



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年
4月2回2号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/4	5	6	7	8
商品配達	4/11	12	13	14	15
特別企画商品配達	4/18	19	20	21	22



やまゆり素材で
スティックおにぎり♪

お好みの食材をご飯に混ぜたり巻いたりして、ラップに包んで楽しみましょう！こどもの日や母の日などのホームパーティーにもおすすめです。

116 竹村さんのいちご

春爛漫

お弁当持ってピクニック！

冬の寒さが去り、色とりどりの花が咲き誇る春。あたたかい春の日差しに誘われてお出かけしたくなります。月末からはゴールデンウィークも始まります。お花見を楽しんだり、お弁当を持って山や海へピクニックへ出かけたり。新型コロナウイルスの感染予防対策を万全にして、季節を感じる自然の中で春の行楽を満喫しましょう。

<p>199 ロシア産 紅鮭切身</p> <p>132 小松菜</p>	<p>165 大葉</p> <p>180555 紅しょうが (細切)</p>	<p>150 にんじん (アロマレッド)</p> <p>248 千野さんの豚 モモ薄切り</p>	<p>104 産直たまご6個</p> <p>273 秋川若鶏ミンチ</p> <p>372 かにかま</p>	<p>331 オーガニック ミックスベジタブル</p> <p>574 やまゆりの トマトケチャップ</p>	<p>125 有機ミニトマト</p> <p>135 フロccoliー</p> <p>126 きゅうり</p> <p>350 うずらの玉子 水煮</p> <p>289 徳用皮なし ベビーウインナー</p>
-------------------------------------	--	--	---	---	---

旬を 食べる

今季初

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。

3 ページ

水車むら農園 たけのこ

3 ページ

有機栽培した茶葉を100%使用 創健社の緑茶

有機栽培ならではのマイルドなうま味と深みのある香りに仕上げた500mlのペットボトル入りの飲料です。食卓やお弁当、お出かけのお供にもご利用ください。

13 ページ

京都丹波の風土が生み出すおいしさ 食彩あんのジャム

16 ページ

ブルーベリー・ラズベリーなどのベリー類は、京都ではめずらしい自家栽培のものを。ほかの食材もなるべく地元産のものをを使い、無添加でいねいに手作りしています。

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

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 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ
80g **105円**(税込) **113円**



146 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。



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



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。

148 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③日
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。

雪の下の寒さに耐えて甘みと旨みを増したおいしさ
今季初 2回限定
んんの北 他 佐海 道で洗 木真 すい伸 狩に さ村
149 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
雪下になんじん
500g **298円**(税込) **322円**
おススメは生で シンプルに塩がマヨネーズで! ※もちろん熱を加えても美味しいです

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**
神奈川県中井町の大原好文さん。

肉じゃがや味噌汁におすすめです♪
鹿児島県鹿児島市の大和田世志人さん他。「デジマ」をお届けとなる可能性もあります。
151 無農薬 無化学肥料
かごしま有機生産組合(鹿児島県)
新じゃがいも(ニシユタカ)
500g **345円**(税込) **373円**
わっとり系のじゃがいもです

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
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。寒い冬の間土や雪の中でじっくり完熟。有機JAS許容農薬微生物農薬1回のみ使用。
152 無農薬 無化学肥料
徳弘英郎(北海道)
雪の下越冬じゃがいも(メークイン)
1kg前後 **370円**(税込) **400円**
※イメージ ※通常のメークインより小ぶりとなります ※界面活性剤を使用していな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た

159 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**
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が入っていますが粘土質の土中で成長した証です。

160 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**
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。
161 低農薬 低化学肥料
黒崎有機栽培研究会(三浦市)
キャベツ
1玉 **310円**(税込) **335円**
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

163 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。
164 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。
165 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円**(税込) **149円**
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

166 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**
高知県香美市の小田々智徳さん他。
167 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。

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。保存に適した環境は温度15℃・湿度90%です。
・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。白カビが出ている場合は、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。
・水に浸すと長持ちします。水は2~3日おきに取り換えると1か月程度保存可能になります。
保存方法
①しょうがをよく洗う
②保存容器に入れ、しょうががかぶるくらいの水を注ぐ。
③ふたをして冷蔵庫の野菜室に入れる。

168 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)
通常本体 100g **180円** **170円**(税込) **184円**
神奈川県中井町の大原好文さん。

169 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込) **297円**
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。
170 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。

畑の美味しいところをお届けします (神奈川県)
※セット内容例
※イメージ
セット内容
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
171 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。

162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの汐止ねぎ
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。
172 無農薬 無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚岸郡厚沢部町の浪田潤介さん。
173 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。
174 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(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。
175 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円**(税込) **135円** (放)不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

176 無農薬 無化学肥料
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円**(税込) **192円** (放)不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
177 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込) **189円**
新潟県津南町的小林一男さん。
178 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**
岡山県瀬戸市内の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。
179 無農薬 無化学肥料
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込) **289円**
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。
180 無農薬 無化学肥料
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込) **624円**
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

