薬を使用しないようにして

いますが、虫が出た場合には農薬使用

となるため低・低でご案内しています。

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。

えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g **130**円(祝公円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。

162 無農薬無化学肥料

千葉さんの汐止ねぎ

400g 250円(税込 270円)

NO-RA~農楽~(愛川町)

175 🔡 蔵 無農薬 ぶなしめじ

100g **125**円(税込 (放) 不検出 (3.7<3.1 長野県上伊那郡中川村の榑沢春幸さん。

176 🔐 蔵 無農薬 南国きのこ苑(鹿児島県) 生きくらげ



50g **178**円(192円) <2.5<2.7



178 🔡 蔵 無農薬 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。



100g **268**円(税込 289円)

180 🔐 蔵 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) きのこセット

5種 578円(税込624円)



179 | | 蔵 無 農薬 山口椎茸園(愛知県) 原木生しいたけ

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木 は岐阜・長野県産。



168 無農薬無化学肥料 原農園(中井町) 大原さんの根しょうが(洗い)



100g 275円(税込 297円) 高知県四万十町の大森行彦さん。農



小松菜、ホウレンソウ、カブ、汐 止ネギ、のらぼう菜、葉にんに く、大根などの中から3品

170 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 630円(税込 円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さ



菜花、からしな、ケール、大根、 キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、レ

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。

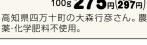




生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・ えのき茸・足付きなめこをセットにし



100g 通常本体 170円(税込 184円) 神奈川県中井町の大原好文さん。



濃厚な味と舌に絡みつくような 食感は本マグロならでは



原材料/本マグロ(地中海)

181 | 🗷 凍

天然本まぐろ赤身

簿15日

80g 1150円 1080円 税込 1166円

地中海で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの 赤身です。解凍後、お刺身などに。

鮮度が良く、色鮮やかで 目にもおいしい一品です



100g 528円(税込 70円)

船内凍結のメバチマグロの柵です。解凍後、お刺 身や漬けなどに。

原材料/真あじ

(第15日

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



キハダまぐろのたたき丼セット 183 👭

^{40g×2} 368_円(税込 タレ付 367円)

184 徳用 ス 40g×4 通常本体 タレ付 **736**円 **680**円(税込 7**34**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。

簡単に新鮮なまぐろの 漬け丼を楽しめます



(賞15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(メバチ)

70g×2 **540**円(税込 583円) 鮮度の良いメバチマグロをスラ 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



②7日以 ト ビンチョウまぐろ(スライス)

50g×2 398円(税込円) 太平洋産の船上凍結したビンチョウ まぐろをスライス加工しました。解凍 後、お刺身や丼などに。



30日以上

おろし本わさび

けを加えました。解凍してください。

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、保存効果を高めるために塩だ

"とろっ"ととろける食感と回いっぱいに広がる甘み 解凍するだけで 新鮮なあじのタタキを ほのかな甘みと口の中でと ろけるような食感が特長の 北海道産甘工ビです。頭や



188 ス凍 芦浜産直出荷組合 億7日以上 かつおたたき

250g前後 **880**円 (稅公內)

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。



182 🔼 凍

メバチマグロ短冊

190 🔡 凍 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。

です。 191 🗷 凍 (第90日/え

北海道産甘エビ刺身用 200g **540**円(税込 原材料/甘工 ビ(北海道産)



192 🔛 凍

@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、刺身用に加工しました。解凍後、 わさび醤油や生姜醤油で。



80g 通常本体 380円 (税込 410円)

網走産ホタテ貝柱(刺身用) 100g 550円(税込 794円)

オホーツク海で育った甘味の強い網 走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身 やバター焼きなどに。



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。



195 🟭 凍

@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。



197

@90日以上 十和田湖産わかさぎ

200g 568円(税込 613円)

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。



生鮭切身5切 5切(400g) **880**円(税込 950円)

●90日

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



390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



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 用にカットしました。解凍後、バター 焼きなどに。





八戸産いわし(下処理済)

4本 358円 340円(税込 367円)

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きま した。



キを切り身にし ました。

201 | 📜 凍

気仙沼メカジキ切身

2切(120g) **398**円(税込 +(気仙沼)



芦浜産直出荷組合 特大塩サバ

1枚(240~300g) 398円(税込 430円) 熊野灘産の特大サイズのサバを三枚 におろし、塩のみで仕上げました。解 凍後、そのままか塩抜きしてから調理



390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



とれとれいわしタタキ身 150g×2 398円(税込 430円) 日本海近海で漁獲された高鮮度のい

わしを100%使用し素早くタタキ身

にしました。解凍後、つみれ鍋・ハン



手作りのいかメンチ 5個(125g) 368円(税込 397円)

北海道、青森県産の真いかを、粗挽き にして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げて ください。[GMO飼料不分別]

身がしまったムロアジの中でも 脂がのっています



ました。解凍後、焼いてくださ い。

206 🔼 凍 ②20日 1~2枚 380円(税込件)



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を天日干しにしました。解凍後、焼

生から作ったタラー夜干し

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

みの一夜干しで

す。解凍後、焼い

てください。

210 믦凍

丸ごと骨まで食べられるようにサイズを厳選しています

200g 通常本体 (20~23尾) 395円 380円(税込 原材料/スケソウダラ(青森県)、食塩



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。



4本(約160g) 398円(税込 430円)

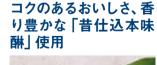
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



211 **温凍** G不使用 芦浜産直出荷組合 (寛7日以上/豆・麦・米 サバミリン干し

2枚 368円(税込 397円)

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





212 **凤源** G 不使用

②90日以上/米 中村海産 氷見産まいわしみりん干し

80g 328円(税込 754円)

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



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 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じっ くりとしみ込んで豊かな風味が創り 出されます。
- ◆まろ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





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

213 **凤源** G調味料 京都やま六 (質180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込 950円)

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

脂がのった目鯛と甘めの 西京味噌がよく合います



原材料/メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食 塩、発酵調味料

214 **凤凍 G**調味料 京都やま六 (電)180日以上/豆・米 やま六 目鯛西京漬

2切(160g) 630円(税込 680円) 国産目鯛を厳選し、手切りで切 身にして西京味噌に漬け込み 熟成させました。解凍後、弱火 で焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、ゆず果汁、酒粕

京都やま六 (2)180日以上/豆⋅米 やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(程分円)

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

柚子の香りと すっきりとした辛さ



原材料/からすかれい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料

216 **凤源** G調味料 (2)180日以上/豆⋅米 やま六 かれい柚子こしょう味噌漬 2切(140g) 570円(税込 (616円)

ロシア・カナダ産のからすかれ いを、西京味噌に柚子こしょう を加えた、特製味噌床に漬け 込み熟成させました。

塩麹が紅鮭の旨味を引 き出しつつ、やさしい味 に仕上がっています



217 🔐 凍 G 不使用 東北トクスイ @90日以上/米 紅鮭塩麹漬

3切(150g) **510**円(税込 551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、 塩麹にじっくり漬け込みまし

た。冷蔵庫で解凍後、焼いてく



218 # 凍 G 調味料

億15日以上/米 無添加明太子(上切)

180g **880**円(第50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。



簿30日/米 無添加たらこ(切子込)

60g 358円(祝込7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。



220 計凍 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(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



・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(報込円) 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。



原材料/真イカ(青森県) 222 믦凍

産地一回凍結小いか



ださい。



223 品凍

@180日以上 共和水産 三陸産するめいかつぼ抜き

3~6尾(230g) 398円(税込円) 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



北海道のシーフードミックス 200g 680円(税込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。



のまま料理に使えます。

原材料/真がき(兵庫県播磨灘) 225 | 津凍 播磨海洋牧場

播磨の玉姫牡蠣(むき身) 140g(6~9粒) **740**円(税込 799円)





国内産冷凍あさり

200g 378円(税込 円) 愛知県、北海道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。



網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 450円(税益円)

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。



228 🗷 蔵 安浦港 佳栄丸

億60日以上 塩蔵猿島わかめ

160g 315円(祝込)

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。



實7日以上 芦浜産直出荷組合 釜炊ひじき

120g 298円(税込 322円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日 干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

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

原材料/シラス(相模湾)、食塩 230 計凍

@30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円 450円 486円





浜産直出荷組合 (27日以上/え・か 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



川崎北部水産加工 **簿90日** 手ほぐし紅鮭

をして焼き上げ、手でほぐしました。

100g 648円(税込円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜き



233 呂 凍

しまほっけ焼

2切通常本体 (約120g) 498円 (約120g) 498円 (約120g) 498円 (約120g) 498円 (約120g) 498円 (約120g) 498円





おおさき町鰻加工組合 (電180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2 1340円(税込(タレ付) 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

川崎北部水産加



⑤60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本(100g) $\mathbf{298}$ 用 $^{\left(\stackrel{ ext{RL}}{\mathbf{322}} \right)}$ 八戸港で水揚げされたいわしを生姜 煮にしました。解凍後、そのままか、



億60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 388円 $^{(稅 \Delta)}_{(419 \Pi)}$ 北海道、青森県産の真いかの軟骨を

藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、



-ドサービスアサヒ (2)360日/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) **298**円(税込 322円)

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

2 4月3回



7ードサービスアサヒ (賞90日以上/麦 イカフライカレー風味

5枚(200g) 470円(税込 508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。



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。

本格ブイヨンが 美味しさの決め手



原材料/平目ブイヨン、ブラックタイガ (インドネシア)、スルメイカ、ベビーホタテ、 サリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布

345日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 980円(税込 1058円)

エビやイカなどの魚介に北海道 産の平目から作ったブイヨンを 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。



2切(140g) **648**円(税込700円) 北海道、青森県産の桜ますを鮮魚から切身に し、塩コショウで下味を付け、片栗粉をまぶしま



手造りしめ鯖 1枚(約130g) 580円(税込626円) 九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサ

バを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。

※中骨を抜いていません。



243 **||| 凍 G**不使用

川崎北部水産加工 (2000日以上/卵・乳・麦

生から造ったアジフライ

半身4枚 480円(税込 518円)

生から造ったカキフライ 150g 480円(税込 518円)

広島県産の旬の生力キに生パン粉を まぶしました。油で揚げてください。 [GMO飼料不分別]

