



明るく元気な毎日へ

tentō

[おてんと]

2022年  
4月4回4号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/18	19	20	21	22
商品配達	4/25	26	27	28	29
特別企画商品配達	5/2	3	4	5	6



秋川牧園チキンナゲットジャンボパック

こどもの日や母の日におすすりめ

ホームパーティー

いよいよゴールデンウィークに突入します。1948年の国民の祝日に関する法律施行により4月29日から5月5日までの期間に休日・祝日が集中し、この期間（平日や土曜日も含む）がゴールデンウィークと呼ばれるようになりまし。今年は4月29日の昭和の日が金曜日のため5月8日の日曜日までの10日間がお休みの方も……。きっと家族が集まってワイワイガヤガヤの楽しい時間が多くなることでしょう。そんな時に重宝する人気商品のチキンナゲットをより楽しんでいただけるよう、いろいろなナゲットソースを作ってみました。



サクサクの衣に鶏肉のジューシーな旨みたっぷり

**180993** 凍G不使用  
秋川牧園 4ヶ月以上/卵・麦  
**チキンナゲット (ジャンボパック)**  
1kg **1620円**(税込1750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]



**576** やまゆりのトマトケチャップ  
300g **315円**(税込340円)



**BBQソース**  
（中濃ソース+ケチャップ+はちみつ+ブラックペッパー粗挽）



**和風ごまソース**  
（マヨネーズ+ごますりすり+めんつゆ+砂糖+レモン果汁）



**カリッチーズソース**  
（クリームチーズ+あじろしにたにく+牛乳+胡椒+塩）



やまゆり生協の組合員の皆さん、こんにちは！  
いつも私たちの食をたくさん食べていただき、ありがとうございます。私たち秋川牧園は山口県山口市にあり、1972年の創業以来、健康で安全な食づくりをひたすら追求してきた食と農の会社です。創業から大切にしている言葉は、祖父の口ぐせでもあった「口に入るものは間違っはいけない」です。  
この間、若鶏の無投薬飼育、肉骨粉など動物原料を使用しない植物性飼料の開発、non-GMO飼料の採用、そして近年は地元の農家の皆さんとタッグを組んで飼料用米による地域循環の仕組みづくりと、日々頑張っております。そして、そんなチャレンジができるのもいつも応援して下さる消費者の皆さんの存在があってこそです。これからも健康で美味しい食づくり、そして持続可能で真に豊かな暮らしに向けて、様々な課題に共に取り組んでいきたいと思っております。引き続きどうぞよろしくお願い致します！  
秋川牧園代表取締役社長 秋川正

手巻きずしにおすすりめ！  
まぐる各種ご案内

家族みんなが大好きな手巻きずしに「まぐる」は欠かせません。

4ページ

手作りのお菓子作りによつ葉乳業のバター

ゴールデンウィークには手作りの焼き菓子でティータイムを楽しみませんか？

11ページ

毎年大好評  
ナチュラル本舗の母の日企画

16ページ

今年も、母の日のギフト品としても使える商品をご案内しています。

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

果肉はやわらかく果汁が多い。グレープフルーツのように半分に切って、スプーンで果肉をすくって食べます



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**農薬は秋の1回のみ**

「ジューシーフルーツ」の別名を持つほど、果肉はやわらかく果汁が多い柑橘です。グレープフルーツのように、スプーンですくって食べるのがおすすめです。

※ホルモン剤を使わずに、河内晩柑が落ちない方法を諦めずに探しています。1月の寒さで、有機の実実は9割落ち、ホルモン剤を使ったものでも6割落ちてしまいました。  
※無事大きく育ったものはサイズ、味、外見において良品が多い見込みです!

**113 低農薬 無化学肥料**  
福島柑橘園(熊本県)  
**河内晩柑**  
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。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません  
届きましたら冷蔵庫に保管をお願いします

**119 低農薬 低化学肥料**  
竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**  
200g **465円(税込502円)**

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざまで、9g以上であればA品となります。

**神奈川産** ※写真より小玉になることがあります

**120 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**キウイフルーツ**  
3玉 **435円(税込470円)**

神奈川県中井町の大原好文さん。

**ネオニコチノイド系農薬不使用のスナックパイ**  
小腹がすいた時に気軽に食べられます!

今季最終 配達 5月1回  
芯まで食へられます!  
底を切り落とす  
とげを親指でひっかけて、手前に引くとちぎれます  
**低農薬 低化学肥料**  
アララガマ農園(沖縄県)  
**西表島スナックパイ**  
**123 (小)** 1玉2S(800g以上) **730円(税込788円)**  
**181020 (大)** 1玉M(1kg以上) **875円(税込945円)**  
沖縄県西表島の池村英勝さん。

**神奈川産**

**114 無農薬 低化学肥料**  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんの甘夏**  
2kg **630円(税込680円)**

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏**



**124 有機**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **315円(税込340円)**

高知県香美市の小田々智徳さん他。スピノサイド水和剤、微生物を利用した殺虫剤使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**125 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミディトマト**  
250g **345円(税込373円)**

徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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

徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(~約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**127 低農薬 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。

**116 無農薬 無化学肥料**  
福島柑橘園(熊本県)  
**福島さんの甘夏**  
1kg **390円(税込421円)**

熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。

※写真は1kgです  
**無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**MECの甘夏みかん**

**115** 1.5kg前後 **645円(税込697円)**  
5kgネット **2150円(税込2322円)**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**128 有機** ※イメージ  
アピオスファーム(宮崎県)  
**ピーマン**  
150g **285円(税込308円)**

宮崎県小林市の田中良彦さん他。JAS許容農薬2種類(乙ポルドー、テルフィン顆粒水和剤)使用。

今季初  
**129 無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**野ぶぎ**  
200g **180円(税込194円)**

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**130 無農薬 無化学肥料**  
うえむら農園出荷組合(香川県)  
**グリーンアスパラ**  
100g **315円(税込340円)**

香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

今季最終  
**131 低農薬 低化学肥料**  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**いんげん**  
100g **300円(税込324円)**

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。保存して7℃以上でください

病害虫をくぐり抜けてたくましく育ちました!



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**117 低農薬 無化学肥料**  
福島柑橘園(熊本県)  
**訳あり甘夏・河内晩柑セット**  
5kg箱 **1430円(税込1544円)**

熊本県水俣市の福島雄治さん。河内晩柑のみ1回ホルモン剤使用。甘夏は農薬不使用。傷みやすい時期ですので価格を下げてのご案内です。  
※多少の傷みがどうしてもあることを想定して多めに入っています。傷みが多い場合はご連絡ください。

**マリネに♪**



今季最終です! **農薬不使用レモンは**

**118 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三さん他。

**煮物や揚げ物に♪**

奈良県大和郡山市の喜多裕一さん。

**農薬不使用です**

**132 無農薬 無化学肥料**  
大地のいぶき農園(奈良県)  
**スナックえんどう**  
100g **215円(税込232円)**

※イメージ

今季最終  
**135 無農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**ちりめん五月菜**  
200g **270円(税込292円)**



山形県高島町の近藤久美子さん他。

**133 無農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**おかひじき**  
80g **200円(税込216円)**

山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(生物農薬)のみ使用。

**134 有機**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**チンゲン菜**  
200g **214円(税込231円)**

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

**136 有機**  
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。

**138 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。

※イメージ  
**139 無農薬 無化学肥料**  
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)  
**ブロッコリー**  
1個 **378円(税込408円)**

長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

**やまゆり生協と共に40年**

40年以上前長島さんは東京で平日はサラリーマン、週末は農産物を届ける物流のお仕事と、二足のワラジをはいていました。40年前は高柳さんのれんこん(3月4回今季最終)の援農もしていました。当時やまゆり生協は農薬不使用のれんこんを探しており、紹介されて出会うことになりました。長島さんが農産物の物流の仕事をしていく頃、「農業1回つかつちやったよ~」とか「全滅しちゃったよ~」ときゅうりやトマト農家さんがよく言っているのを聞いていました。「本当にきゅうりやトマトが無農薬でできないのか?」と、試したくなり農家への転身を決めました