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本につき大きじ3杯ぐらい
・お米のとき汁…鍋にたけのこを入れ、たっぷりかぶるぐらい
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]
…外皮を除いた内側の白い「姫皮」は吸い物の具や和え物に。
[中心部]
…煮物や炊き込みご飯、焼き物、天ぷらなど、どんな調理法にも。
[根元]
…味が強い部位。繊維が固めなので細切りで炒め物に。煮もの、揚げ物にも。

4月2回から3回の間に お届けいたします
緑の葉が出ていることもあり ますが、味の違いに大きな差 はありません。それぞれのたけ のこの個性によって味の違い が大きく出てまいります。
※1kg以下のたけのこを バックします
154 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。
155 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。

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**
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。品種:柳川理想
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**
静岡県藤枝市の臼井太樹さん他。
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**
※土の中に埋まっているたけのこは、見えないためについて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ると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にならないこともございますのでご了承ください。

161 低農薬 低化学肥料
黒崎有機栽培研究会(三浦市)
キャベツ
1玉 **310円**(税込) **335円**
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。
162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの汐止ねぎ
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。

172 無農薬 無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚岸郡厚沢部町の浪田潤介さん。
173 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。
174 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(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。
175 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円**(税込) **135円** (放)不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

176 無農薬 無化学肥料
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円**(税込) **192円** (放)不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
177 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込) **189円**
新潟県津南町的小林一男さん。
178 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**
岡山県瀬戸市内の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。
179 無農薬 無化学肥料
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込) **289円**
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。
180 無農薬 無化学肥料
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込) **624円**
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

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の



181 📅凍
マストミ ◎15日
天然本まぐろ赤身
80g **1150円** (税込)
1080円 (税込)
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



182 📅凍
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **528円** (税込)
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

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



183 📅
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 **368円** (税込)
184 徳用 📅
40g×4 通常本体 **680円** (税込)
タレ付 **736円** (税込)
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



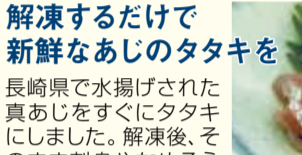
185 📅凍 G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **540円** (税込)
鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



186 📅凍
マストミ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ(スライス)
50g×2 **398円** (税込)
太平洋産の船上凍結したピ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。



188 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **880円** (税込)
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままたたきしました。解凍してください。



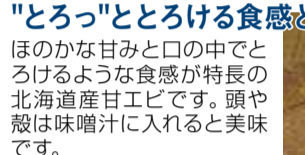
189 📅凍
五島水産 ◎180日
あじのタタキ
80g **389円** (税込)
長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



190 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円** (税込)
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。



191 📅凍
札幌中一 ◎90日/え
北海道産甘エビ刺身用
200g **540円** (税込)
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エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味しいです。



192 📅凍
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420円** (税込)
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、わさび醤油や生薑醤油で。



193 📅凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550円** (税込)
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。



194 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円** (税込)
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
秋元商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650円** (税込)
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。



196 📅凍
厚岸商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650円** (税込)
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 📅凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568円** (税込)
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。



198 📅凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880円** (税込)
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



199 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **540円** (税込)
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



200 📅凍
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **500円** (税込)
北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



201 📅凍
三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **398円** (税込)
原材料/メカジキ(気仙沼)



202 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
特大塩サバ
1枚(240~300g) **398円** (税込)
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、そのまま塩焼きしてから調理してください。



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



204 📅凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **398円** (税込)
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・ハンバーグなどに。



205 📅凍 G調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **368円** (税込)
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)



206 📅凍
熊野灘産の脂がのったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



207 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440円** (税込)
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



208 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **448円** (税込)
八戸漁港に水揚げされたオオメマツ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。



209 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398円** (税込)
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。



210 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー夜干し
200g 通常本体 **395円** (税込)
20~23尾 **380円** (税込)
原材料/スケソウダラ(青森県)、食塩



211 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバミリン干し
2枚 **368円** (税込)
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

身がしまったムロアジの中でも
脂がのっています



212 📅凍 G不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **328円** (税込)
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。



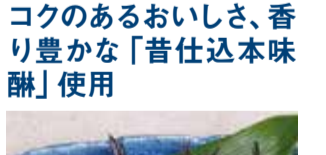
213 📅凍
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



214 📅凍
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。




215 📅凍
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



216 📅凍
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

歩み続けて八十余年
西京漬とともに



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、米麴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ものです。
- ◆甘く優質な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。
- ◆選り抜かれた魚に味噌の旨みがかじっくりにしみ込んで豊かな風味が創り出されます。
- ◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

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

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

口当たりのやわらかい 酒粕の香り



原材料 / メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

214 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 目鯛西京漬
2切(160g) **630円(680円)**

国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして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 / サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味料、ゆず果汁、酒粕

215 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 さわらゆず味噌漬
2切(140g) **450円(486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。

ほんなり柚子の香り



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 凍 G調味料
京都やま六 ◎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(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)、米こしょう、食塩

217 凍 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬
3切(150g) **510円(551円)**