担当者おずずめ 選鶏 油电 电 內 **D**

材料

鶏もも肉 ……1個 (お好みの野菜、ア オサ粉)

醤油 …大1と1/3 酒……大1と1/3 粗糖 …… 大1/2

·····約30㎖

作り方

●卵をゆでながら、鶏肉は半分に切る。

❷鍋にAをいれ弱めの中火にかける。

❸少し煮立ってきたら、皮目を下に鶏肉を入れる。 ◆少し火を強くして片面10分程煮詰める。

⑤鶏を裏返し再度10分程煮込む。卵は殻をむ

⑤鶏は好みのサイズに、卵は半分に切り野菜等と 一緒に盛り付けて完成。

2月ご紹介のレシピを、お弁当を意識してアレンジしました。 にんに くを抜いているのでライトな味わいになっています。醤油等Aの内容 で味の濃さを調整してください。アオサ粉をかけるとおいしいです。





@30日以上 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g 620円 605円 税込 653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。



246 - 凍 **@30日以上** 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ロース厚切り(スジ切) 2枚(200g) 600円(税込 648円)

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



256 🚻蔵 簿4日 丹沢豚ローススライス 200g **513**円(税込 554円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。 炒め物に。



257 簿4日 丹沢豚ロースブロック 400g 1025円(税込7円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



247 - 凍 30日以上 高橋(千野ファーム) 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。



248 | 凍 30日以上 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚モモ薄切り 200g 540円(税込 783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。



258 🔡蔵 丹沢豚肩ローススライス 200g 452円 430円(税込 464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。



249 - 凍 **@30日以上** 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚バラスライス

200g 440円(税込 475円) 脂が多めでやわらかい部位です。炒め 物や者物などに。3mm厚。



250 計凍 高橋(千野ファーム) 30日以上 千野さんの豚バラ焼肉用 200g 440円(税込 475円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがある バラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズ にカットしました。4~5mm厚。



251 計凍 30日以上 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚ヒレーロカツ用

150g 575円(税込621円) 脂が少なく、あっさりとして柔らかい 肉質です。スジ切りしてあります。トン カツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



252 🟭 凍 高橋(千野ファーム) 簿30日以上 千野さんの豚スペアリブ 300g 620円(税込円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。 お好みの味付けをして焼いてお召し 上がりください。



259 🔡蔵 簿4日 丹沢豚小間切れ

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。

260 册蔵 丹沢農場 簿4日 丹沢豚挽き肉(餃子用) 200g **310**円(税込 335円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしま した。



253 - 凍 **(3)30日以上** 高橋(千野ファーム) 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



高橋(千野ファーム) ◎30日以上 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.



255 🔐 凍

高橋(千野ファーム) 簿30日以上 豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 610円 595円 税込 643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。



266 | 凍

や煮しめ、ソテーなどに。

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

(第180日



500g 940円 890円(税込 961円) モモ肉を唐揚げ<mark>サイズの大きさに</mark> カットした、バラ凍結品です。使いた

い分だけ取り出せ便利です。

秋川若鶏むね肉 200g 350円(第28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。

第180日



261 | 凍

千葉産直サービス (第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



262 ||凍 千葉産直サ 第60日

エコかざ鶏ムネ肉 300g 448円(税込484円)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、



秋川牧園 第180日 秋川若鶏むね肉徳用 500g 780円(税込円)

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。



270 🟪 凍

秋川牧園 **第270日** 秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結) 350g 655円(税込707円)

モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大 きさにカットしました。



千葉産直サービス 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 ーなどに。



264 計凍 億60日 千葉産直サービス 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。



265 🚜 凍 ○第60日 千葉産直サービス エコかざ鶏砂ぎも

300g 380円(税込円) コリコリとした食感です。 焼き鳥や炒 め物、唐揚げなどに。

271 믦凍

(第180日 秋川若鶏手羽先 400g **480**円(税込 518円)

コラーゲンが多く、コクのある部位で す。唐揚げや煮物などに。



272 | ||凍 (第180日 秋川若鶏せせり

200g 350円(税込 78円) 鶏の希少部位の一つで首回りの肉で す。塩コショウ炒めなどに。



273 🔡 凍

秋川若鶏ミンチ 200g 378円(税込円)

②180日

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにし



274 믦蔵 瑞穂農場 国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) 1980円(税込 2138円) ステーキの代表的な部位。脂肪が風味 の決め手となっているので、必要以上



275 믦蔵

国産みずほ牛モモスライス 180g 通常本体 1065円 (税込 1150円) モモ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

やすき焼きなどに。2.5mm厚

279 計凍 @30日以上 国産熟成牛ロース焼肉用 200g 1050円(税込4円) 歯ごたえと旨みがあるロースです。





280 믦凍 @30日以上 国産熟成牛カレーシチュー用 200g 850円(税込円)



276 | 蔵 簿4日 国産みずほ牛切り落とし 180g **948**円(税込 1024円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライス しました。炒め物、牛丼、肉じゃがな どに。2.5~3mm厚。



277 - 凍 瑞穂農場 億60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。



@60日以上 瑞穂農場 国産みずほ合挽肉

200g **550**円(税込 794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。



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

に。バラ凍結。



282 ----凍 知床興農ファーム 国産熟成牛挽肉

250g **840**円(稅込 907円)



知床興農ファーム 国産牛豚合挽肉

250g **750**円 **728**円 **税込 786**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。

◉30日以上



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。



284 🔡蔵

@3日以上 ハム工房ジロ-無添加ロースハムスライス 80g 520円(税込 762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〕



丹沢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]



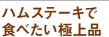
287 🔡 蔵 3日以上 ハム工房ジロ 無添加プレスハムスライス 100g(7枚) 460_円(税込 497円)

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)



290 🔡蔵 3日以上 ハム工房ジロ-徳用無添加ウインナーソーセージ

160g(7~9本) 535円(祝洽用) 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〕





原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖

286 品蔵 ハムT尾ジロー)3日以上 無添加ボンレスハムブロック

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〕

80g 460円(税込 497円)

ジューシーなモツの旨みと 香ばしい味噌の風味



◎60日以上/豆・麦・米・落 豚モツスタミナ焼(味噌)

200g 365円 350円(税込 378円)

豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好み の野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料

ふっくらとやさしい味の 小さなウインナー



289 🚻蔵

徳用皮なしベビーウインナー

240g 560円(税込 605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]



©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〕



丹沢農場 粗挽きウインナー

160g 384円(税込 415円)



ミニフランク 160g(4本) 375円(税込 405円)

豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しまし た。長さ16~17cm、太さ約2.5cmの ソーセージです。(GMO飼料不使用)



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]

滋味深い短角牛の



無添加焼豚ブロック

120g 645円(税込 697円) 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]



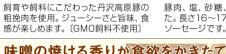
丹沢ハンバーガー用パティ 50g×4**420**円(税込 454円)

-ガーパンのサイズに合わせた専用 パテです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕 〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



億90日以上/豆・麦・米 豚レバーの唐揚げ(衣つき) 125g 330円(税込 356円)

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〕





ぜいたくな味わい 월4月3回 原材料/玉ねぎ、牛肉

2枚(200g) 通常本体 585円(税込 632円) 秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふん わりささみと良くマッチしています



原材料/鶏肉(国産)、衣 [パン粉、鶏卵(国産)、小 表粉、香辛料、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油(なたね油)

303 🗷 凍 🗲 不使用 億4ヶ月以上/卵・麦 スパイシーササミカツ

160g 398円 388円 税込 419円 鶏肉ささみをスパイシーな力 レ一味のささみのカツにしまし た。温めてください。〔GMO飼 料不使用〕

厳選調味料を使った

本格中華!

サクサクの衣に、鶏肉の ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、パン粉[小麦粉、酵母、食塩、砂糖]、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、ガーリック、揚げ油(菜種油)

秋川牧園 第4ヶ月以上/卵・麦 お徳用チキンナゲット 秋川牧園 400g 760円(税込1円)

秋川若鶏のムネ肉を使い、外 側は香ばしく、内側はジュ シーに揚げました。温めてくだ さい。〔GMO飼料不使用〕

冷めてもジューシーで柔らかい、

厳選素材を使ったマストミのお惣菜



305 | 凍 G 不使用 やきとりセット(加熱済)

2種×各3本 660円(税込 (180g) 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



(2) 130日以上/卵・豆・麦・米

50g×5 420円(税込454円)

⑤
90日/卵・豆・麦・米

200g 398円(税込 430円)

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

てください。[GMO飼料不使用]

306 | 漂凍

とりがらスープ

適です。[GMO飼料不使用]

309 👬 凍 G 不使用

神山鶏のとり南蛮

299 **凤源** G 不使用 総合農舎山形村のミートソース 120g×2 598円(税込 646円)

(岩手県)、トマトピュレ、トマトケチャップ

豚肉、人参、バター、小 麦粉、椎茸、ウスター ソース、食塩、にんにく

うまみの濃い短角牛と豚肉 の合挽肉をたっぷり使った本 格的な味わいのミートソース。 [GMO飼料不使用]





原材料/牛肉(岩手県)、 豚肉(国産)、玉ねぎ、鶏 卵、乾燥パン粉、牛脂、 食塩、砂糖、黒胡椒

300 风源 G不使用 総合農舎山形村 (賞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) 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〕



キーマカレー(チキン辛口) 150g×2 598円(税込646円)

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〕



総合農舎山形村 (200日以上/豆·麦·米 ジャージャーめんのたれ 120g(2食分) 460円(税込497円)

豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに 仕上げました。温めて、茹でた麺にか けてください。〔GMO飼料不使用〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます 飛鳥食品の手作り本格点心 黒豚肉と野菜たっ ぶりの旦をパリッ M energy

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)

311 # 凍 G 不使用 (質60日以上/豆・麦 黒豚肉の焼き餃子 16個(280g) 480円(税込 518円)

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 しい小ぶりのシュウマイです。お弁当 [GMO飼料不分



飛鳥食品 ⑤60日以上/豆・麦

飛鳥の黒豚肉シューマイ 12個(180g) 380円(税込



のどをツルンと通りすぎる



312 # 凍 6 不使用 (2) 60日以上/豆・麦・米・え 飛鳥食品

飛鳥の黒豚水餃子徳用

25個(415g) **760**円(税込 821円)