**180671 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **180円(税込194円)**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

**181432 有機**  
ぐり〜んは〜と(島根県)  
**ほうれん草**  
200g **270円(税込292円)**

島根県浜田市の佐々木一郎さん他。

**微生物農法の会・長島昌裕さん**

た。長野県のりんご農家さんに農業を教えられるながら、美味しい野菜をつくりたいと茨城県へ移住したのが36年前、本格的に農業を始めたのは30年くらい前です。レタス、キュウリ、トマト、大根と栽培作物が増えていきました。数少ない農薬不使用レタスの生産者ですが、今後も作り続けてくださるそうです。やまゆり生協とは過去一緒に米づくりをしたり、泊りがけでうどん打ち、そば打ち体験をしたりとたくさんの組合員さんと交流してきました。今後同じようなイベント開催は難しい状況ですが、何らかの形で交流を深めていけたらと考えております。

**ほのかな塩味 サラダに♪** 今季初

奈良県明日香村の指宿洋一さん。

\*不定期で企画予定です  
**137 無農薬 無化学肥料**  
明日香やさい畑(奈良県)  
**アイスプラント**  
70g **185円(税込200円)**

加熱すると溶けてしまうので、天ぷらにする以外は生のままで食べるのがおすすめ。



**140 無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個(100g) **198円(税込214円)**

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**141 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**レタス**  
1玉 **290円(税込313円)**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**142 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**サニーレタス**  
1個 **215円(税込232円)**

茨城県行方市の長島昌裕さん。



料理の彩りに最適です♪

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。



143 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 紫水菜 150g 230円(税込248円)



144 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)

ハンバーガーやサンドイッチなどにも最適です

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



145 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) からし菜・わさび菜セット 170g 250円(税込270円)



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



147 有機ベビーリーフミックス 50g 210円(税込227円)



148 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) レタスマックス 100g 235円(税込254円)



149 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) クレソン 50g 185円(税込200円)



150 無農薬 無化学肥料 あすばら農園(伊勢原市) ルッコラ 約60g 188円(税込203円)



151 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) ブロッコリーの新芽 30g 128円(税込138円)



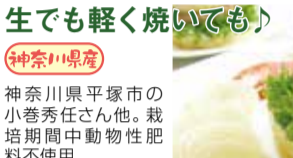
152 蔵 無農薬 無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) 緑豆もやし 200g 78円(税込84円)



153 蔵 有機玉ねぎ入り炒め用ミックス 160g 160円(税込173円)



154 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの葉玉ねぎ 500g 250円(税込270円)



155 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) 森農研の新玉ねぎ 500g 250円(税込270円)



180660 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)



突然メイクインが欠品となり申し訳ありませんでした

やまゆり生協のじゃがいもは放射線や薬剤による芽止をしております。芽とり作業で対応しておりますが、収穫してからの気温が高くなるとどうしても芽が出やすくなります。芽はしっかり取れば食べられます。



156 蔵 新じゃがいも(ニシユタカ) 500g前後 345円(税込373円)



157 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)



158 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) にんじん(アロマレッド) 500g 240円(税込259円)



159 無農薬 無化学肥料 飯塚功(茨城県) ごぼう 300g 250円(税込270円)



160 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)



161 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 大根 1本 260円(税込281円)



162 有機かぶ 500g 208円(税込225円)



163 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)



164 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 大原さんの長ねぎ 500g 265円(税込286円)



175 蔵 舞茸 100g 228円(税込246円)



176 蔵 えのき茸 200g 130円(税込140円)



165 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 露地あさつき 100g 240円(税込259円)



166 有機ニラ 100g 168円(税込181円)



167 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)



168 大地と自然の恵み(高知県) パセリ 30g 130円(税込140円)



177 蔵 不揃いエリンギ 150g 220円(税込238円)



178 蔵 ぶなしめじ 100g 125円(税込135円)

炒め物などにどうぞ♪



169 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) にんにくの芽 100g 215円(税込232円)



170 温市(東京都) にんにく(バラ) 30g前後 315円(税込340円)



171 大原さんの根しょうが(洗い) 100g 180円(税込194円)

種はすべて自家採取!



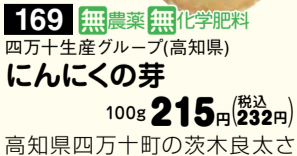
174 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県) 森農研の野菜セット5品 5品 1250円(税込1350円)



181 蔵 ひらたけしめじ 100g 208円(税込225円)



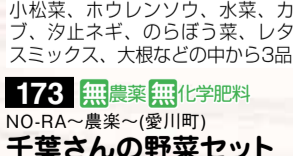
182 蔵 マッシュルーム 100g 265円(税込286円)



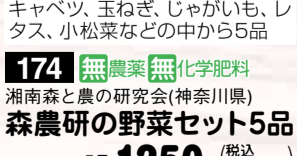
172 黄金虚空蔵しょうが 100g 275円(税込297円)



173 千葉さんの野菜セット 3品 630円(税込680円)



177 森農研の野菜セット5品 5品 1250円(税込1350円)



183 蔵 原木生しいたけ 100g 268円(税込289円)



184 蔵 きのこセット 5種 578円(税込624円)

### まぐろの手巻き寿司が手軽に楽しめるセットです



原材料/メバチマグロスライス(50g)、メバチマグロネギトロ(50g)、メバチマグロとイカのたたき身(50g)

**185** 📦凍 マストミ ◎7日以上  
**手巻き3種セット(まぐろ)**  
150g(50g×3種) **700円**(税込)  
手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

### ぷりぷりの食感がたまらない"つぶつぶまぐろ丼" **特**



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米  
**つぶつぶまぐろ丼セット**  
50g×2 通常本体 **530円**(税込)  
タレ付 **560円**  
**186** 📦 50g×4 通常本体 **1020円**(税込)  
タレ付 **1120円**  
**187** 徳用 📦 鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

### 程よく脂ののったメバチマグロの中トロです **特**



原材料/メバチマグロ(台湾)  
**188** 📦凍 共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ中トロ柵**  
180g 通常本体 **1150円**(税込)  
1190円 **1242円**  
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



**189** 📦凍 共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ柵**  
180g **780円**(税込)  
842円  
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



**190** 📦凍G調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**びんちょうまぐろ漬**  
60g×3 **528円**(税込)  
570円  
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**191** 📦凍 共和食品 ◎15日以上  
**びんちょうまぐろ切落とし**  
120g **426円**(税込)  
460円  
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



**192** 📦凍 マル井 ◎90日以上  
**おろし本わさび**  
5g×6袋 **378円**(税込)  
408円  
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

### 熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です



原材料/カツオ(熊野灘)  
**193** 📦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)  
950円  
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。

### どんぶりのご飯にのせるだけ!



原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉  
**194** 📦凍G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米  
**かつお味噌漬丼**  
80g×2 **500円**(税込)  
540円  
太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダレを合わせました。解凍後、どんぶりに。



**195** 📦凍G調味料 ヤイチ ◎45日以上  
**八戸前沖鯖しめ鯖**  
半身1枚 (130g以上) **568円**(税込)  
613円  
八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。

### 好みの野菜を加えてオリジナルマリネに **特**



原材料/真いわし(青森県)、玉ねぎ、昆布(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん  
**196** 📦凍G調味料 ヤイチ ◎45日以上/米  
**八戸産いわしマリネ**  
130g 通常本体 **330円**(税込)  
340円  
脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



**197** 📦凍G不使用 小浜海産物 ◎180日/米  
**小鯛ささ漬**  
40g **440円**(税込)  
475円  
日本海産のレンコダイ(キダイ)の身を、塩と米酢で漬けることで旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。