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



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

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



パッケージ変更予定です

219 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)
60g **358円(387円)**

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



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

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、そのまま料理に使用できます。



221 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円(840円)**

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



222 凍
五戸水産 ◎60日以上
産地一回凍結小いか
180g **368円(397円)**

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。



223 凍
共和水産 ◎180日以上
三陸産するめいかつぼ抜き
3~6尾(230g) **398円(430円)**

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに



224 凍
札幌中一 ◎45日以上/え
北海道のシーフードミックス
200g **680円(734円)**

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。

牡蠣めしに

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

原材料 / 真がき(兵庫県播磨灘)

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



226 凍
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
200g **378円(408円)**

愛知県、北海道産のあさを砂だしし、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



227 凍
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円(486円)**

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ポ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 佳菜丸 ◎60日以上
塩蔵猿島わかめ
160g **315円(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。



229 蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円(322円)**

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

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 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 通常本林 **500円** **450円(486円)**



231 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **315円(340円)**

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



232 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
手ほくし紅鮭
100g **648円(700円)**

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

脂がのった縞ホッケ焼きを 手軽に

ロシア産縞ホッケ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。

233 凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ焼
2切 通常本林 (約120g) **498円** **480円(518円)**

原材料 / 縞ホッケ(ロシア)、食塩



234 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島産うなぎ刻み
50g×2 (タレ付) **1340円(1447円)**

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みしました。温めてください。



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

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



236 凍
五戸水産 ◎60日以上
藻塩で焼いた真いか軟骨
150g(20~25個) **388円(419円)**

北海道、青森産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



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

国産のいわしフィ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。



238 凍 G不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライカレー風味
5枚(200g) **470円(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。

本格バイオンが 美味しさの決め手



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

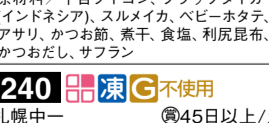
240 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上/え
シーフードパエリアの素
700g(3合用) **980円(1058円)**

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、好みの野菜を加えてフライパンで。



239 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円(756円)**

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



原材料 / サクラマス(北海道、青森県)、片栗粉、塩、こしょう

241 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
桜ますのムニエル用
2切(140g) **648円(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、片栗粉をまぶしました。

川崎北部水産加工

桜ますならではの"上品な味"と"ふっくらとした食感"

職人・大林さんならではの新鮮なさを味わってください



242 凍
川崎北部水産加工 ◎60日/米
手造りしめ鯖
1枚(約130g) **580円(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 ◎30日以上/卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円(518円)**

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



244 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
生から造ったカキフライ
150g **480円(518円)**

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

担当者おすすめ
レシピ
鶏もも肉の
醤油煮



材料
鶏もも肉 … 1枚
卵 … 1個
(お好みの野菜、アオサ粉)
[A]
醤油 … 大1と1/3
酒 … 大1と1/3
粗糖 … 大1/2
お水 … 約300ml

作り方
①卵をゆでながら、鶏肉は半分に切る。
②鍋にAをいれ弱めの中火にかける。
③少し煮立ってきたら、皮目を下に鶏肉を入れる。
④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。卵は殻をむく。
⑥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。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

245 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **620円** (税込 **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
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
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。ポークソーテータンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

256 蔵
丹沢農場 ◎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 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1025円** (税込 **1107円**)
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソーテータンなどに。

247 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
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
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
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。

生姜焼き

258 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g **452円** (税込 **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
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
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。炒め物や煮物などに。3mm厚。

250 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 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ口カツ用
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。スジ切りしてあります。トンカツやソーテータンなどに。2~2.5cm厚。

252 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g **620円** (税込 **670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
丹沢農場 ◎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 蔵
丹沢農場 ◎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
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
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。

254 凍
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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

266 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、ソーテータンなどに。

267 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 **890円**) (税込 **961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。使いやすい分だけ取り出し便利です。

268 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)

261 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。

鶏のから揚げ弁当

262 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。

269 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。

たけのこ鶏の煮物

270 凍
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)
350g **655円** (税込 **707円**)
もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

263 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、ソーテータンなどに。

264 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。

265 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。

271 凍
秋川牧園 ◎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
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **350円** (税込 **378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
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **378円** (税込 **408円**)
もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

274 蔵
瑞穂農場 ◎4日
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、必要以上に取り除かないようにしてください。

チンジャオロース風

275 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円** (税込 **1065円**) (税込 **1150円**)
もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

279 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1050円** (税込 **1134円**)
歯ごたえと旨みがあるロースです。

牛肉でピーマンの肉詰め

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

276 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円** (税込 **1024円**)
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

277 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
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。

278 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。

281 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。

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

283 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 **728円**) (税込 **786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。




284 **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〕



285 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込)
445円
丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

ハムステーキで
食べたい極上品



原材料/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖

286 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込)
497円
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〕

ジューシーなモツの旨みと
香ばしい味噌の風味



288 **凍** **G**不使用
丹沢農場 ◎60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **350円**(税込)
365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飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー



原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料

289 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
徳用皮なしビーウインナー
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でも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



287 **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〕



290 **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
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/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖

286 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込)
497円
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〕



294 **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〕



296 **凍** **G**不使用
丹沢農場 ◎90日/卵・乳・麦
丹沢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〕



291 **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〕



292 **蔵**
丹沢農場 ◎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〕



293 **蔵** **G**不使用
丹沢農場 ◎7日
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〕

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**

滋味深い短角牛の
ぜいたくな味わい



原材料/玉ねぎ、牛肉(若手県)、トマトピューレ、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

299 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込)
646円
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〕

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の
旨味をじっくり味わってください!