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



野菜で仕上げる回鍋肉 110g 378円(税込 408円) 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〕



原材料/野菜[キャベツ、玉ねぎ]、ビンチョ ウマグロ(太平洋)、つなぎ[パン粉、鶏卵、 小麦粉]、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵]、鶏肉 (国産)、揚げ油(茶種油)、鶏皮、菜種油、魚 醤、胡麻油、食塩、コショウ

308 🗷 凍 🗲 不使用 億120日以上/卵・豆・麦 お弁当用メンチカツ(ツナ)

120g(5個) 320円(税込 346円) マグロと鶏肉、キャベツと玉ね ぎを絶妙な配合で仕上げまし た。温めてください。〔GMO飼 料不使用)



◉90日/豆・麦・米 白身魚の甘酢あんかけ 160g(80g×2) **368**円(税込 397円) 特製の甘酸っぱいタレをからめシイ ラの上品な味わいを引き立てまし



6個(192g) **525**円(税込 567円) 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]



寛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)

温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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、



飛鳥のあんまん 4個(240g) 398円(税込(430円)

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〕

(2) 1年/豆・麦・米

野菜がたっぷり入って、ト



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

317 **凤凍** G不使用

@180日以上/麦

野菜かき揚げ

4個(260g) 435円(税込 470円)

国産野菜、国産小麦のみを使 用し、NON-GMOのなたね油 で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。 〔豚GMO飼料不分別〕



318 风源 G

菅原食品販売

319 菅原食品販売 (寛120日以上/豆・麦・米 天ぷらセット(濃縮天つゆ付) 5種(各2個) **550**円(祝公

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野 菜かき揚げを米油で揚げました。温 めてください。



ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ

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

(3)1年/卵・豆・麦・米

90g×2 360円(税込 389円)

(2)365日/豆・麦・米 神山鶏のぱくぱく餃子 18g×20個 **470**円(祝公_円)

徳島県の銘柄鶏『神山鶏』を使用。隠 し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。(GMO飼料不使用)



お弁当用ソースメンチカツ

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。

6個(120g) 306円(税込 330円)

321 || 凍

大進食品(沓掛冷食) (20180日/乳・麦 A mom 手巻きじゃがバター 5本(200g) 398円(税込(430円)

北海道産男爵芋とよつ葉バターを使 い、春巻きの皮で包みました。焼いて ください。「GMO飼料不分別)

野菜カレー 327 品G調味料 (2) 1年/乳・麦 野菜カレー・辛口(レトルト)

鉄鍋しそ入り餃子

200g **230**円(税込 248円) 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



(2)365日/豆・麦・米

15個(270g) 410円(税公円)

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っ

323

徳用北京餃子

30g×6個 **350**円(税込 378円)

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産

いてください。[GMO飼料不分別]

(質1年/乳・麦 野菜カレー・甘口(レトルト) 200g **230**円(税込 248円)

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〕



億180日/豆・麦・米・え 中華丼の具(塩味)

180g×2 **498**円(祝公

じっくり作った鶏がらスープをベースに 素材本来の旨みを生かしたあっさり味に 仕上げました。[GMO飼料不分別]



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〕



()180日/豆・米 ハッシュドブラウンポテト 10枚 480円(税込 円)

北海道美瑛産じゃがいもの北海こが ねを使用。冷凍のまま、オーブント-スターで焼いてください。



飼料不分別〕

30日以上 冷凍グリーンアスパラ(カット) 100g 398円(祝公田)

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。



鄭360日以上 オーガニック冷凍かぼちゃ

400g **550**円(税込 **594**円) 北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸し て急速冷凍しました。煮物やマッシュ



鄭7日以上/麦 ふわふわもちもちむっちりうどん。 200g×2 **240**円(程於 **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。



生冷長野県産十割そば 130g×2 **540**円(祝公)

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



簿7日以上/麦 全粒粉なまラーメン(スープ無し) 120g×2**250**円(稅込円)

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。



オーガニックミックスベジタブル 250g 298円(税込 322円)

簿365日以上

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、グリンピース)。 収穫か ら加工までを短時間で一気に 行っています。



綾·野菜加工館 冷凍カットほうれん草

300g 285 m (308 m) 宮崎県小林市で農薬を極力使わずに 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。



などに。

@360日以上 オーガニックラズベリー 150g **600**円(税益 648円)

香り高く深みある味わいのラズベ リー。自然解凍してそのまま食べた り、ヨーグルトのトッピングやジュー スなどに最適です。



(2)7日以上/豆·麦 全粒粉なまラーメン鰹醤油 120g×2 スープ付 360円(税込 389円)

全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。 [GMO飼料不分別]



@7日以上/豆·麦·米 日本の中華麺 味噌

120g×2 348円(税込 376円)

国内産小麦粉と内モンゴル産天然か んすいから作った本格生中華麺に味 噌スープ付きです。



季穂せいろ蒸し焼きそば(ソース付) 150g×2 **368**円(税込 397円)

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



342 **|||蔵** G 不使用 **@7日以上/麦**

全粒粉餃子の皮 大判20枚 **210**円(祝込 227円)

やまゆりと金子製麺が共同開発した 小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風 味と食感が格別な皮です。



の天塩を使い、高温で生 地を半生に焼き上げまし た。

343 🟭 蔵

おつまみやお弁当などにどうぞ

10個 370円(税込 400円)

遠忠食品

@20日以上/麦 春巻の皮みちのく

原材料/小麦粉(岩 手県、北海道)、食塩 10枚 260円(281円)





348 믦 蔵 秋澤マルミ農園(小田原市) (寛6ヶ月以上 秋澤さんの梅干し

300g 800円(税込864円)

小田原の秋澤さんが農薬を使わずに育 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。



349 🛗 蔵 G 不使用 億45日以上/豆・麦・米 国産たけのこご飯の素 170g(2合用) 380円(税込 410円)

和歌山県産たけのこと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。



350 🗷 蔵

うずらの玉子水煮 6個×2 330円(税込 356円)



糖をベースにした調 味料で煮卵にしまし 使用〕

圓90日/豆・麦・米

60g **460**円(税込 497円)

国内指定農場で餌

た。[GMO飼料不 351 **ス** G 不使用



352 岩蔵 G 不使用

江戸前生のり佃煮 40g 240円(松込259円)

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。

和歌山県御坊市 樽の味

いなか漬け沢庵と紀州 もみしその生ふりかけ



344 樽の味

さくら小町

120g 260円(税込 281円)

億120日/米

宮崎県産大根、愛媛県産赤し そを使い、乳酸発酵させまし ほどよい歯ごたえ あっさりとした味わい



345日以上 紀州紀ノ国あっさり漬

150g **268**円(税益 289円) 紀州および宮崎県産の大根を 使用し、梅酢を加えて漬け込み ました。



346 风 不使用 樽の味 ⑤60日以上/豆·麦·米 漬けもん屋のまかない漬 120g **200**円(税込 216円)

たくあんに唐辛子、昆布などを入れご ま油で和えました。



きゅうりのきゅう次郎

和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、

醤油をベースに味付けした漬物で

120g 315円(税込 340円)

读忠食品 ◎15日以上/豆·麦·米 まろやかもずく酢

瀬戸内海·愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕

ちりめん山椒佃煮

遠忠食品

100g 350円(税込 378円) 沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸 味の純米米酢で仕上げたもずく酢で

す。そのまま召し上がれます。



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

味付ザーサイ

357 計蔵 G不使用 遠忠食品 (20回 − 20回 うずら豆

直火釜でじっくり炊き上げました。

358 南部フ 塩えんどう

355 👬 蔵 G 不使用

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと 揚げ、国産大豆使用の米味噌ベース

ピーナッツみそ

◎90日/豆・麦・米・落

80g 340円(祝公7円)

遠忠食品

100g 240円(税込 259円) 北海道産長うずら豆(いんげん豆)を

30日/豆·麦·米

100g **275**円(格內円)

(第13日

100g **176**円(税込 190円) カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。 おやつやごはん、かき揚げ、スープなど

山上蒲鉾店

昆布、かつお節、鶏団子か ら天然の旨みが出ています



原材料/だし汁[鰹 節、宗田節、鯖節、 椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、 ちくわ、醤油、砂 糖、食塩

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) 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〕



360 **②10日/米** 山上蒲鉾店 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。



億7日/米 山上蒲鉾店 さつま揚げ

34g×4 300円(祝込) 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〕



②7日/米 山上蒲鉾店 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 ン使用〕



寛7日/米 山上蒲鉾店 いか巻き

33g×4 310円(税込 335円)

タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯 にイカを入れて揚げました。〔消泡剤: シリコーン使用〕



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〕



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。



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1

> 材料(2~3個分) ご飯 ……300g

海苔

【具】

......適量

……… 大さじ1

かにかま ………… 2本

炒りたまご……… 1個分

塩漬け小松菜(小口切り)

紅生姜(みじん切り)



曲がりねぎちりめん揚げ 5枚(100g) **298**円(税込 322円)

ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使っ た揚げかまぼこです。さっと炙ってく ださい。



100g 340円(税込 7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一品です。

かじかわ農場食品

ころごろ茶豆ちぎり揚



369 **|| 凍 G**不使用 高橋徳治商店 (賞30日以上/卵・米・え つまみ揚げ(野菜)

130g 315円(税込)

345日以上/豆

150g **250**円(祝込円)

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



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。



ソフトはんぺん

4枚(200g) 388円(税込 419円)

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



作り方

かにかまはほぐし半分の長さに切ります。ボウル等にご飯と具の材料を全 て入れ混ぜ合わせ、お好みの形に握って出来上がりです。

蔵G調味料 八水蒲鉾 かにかま

◉20日以上/卵・米・か

6本(約85g) 198 円(祝込 (214円) 372 🔐 373 2パック ス

6本(約85g)×2 396円 368円(税込 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〕



374 **計蔵** G不使用 第30日以上 別所蒲鉾店 おさかなソーセージ

静岡県産たけのこ水煮

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

しました。者物や炒め物などに。

120g 450円(税込 486円)

45g×2 **275**円(祝込 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



毎日だいず(大豆の水煮)

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

昔のまんまこんにゃく 280g 180円(税込 194円) 下仁田産のこんにゃく芋を使用し、昔な

がらの製法で繊維を切らずに手作り風

345日以上/豆

120g **210**円(税込 227円)



ミックスビーンズの水煮

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。

かじかわ農場食品

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 んにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝 カルシウムで仕上げました。

380 | 蔵 G 不使用 (大豆屋 第4日/豆 大豆屋 絹豆腐

382 蔵 G不使用

大豆屋 木綿豆腐

濃厚な胡麻の風味

大豆屋 第4日/豆

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(ボリビ

ア産)、海精にがりを

使用。消泡剤は不使

386 **凤蔵** G 不使用

簿4日/豆

330g **300**円(税込 324円) (放) 不検出 <2.1<2.3

330g **310**円(税込 (放) 不検出 <2.1<2.3

381 一蔵 G 不使用 丸和食品 第5日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 165円(税込 178円)

384 | | 蔵 G 丸和食品 第5日/豆 ミニきぬ豆腐

150g×2 **180**円(税込 194円)

150g×2 180円(祝込194円)

コクと味のバランスが絶妙な逸品!