**201** 📦凍 秋元商店 ◎45日以上  
**厚岸の大さんま**  
3尾(1尾約130g) **630円**(税込)  
680円  
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

### 脂ののった天然本まぐろの希少なカマです お見逃しなく!



天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。  
**202** 📦凍 マストミ ◎15日以上  
**天然本まぐろカマ(焼物用)**  
300g **800円**(税込)  
864円



**203** 📦凍 共和食品 ◎15日以上  
**まぐろほほ肉**  
200g **520円**(税込)  
562円  
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



**204** 📦凍 札幌中一 ◎45日以上  
**もったいないマス切身(無塩)**  
6切(420g) **740円**(税込)  
799円  
北海道産カラフトマス無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



**205** 📦凍 札幌中一 ◎90日  
**北海道産塩鮭切身**  
2切(120g) **340円**(税込)  
367円  
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



**206** 📦凍 塩屋 ◎30日以上  
**もったいない紅鮭切身**  
3切(150g) **560円**(税込)  
605円  
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



**207** 📦凍 東北トクスイ ◎90日以上  
**目鯛切身**  
3切(210g) **465円**(税込)  
502円  
北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



**208** 📦凍 東北トクスイ ◎90日以上  
**真だら切身**  
3切(180g) **430円**(税込)  
464円  
真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。



**209** 📦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)  
430円  
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



**210** 📦凍G不使用 マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦  
**まぐろつみれ**  
10個(200g) **378円**(税込)  
408円  
鍋や煮物、揚げ物、中華スープなどに旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。[GMO飼料不使用]  
原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜

### 淡白なのに旨み強い



原材料/宗八カレイ(北海道)、食塩  
**211** 📦凍 丸共水産 ◎30日以上  
**宗八カレイ一夜干し**  
4枚(310g) **560円**(税込)  
605円  
北海道産宗八カレイを塩のみで一夜干ししました。解凍後、焼いてください。

### フライパンで焼けるいか一夜干し



原材料/スルメイカ(三陸)、食塩  
**212** 📦凍 共和水産 ◎180日以上  
**いか一夜干しカット**  
180g **410円**(税込)  
443円  
三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



**213** 📦凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**芦浜アジ開き**  
4~6枚 **580円**(税込)  
626円  
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。  
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



**214** 📦凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**サバ開き**  
1~2枚 **340円**(税込)  
367円  
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。  
[放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



**215** 📦凍 ヤイチ ◎30日以上  
**しまほっけ一夜干し**  
1枚(約140g) **645円**(税込)  
697円  
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**216** 📦凍G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**サンマミリン干し**  
2枚 **460円**(税込)  
497円  
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。  
[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



**217** 📦凍G不使用 中村海産 ◎30日以上/米  
**カラフトししゃもみりん干し**  
60g **330円**(税込)  
356円  
ココのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味酢」使用  
カラフトシシャモ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。  
原材料/カラフトシシャモ(アイスランド、ノルウェー、カナダ)、砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

### 兵庫県姫路 播磨海洋牧場

潮の香りが口いっぱいひろがります



5月1日

原材料/マガキ(兵庫県播磨灘)

**218** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上

**牡蠣ハーフシェル(生食可)**

2個 **560円**(税込605円)

兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣です。解凍後、レモンなど搾って召し上がってください。

肉厚で甘みが強いです



5月1日

原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)

**219** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上

**播磨灘の甲いか(生食用)**

130g **750円**(税込810円)

兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用に使いました。解凍後、お刺身に。

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



5月1日

原材料/スズキ(兵庫県播磨灘)

**220** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上

**すずき切り身(厚切り)**

2切(140g) **698円**(税込754円)

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

脂がのった金華さばと味噌の香ばしさがよく合います



原材料/真さば(宮城県石巻)、味噌、醸造調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹削り節

**221** 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米

**金華さば味噌漬**

2枚(220g) **398円**(税込430円)

金華山周辺海域で漁獲された大型のさばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味味噌に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

**222** 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**(税込551円)

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



**223** 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米

**無添加明太子(切子込)**

60g **368円**(税込397円)

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



**224** 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米

**無添加たらこ(切子込)**

60g **358円**(税込387円)

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

安心して食べられる美味しい天然海老

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



原材料/天然エビ(パプアニューギニア)

**225** 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**(税込698円)



**226** 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**(税込840円)

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



**227** 凍 共和水産 ◎180日以上

**三陸産するめいかつば抜き**

2枚(200g) **398円**(税込430円)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



**228** 凍 札幌中一 ◎90日

**ベビー帆立加熱用**

150g **380円**(税込410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



**229** 凍 タイセイフーズ ◎180日/え

**大粒シーフードミックス**

340g **880円**(税込950円)

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



**230** 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**(税込799円)

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



**231** 凍 塩屋 ◎15日以上

**国内産冷凍あさり**

200g **378円**(税込408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に

北海道網走湖でとれたしじみを砂出し、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。



原材料/しじみ貝(北海道網走湖)

**232** 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**(税込486円)



神奈川県産

**233** 蔵 安浦港 佳栄丸 ◎60日以上

**塩蔵猿島わかめ**

160g **315円**(税込340円)

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



ひじきと大豆はおいしさも栄養も相性抜群

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

**234** 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

**釜炊ひじき**

120g **298円**(税込322円)

原材料/ひじき(三重県)



神奈川県産

**235** 凍 山茂丸水産 ◎30日以上

**岩崎さんの釜揚げしらす**

100g **500円**(税込540円)

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



**236** 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**(税込340円)

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



**237** 凍 札幌中一 ◎90日

**焼鮭弁当用**

5枚(150g) **680円**(税込734円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。

ふっくらと脂ののった八戸前銀鯖焼を手軽に

八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



**238** 凍 ヤイチ ◎30日以上

**八戸前沖銀鯖焼**

1切 通常本味 (約60g) **278円**(税込286円)

真サバ(青森県八戸沖、食塩)



**239** 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米

**鹿児島県産うなぎ刻み**

50g×2 (タレ付) **1340円**(税込1447円)

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



**240** 凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦

**鯖しょうが煮**

3切(約120g) **398円**(税込430円)

脂ののった旬の八戸前沖鯖を、加圧加熱殺菌製法で生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。



**241** 凍 G調味料 ヤイチ ◎30日以上/米

**いわしのアヒージョ**

100g **298円**(税込322円)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



**242** 凍 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米

**小あじのマリネ**

140g **500円**(税込540円)

鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げられています。解凍してください。



**243** 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/麦

**イカフライ**

5枚(200g) **470円**(税込508円)

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



旨みがのった播磨灘産真がきをフライで

5月1日

原材料/マガキ(兵庫県播磨灘)、パン粉、小麦粉

**245** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上/麦

**播磨の牡蠣フライ**

6~8個(200g) **880円**(税込950円)

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



大林さん厳選の職人の調味料で

5月1日

原材料/桜ます(北海道・青森・岩手・宮城)、酒粕、本みりん、純米酒

**246** 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/米

**大林さんの桜ます粕漬**

2切(160g) **650円**(税込702円)

北海道、三陸産桜ますを特製粕床でじっくり熟成させました。解凍後、焼いてください。



川崎北部水産加工

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました

5月1日

原材料/鯉、昆布、米酢、食塩

**247** 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米

**あじ昆布み**

4~6枚 **630円**(税込680円)

国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。



**248** 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦

**生から造ったアジフライ**

半身4枚 **480円**(税込518円)

大ぶりの国内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GMO飼料不分別〕



5月1日

**249** 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦

**ホタテフライ**

5個(約180g) **500円**(税込540円)