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

300 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎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〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



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

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

297 **凍** **G**不使用
丹沢農場 ◎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、衣をつきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

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)、小麦粉、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** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
スパイシーササミカツ
160g **388円**(税込)
398円
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



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)

304 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **760円**(税込)
821円
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



305 **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(180g) **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〕



306 **凍**
秋川牧園 ◎1年
とりがらスープ
50g×5 **420円**(税込)
454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適です。〔GMO飼料不使用〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜の
おいしさあふれます



黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる
食感が格別です



原材料/キャベツ、豚肉、エビ、菜種油、醤油、長ねぎ、砂糖、食塩、生姜、ごま油、清酒、小麦粉

312 **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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った
本格中華!



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

307 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
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〕

冷めてもジューシーで柔らかい、
お弁当サイズのミニメンチカツ



原材料/野菜(キャベツ、玉ねぎ)、ピンチョウマグリ(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(菜種油)、鶏皮、菜種油、魚醤、胡麻油、食塩、コショウ

308 **凍** **G**不使用
マストミ ◎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〕



309 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g **398円**(税込)
430円
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



310 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/豆・麦・米
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円**(税込)
397円
特製の甘酢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た。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の人気商品

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

313 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **380円**(税込)
410円



314 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **525円**(税込)
567円
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつで包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



315 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎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
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

316 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
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〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



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

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

319 凍 G不使用
菅原食品販売 ◎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**(税込)
594円
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。

320 凍 G調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円**(税込)
389円
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕

324 凍 G不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のばくばく餃子
18g×20個 **470円**(税込)
508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〕

321 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。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

325 凍 G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180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、春巻きで包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

322 凍 G不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円**(税込)
378円
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

323 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飼料不使用〕

326 凍 G不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円**(税込)
538円
じっくり作った鶏か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〕

329 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の和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

330 凍 G調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込)
518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、オーブントースターで焼いてください。

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

332 凍
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円**(税込)
430円
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。

333 凍
ムソー ◎360日以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円**(税込)
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。煮物やマッシュなどに。

336 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん。
200g×2 **240円**(税込)
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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

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

338 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上がりください。

334 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。

335 凍 G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円**(税込)
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。

339 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン鰹醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込)
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〕

340 蔵 G調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円**(税込)
376円
国内産小麦粉と内蒙ゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。

341 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。

342 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。

343 蔵
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260円**(税込)
281円
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

344 蔵
秋澤マルメ農園(小田原市) ◎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業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬込みました。大小粒が混じっています。

348 蔵
秋澤マルメ農園(小田原市) ◎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業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬込みました。大小粒が混じっています。

349 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込)
410円
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

350 蔵
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **330円**(税込)
356円
国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

351 蔵 G不使用
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **370円**(税込)
400円
国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

352 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円**(税込)
259円
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊き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。

353 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込)
497円
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

344 蔵
樽の味 ◎120日/米
さくら小町
120g **260円**(税込)
281円
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。

345 蔵 G不使用
樽の味 ◎45日以上
紀州紀ノ国あっさり漬
150g **268円**(税込)
289円
紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬込みました。

346 蔵 G不使用
樽の味 ◎60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、昆布などを入れこま油で和えました。

347 蔵 G不使用
樽の味 ◎120日/豆・麦
きゅうりのきゅう次郎
120g **315円**(税込)
340円
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す。

353 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込)
497円
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

356 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円**(税込)
378円
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

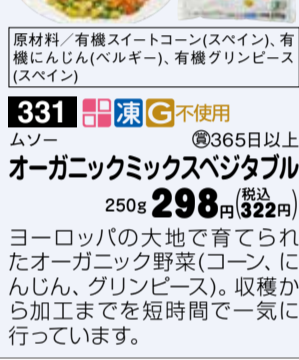
354 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円**(税込)
297円
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

357 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うずら豆
100g **240円**(税込)
259円
北海道産長うずら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

355 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円**(税込)
367円
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペースの味噌にからめました。

358 蔵
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円**(税込)
190円
カナダ産の薄えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはく、かき揚げ、スープなどに。

冷凍野菜
野菜本来の美しい色と味が活躍♪



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、鰯節、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

359 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **530円**(税込572円)
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 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **810円**(税込875円)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



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



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



363 8蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
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:シリコン使用]



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



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



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



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



368 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚
100g **340円**(税込367円)
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