330g 375円(税込 405円)

埼玉県産の強い甘みと

香りが特長。一部の農

家により細々と受け継

がれてきた貴重な地大

387 凤蔵G

借金なしよせ豆腐

豆を使用。

383 | | | 蔵 G 不使用 和食品 簿5日/豆 丸和のもめん豆腐 300g 180円(税込 194円)

385 **→ 蔵** G 丸和食品 第5日/豆 ミニもめん豆腐



億6ヶ月

乳濃度が高く、青大 豆の甘みを存分にお 楽しみ頂けます。消 泡剤は不使用。 388 🚻 蔵 G 不使用 🤇 丸和の青大豆寄せ 200g 230円 215円(祝公円)

そのままでも、お醤油をかけても、ハチミ ツをかけてデザート風でもおすすめ♪ 国産大豆のみを使 用。柚子の爽やかな 風味の寄せ豆腐で す。ハチミツをかけ るとデザート感覚で 楽しめます。

簿6日/豆

389 **凤蔵** G 不使用 丸和食品 ゆず寄せ豆腐

200g **230**円(税込 248円)



390 蔵G不使用 大豆屋 大豆屋 ステーキ豆腐

簿4日/豆

300g 340円(税込 367円)

木綿豆腐をしっかりと水をきり、大豆の旨みを 濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼 き物、和え物などに。

〔放〕不検出 <2.1<2.3



大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)

230g 315円(税込 340円)

391 **蔵** G 不使用 簿4日/豆

大豆屋 油揚げ 大1枚 210円(税込7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。

季節のがんも(コーンと玉ねぎ)



丸和食品 **3**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



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



394 # 蔵 G 不使用 丸和食品 ⑤5日/豆 丸和の厚揚

2個(約180g) 180円 $^{ hat{R}}_{ hot{194}}$ 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。



395 **計蔵** G 不使用 ●5日/豆 丸和食品 丸和の一口厚揚

8個入り 215円(税込 232円) ーロ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。

大豆屋 卿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。



2枚 440円(税込475円)



80g×2枚 314円 300円 税込 324円



どで焼いてください。



特製調味液で味付けしました。



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。

登喜和食品

上豆込 一げをむ てひ日 いきの ま割朝 6) 15 蔵で不使用

価格改定しました

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆 蔵、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 シ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

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

(2)7日/豆・麦・米 登喜和食品 登喜和ひき割りカップ納豆 406

30g×2 **180**円(税込 タレ・カラシ付 **180**円(税込

407 W規格 🗷

30g×2×2通常本体 330円(税込タレ・カラシ付 360円

(賞7日/豆・麦・米 登喜和カップ納豆北海道小粒100

30g× 230円(税込 3タレ・カラシ付 248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



403 | | 蔵 G 不使用 (寛7日/豆・麦・米 登喜和食品 みちのくカップ納豆

30g×3 240円(税込タレ・カラシ付 240円(259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。



408 🖁 蔵 G 不使用 (第10日/豆 野呂食品

鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 **140**円(税込 151円)

宮城県南方町砥落(とおとし)地区産 の白目大豆100%使用。使いやすい カップタイプの2個入りです。



@10日/豆 野呂食品 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。



404 | 蔵 G 不使用

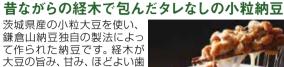
登喜和食品 **②**7日/豆 ときわ納豆大粒カップ(タレ無) 50g 120円(税込円)

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。



37日/豆 登喜和食品 ときわ納豆小粒カップ(タレ無) 50g **120**円(税込 130円)

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



410 **計蔵** G 不使用 野呂食品 @10日/₹

ごたえを引き出します。

◎3日/卵・乳・豆・麦

5個 245円(265円)

億5日/乳・麦・米

(3日/乳・豆・麦

2枚 110円(税込)

3個 400円(税込432円)

鎌倉山 手づくり小粒納豆 80g 170円(税益 184円)



焼くと香ばしく、オリーブ

オイルとの相性抜群!

有機アーモンドを トッピングしました♪



原材料/小麦粉(九州·北海道)、牛乳、バター、グラニュー糖、焙煎玄米、ホシノ酵母、有機アーモンド、食塩 [乳飼料不分別]

411 **凤蔵 G**不使用 デニッシュハウス 🛮 🕮5日/乳・麦・米 酵母クッキー(焙煎玄米) 5個 通常本体 (約72g) **450**円 **430**円 **税込**

素材の味を生かすため卵不使 用で焼き上げた、焙煎玄米粉入 りの素朴なクッキーです。

香ばしく焙煎した玄米 粉をブレンドした食パン



@4日/麦・米 ニッシュハウス 麦のかをり(焙煎玄米)6枚 1斤(6枚) 450円 430円 (税込 464円)

焙煎玄米粉を15%配合し、天 然酵母で12時間じっくりと発 酵させて原材料の旨味を最大 限に引き出し焼き上げました。



1斤(6枚) 290円(税込 313円)



(賞3日/麦・米 けんこうパン

1個 105円(税込円)

彎3日/卵・乳・豆・麦

4個入 **215**円(稅公 232円)



420 シュハウス 億4日/乳・麦・米

415 G 不使用

栄屋ロールパン

酵母クロワッサン

419 **G**不使用

栄屋製パン

416 🔡蔵

イギリス酵母パン

北海道産小麦のスライス食パン

1.5斤 460円(税込 497円)



原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだ ま酵母、食塩 425

@3日/麦 白神ソフトフランス

さのソフトフランスパンです。

350g 405円 398円 税込 430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



421 🚻 蔵 サンタハウス

ライ麦パン

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、

1個 300円(税込 100円(324円)



422 サンタハウス 億6日/麦

ミックスバタール(パン) 1本 370円(税込円)

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、 クルミ、カレンツ



ハンバーガー用バンズ

418 **計蔵** G 不使用

426

サラ秋田白神 @3日/麦 白神はちみつパン

小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだ ま酵母、食塩

150g 330円(税込 356円)

10個 435円(程20円)



427 サラ秋田白神 ③3日/麦 白神ふぞろいプチパン

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵 母、食塩



428 ラ秋田白神 **@3日/麦**

白神レザンノア 1個(約200g) 445円(税込 481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



429 **风蔵** G 不使用 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米

五穀アンパン 1個(約90g) 190円(税込 205円)

五穀餡、小麦粉(九州、北海道)、ホシ ノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ (兵庫県) [乳製品GMO飼料不分別]



@6日/麦

423 🗷 蔵 サンタハウス **@6日/麦** デーツの王冠

1個 352円(税込 780円)

国産小麦粉、塩 バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、ニ 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〕

424 🔡蔵 ピリ辛ピザ

1個 360円 345円(税込 373円)



手作りチョコレートパフェにおすすめ♪



430 凤蔵G デニッシュハウス 億4日/乳・麦・米 酵母アップルロール 約320g 490円(税込 529円)







植物性乳酸菌で発酵さ せた豆乳を使った、純植 物性100%のマーガリン



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

(第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 やかで口当りのよいあっさり軽 い風味のマーガリンです。



甘夏と伊予柑のマーマレード 220g 600円(税込 648円)

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑 と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度

クセが少なく、やさ しい花の香りを楽 しめるクローバー 主体の蜂蜜。糖度 が高いため果実漬 けなどに最適。 百花器

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



チョコレートに生クリームを

加えて練り上げ

レードAアンバー規格品を現地から輸 入し、国内で殺菌、 充填しました。

436 アルファフードスタッフ () 5年以上 メープルシロップアンバー 250g 690円(税込745円)





玄米フレーク・プレーン 150g 360円(税込 389円) 国内産の有機JAS認定玄米以外何 も使用せずに作った玄米フレークで



産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーな



にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味の スープです。〔GMO飼料不分別〕



(20150日以上/豆・麦 けんちん汁みそ仕立て

10g ×4食 523円(税込 565円)



オニオンスーブ 6g×4食 495円 485円 (税込 524円) 淡路鳥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。



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と 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 F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〕 ₩蔵↔ 小幡畜産 /卵 穂の香卵 101 (MS~LLサイズ) 250円(税込(MS~LLサイズ) 102 6個 175 円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 円 (税込 (MS~LLサイズ) 円 (MS~LLサイズ) 円 (税込 (MS~LLサイズ) 円 (MS~LLT

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)

₩蔵⇔ JAやさと /卵

産直たまご 10個 (MS~LLサイズ)

290円(税込) 104 (MS~LLサイズ) 200円(税込 (MS~LLサイズ) 〔放〕不検出 <2.0<2.2



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

最 終

飼料不使用〕

445

有機栽培豆のネルド

リップコーヒーと鳥

根県奥出雲地方の

良質な生乳、甜菜糖 をミックス。〔GMO

₩ 蔵 G 不使用 🕻

木次カフェオレ



106 **...** B 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵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。無洗卵。[GMO飼料不使用] 〔放〕不検出 <1.8<2.0

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)

₩蔵★



よつ葉乳業 簿6日/乳 107 🔡蔵🗳 よつ葉牛乳

12 260円(税込)