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

**担当者おすすめ**  
**レシピ**  
家族みんなで  
ハム・ソーセージと  
餃子の皮で簡単ピザ



**材料**  
全粒粉餃子の皮 …… 1~2袋(1袋=20枚)  
有機EXバージンオリーブオイル …… 適量  
やまゆりのトマトケチャップ …… 適量  
よつ葉シュレッドチーズ …… 1袋  
胡椒 …… 適量

**作り方**  
①Aは皮にのせやすい大きさにカットする。  
②全粒粉餃子の皮にオリーブオイルを薄く塗り、上からケチャップも塗る。  
③②に①を並べ、シュレッドチーズをお好みの量(1~2つまみくらい)のせる。  
④トースターで3~5分程度焼いて完成。

今回のページはGWでも忙しい!そんなことを意識しました。レシピのピザは家族での昼食や、お子様のおやつに。写真奥のように果物をのせてデザート風にもなります。お好みの具材をのせたアレンジで誰かと一緒に作って、楽しんでいただきたいメニューです。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特** 250 **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) **670円**

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**特** 261 **蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚肩ローススライス  
200g **452円**(税込) **488円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

251 **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 通常本体 **600円** **585円**(税込) **632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。

252 **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 **585円**(税込) **632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。

253 **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。

262 **蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚モモしゃぶ  
200g 通常本体 **435円** **415円**(税込) **448円**

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

263 **蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚バラブロック  
400g **900円**(税込) **972円**

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

**特** 254 **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ角切り  
200g 通常本体 **535円** **525円**(税込) **567円**

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

255 **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。

256 **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。

**特** 257 **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ヒレ一口カツ用  
150g 通常本体 **575円** **560円**(税込) **605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。

264 **凍**  
丹沢農場 ◎120日  
丹沢豚スペアリブ  
300g **530円**(税込) **572円**

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

265 **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、ウデ他的小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

258 **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。

259 **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。

260 **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
豚モモ小間切れ&挽き肉  
150g×2 **610円**(税込) **659円**

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**特** 271 **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
200g 通常本体 **398円** **375円**(税込) **405円**

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

272 **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)  
500g **940円**(税込) **1015円**

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。

273 **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)**

266 **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。

267 **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。

274 **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。

275 **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)  
300g **510円**(税込) **551円**

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

268 **凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏ササミ  
300g **530円**(税込) **572円**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

269 **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。

270 **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。

276 **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏小間切れ  
200g **370円**(税込) **400円**

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

277 **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。

278 **凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)  
500g **750円**(税込) **810円**

ムネ肉をミンチにしました。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

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

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

**特** 280 **蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛ローススライス  
180g 通常本体 **1890円** **1795円**(税込) **1939円**

主に「リブローズ」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

**国産熟成牛 (北海道)**

284 **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。

285 **凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛スジ  
200g **500円**(税込) **540円**

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

281 **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。

282 **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。

283 **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。

**特** 286 **凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし  
250g 通常本体 **1050円** **1018円**(税込) **1099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。

287 **凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g **840円**(税込) **907円**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



**289** 冷蔵  
ham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〕



**290** 冷蔵  
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〕



**291** 冷蔵  
ham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〕



**294** 冷蔵  
ham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〕



**295** 冷蔵  
ham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)  
ジュシーな肉汁の中にチーズの旨み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〕



**296** 冷蔵  
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。ジュシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**297** 冷蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**皮なしベビーウインナー**  
160g **378円**(税込408円)  
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



**298** 冷蔵  
ham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〕



**292** 凍 G不使用  
丹沢農場 ◎60日以上/豆・麦・米  
**丹沢豚レバー焼肉用(味付)**  
200g **338円**(税込365円)  
新鮮なレバーを生姜、キッコーゴ醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕



**293** 凍  
丹沢農場 ◎90日  
**徳用ベーコン切り落とし**  
100g **315円**(税込340円)  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**301** 凍 G不使用  
丹沢農場 ◎90日/卵・麦  
**丹沢一口カツ**  
4~5個(約175g) **480円**(税込518円)  
一口サイズにカットした豚もも肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



**302** 冷蔵  
ウチノ ◎180日以上  
**サラダチキン(プレーン)**  
100g **320円**(税込346円)  
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕



**303** 凍 G不使用  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **600円**(税込648円)  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りつけました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**304** 凍 G不使用  
千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米・落  
**房総もち豚の落花みそ漬**  
180g **480円**(税込518円)  
房総もち豚を千葉県産落花花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



**305** 凍  
千葉産直サービス ◎180日/卵・麦  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
1個(160g) **480円**(税込518円)  
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜



**307** 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、内側はジュシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**308** 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 通常本体 **630円**(税込680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〕



**309** 凍 G不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**鶏レバー甘辛焼き**  
120g **385円**(税込416円)  
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをかからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心



**315** 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2パック**  
12個(180g)×2 **730円**(税込788円)  
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〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



**316** 凍 G不使用  
飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
12個(180g) **368円**(税込397円)  
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜



**311** 凍 G不使用  
マストミ ◎60日/豆・麦・米  
**神山鶏のやわらか揚げ**  
200g **398円**(税込430円)  
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**312** 凍 G不使用  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる黒酢豚**  
170g **395円**(税込427円)  
唐揚げにした豚もも肉を黒酢野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



**313** 凍 G不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
4個×2 (280g) **440円**(税込475円)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをかからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕



**318** 凍 G不使用  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・え  
**飛鳥の中華春巻**  
5本(180g) **460円**(税込497円)  
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



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

**ソーセージ入りの懐かしいパスタ**



原材料 / めん[スバゲッティ麺(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油]、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイズトマト(イタリア)、トマトケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ポークエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コンショウ)

**321** 凍 G調味料  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**有機パスタのナポリタン**  
400g(2食入り) **525円**(税込567円)

ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

**お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ**



原材料 / めん[小麦粉、小麦たんぱく、食塩、乾燥卵白、かんすい]、野菜[小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、生姜、にんにく]、鶏肉、醤油、ごま、豚脂、豚骨白湯、甜麺醬、チキンエキス、菜種油、豆板醬、発酵調味料、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、コンショウ

**322** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**担々麺**  
280g **378円**(税込408円)

鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。[GMO飼料不分別]

**323** 蔵 G不使用  
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米  
**国産牛の牛丼**  
140g×2パック **650円**(税込702円)

国産牛肉バラ肉を使い基本素材で仕上げたシンプルで家庭的な味に仕上げた牛丼です。温めてください。[GMO飼料不分別]

**324** 蔵 G不使用  
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米  
**国産牛のしぐれ煮**  
150g **430円**(税込464円)

牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。[GMO飼料不分別]

**325** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうハンバーグ**  
26g×8 **390円**(税込421円)

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不分別]

**326** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**大きな豆腐肉団子(タレ付)**  
8個(340g) **444円**(税込480円)

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]

**321** 凍 G調味料  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**有機パスタのナポリタン**  
400g(2食入り) **525円**(税込567円)

ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

**322** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**担々麺**  
280g **378円**(税込408円)

鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。[GMO飼料不分別]

**327** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306円**(税込330円)

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。[GMO飼料不分別]

**328** 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]

**329** 凍 G不使用  
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**ヨコハマの餃子**  
25個(450g) **570円**(税込616円)

国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。[GMO飼料不分別]

**330** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米  
**中華丼の具(醤油味)**  
180g×2 **450円**(税込486円)

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。[GMO飼料不分別]

**331** 凍 G不使用  
トップビル ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**しょう油味たこ焼き**  
20個(400g) **600円**(税込648円)

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

**332** 凍 G調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**  
220g×2 **380円**(税込410円)

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

**333** 凍 G調味料  
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米  
**オムライス**  
2食(360g) **458円**(税込495円)

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

**334** 凍 G不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え  
**ペンのトマトソースグラタン**  
2個(340g) **560円**(税込605円)

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。[鶏・乳GMO飼料不分別]

**冷凍野菜**

**335** 凍 G不使用  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニック カーネルコーン**  
250g **298円**(税込322円)

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

**336** 凍 G不使用  
ムソー ◎365日以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **298円**(税込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を行っています。