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

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

相対者おすすめ
レシピ
カラフルおにぎり
材料(2~3個分)
ご飯 300g
海苔 適量
【具】
かにかま 2本
炒りたまご 1個分
紅生姜(みじん切り) 大さじ1
塩漬小松菜(小口切り) 大さじ1
作り方
かにかまはほぐし半分の長さに切ります。ポ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。

377 凍G不使用
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。

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

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

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

蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込214円)
372 6本(約85g) **198円**(税込214円)
373 2パック 6本(約85g)×2 **368円**(税込397円)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麴を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]

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

378 創健社 ◎90日
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に仕上げました。アク抜き済みです。

379 創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込216円)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、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 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込324円) [放] 不検出 <2.1<2.3

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

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

青大豆の旨みを逃がさず
寄せました
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂きます。消泡剤は不使用。
388 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 **215円**(税込232円) 230円

ステーキ豆腐でオードブル!
原材料/国産大豆、海精にがり、水
390 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **340円**(税込367円)
木綿豆腐をしっかり水をしきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。[放] 不検出 <2.1<2.3

382 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込335円) [放] 不検出 <2.1<2.3

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

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

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

コクと味のバランスが絶妙な逸品!
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豆を使用。
387 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしよせ豆腐
330g **375円**(税込405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。
389 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **230円**(税込248円)

391 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込227円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

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

393 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込232円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みしました。

394 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込194円)
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 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215円**(税込232円)
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

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

野菜の自然の甘味がおいしい
季節のがんもです
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。
396 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)
2枚 **440円**(税込475円)

4種類の国産野菜と切り昆布、黒ごま入り!
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、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。
397 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
貝だくさんがんも
80g×2枚 **314円**(税込324円) 通常本体 **300円**(税込324円)

398 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円**(税込320円)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

おまとも
399 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付け入り京がんも2袋
10ヶ入×2 **580円**(税込626円) 通常本体 **636円**
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。

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



仕込む日の朝に大豆をひき割りに仕上げています

おまとも 特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

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です。

402 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **230円**(税込) **248円**
3タレ・カラシ付

403 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 **240円**(税込) **259円**
タレ・カラシ付

404 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**

405 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**

406 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 **180円**(税込) **194円**
タレ・カラシ付

407 **W**規格 **蔵** **G**不使用
30g×2×2 通常本体 **360円** **330円**(税込) **356円**
タレ・カラシ付

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

409 **蔵** **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円**(税込) **173円**

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 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円**(税込) **184円**



411 **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 **450円** **430円**(税込) **464円**
(約72g)

412 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(焙煎玄米)6枚
1斤(6枚) **450円** **430円**(税込) **464円**

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

414 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円**(税込) **322円**

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

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

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

418 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **215円**(税込) **232円**

419 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **110円**(税込) **119円**

420 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **460円**(税込) **497円**

421 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円**(税込) **324円**

422 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円**(税込) **400円**

423 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円**(税込) **380円**

424 **蔵**
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 通常本体 **360円** **345円**(税込) **373円**

425 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ソフトフランス
350g 通常本体 **405円** **398円**(税込) **430円**

426 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神はちみつパン
150g **330円**(税込) **356円**

427 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **435円**(税込) **470円**

428 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神レザンノア
1個(約200g) **445円**(税込) **481円**

429 **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**



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

431 **蔵** **G**不使用
ワールド ◎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**

432 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円**(税込) **324円**

433 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **600円**(税込) **648円**

434 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
160g 通常本体 **440円** **420円**(税込) **454円**

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

436 **蔵**
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円**(税込) **745円**

437 **蔵**
ムソー ◎10ヶ月/米
玄米フレーク・プレーン
150g **360円**(税込) **389円**

438 **蔵** **G**調味料
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **280円**(税込) **302円**

439 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **160円**(税込) **173円**

440 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **485円**(税込) **524円**

441 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **523円**(税込) **565円**



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

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

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。

カナダ政府のグレード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。

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す。

淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。(鶏GMO飼料不分別)

人気ナンバー1 たまごサンド♪



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]

- 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)

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]

- 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)



- 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)



- 106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
平飼いの精卵10個
10個 590円 (税込637円)



- 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)



- 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)



- 111 那須の美味しい牛乳 1000ml 380円 (税込410円)
112 おいしい低脂肪乳 1000ml 330円 (税込356円)

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

- 442 よつ葉カフェオレ 200ml 100円 (税込108円)
443 よつ葉カフェオレ 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出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。[GMO飼料不使用]

- 444 木次カフェオレ 500ml 180円 (税込194円)
445 木次カフェオレ 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]

- 446 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円 (税込211円)
447 飲んでやさしいヨーグルト 1000ml 330円 (税込356円)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

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]



- 457 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円 (税込562円)



- 452 よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145円 (税込157円)



- 453 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円 (税込232円)



- 454 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 270円 (税込292円)

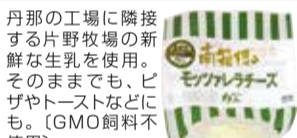


- 455 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 290円 (税込313円)