108 🔡蔵🗳 よつ葉ノンホモ牛乳 12 268円(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



〔放〕不検出 <1.7<2.0

木次乳業 第7日/乳 109 || 蔵公 ブラウンスイス牛乳

500~215円(税込232円) 110 | 蔵 🗱

山地酪農牛乳 12 398円(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

お 低 は須 肪 **新加坡分偶整牛乳** 国王田 牛乳 低温保持設菌

タカハシ乳業 簿5日/乳 1111 || 蔵(4) 那須のおいしい牛乳

1000㎡ 380円(税込 410円) 112 | 蔵本

おいしい低脂肪乳 1000㎡ 330円(第56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 億14日/乳 カフェインレスよつ葉カフェオレ 442 200吨 100円(税込円) 448 1000吨 260 円(税込円)

香料を使用せず、と ろっとした濃厚な 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 北海道

448 🔡蔵 **③10**日以上/乳 よつ葉乳業 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g **160**円(税込 173円)



444 500吨 180円(税込円)

10 300円(現24円)

@16日/到 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 245円(税込 265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やか な酸味の生乳100%ヨーグルト。 [GMO飼料不使用]



450 | 蔵 よつ葉乳業 (2018日/乳) とろっとなめらかヨーグルト 400g 245円(税込 265円)

451 | 蔵 🗱 函南東部農協 ©10日/乳 丹那全乳ヨーグルト 500g **275**円(税込 (放) 不検出 (297円) (0.8<0.7 (原乳)

チェダーとモッツァレラをほどよくブレ<u>ン</u>ト よつ葉ナチュラルチ-ズを100%使用。ピ ぜやグラタンなどに。 (GMO飼料不分別)

457 | | 蔵 ◎3ヶ月/乳

よつ葉シュレッドチーズ 250g **520**円(税込 562円)

コクと酸味の絶妙 なバランスがクセ になるセミハードタ を用出十級 100 スライスチェゲー

458 🔡蔵

⑤90日/乳 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円(税込 389円)

2000 459 @180日/乳 よつ葉乳業

原材料/チェダーチ

90g 390円(税込421円)

無農薬無化学肥料

🟪 七分胚芽米 2kg 1560 m(稅內585m)

□ 七分胚芽米 5kg **3500** 円(数280円)

除草剤無化学肥料

2kg 1560 m(税込 1685m)

5kg 3500 円(税込 3780円)

5kg **3250** 円(税込 3510円)

5kg 2850 円(税込 78円)

452 **武蔵** G不使用

よつ葉乳業 億10日以上/乳 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145_円(税込 157円)

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



よつ葉乳業 @17日/乳 よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 $\begin{pmatrix} 稅 \Sigma \\ 232 \end{pmatrix}$ 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〕



455 **蔵 G**不使用 函南東部農協 (38日/卵・乳 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g 290円(税込 ×3個 290円(税込 313円) <0.8<0.7 (原乳)



100~ 210円(税込7円) 新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵 で作りました。カラメルソース付。〔乳 卵GMO飼料不使用〕

イプのナチュラル チーズ。〔GMO飼 料不分別〕



よつ葉カマンベールチーズ 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

提携でつくりあげました。〔GMO飼 [放] 不検出 < 0.8 < 0.7 (原乳)



南箱根のモッツァレラチーズ

100g 585円(税込 632円)



よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込329円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原 料へのこだわりを持つよつ葉バタ は、風味の良い自然な味。〔GMO飼 料不分別)



よつ葉乳業 @9日/乳 よつ葉生クリーム

200㎡ 362円(税込391円)

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

180038

ミエハク

押麦

463 🔡 蔵体 簿5日/乳 函南東部農協 丹那生クリーム 200元 435円(税込470円)

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

千葉県 三芳村蛍まい研究会

秋田県 ライスロッヂ大潟



the paragon

Cutters .

みよし村ひとめぼれ 除草剤 無化学肥料 2kg 950 円(祝込6円) 464 🔐 白米 5kg 2300 円(税込 2484円) 465 ₩ 白米 5kg 2200 円(税込 2376円) ₩ 玄米 466

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

あきたこまち

468

470

471

🔐 白米

器 白米

🔐 玄米

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。

あきたこまち

472 👭 白米

山形県 庄内協同ファーム



庄内つや姫 無化学肥料 5kg **2900** 円(税込 3132円) 器 白米 473 5kg **2660** 円(2873円) 器 玄米

〔放〕不検出 <1.1<1.1



JAS 475 👭 玄米 2kg 1500円(祝公0円)

山形県庁内町の丁藤広幸さん他。※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 船 白米 5kg **2650** 円(祝公2862円) 476 5kg 2430 円(税込 4円) 器 玄米

山形県庄内町の工藤広幸さん他。



庄内ひとめばれ 低農薬無化学肥料

5kg **2650** 円(税込 2862円) 5kg 2430 円(税込 2624円) 479 믦 玄米

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

2kg **1100**_円(税込8円) 480 믦 もち米

高知県 高生連

高知ヒノヒカリ 除草剤無化学肥料 **計 白米** 5kg 2400円 2300円 税益4円 482 **- 玄米** 5kg 2300円 2200円 2376円 高知県四万十町の西山和明さん。

高知コシヒカリ 任 農薬 任 化学肥料 5kg 2660 円(税込 2873円) 483 👭 白米 5kg **2430** 円(税込 2624円) 484 👭 玄米 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 2kg 1500 円(税込 1620円) 485 👭 白米 486 器 白米 5kg 3580 円(税込 3866円) 487 믦 玄米 2kg 1380 m(税込0m) 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。

180014 創健社 (360日 岩手県産 もちきび 170g 650円(税込円)



**

180026 創健社 () 360日 岩手県産 うるちひえ 170g 530円(祝公円)



800g 510円(税込 551円)

イスロッヂ大潟 /米 米ぬか

1kg **198**円(税込 214円)



180051 🔠 ルアイ食品 (賞1年/米 麹屋甚平熟成ぬか床 1kg **540**円(税込 583円)

唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

補充用熟成ぬか 400g 280円(税込 302円) 米ぬかを麹化することで旨味 を引き出し、乳酸菌と酵母菌 で発酵熟成させました。塩と

180063

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。

とろりとしたこしあんをたっ ぷりと絡めたあんこのおもち



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

489 **믦凍** G調味料 岩手阿部製粉 賞90日以上/米 もち料理シリーズあんもち

ひとくちサイズのあんこもちが2 食分に分けられる便利なミシン 目つきのトレー入りです。自然解 凍でお召し上がりください。

200g 460円(税込 497円)



もち料理シリーズずんだもち 200g 460円(祝公円) ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、 還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、 ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋



加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

491 **温凍** G 不使用 360日/麦・米 ハマセイ 冷凍ミニ鯛焼き

30g×10個 380円(税込 (410円) ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重 曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食 塩1、米酢

ふんわり、しっとりした 食感でおやつに最適です



原材料/小麦粉(国産)、 鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、酸調味料(味の母)、 植物油脂、重曹〔卵GMO 飼料不分別〕

496 风 不使用 (2) 30日/卵・麦・米 しみず食品 黒糖入りパンケーキ

6個 390円(税込 421円) 国産小麦の小麦粉、青森県産 の卵、喜界島産の粗糖、国産 蜂蜜、沖縄県産黒糖を使用し た黒糖風味のシンプルなパン ケーキ。2枚合せで個包装して

にがりを含んだ海水塩で 味付けした香ばしい煎餅です



497 **ス G** 不使用

麻油、食塩

30日/米 五穀せんべい しお味 90g 278円 273円 税込 295円

国内産特別栽培うるち玄米、ア マランサス、白胡麻など5種類 の穀物をあわせ、圧搾しぼりの 菜種油と胡麻油をブレンドして 丹念に焼き上げています。

小粒でちょうどいい 冷やしてつるんと食べたいデザート



さが特徴です。

原材料/三温糖(さとうきび、てん 菜)、生あん、水飴、寒天、食塩、

食べやすい、一口サイズの水ようかんで す。良質の小豆こしあんと、甜菜糖の甘

492 <mark>- G</mark> 不使用

(20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)

馬鈴薯、植物油脂(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

494 **ス** G 不使用

ブランクッキ・

キング製菓



(2)60日/豆・麦・米・ネ 小魚スナック

55g 240円(税込 259円)

(2)365日/卵·豆·麦

5切 328円(税込 754円)

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



レーズン(干しぶどう) 120g 328円(税込 354円)

レーズン(米国)

います。



ブルーベリー(海外認証 米国産)

゙フルーツ&ナッツ ネオファームのドラィ

502 👭

ネオファーム



アーモンドロースト3袋 50g 通常本体 ×3 1344円 1178円(税込 1272円) モンド(カリフォルニアCCOF認定)

松の実

30g **468**円(税込 505円) 中国産松の実

歯ごたえと香ばしさが 魅力の落花生です

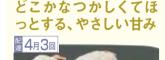


原材料/落花生(神奈川県中井町)

503

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(税込7円)

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。







市田柿を使った干し柿

200g 780円 775円 税込 円 837円

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 ました。

山形県 庄内協同ファーム

ニング(パーム油(マレーシア)

◎60日以上/麦・米

80g 200円(税込 216円)

こくのある黒砂糖の甘みが

小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、

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)



原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖 玄米おこし 縄県)、菜種油、水飴、 きな粉(山形県)

506 スピ 不使用 ⑤90日/豆・米 庄内協同ファーム 玄米おこし

約150g 390円 385円 税込 416円 昔から作られてきた、おばあ ちゃん直伝の味を今風にアレ ンジし懐かしい味の仕上げに こだわりました。



砂糖、鶏卵〔GMO飼料不分別〕、小麦

495 👭 凍 Ġ 不使用

豆乳カステラ

粉、豆乳、水あめ

@45日/米 ポン玄米砂糖無し

100g 290円(税込円) うるち玄米(山形県庄内産)



᠍90日/豆・米 米おこしモロヘイヤ入り

150g 390円(税込421円)

うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あ め、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、き



()90日/米 玄米あられ

80g 280円(税込 702円) もち米(山形県庁内産)、食塩



スタ不使用 **@**90日/米 揚げ潮あられ

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡

80g **295**円(親込 **319**円) もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩

ふんわりとした どこか懐かしいロールケーキです

億6ヶ月



原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄カ小麦粉、きな粉、はちみつ〔卵 GMの飼料不使用〕〔乳製品GMO 飼料不分別〕

510 **凤** 凍 G 不使用

(2)10日以上/卵・乳・豆・麦 黒豆きなこロールケーキ

1個(約9㎝) **720**円(祝公

定番!人気のアイス

香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさし い甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏 は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にか かるチョコレートがとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦 粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、バニラビーンズエクストラクト〔卵GMO飼料不使用〕 [乳GMO飼料不分別]

511 🔼 凍 弁天堂エクレア



(30日/卵・乳・麦

2個 520円(562円)

国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリーム をたっぷりと詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4 時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子|

熟練した職人の感性と技が作り出す

生菓子 4月限定 2 4月3回 **6946** 血败 葉桜 船

512 **凤源** G 不使用 菓房 はら山 **390日/米** 季節の上生菓子

4種(各1個) 1200円(税込 1296円) あやめ/砂糖、白隠元、上用粉、もち米、紫芋、寒天、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 山吹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、ほうれん草、南瓜、クチナシ、馬鈴薯でん粉 葉桜/砂糖、小豆、寒天、白隠元、山芋、粉末緑茶、もち米、白玉粉、赤蕪、馬鈴薯でん粉 牡丹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、赤蕪、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 もち米、甜菜糖(北 海道)、 小豆(北海 道)、冷凍よもぎ(山 梨県)、天草寒天(国

513 **凤源** G 亚萸 菓房 はら山 草もち

40g×5個 630円(税込 680円)



@120日/米

生豆から小豆をふっくらと炊 バニラビーンズの濃厚な甘い香り



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食 塩(国産)

515 🔐 凍 G 不使用

箱・オーガニックあずきバー 60 ml × 6本 550 H $\frac{R}{594}$ H $\frac{R}{594}$ H

井村屋独自の小豆加工技術によ り製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS 認定原料(小豆、砂糖)使用、安 定剤·着色料·香料不使用。

いっぱいのバニラアイスクリーム

4月3回



原材料/牛乳(北海道)、生クリーム(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、脱脂粉乳(北海道)、卵(高知)、バニラビーンズ(マダ ガスカル) 〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

516 **凤源** G 不使用 久保田食品

バニラアイスクリーム2個 110ml×2 380円(税込円)

マダガスカル産の最高級バニ ラビーンズをはじめ、PHF卵な ど素材を厳選してつくりました [卵·乳製品GMO飼料不分別]



チョコレートアイスクリーム2個 110ml×2 **390**円(税込 421円)

ベルギー産のクーベルチュールチョコ レート、北海道産の牛乳や生クリームを使用。クリーミーな口あたりに仕上げま した〔卵·乳製品GMO飼料不分別〕



518 | **凤**凍 | **G** 久保田食品 黒蜜きなこアイスクリーム2個

100ml×2 **440**円(税込 475円)

国内産黒豆きなこを使用。自家製黒 蜜の落ち着いた甘味と芳醇なきなこ の香りがベストマッチした美味しさで す 〔卵·乳製品GMO飼料不分別〕

菱和園がお届けする 有機のお茶



有

②4ヶ月以上

エシカル消費に貢

献するRA認証を取

得しています。

520

有機煎茶

519

エシカル消費に貢

献するRA認証を取

得しています。

有機前

180087

533

125ml×18本 2829円(税込 3055円)

信州まるごとりんごジュース

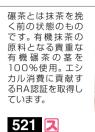
長野県産のりんごを使用。特殊な製

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。

160g×6缶 **720**円(税込 778円)

360日以上





②4ヶ月以上 有機碾茶棒ほうじ

100g **400**円(根込 432円)

国産にんじん、トマ フルーティーで濃厚です ト、かぼちゃの他 希釈するのでたっぷり 光食品の自社 農園栽培の野菜等 お飲みいただけます を使いました。



原材料/カシス、甜菜糖 甜菜糖液糖、甜菜糖オリ

180075 ZG @1年以上 醗酵カシス(飲料)

565ml 通常本体 1890円 1808円 RA 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。

さらさらと軽い飲み口 お菓子作りやお料理に



531 寛7ヶ月以上 ブリッジ オーツドリンク 500㎡ 400円 395円 (税込 427円)

有機オーツ麦を主原料に作っ た穀物ドリンクです。牛乳や豆 乳の代わりに。お料理にもお使 いいただけます。

さらりとした、やさしくて コクのあるあまみ



532

②6ヶ月以上/米 ブリッジ ブラウンライスドリンク 1000ml 通常本体 555円(税込 599円)

有機玄米を主原料に作った穀物ド リンクです。あまみがあるので、そ のままはもちろんコーヒーや紅茶 のミルクとしてもおすすめです。



100g 680円 648円 (税込 700円)



価格改定しました 2 4月3回

メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多く の方に好まれるような ソフトな味わいに仕上

528 🟭 ソフトブレンドコーヒー粉 200g 690円(税込745円)

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

523 億1年 金沢大地 国産有機六条大麦茶16P

10g×16パック 368円(税込 397円)

524 アールグレイティー 2.2g× 通常本体 25パック 498円 378円(税込 408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。

マルクラ製正食品

量

おり

525 **最** G 不使用 **簿360日/乳** ミルクココア

16g×5 **367**円(祝公田) 有機栽培カカオ豆100%のココアパ

@1年/麦

ウダーに、粗糖と塩で仕上げたコクのあるココアです。(GMO飼料不分別)

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。

さんさんファームは

534

さんさんファームりんごジュース 18 800円(税込864円)

RGANIC

盤4月3回 526 珈琲実験室 (3)1年以上 リラックスティー・ダージリン 50g 450円(税込 486円)

월4月3回

珈琲実験室 @1年以上

50g 450円(税込486円)

価格改定しました 2 4月3回 珈琲実験室 (2)360日 ソフトブレンドコーヒー豆 200g **690**円(税込 745円)

월 4月3回 530 リラックスティー・アッサム

コーヒー用無漂白ペーパー101 1~2人用 **260**円^{(税込}(100枚)

マルクラ料を発品 高 # 酒 535

彎3ヶ月以上/米 マルクラ国産有機玄米あま酒 250g 450円(税込 486円)

新鮮なレモン果汁が爽やかな

ビアーカクテル

ンアルコールの

召し上がりください。をお出1袋に水400~ 536

お酒

彎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)

未成年者の飲酒は法律で 禁止されています。

機赤ぶどうに、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。

有機白ぶどうと有

180099 👭

24月3回

ぶどうサイダー+レモン 250㎡×30缶 **4000**円(税込 **4320**円)

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

クのある甘口のワイン。アル

いません。酸味が少なく、

コール14%未満。

180180

長良天然ワイン醸造

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

180105

월4月3回

酸化防止剤等を一切使用せ

酸化防止剤等を一切使用は す有機肥料を主体とした栽 培方法で育ったブドウを使 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。

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)

島根県金城(かな ぎ)町の地下300m の花崗岩の下に大 自然が永年かけて 作り出した原水を 採取。PH8.2の純 天然のアルカリイ オン水。

527

180129 👭 (濁1年以 ト

箱アルカリ水 金城の華 500㎡×24本 **2980**円(税込 3218円)

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

180142 ##G

ヤマキ (寛4ヶ月以上/豆

豆乳で元気

₩ G 不使用 創健社 @150日以上 緑茶

537 500吨 138円(税益円) 180117 箱 500ml×24本 3200円(税込 3456円)

125ml×24 **3840**m(税込 4147m)

豆ジャン(豆乳飲料)

200ml×24 2060m(税込

原材料/レモン果汁(イスラエル)、麦芽(ドイツ)、砂糖、レ モン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、 ホップ、炭酸

日本ビール 億6ヶ月以上 ノンアルコールビール龍馬レモン

538 3缶

350㎡×3缶 399円(税込 431円) 180154 箱

350㎡×24缶 3100円(税込 3348円) 甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み 心地と麦芽の深みを感じる大人の味 わい。プリン体ゼロなので健康に気を つけている方にも最適です。

羅4月3回 あ 3 が コ

5 h かな ク 6 わ 67 原材料/米、米麹

180178 🗷 蔵 天鷹酒造

強化フィルムを使

有機純米酒 天鷹 720㎡ 1450円(税込595円)

有機米の持つ米の力強い味わ いと優しい酸味を感じる辛口 の有機純米酒。アルコール15/ 日本酒度数:4.0/酸度:2.0/ア ミノ酸度:1.2

180208

天然葡萄酒 赤(甘口)

720㎡ 1400円(祝公0円)

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。

100枚 600円(税込)

180336

手さげポリ袋

たて54cm×よこ30cm

アルコール14%未満。 180191 天然葡萄酒 白(甘口) 720㎡ 1400円(祝公田)



まあるい形も

ラップで簡単に

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 鮮やかな緋色の上質のエールビール。 アルコール約5.5%

植物性の米ヌカ油 を原料としている ため、溶解性、洗浄 力に優れ、低温でも ちれが艮く落ちま

感が生きています。

180166 --- 凍

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



⑤240日

180221

浴室・洗面所などに。泡のス プレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビ の発生場所にスプレーし、ブ ラシでこすってから水洗いか

ボーソー油脂 カビ取り泡スプレー 180233

300㎡ 870円(税込 957円) 180245 詰替 👭

300㎡ 720円(税込792円)

伊豆大島の 塩を粉末に 仕上げましず た。

海の精



ソルトで歯みがき 180257 25g 657円(税込723円)

180269 詰替用 25g 381円(税込円)

は代表すよ 180324

結べますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 643円(税込707円)

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)

180312 半透明ゴミ袋45リットル 45 &× 593円(税込一) 50袋入 593円(税込一) 65×80cm(厚さ0.02mm)

180300



宇部フィルム ポリラップ 180373 22cm×40m

ענייב (יולוניים)

切使用しておりません。使用後 はそのまま燃えるゴミとして処 理できます。

ニューライスター100 3kg 960_円(税込 1056円)

180348

とくとくキッチンパック 180枚 343円(規込円) 食品の保存、冷凍、解凍時やレジャー

の時にも大活躍!