**338** 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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**339** 凍  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生成長野県産十割そば**  
130g×2 **540円**(税込583円)

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

**340** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**  
120g×2 **250円**(税込270円)

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

**341** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**全粒粉なまラーメン淡麗鶏がら醤油**  
120g×2 スープ付 **360円**(税込389円)

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]

**337** 凍  
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。

**小麦が香る冷やし中華**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。[GMO飼料不分別]

**342** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦  
**全粒粉生麺 冷やし中華**  
120g×2 スープ付 **368円**(税込397円)

原材料 / 麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス] [豚、鶏GMO飼料不分別]

**343** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 塩**  
120g×2 スープ付 **350円**(税込378円)

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]

**344** 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シーなソースをつけました。

**345** 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。

**346** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉春巻の皮**  
大判10枚 **298円**(税込322円)

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

**お米と炊くだけ おにぎりにもぴったり**

具には筍と油揚げのみを使い、薄味に仕上げました。2合のお米と一緒に炊いてください。

**351** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**炊き込みご飯の素(筍)**  
2合用(150g) **368円**(税込397円)

原材料 / たけのこ(国産)、醤油、油揚げ、醸造調味料、みりん、鰹エキス、砂糖、酵母エキス

**352** 蔵  
聖食品 ◎45日以上/か  
**高山黒ごまどうふ・カップ**  
120g **150円**(税込162円)

香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさお解けの良いもちもちした食感のごまどうふです。

**353** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切干大根煮物**  
120g **285円**(税込308円)

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

**354** 蔵 G不使用  
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦  
**ひじきと大豆の煮物**  
120g **285円**(税込308円)

ひじきを大豆やこんにゃくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

**355** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦  
**国産味噌メンマ**  
90g **450円**(税込486円)

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

**357** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**くるみ小女子**  
60g **440円**(税込475円)

北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

**東京都・海の精の漬物**

**野菜を漬け、30分置くだけで出来上がり♪**

**昔なつかしい本格たくあん**

**347** 蔵 G不使用  
海の精 ◎360日以上/豆・米  
**海の精浅漬けのもと(液体タイプ)**  
100g(10g×10) **398円**(税込430円)

国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選り抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

**348** 蔵  
海の精 ◎6ヶ月以上/米  
**海の精天日干したくあん**  
1本 **435円**(税込470円)

契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

**349** 蔵 G不使用  
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米  
**海の精 福神漬**  
80g **480円**(税込518円)

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

**一味唐辛子がピリッと効いたあとをひく美味しさ**

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

**356** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円**(税込367円)

原材料 / ごぼう、菜種油、砂糖、片栗粉、醤油、水飴、りんご酢、食塩、寒天、鰹エキス、香辛料(一味唐辛子)

**359** 蔵 G不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・きんととき豆**  
130g **150円**(税込162円)

**350** 蔵  
海の精 ◎6ヶ月以上  
**海の精 野生梅ぼし**  
200g **850円**(税込918円)

群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬け込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

**358** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切りしその実昆布**  
100g **350円**(税込378円)

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

**361** 蔵 G不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・黒豆**  
110g **165円**(税込178円)

**360** 蔵 G不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**煮豆・こんぶ豆**  
140g **150円**(税込162円)

**362** 蔵  
南部フーズ ◎10日以上  
**釜あげうぐいす**  
170g **175円**(税込189円)



魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



原材料/スケソウダラ(北海道)、小魚すり身、卵白、ばれいしょ、澱粉、ビート糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、食塩

363 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 笹かまぼこ 125g(5枚) 330円(税込) (356円)



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



365 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)



366 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)



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

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



おまとめ 特価

原材料/スケソウダラ(北海道)、キャベツ、ホタテ、全卵、ばれいしょ、澱粉、煮だし汁、サケ、人参、酢漬生姜、発酵調味料、長ネギ、砂糖、魚介エキス、食塩、食用米油

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

国産小麦ならではのモチモチとした食感

国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



369 蔵 いわて屋 ◎30日/麦 ちくわぶ 160g 128円(税込) (138円)

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました

「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



370 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)



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)



372 凍G不使用 四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米 阿波のフィッシュカツ 2枚(130g) 358円(税込) (387円)

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ



蔵G調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・かにかま 373 6本(約85g) 198円(税込) (214円)



376 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)

担当おすすめ レシピ 筍の磯部焼き



作り方 たけのこ水煮を食べやすくカットし、ごま油をひいたフライパンでじっくり焦げ目がつくまで両面焼きます。



649 アオサ粉 作り方 たけのこ水煮を食べやすくカットし、ごま油をひいたフライパンでじっくり焦げ目がつくまで両面焼きます。



379 蔵 いわて屋 ◎90日 生芋こんにゃく 250g 230円(税込) (248円)



375 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)

374 2パック 蔵G不使用 6本(約85g) 通常本体 ×2 396円 368円(税込) (397円)



377 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)

378 ミヤハラフーズ ◎6ヶ月 静岡県産たけのこ水煮 120g 通常本体 450円 440円(税込) (475円)

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

381 蔵 いわて屋 ◎90日 小結しらたき 150g 210円(税込) (227円)



382 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 300円(税込) (324円)



383 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)



386 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)

賞味期限の長い充填豆腐



388 蔵G不使用 丸和食品 ◎20日/豆 充填絹豆腐2連 150g×2 通常本体 ×2 334円 320円(税込) (346円)

今日の巾着の中身は キャベツの卵とじ



393 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)

おまとめ 特価



蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 3枚×2 通常本体 330円 165円(税込) (178円)



389 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 みずくぐりよせ豆腐 330g 375円(税込) (405円)



390 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 青大豆おぼろ 300g 470円(税込) (508円)



391 蔵G不使用 丸和食品 ◎6日/豆 まったり寄せ豆腐 200g 168円(税込) (181円)



398 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)



402 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆・え えび入り京がんも 5個 220円(税込) (238円)



404 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)

少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット

がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。



399 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 揚げ物3種セット 3種(各2個) 525円(税込) (567円)

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。にがりを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。



400 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)

焼いても煮てもおいしい 季節限定品

国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。



401 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆 たけのこがんも2袋 80g×2枚 通常本体 ×2 572円 520円(税込) (562円)

おまとめ 特価

ふっくら、じっくり炊き上げた がんもの煮物



403 蔵G不使用 丸和食品 ◎30日/豆・麦・米 味付きつねがんも2袋 4個×2 通常本体 680円 630円(税込) (680円)

おまとめ 特価

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。



403 蔵G不使用 丸和食品 ◎30日/豆・麦・米 味付きつねがんも2袋 4個×2 通常本体 680円 630円(税込) (680円)

カップ入りだから  
そのままOK

おまとも  
特価



登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和カップ納豆北海道小粒100  
405 30g×3  
タレ・カラシ付 230円(税込)  
248円

登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和ひき割りカップ納豆  
410 30g×2  
タレ・カラシ付 180円(税込)  
194円

仕込む日の朝に大豆を  
ひき割り仕上げています

おまとも  
特価



登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和ひき割りカップ納豆  
410 30g×2  
タレ・カラシ付 180円(税込)  
194円

登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和カップ納豆北海道小粒100  
405 30g×3  
タレ・カラシ付 230円(税込)  
248円



登喜和食品 ◎7日/豆  
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)  
408 50g 120円(税込)  
130円



登喜和食品 ◎7日/豆  
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)  
409 50g 120円(税込)  
130円



野呂食品 ◎10日/豆  
鎌倉山 大粒カップ納豆  
413 40g×2 140円(税込)  
151円



野呂食品 ◎10日/豆  
鎌倉山 小粒カップ納豆  
414 40g×2 160円(税込)  
173円

優しい小豆あんの甘さが  
ほっとするプチパイです



20g  
増量

原材料/あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精卵(卵、乳製品GMO飼料不分別)