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



- 458 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円 (税込389円)



- 460 南箱根のモッツアレラチーズ 100g 585円 (税込632円)



- 461 よつ葉バター(加塩) 150g 305円 (税込329円)



- 462 よつ葉生クリーム 200ml 362円 (税込391円)



- 463 丹那生クリーム 200ml 435円 (税込470円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

- 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)

山形県 庄内協同ファーム

- 473 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
474 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)
475 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)
476 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
477 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
478 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
479 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
480 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

- 180014 岩手県産 もちきび 170g 650円 (税込702円)

- 180026 岩手県産 うるちひえ 170g 530円 (税込572円)

- 180038 押麦 800g 510円 (税込551円)

- 180040 米ぬか 1kg 198円 (税込214円)

秋田県 ライスロッヂ大潟

- 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)
472 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

高知県 高生連

- 481 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
482 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
483 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
484 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

九州 湧水有機生産組合

- 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)

- 180051 麴屋甚平熟成ぬか床 1kg 540円 (税込583円)

- 180063 補充用熟成ぬか 400g 280円 (税込302円)

菱和園がお届けする有機のお茶

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



519 菱和園
有機煎茶・金
100g **990円**(税込1069円)
④4ヶ月以上

特 520 菱和園
有機煎茶
100g **680円**(税込700円)
④4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。



521 菱和園
有機碾茶棒ほうじ
100g **400円**(税込432円)
④4ヶ月以上



東京都八王子市 珈琲実験室
コーヒーは原料価格や物流費の高騰により大幅に価格改定しています

価格改定しました

4月3日
528 珈琲実験室
ソフトブレンドコーヒー粉
200g **690円**(税込745円)
⑩12ヶ月



国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

180087 光食品
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829円**(税込3055円)
⑩1年

533 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720円**(税込778円)
⑩360日以上

522 ミエハク
麦茶52ティーバッグ
8g×52袋 **460円**(税込497円)
⑩1年以上

523 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)
⑩1年

フルーティーで濃厚です希釈するのでたっぷりお飲みいただけます

180075 ジャブマック
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890円**(税込1953円)
⑩1年以上

531 ミトク
ブリッジ オーツドリンク
500ml **400円**(税込427円)
⑦7ヶ月以上

524 ネオファーム
アールグレイティー
2.2g×25パック **498円**(税込408円)
⑩2年

535 マルクラ食品
マルクラ国産有機玄米あま酒
250g **450円**(税込486円)
⑩3ヶ月以上/米

さらさらと軽い飲み口 お菓子作りやお料理に

531 ミトク
ブリッジ オーツドリンク
500ml **400円**(税込427円)
⑦7ヶ月以上

532 ミトク
ブリッジ ブラウンライスドリンク
1000ml **560円**(税込599円)
⑩6ヶ月以上/米

525 創健社
ミルクココア
16g×5 **367円**(税込396円)
⑩360日/乳

180099 光食品
ぶどうサイダー+レモン
250ml×30缶 **4000円**(税込4320円)
⑩1年/麦

さらりとした、やさしくてコクのあるあまみ

532 ミトク
ブリッジ ブラウンライスドリンク
1000ml **560円**(税込599円)
⑩6ヶ月以上/米

534 もりだくさん
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800円**(税込864円)
⑩6ヶ月以上

525 創健社
ミルクココア
16g×5 **367円**(税込396円)
⑩360日/乳

180105 光食品
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)
⑩1年

526 珈琲実験室
リラックスティー・ダーズリン
50g **450円**(税込486円)
⑩1年以上

529 珈琲実験室
ソフトブレンドコーヒー豆
200g **690円**(税込745円)
⑩360日



180129 KFG
箱アルカリ水 金城の華
500ml×24本 **2980円**(税込3218円)
⑩1年以上

180142 ヤマキ
豆乳で元気
125ml×24 **3840円**(税込4147円)
④4ヶ月以上/豆



180166 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100円**(税込1188円)
⑩240日

180130 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2060円**(税込2225円)
⑩60日以上/豆



新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル

538 日本ビール
ノンアルコールビール龍馬レモン
350ml×3缶 **399円**(税込431円)
⑩6ヶ月以上

180154 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。

旨みとコクが ありながら さららかな味わい

180178 天鷹酒造
有機純米酒 天鷹
720ml **1450円**(税込1595円)
⑩蔵

180208 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780円**(税込858円)
⑩4月3日

180180 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400円**(税込1540円)
⑩4月3日

180210 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)
⑩4月3日

180191 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400円**(税込1540円)
⑩4月3日

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円**(税込660円)
⑩4月3日

180221 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960円**(税込1056円)
⑩4月3日