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

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 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 450円(税込)

マスコー製紙 200組×5箱 430円(税込 473円)



180294 ピュアティッシュ5箱

215 · @



中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

180282

180270

100組×3箱 370円(税込 407円)

22cm×40m **158**_円(税込 174円) 180385 30cm×20m 30cm×20m **143**円(税込 157円) 粘着付与剤などの添加物を一

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

国産丸大豆醤油

12 500円(税込0円)

1.8 2 760円(税込821円)

流水で仕込んだ醤油です。

G不使用。R

545

546

を使用。

G不使用。R

めんつゆ

547

548

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

近藤醸造 寛2年/豆・麦・米

醤油を合わせまし た。めんつゆや煮 物などに。

549 8 6 不使用 節辰商店

900~ 867 (稅込 936円)

焼きおにぎり♪

では思いる。

国内産の厳選され た米、大豆、天日塩 Sign High 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。

539 ₩蔵G ヤマキ醸造

(寛1年/豆・米 御用蔵田舎みそ 1kg **898**円(税込 970円)



400g 420円(税込454円)

542 图蔵G7

野田味噌商店 (第6ヶ月以上/豆

543 **8 蔵 G**本

野田味噌商店 (第6ヶ月以上/豆

愛知の豆味噌レギュラ

400g 530円(税込 72円)

愛知の豆味噌オリジナル

540 計蔵 G不使用 ②6ヶ月/豆・米 桜中味噌店 蔵出しみそ(こうじみそ) 1kg **960**円(祝公7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。



愛知県産大豆を使用した味噌たれです。 味噌和え、おでん、お豆腐の他、 野菜にそのよまつけても美味しく召

544 **8 蔵 G**不使用

四季の味噌たれ

彎6ヶ月以上/豆

200g 360円(税込 389円)

野田味噌商店

541 品蔵G不使用 億90日以上/豆 田中屋 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。

イタリア産有機し モンのストレ-果汁を100%使 用。焼魚や刺身、レ モネードや焼酎な

550

レモン100%しぼりたて 180㎡ 440円(根公 75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。

551 内堀醯浩

純麦の酢

500㎡ 280円(税込円)

360㎡ 440円(税込475円)

12 765円(税込 円)

州统

酢

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

552 横井醸造工業

純りんご酢

国産菜種を古式圧

搾法で搾油しまし

た。

500吨 495円(祝公535円) 農薬不使用栽培の

喜界島産の特別栽培 サトウキビで作った黒 糖。淡白で上品なコク があり、色も白っぽい のが特長です。

風と光 喜界島黒糖

554 (粉末) 110g 380円(税込円)

555 (かち割り) 110g 380円(税込 円)

553 トチュラルキッチン 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。

556 • 沖縄の塩(シママニス) 1kg **240**円(税込 259円)

557 👭 · 本 海の華(やきしお) 🌓

300g 200円(税込 216円)

米、米こうじを主原



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。

オーストラリアで契約栽培し

平田産業 ②270日以上 -番搾り純正なたね油

562 1250g **830**円(税込 896円)

563 (小) 👭

600g **500**円(税込 540円)

564 #G不使用

国産なたねソフト油

825g 1430円(税込 1544円)

島根県奥出雲産無 農薬米と麹を原料 に清洒を醸造し 発酵終了後に旨み 成分の多い塩を 2%添加してありま

560 @1年6ヶ月/米 みやこの料理酒

500㎡ 710円(税込767円)

558 白扇酒造 (質1年/米 福来純本みりん 500~ 850 円 (第25円)

559 🔐 大和川酒造店 蔵の素(料理酒) 720㎡ 1000円(税込0円)



561

@1年/米 味の母(醗酵調味料) 720㎡ 780円(税込842円)



加熱"自然製法です。 **565 8** ココウェル (第12ヶ月以上

組合員さんの意見が詰

まったこだわりの逸品

280g 2400円(税込 2592円)



841 9-2

@1年/米

@12ヶ月以 有機プレミアムココナッツオイル 460g **1000**円(税込 1080円)

使い勝手の良い 「だし一番」シリーズ



計G 不使用 567 億1年/乳・豆・麦・米 創健社

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

億1年/乳・豆・麦・米

8g×10袋 **350**円(祝込 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

570 G不使用 (2)1年以上/豆·麦·米 中濃ソース

300㎡ 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。

571 **G**不使用

300元 350円(税込 78円)

572 — G 不使用

300㎡ 350円(祝公78円)

高橋ソース (寛1年以上/豆・麦・米

特別栽培野菜使用ウスターソース

トマトの旨味たっぷり!



574 ⑤9ヶ月以上/米 やまゆりのトマトケチャップ

まゆりオリジナル商品。

300g 315円(税込) 国産トマト、オーガニックトマ

卜、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、 玉ねぎ、にんにくを使用したや 225g 380円(税込410円) イタリアの機器 あらくつぶしたトマリ

有機トマトと有機

野菜の甘味にスパ

イスの香りと辛さ をきかせた、香り豊

かなソースです。

573 8

有機ピザソース

575 册 @12月以上 あらくつぶしたトマトピューレーづけ 390g 240円(税込259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。

579

577 8 G 不使用

200元 490円(税込 529円)

578 **册** G 不使用

高橋ソース @180日以上/米

200元 390円(税込421円)

有機イタリアンドレッシング

富貴食研 (寛4ヶ月以上/卵・豆・麦・米

冨貴の黒ごまドレッシン

⑤180日以上/豆・麦 えごま・ ー番和風ドレッシング 150㎡ 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、枕崎産かつ お節のだしで作った和風ドレッシング。

食べやすい細切カット

みよし村の平飼い有精卵で 作ったやさしい美味しさです

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-

プができます。〔GMO飼料不分別〕

568 # 6 不使用

洋風だし一番

創健社



賞6ヶ月/卵 ななくさの郷 松田のマヨネーズ・みよし村 300g 500円(税込 540円)

みよし村の平飼い有精卵、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〕

フレーク状になって いるから使い易い!

569 **哥** G 不使用

中華風だし一番

GMO飼料不分別)



(章)180日/豆・麦・米 せいふてぃ カレールゥ

580 甘口 581 中辛

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 料と厳選素材で仕上げました。



原材料/小麦粉(北海 道)、植物油[紅花油、パー ム油]、酵母エキス、ポークエキス、粉末トマト、砂糖、食塩、りんご果汁、香 辛料、麦芽エキス

創健社 ⑤180日以上/豆·麦 ハヤシライスルゥ 115g 352円(税込 80円)

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

ゆずの豊かな香りと、唐 辛子のまろやかな辛味 が食卓を引き立てます



くしの農園 ②240日 ゆずごしょう 50g 400円(税込 432円)

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

手軽に使えて便利な おろしにんにく♪



583 **册 G**不使用 億135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。



原材料/しょうが (高知県)、漬け原 材料 [梅、しそ、食



@90日以上

紅しょうが(細切) 60g **278**円(祝公田)

国内産しょうがを国内産特別 栽培の梅から作った梅酢で丁

寧に漬け込みました。

◎1年/乳・豆・麦・米

8g×10袋 **350**円(祝込 378円)



150g **270**円(税込(約7皿分)

〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス (賞18ヶ月以上/豆・麦

100g 280円(税込(固形量70g) 280円(初込円)

千葉産直サービス @18ヶ月以上/米

とろイワシ水煮缶

190g 388円(税込 419円)

ことろイワシ缶(味付)



鮪ライトツナフレークオイル無添加 70g×3 **580**円(税込 626円)

まぐろを野菜スープとローストオニオ ン、沖縄の塩『シママース』で調味して います。サラダやサンドイッチなどに。



②2年/豆・麦 グルテンミート

170g **310**円(税込 335円) 小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油で うすく味付けしてあります。 肉と同じよ うに料理の材料としてお使いください。



586 **₩**G

587

601 🔠

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。

桜井食品

片栗粉

611

玄米切もち

した玄米もちです。

おつゆの友

大和の麩

<u>坂利製麺所</u> **(20日/麦**

100g **180**円(税込 194円)

坂利製麺所 賞4ヶ月以上/麦

2本 310円(税込 (60g) 310円(税込

620 8

500g(12~13個) **650**円(税込 702円)

山形県庄内産の減農薬・有機肥料で

栽培した「でわのもち」を100%使用

U Ow 592 創健社 ②6ヶ月以上 有機ホールトマト缶 400g **180**円(税込(固形量240g) **180**円(税込)

ミナミノカオリ(パン用小麦粉)

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。

(賞4ヶ月以上/麦

片

粉

億45日以上/米

200g 225円(税込 243円)

寛6ヶ月

2kg **870**円(智祉円)



588 **計G**不使用 と

千葉産直サービス 🕲18ヶ月以

とろさば水煮缶

とろさばみそ煮缶

589 🔐

602

603

千葉産直サービス 📋18ヶ月以上/豆・麦・米

180g 300円(祝公 長野県産えのき茸を甘辛い味付けで じっくりと煮込んだなめ茸です。 固形 分80%で減塩タイプ。

特選なめ茸うす塩味

阿部製粉 (2)180日以上/麦

1kg **340**円(税込 367円)

東日本産業 ②4ヶ月/麦

南部小麦全粒粉

原材料/小麦粉、食塩

全粒粉そうめん

◎3ヶ月/麦

240g 190円(税込205円)

億6ヶ月以上/麦

6枚 390円(税込 421円)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒

粉で製造しました。コクがあり

穀物の味が良くします。夏は冷

北海道産全粒小麦粉使用くるまふ

昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした

たく、冬はにゅうめんで。

612

623

国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **420**円(税込 (放) 不検出 (0.7<0.5

これからの季節は

やっぱりこれ♪

無漂白小麦使用

香り漂うごま風味



原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油 小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキン、ボーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節 粉末、麦芽エキス、するめ粉末

594 **册** G 不使用 桜井食品 (質)6ヶ月/豆・麦 ごまラーメン

[GMO飼料不分別]

価格改定 しました

604 8蔵

100g 150円(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。

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。

ソース焼きそば

111.3g(麺90g) **150**円(税込 162円)

北海道スキムシレク

A .