登喜和食品 ◎10日/卵・乳・麦  
増量あんころパイ  
429 約100g+20g 387円(税込)  
418円

デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(南のめくみ)6枚切  
416 1斤(6枚) 290円(税込)  
313円

栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
栄屋ロールパン  
418 5個 245円(税込)  
265円

デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
酵母クロワッサン  
419 3個 400円(税込)  
432円



登喜和食品 ◎6日/麦  
プレーンバタール  
425 通常本体 280円(税込)  
290円 302円



サンタハウス ◎6日/麦  
フルーツライ(ライ麦パン)  
426 1個 335円(税込)  
362円



サラ秋田白神 ◎3日/麦  
白神食パン  
430 250g(半斤) 265円(税込)  
286円



サラ秋田白神 ◎3日/麦  
白神コンブレ(全粒粉パン)  
431 1個(約250g) 385円(税込)  
416円



デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米  
酵母メロンパン  
434 1個 190円(税込)  
205円



デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
シナモンレーズン  
435 1個(約65g) 160円(税込)  
173円



登喜和食品 ◎6日/麦  
ライ麦デーツ  
427 1個 352円(税込)  
380円



サンタハウス ◎5日/乳・麦・エ  
ピリ辛ピザ  
428 1個 360円(税込)  
389円



サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米  
白神11種の雑穀パン  
432 1個 435円(税込)  
470円



サラ秋田白神 ◎3日/麦  
白神ホワイト&レーズン  
433 各1個 320円(税込)  
346円



デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
ミルクココアロール(ハーフ)  
436 1個(約165g) 430円(税込)  
464円



デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
デニッシュハウスDセット  
437 3種 565円(税込)  
610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



創健社 ◎240日/豆  
発酵豆乳入りマーガリン  
439 160g 300円(税込)  
324円

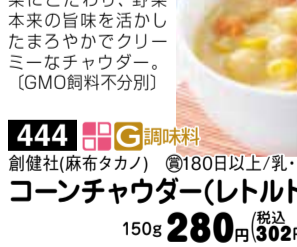


創健社 ◎180日以上/豆  
黒ゴマクリーム  
440 190g 510円(税込)  
551円



創健社 ◎90日以上/乳  
アーモンドクリーム(ソフティ)  
441 150g 440円(税込)  
475円

温めるだけでスープをお楽しみいただけます



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)  
444 150g 280円(税込)  
302円

忙しい朝やお夜食におすすめなスープ



マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
豆乳仕立てのカボチャスープ  
445 180g 160円(税込)  
173円

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て



マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
毎日かんたんおみそ汁  
447 26.1g(通常本体3食分) 238円(税込)  
257円

原材料/植物油脂(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)

山田養蜂場 ◎2年  
アルゼンチン産・百花蜜  
442 1000g 2150円(税込)  
2322円

平田産業 ◎1年以上  
ナチュラル・メープルシロップアンバー  
443 330g(ビン) 1050円(税込)  
1134円

5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープ

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て

創健社 ◎150日以上/豆・麦  
ミネストローネ  
446 6.5g×4食 542円(税込)  
585円



### 砂糖掛け紅白あられと、だし醤油の小粒あられの食べきりサイズ



原材料/機もち米(国産)、有機砂糖、有機醤油、有機白醤油、昆布、かつお節、ピーナッツパウダー、食塩、かつお、昆布

**494** **不使用**  
精華堂あられ総本舗 ◎2ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**鯉のぼりあられ・赤**  
20g×2 **450円(税込)** (486円)  
有機JAS認定の鯉のぼりあられ。国産有機餅米を100%使用しています。食べ終わった後も、鯉のぼりの包装はお飾りとしてお楽しみいただけます。



**495** **凍**  
岩手阿部製粉 ◎1年/米  
**芽吹き屋の柏餅**  
6個(300g) **660円(税込)** (713円)  
つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、柏葉



**496** **凍** **G調味料**  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋餡入り抹茶だんご**  
4本(180g) **450円(税込)** (486円)  
上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶



**497** **凍** **G不使用**  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米  
**もち料理シリーズくるみもち**  
150g **460円(税込)** (497円)  
砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

### 吉野くず粉を使用したみずみずしく風味豊かなわらび餅



**502** **不使用**  
フルーツバスケット ◎70日/豆  
**吉野葛わらび餅**  
140g×2個 通常本体 **625円(税込)** (664円)  
原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、本葛粉(奈良県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、有機こんにやく粉(群馬県)、寒天(長野県)、本わらび粉(鹿児島県)、きな粉(大豆、砂糖、塩)  
吉野の葛粉を使用した風味豊かなわらび餅です。冷蔵庫で冷やしてから、お召し上がりください。

### くだものそのままのやさしい香りや味をたっぷりお楽しみください



原材料/りんご(りんご果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)、ぶどう(砂糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)、みかん(みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)

**503** **不使用**  
フルーツバスケット ◎45日以上  
**FBミニカップゼリーお徳用**  
45個 **998円(税込)** (1078円)  
(3種・各22g×15)  
ミニカップゼリーりんご、ぶどう、みかんを各15個ずつ合わせたお徳用パックです。りんご、みかんは国産果汁、ぶどうは海外産有機果汁を使用しています。



**504** **不使用**  
道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんと**  
80g **288円(税込)** (311円)  
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹



**505** **不使用**  
道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんと**  
80g **288円(税込)** (311円)  
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)



**508**  
ネオファーム ◎90日以上  
**デーツ**  
120g **430円(税込)** (464円)  
デーツ(米国産)



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



**512** **蔵**  
堀内果実園 ◎10日  
**吉野あんぽ柿4個**  
4個 **600円(税込)** (648円)  
柿(奈良県)

### シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



原材料/天草、黒糖、赤えんどう

**514** **蔵**  
太洋 ◎45日以上  
**豆かてん**  
155g **220円(税込)** (238円)  
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

### 本物のぷりぷり寒天が最高



原材料/天草、黒糖、きな粉

**515** **蔵** **G不使用**  
太洋 ◎45日以上/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
160g **225円(税込)** (243円)  
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

### 黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



原材料/天草、黒砂糖、水糖蜜、きな粉、黒ごま

**516** **蔵** **G不使用**  
太洋 ◎45日以上/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g 通常本体 **235円(税込)** (254円)  
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

### 兵庫県淡路島 弁天堂

#### 淡路島産のレモンを使用した滑らかな舌ざわりのチーズケーキ



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

**517** **凍** **G不使用**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂・国産レモンのレアチーズ**  
2個 **698円(税込)** (754円)  
国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

#### どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

**518** **凍** **G不使用**  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦  
**弁天堂ココアロールケーキ**  
1個(約9cm) **690円(税込)** (745円)  
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上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

#### 甘みの中に国産ほうじ茶のまろやかな苦みが心地よくひろがります



原材料/砂糖、もち米、白生餡、ほうじ茶パウダー、馬鈴薯澱粉

**519** **凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎120日/米  
**ほうじ茶大福**  
40g×5 **630円(税込)** (680円)  
国産の有機もち米を蒸しあげて作ったむっちりとしたやわらかいお餅でほうじ茶パウダーを混ぜ込んだ餡を包みました。小ぶりののでちょっと食べたい時にも。

#### 小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種のどら焼きを楽しめます



**521** **凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎60日/卵・麦・米  
**やまゆり三色どら焼**  
60g×3個 **540円(税込)** (583円)

#### ぷりっとした食感、つるっとしたのどごし



**520** **凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎60日/豆・麦・米  
**胡桃ゆべし**  
4個(160g) **800円(税込)** (864円)

### ネージュのアイスクリーム



**522** **凍**  
ネージュ ◎1年/卵・乳  
**アイスクリーム**  
120ml **270円(税込)** (292円)  
**523 (大)**  
450ml **880円(税込)** (950円)  
よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。[GMO飼料不分別]