180233 ポーソー油脂
カビ取り泡スプレー
300ml **870円**(税込957円)
⑩4月3日



180245 詰替
詰替用
300ml **720円**(税込792円)
⑩4月3日



180257 海の精
ソルトで歯みがき
25g **657円**(税込723円)
⑩4月3日

180269 詰替用
詰替用
25g **381円**(税込419円)
⑩4月3日

180324 ティーブランニング
結べますよ半透明ゴミ袋45L
50袋 **643円**(税込707円)
⑩4月3日

180270 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)
⑩4月3日

180282 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)
⑩4月3日

180312 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593円**(税込652円)
⑩4月3日

180300 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370円**(税込407円)
⑩4月3日

180294 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)
⑩4月3日

180373 宇部フィルム
ポリラップ
22cm×40m **158円**(税込174円)
⑩4月3日

180385 宇部フィルム
ポリラップ
30cm×20m **143円**(税込157円)
⑩4月3日

180336 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **600円**(税込660円)
⑩4月3日

180348 ティーブランニング
とくとくキッチンパック
180枚 **343円**(税込377円)
⑩4月3日

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大
30枚 **452円**(税込497円)
⑩4月3日



180361 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋小
50枚 **452円**(税込497円)
⑩4月3日

180294 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)
⑩4月3日

お味噌をつけて

焼きおにぎり♪

542 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円**(税込)
543 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円**(税込)

544 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360円**(税込)
545 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500円**(税込)
546 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込)

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。

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込)
547 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込)
548 **8歳G不使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込)

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りです。とっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせた。めんつゆや煮物などに。

近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440円**(税込)
549 **8歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のめんつゆ
900ml **867円**(税込)

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

光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込)
550 **8歳G不使用**
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込)
551 **8歳G不使用**
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込)
552 **8歳G不使用**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込)

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。

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

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)
540 **8歳G不使用**
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込)
541 **8歳G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込)

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。

田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込)
541 **8歳G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込)
556 **8歳G不使用**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240円**(税込)

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。

光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込)
550 **8歳G不使用**
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込)
551 **8歳G不使用**
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込)
552 **8歳G不使用**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込)

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの搾り方で搾りました。

平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
562 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
563 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾り方で搾りました。

平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
562 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
563 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)

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)
555 (かち割り) 110g **380円**(税込)

ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **360円**(税込)
553 **8歳G不使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **360円**(税込)
557 **8歳G不使用**
青い海
海の華(やししお)
300g **200円**(税込)

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

青い海
海の華(やししお)
300g **200円**(税込)
557 **8歳G不使用**
青い海
海の華(やししお)
300g **200円**(税込)
561 **8歳G不使用**
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780円**(税込)

ココナッツオイル本来の香りがほのかにします。消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱自然製法です。

ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2400円**(税込)

乾燥させたココナッツ果肉を搾ったクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **1000円**(税込)

国産なたねソフト油

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

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

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

白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **850円**(税込)
558 **8歳G不使用**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **850円**(税込)
559 **8歳G不使用**
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000円**(税込)

味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780円**(税込)
561 **8歳G不使用**
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780円**(税込)
565 **8歳G不使用**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2400円**(税込)

ココナッツオイル本来の香りがほのかにします。消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱自然製法です。

ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2400円**(税込)

乾燥させたココナッツ果肉を搾ったクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **1000円**(税込)

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾り方で搾りました。

平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
562 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)
563 **8歳G不使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **830円**(税込)

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **330円**(税込)
567 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **330円**(税込)

創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)
569 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310円**(税込)
570 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310円**(税込)

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)
574 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315円**(税込)

ナガノトマト ◎12ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **240円**(税込)
575 **8歳G不使用**
ナガノトマト ◎12ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **240円**(税込)

富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490円**(税込)
577 **8歳G不使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml **490円**(税込)

創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)
568 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)

創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)
569 **8歳G不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **350円**(税込)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込)
571 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350円**(税込)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350円**(税込)
572 **8歳G不使用**
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350円**(税込)

ナガノトマト ◎12ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **240円**(税込)
575 **8歳G不使用**
ナガノトマト ◎12ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **240円**(税込)

創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **440円**(税込)
579 **8歳G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **440円**(税込)

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。

ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **500円**(税込)
576 **8歳G不使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **500円**(税込)

せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270円**(税込)
580 **8歳G不使用**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g **270円**(税込)

創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **352円**(税込)
582 **8歳G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **352円**(税込)

くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400円**(税込)
584 **8歳G不使用**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **400円**(税込)

東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込)
583 **8歳G不使用**
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込)

創健社 ◎90日以上
紅しょうが(細切)
60g **278円**(税込)
180555 **8歳G不使用**
創健社 ◎90日以上
紅しょうが(細切)
60g **278円**(税込)

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



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、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

639 趙さんの味 **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辛子を使わない特製調味液に漬けました。



640 趙さんの味 **趙さんの味 水キムチ**
300g **500円** (税込 **540円**)
◎7日以上/米

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 趙さんの味 **趙さんの味 チャンジャ**
50g **380円** (税込 **410円**)
◎14日/豆・麦・米

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 趙さんの味 **趙さんの味 コチュジャン**
150g **500円** (税込 **540円**)
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

薬味がたくさん入った調味料「薬念醬(ヤンニョムジャン)」。



643 趙さんの味 **ヤンニョムジャン(万能だれ)**
240g **570円** (税込 **616円**)
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。



吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

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の光る逸品です。

644 本枯れ鰹節
1節(約220g) **1200円** (税込 **1296円**)

645 本枯れ鰹節削り節
40g **398円** (税込 **430円**)

646 鰹節削りだし(荒削り)
400g **1980円** (税込 **2138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節削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

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 **へんこ炒り金ごま**
35g **300円** (税込 **324円**)
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。

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



180683 食彩あん **レモンマーマレード**
130g **610円** (税込 **659円**)
農業、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。

京都宮津 飯尾醸造

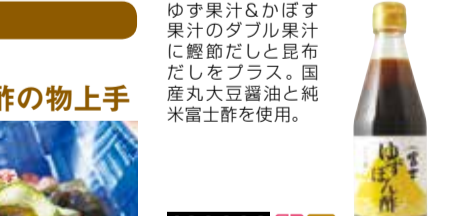
まるやかな旨みとコクの純米酢



180646 飯尾醸造 **純米富士酢**
500ml **630円** (税込 **680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。

京都府南丹市 食彩あん

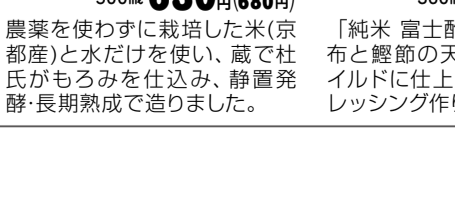
ブルーベリージャム



180701 食彩あん **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した。

京都宮津 飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



180658 飯尾醸造 **富士すのもの酢**
360ml **550円** (税込 **594円**)
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

京都府南丹市 食彩あん

京いちご&ラズベリージャム



180713 食彩あん **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。

高知県宇佐 竹内商店

647 竹内商店 **宗田節削りだし**
100g **430円** (税込 **464円**)
宗田(太)節は、麵のプロが使う、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。

高知県宇佐 竹内商店

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。

高知県宇佐 竹内商店

650 竹内商店 **鰹上粉**
100g **315円** (税込 **340円**)
鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

高知県宇佐 竹内商店

645 竹内商店 **本枯れ鰹節削り節**
40g **398円** (税込 **430円**)

高知県宇佐 竹内商店

646 竹内商店 **鰹節削りだし(荒削り)**
400g **1980円** (税込 **2138円**)

高知県宇佐 竹内商店

649 竹内商店 **土佐のかつおの花吹雪**
80g **540円** (税込 **583円**)
土佐近海の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。

高知県宇佐 竹内商店

180567 竹内商店 **生節**
約270g **528円** (税込 **570円**)

高知県宇佐 竹内商店

180579 竹内商店 **焼かつお**
約200g **480円** (税込 **518円**)

新潟県新潟市 越後鶴亀

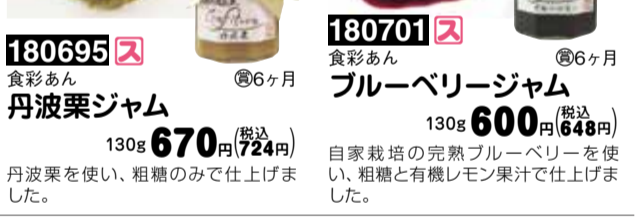
新酒 越後鶴亀



180737 越後鶴亀 **越後鶴亀なごみさけ無濾過純米**
720ml **1250円** (税込 **1375円**)
原材料/米(国産)、米麹(国産米)

京都府南丹市 食彩あん

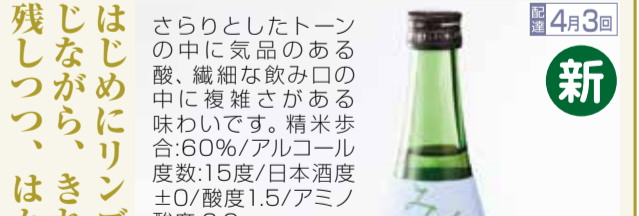
丹波栗ジャム



180695 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。

京都府南丹市 食彩あん

京いちご&ラズベリージャム



180713 食彩あん **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。

京都府南丹市 食彩あん

ブルーベリージャム



180701 食彩あん **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した。

新潟県新潟市 越後鶴亀

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

新潟県新潟市 越後鶴亀



新潟県新潟市 越後鶴亀

180660 飯尾醸造 **富士すのもの酢**
360ml **780円** (税込 **842円**)

新潟県新潟市 越後鶴亀

180671 飯尾醸造 **紅芋酢(大)**
500ml **2400円** (税込 **2592円**)

新潟県新潟市 越後鶴亀

残じなごみさけ

新潟県新潟市 越後鶴亀



新潟県新潟市 越後鶴亀

180737 越後鶴亀 **越後鶴亀なごみさけ無濾過純米**
720ml **1250円** (税込 **1375円**)
原材料/米(国産)、米麹(国産米)

新潟県新潟市 越後鶴亀

180660 飯尾醸造 **富士すのもの酢**
360ml **780円** (税込 **842円**)