よつ葉スキムミルク

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]

坂利製麺所 (2)360日/麦

200g 358円(税込 387円)

坂利製麺所 (20日/麦

250g **410**円(税込 443円)

吉野葛そうめん

江別製粉 (寛8ヶ月/麦

江別製粉 (寛8ヶ月/麦

500g 380円(税込円)

北海道産小麦100%スパゲティタイプ

北海道産小麦100%マカロニタイプ

吉野葛うどん

614

615 🔐

617

618

©12ヶ月/乳

150g 248円(税込 268円)

創健社

597

598 5袋

605 🔐

よつ葉乳業

植物素材ソースの豊かな風

味をお楽しみいただけます

億45日以上/豆・麦

生麺に近い食感に 仕上げました♪



創健社 (2) 1 回90日以上/豆・麦・米 酸辣湯麺(サンラータンメン)

111g(めん80g) 200円(税込 (216円)

596 5袋

606 😆

JA土佐れいほく

米粉のお好み焼粉

お好み焼用ミックス粉です。

四季の料理に

原材料/国産小麦粉、国

産小麦グルテン、アナトー 色素、クチナシ色素、紅 麹色素、紅花色素

てまり麩(焼麩)

622 **3**

加賀麩司宮田

土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉

に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、

彩りを添える焼麸です

国内産小麦粉を100%使用し たノンフライ麺に、米酢・黒酢 のさわやかな酸味と唐辛子の ピリッとした辛み、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。 〔鶏GMO飼料不分別〕

圖90日以上/米

億5ヶ月以上/麦

13g 380円 360円 (税込 389円)

国産小麦を使用し、天然着色

料で色づけしています。味噌汁

400g 390円(税込円)

599 🔐 東日本産業 (賞1年/麦 南部小麦粉

1kg 390円(税込 (放) 不検出 (0.7<0.5 600 👭 寛4ヶ月以上/麦

麦の里えべつ強力粉 1kg **490**円(税込 529円) 北海道産小麦粉使

用。フライの衣やハ ンバーグなどのつ なぎ、グラタンなど のトッピングに。



607 ◎3ヶ月以上/麦 マムのパン粉

230g 208円(税込 225円)

609 呂蔵 金子製麺 (賞45日以上/そ 国産地そば粉 250g 348円(税込 76円)

610 **品** G 不使用 庄内協同ファーム 🗐90日以上/豆 黒豆きな粉

130g **400**円(税込 432円)

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。 619 # G 不使用

(3ヶ月以上/豆 消泡剤無添加こうや豆腐 8枚入(65g) 468_円(税公 7505円)

駿河湾の海産乾物



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

628 カクサ (2)180日以上 かつお削りパック 30g 200円(税込 216円)

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





633 (意90日以上/え 桜えび(素干)

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。



ホシノ天然酵母パン種 (3ヶ月以上/麦・米

613 ②2ヶ月以上/麦 全粒粉太うどん 240g 190円(税込 205円)

創業以来の伝統的 な製法による蕎麦 です。ざる蕎麦や 温かい蕎麦でどう

616 册 億45日以上/麦・そ

足柄古式そば(五割そば) 240g **260**円(税込 281円)

国産はるさめ 100g 230_{P} (税込 248 P)

624

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘 藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえ があり、味つきの良い春雨です。



大分県産の新鮮な原木しいたけを、 **丁寧に乾燥させました。ぬるま湯また** は、水に浸してください。

200g 200円(税込 216円) やお吸物などに。 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。

大分県産乾しいたけ どんこ 100g 1100円(税込 1188円)

626 👬蔵 無漂白かんぴょう 40g **460**円(税込 497円)

634 成清海苔店 有明一番摘 焼きのり 全型10枚入 700円(积込 756円)

ら厳選しました。シャキシャキとしな がら口どけがよく、甘みのある味を楽



635 🟪 成清海苔店 @180日 有明一番摘 寿司はね焼のり

全型10枚入 360円(税込 389円) 有明海産秋芽ー番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、



637 **② ©** 不使用 成清海苔店 **③** 90日以上/豆·麦·米 味のりふりかけ

50g 330円(税込 356円)

有明産秋芽ー番摘み海苔を使った味 のりと、きな粉をまぶしたゴマをミッ クスしました。



40g 530円(元之円) 北海道産鮭のフレークを、有明海産の 乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使











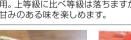














@180日以上 老舗のだし 8g×16P **360**円(税込 389円)

鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物な どのだしに最適な配合でブレンドしま した。無漂白ペーパー使用。

6g **498**円(税込 538円)

20枚×3袋 400円(税込432円) 有明海産一番摘みのりを使い、吟 味した調味料で味付けしました。 (チャック付き袋全型7.5枚分入り)

味付おかず海苔

さけふりかけ

い、こだわりの調味料で仕上げました。

宮城県仙台市趙さんの味



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、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、鮭の 魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢]

639 🚻蔵 趙さんの味

(質)14日/米・オ

趙さんの味 熟成白菜キムチ

200g 368_円(税込 397円)

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させまし た。

汁ごと食べる、辛くないキムチ 白菜や大根などを唐



趙さんの味 趙さんの味 水キムチ 300g 500円(税込(固形200gたれ100g) 500円(税込)

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。

641 # 蔵 G 不使用 趙さんの味 @14日/豆・麦・米 趙さんの味 チャンジャ

50g 380円(祝込円)



ほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに 2 4月3回 丁寧に時間をかけて行う焙乾・カ ビ付け・天日干しの工程を経て、 生み出される鰹節は正に職人技

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細で

の光る逸品です。 644 🔠

@180日以上

390日

390日

竹内商店 本枯れ鰹節

1節(約220g) **1200**円(税込 1296円) 原材料/カツオ

2 4月3回

■4月3回



竹内商店

本枯れ鰹節削り節 40g 398円(税込 430円)

カビ付け本格派の本枯れ節を使いや すいように削りました。通常の鰹節と - 味違う風味を手軽に。 冷奴や漬 物などに。

4~方针师初



390日 竹内商店 鰹削りだし(荒削り) 400g 1980円(税込8円)

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラ カラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、 にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、 風味、コクのある辛味噌



642 **凤蔵** G 不使用 趙さんの味

趙さんの味 コチュジャン

150g 500円(税込の円)

(2) 365日/豆・麦・米

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 「薬念醤(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、白胡麻、純米酢

趙さんの味 (2)365日/豆・麦・米

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。

一番搾りごま油に

貴重な国産唐辛子

を使用。辛さの中

旨味が味わえる、ビ

にも、香り、コク、

リッとくるごまラ



647

宗田節削りだし

100g 430円(税込 464円)

●90日

簿90日

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

648 竹内商店

新節削り 50g 268円(税込 289円)

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

24月3回

649 竹内商店

365目 土佐のかつおの花吹雪

80g **540**円(583円) 土佐近海の一本釣り漁で獲った新鮮

な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上 げ、削りました。

24月3回

650 竹内商店

鰹上粉

100g **315**円(税込円) 鰹節を削った時にできる粉100%で す。ダシやたこ焼き、お好み焼きなど

京都府南丹市

食彩あん

レモンの爽やかな酸味

を楽しめます

2 4月3回



180567 😆 生節

醫4月3回



图 4月3回

寛6ヶ月

億120日 焼かつお 約200g **480**円(祝公 約270g 528円(税込 570円)

京都桂 胡麻の山田製油

炒りたてごまの 格別な風味!



180580 🔼 山田製油

@90日以上 へんこ炒り金ごま

ごまの香りが一番よくなる瞬 間を逃さずに仕上げた香り豊 かな炒りごまです。

35g 300円(祝公

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。



180592 🚻

180610

180622

山田製油 @150日

ごますりすり(黒)

45g 300円(税込 324円)

山田製油 @150日

-番絞りごま油 へんこ 275g 800円(税込 864円)

へんこ炒りごま(黒)

50g **250**円(税込 円)

180609 👭

油です。

ごまらぁ油

 $60g\, \textcolor{red}{\bf 500_{P}} \textcolor{blue}{\binom{\text{RL}}{540\text{P}}}$

365日



180634 👭 山田製油

和えなどに。

ごまねりねり(白) 150g 600円(税込 648円)

@180日

180683

お酒

原材料/レモン

(広島県)、砂糖(粗

@6ヶ月 レモンマーマレード 130g **610**円(税益 659円)

農薬、化学肥料不使用栽培の 瀬戸内レモンと粗精糖で作り ました。



食彩あん

丹波栗ジャム

130g 670円(税込724円) 丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げま した。



ブルーベリージャム 130g 600円(税込 648円)

自家栽培の完熟ブルーベリーを使 い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げま



寛6ヶ月 京いちご&ラズベリージャム 130g 620円(税込670円)

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

さらりとしたトーン



億6ヶ月/乳・豆 京丹波黒豆きな粉ジャム 130g 650円(税込 702円)

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

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの



180646 飯尾醸造 純米富士酢

500㎡ 630円(税込 円)

()2年/米

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。

簡単!

これ一本で酢の物上手

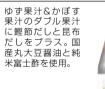


原材料/米酢、白たまり(小 麦、食塩、焼酎)、本みりん、 砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

180658 🟪 (2) 1年/麦・米 飯尾醸造 富士すのもの酢

360㎡ 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。



180660 ##G 賞8ヶ月/豆・麦・米 富士ゆずぽん酢

360㎡ 780円(税込 842円)

靈4月3回 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

180671 飯屋醸造 (富)1年以上/米 紅芋酢(大)

500㎡ 2400円(税込 2592円)

新潟県新潟市



明治23年創業。新潟市の中心部 から車で約1時間、角田山(かく だやま)という山麓の町の中にあ ります。

人々に喜ばれる美味しい酒を目 指し、銘も分かりやすく、おめで たい商標をと思い「鶴亀」という 名をつけました。



味のり わ上を いに感 180737 越後鶴亀 /米

の中に気品のある 新 酸、繊細な飲み口の 中に複雑さがある 味わいです。精米歩 合:60%/アルコール 度数:15度/日本酒度 ±0/酸度1.5/アミノ 酸度:0.9 原材料/米(国産)、米麹(国産米)

越後鶴亀なごみさけ無濾過純米 720㎡ 1250円(税込 1375円)