### シンプルだけどやさしい味のミルクキャンデー



**524** **凍** **G不使用**  
ネージュ ◎1年/乳  
**ミルクキャンデー**  
65g×6本 **760円(税込)** (821円)  
よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

### 小豆の豊かな風味がどこか懐かしいキャンデー



**525** **凍**  
ネージュ ◎1年  
**小豆キャンデー**  
65g×6本 **760円(税込)** (821円)  
北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあん、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農薬を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを頂きました。



526 吉川農園 深山里(緑茶) 100g 950円(税込1026円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。



527 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g 470円(税込508円)

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。



528 吉川農園 くき茶(緑茶) 100g 476円(税込514円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

吉川さんの農薬不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。



529 吉川農園 抹茶入玄米茶 200g 540円(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

沖縄と鹿児島産の精製をおさえた 島砂糖で自然なあまみ



豆乳や牛乳で割るとチャイ風に! 原材料/砂糖(鹿児島県)、シークアサー、シナモン、ヒハツ、カルダモン、山椒、オールスパイス、クローブ、バニラエッセンス

530 琉球フロント アイランドクラフトコーラ 300ml 860円(税込929円) 沖縄で昔からつたわるスパイス「ヒハツ」をはじめ数種類のスパイスとハーブを独自ブレンド。炭酸水などで6~10倍希釈してください。

サイダーもこだわって選ぼう



531 ヒカリレモンサイダー 250ml×6缶 780円(税込842円) 原材料/レモン果汁、果糖ぶどう糖液糖(国産サツマイモ、小麦)、炭酸

532 箱(30缶) スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。 250ml×30缶 3630円(税込3920円)

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。



533 庄内協同ファーム むぎちゃん(麦茶) 500g 488円(税込527円) (放)不検出<1.4<1.7

534 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)

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

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアールグレイ紅茶です。熟湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。



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

536 珈琲実験室 ペルーコーヒー粉 200g 730円(税込788円) 珈琲実験室 12ヶ月

537 珈琲実験室 ヨーロピアンブレンド 200g 780円(税込842円) 珈琲実験室 12ヶ月

538 珈琲実験室 豆 200g 780円(税込842円) 珈琲実験室 12ヶ月



540 フルーツバスケット 飲むこんにやくゼリー りんご 130g×2 328円(税込354円)

541 フルーツバスケット 飲むこんにやくゼリー ぶどう 130g×2 338円(税込365円)

大豆の栄養を飲みやすく 有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。



180129 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 2060円(税込2225円) マルサンアイ 60日以上/豆



542 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 720円(税込778円) 長野興農 1年

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



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

539 珈琲実験室 珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック 8g×10p 600円(税込648円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

543 緑茶 500ml 138円(税込149円) 創健社 150日以上

180105 箱 500ml×24本 3200円(税込3456円)

180117 箱 280ml×24本 3890円(税込4201円)

544 オーガニックスポーツドリンク 280ml 168円(税込181円)

180117 箱 280ml×24本 3890円(税込4201円)

ほのかに感じる塩味、からだ求める水分と塩類の補給に



180130 海の精カルマグ1000 1g×10 286円(税込309円) 海の精 1年以上/豆

180166 琉球もろみ酢 720ml 1700円(税込1836円) マルキン忠勇 6ヶ月以上/米

180142 フジワラの青汁 7パック 1100円(税込1188円) フジワラ化学 8ヶ月

180154 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 2830円(税込3056円) フジワラ化学 2年

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

180178 3年 350ml×3缶 370円(税込400円)

180180 箱 350ml×24缶 2790円(税込3013円) ドイツ産麦芽100%。香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180191 ブルーベリーワイン 720ml 1480円(税込1628円) 奮龍葡萄酒

180210 純米辛口 弥右衛門 720ml 1100円(税込1210円) 大和川酒造店

180208 五一わいん 竜眼白(辛) 720ml 1355円(税込1491円) 林農園

180208 五一わいん 竜眼白(辛) 720ml 1355円(税込1491円)

180210 純米辛口 弥右衛門 720ml 1100円(税込1210円)

180221 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 780円(税込858円) エチゴビール

180233 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 780円(税込858円) エチゴビール

180282 菊花せんこう長時間用 13cm×20巻 1200円(税込1320円) りんねしゃ

209007 太陽油脂 詰替用ナチュロンシャンプー 500ml 650円(税込715円)

209011 太陽油脂 詰替用ナチュロンボディソープ 500ml 650円(税込715円)

209013 太陽油脂 詰替用ナチュロンハンドソープ 450ml 535円(税込589円)

209083 太陽油脂 詰替用ナチュロン台所のせっけん 450ml 314円(税込345円)

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

209007 太陽油脂 詰替用ナチュロンシャンプー 500ml 650円(税込715円)

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

209092 太陽油脂 詰替用酸素系漂白剤 500g 418円(税込459円)

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

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

209133 太陽油脂 詰替洗濯用石けんソフト 1000ml 580円(税込638円)

209152 太陽油脂 詰替オリーヘアソープ 400ml 1125円(税込1237円)

180245 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール 375円(税込413円)

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

180294 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 158円(税込174円)

180294 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 158円(税込174円)

209140 太陽油脂 詰替用パックス衣類のリンス 550ml 400円(税込440円)

209154 太陽油脂 詰替オリーヘアコンディショナー 400ml 1125円(税込1237円)

180257 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 450円(税込495円)

180269 丸富製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 430円(税込473円)

180269 丸富製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 430円(税込473円)

180269 丸富製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 430円(税込473円)

### ご当地名物 みそしそ巻き



### 担当者おすすめ レシピ

**材料**  
味噌50g、小麦粉25g、砂糖40g、大葉20枚、揚げ油適量

**作り方**

- 小麦粉に砂糖を混ぜます。
- ①に味噌を混ぜ合わせ、ラップをして冷蔵庫で一晩ねかせます。
- 大葉の葉の裏に②を小さじ1程度細長く置き、くるっと巻き、爪楊枝でさします。
- フライパンに③がひたる程度の揚げ油を熱し、③を揚げ焼きにします。



**547** **蔵** **G** 不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(税込1037円)  
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つづみそ」です。

**545** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米  
**蔵出し生 糀みそ(すりみそ)**  
1kg **648**円(税込700円)

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

**548** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ食品 ◎30日以上/豆・米  
**無添加白みそ**  
500g **430**円(税込464円)

**549** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米  
**無添加だし入りみそ**  
500g **520**円(税込562円)

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

**G** 不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・米  
**国産丸大豆醤油**  
**550** **1** **500**円(税込540円)  
**551** **1.8** **760**円(税込821円)

イタリア産有機レモン100%果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

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

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

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

国産丸大豆醤油をベースに良質の饅頭から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

**G** 不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・米・米  
**めんつゆ**  
**552** **360** **440**円(税込475円)  
**553** **1** **765**円(税込826円)

ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **360**円(税込389円)  
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

高橋ソース  
**有機コスタリカ産黒糖**  
400g **324**円(税込351円)  
コスタリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

**558** **青** **い** **海**  
◎1kg  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(税込259円)  
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

**559** **青** **い** **海**  
**青い海あらじお**  
200g **270**円(税込292円)

**561** **海** **の** **精**  
**海の精やきしお詰め替え用**  
60g **238**円(税込257円)  
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやきしおです。

**560** **海** **の** **精**  
**海の精あらじお**  
240g **600**円(税込648円)

**圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油**

**G** 不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**566** **1250** **830**円(税込896円)  
**567 (小)** **600** **500**円(税込540円)

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

**570** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎1年/乳・豆・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330**円(税込356円)  
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質な原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味醂です。

**562** **甘** **強** **酒** **造**  
◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味醂**  
720ml **1143**円(税込1257円)

**563** **大** **和** **川** **酒** **造** **店** / **米**  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込1100円)

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

**565** **味** **の** **一** **醸** **造**  
◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込842円)

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**568** **堀** **内** **製** **油** **G** 不使用  
◎180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込1544円)

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

**569** **ム** **ソ** **ー**  
◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込896円)

**571** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎1年/乳・豆・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(税込378円)

**573** **高** **橋** **ソ** **ー** **ス** **G** 不使用  
◎1年以上/豆・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込335円)  
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

**576** **高** **橋** **ソ** **ー** **ス**  
◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(税込340円)  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

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

**579** **な** **な** **く** **さ** **の** **郷** **G** 不使用  
◎6ヶ月/卵  
**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〕

こだわりの調味料を使い、つづつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**580** **光** **食** **品** **G** 不使用  
◎9ヶ月/豆・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(税込462円)

香りを引き立てるガラムマサラ付き

**581** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎6ヶ月/豆・米  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **440**円(税込475円)  
圧搾製法えごま油を使用し、まろやかにコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

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

**584** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレー**  
135g 通常本体 **370**円(税込400円)

**574** **高** **橋** **ソ** **ー** **ス** **G** 不使用  
◎1年以上/豆・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(税込378円)

**577** **高** **橋** **ソ** **ー** **ス**  
◎90日以上/米  
**フルーティーケチャップ**  
300g **480**円(税込518円)

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

**585** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎180日/乳・米  
**クリームシチュー**  
150g **250**円(税込270円)

**582** **甘** **口** **583** **中** **辛**  
180g約6皿分 **430**円(税込464円)  
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

**581** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎120日/米  
**奄美カレー**

**575** **高** **橋** **ソ** **ー** **ス** **G** 不使用  
◎1年以上/豆・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(税込378円)

### レトルト品をリメイクして楽しもう♪

動物性原料不使用の純植物性パスタソース

●野菜ミートグラタン

**586** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎270日以上/豆・米  
**植物素材のボロネーゼ風パスタソース**  
140g 通常本体 **390**円(税込410円) **380**円(税込410円)  
国内産大豆100%を使用した「大豆ミート」を挽き肉状にし具材に使用したボロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

大豆ミートと植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプ

●焼カレー

**587** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎270日以上/豆・米  
**植物素材のキーマ風カレー**  
170g 通常本体 **390**円(税込410円) **380**円(税込410円)  
植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産大豆100%の大豆ミートを挽き肉状にし、具材に使用しました。

人気のチューブタイプ

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

**589** **ム** **ソ** **ー** **G** 不使用  
◎8ヶ月  
**旨味本来・生わさび**  
40g **300**円(税込324円)

**588** **ム** **ソ** **ー** **G** 不使用  
◎8ヶ月  
**旨味本来・からし**  
40g **300**円(税込324円)

**590** **ム** **ソ** **ー** **G** 不使用  
◎8ヶ月  
**旨味本来・生おろししょうが**  
40g **300**円(税込324円)

スパイス各種

**592** **ア** **シ** **ョ** **カ** **G** 不使用  
◎1年  
**ホワイトペッパー粒**  
35g **265**円(税込286円)

**593** **ア** **シ** **ョ** **カ** **G** 不使用  
◎1年  
**ブラックペッパー粗挽**  
35g **245**円(税込265円)

**591** **海** **の** **精** **G** 不使用  
◎2年  
**ペッパーソルト詰め替え用**  
55g 通常本体 **320**円(税込335円) **310**円(税込335円)  
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

**594** **創** **健** **社** **G** 不使用  
◎120日  
**純カレー粉**  
30g **420**円(税込454円)

**595** **ア** **シ** **ョ** **カ** **G** 不使用  
◎1年  
**シナモンパウダー**  
25g **225**円(税込243円)



### 感謝を伝える 母の日のスイーツ

どれを選ぼうか、迷うのも楽しい プチケーキのギフトボックスです



**181596** 凍 G不使用  
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**母の日プチケーキ詰合せ**  
5種類各1個 **1480円** (税込1598円)  
ナチュランドで人気の高い商品5種をかわいらしいピンクの化粧箱に詰め合わせました。

### 彩りよくちりばめたドライフルーツが爽やかな酸味の生地によく合います



**181602** 凍 G不使用  
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**カッサータ**  
225g(12.5cm) **1380円** (税込1490円)  
イタリア発祥のアイスクリーム「カッサータ」をイメージしました。凍ったまま切分け、半解凍くらいでふわわりとした食感に。〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不分別〕

### 手軽な 手土産に

#### 京都・伏見区 京菓子司 都



創業以来八十年以上「美味しさを通して、心休まるひとときをお届けする」という変わらぬ思い。琥珀を通して京都の風情をお届けいたします。

### ほっくりした大納言小豆と京都の抹茶の風味が上品に広がります



**181640** 調味料  
京菓子司 都 ◎10日以上  
**宇治金時琥珀(コハク)**  
3個 **540円** (税込583円)  
熟練職人が手作りでひとつひとつ丁寧に仕上げました。外はシャリッと、中はしっとり柔らかい食感が特徴です。  
琥珀とは寒天と砂糖を煮詰め冷やし固めた和菓子で「琥珀羹」や「錦玉羹」とも呼ばれます。

### 北海道産大納言と手亡豆を贅沢なまでにふんだんに使った琥珀です



**181651** 調味料  
京菓子司 都 ◎10日以上  
**花かずら詰合せ**  
3個 **540円** (税込583円)  
大納言2個、手亡豆1個を詰合せました。お茶と一緒にすると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

### 濃厚なチョコレート入りカスタードクリームがタップリ



**181614** 凍  
ナチュランド本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦  
**チョコエクレア**  
3個 **680円** (税込734円)  
カスタードにもチョコレートを溶かしこみ、上からもチョコレートで載せたとてもリッチでポップなナチュランドの定番商品。半解凍状態でシューアイスのようにして食べるのもオススメ。

### 和三盆糖をブレンドして上品な風味に仕上げました



**181626** 凍 G不使用  
イルローザ ◎15日以上/卵・乳・麦  
**イルローザの森・パウム**  
1個(径14cm 高さ5cm) **1450円** (税込1566円)  
たっぷりの卵にバター、北海道産の小麦粉を使用。シンプルな素材が生きるしっとりとしたおいしさをお楽しみください。

### バニラの甘い香りとラスク独特のサクサクとした食感



**181638** 凍 G不使用  
イルローザ ◎30日/乳・麦  
**ラスクパリジャン・パニラ**  
12枚(2枚×6袋) **740円** (税込799円)  
生地は「さめぎの夢」という香川県産の小麦粉をメインに、北海道産「ゆめちから」をブレンド。ラスク独特の食感と噛むほどのもちもち感が楽しめます。

### 京都府和束町 中井製茶場・アトレ

京都の茶師が吟選した新感覚もなか  
**181675** 凍 G不使用  
アトレ ◎15日以上/米  
**宇治抹茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込205円)

焙じ茶餅[甜菜糖、白元豆、有機抹茶(京都府)、もち粉(国産)]  
**181687** 凍 G不使用  
アトレ ◎15日以上/米  
**焙じ茶しっとりもなか**  
1個 **190円** (税込205円)

甘さ控えめで茶師が監修した、お茶屋ならではの本格的な美味しさ  
**181699** 凍 G不使用  
アトレ ◎45日以上  
**宇治抹茶寒天**  
100g **190円** (税込205円)

砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉  
**181705** 凍 G不使用  
アトレ ◎45日以上  
**京の焙じ茶寒天**  
100g **190円** (税込205円)

砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、もち粉(国産)  
**181729** 凍  
中井製茶場 ◎180日以上  
**有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込680円)

刈り取った茶葉を赤くなるまで蒸し天日で乾かし、昔ながらの釜炒りで焙じています。ティーバッグタイプです。  
**181730** 凍  
アトレ ◎180日  
**有機栽培 釜炒り京番茶ティーバッグ**  
5g×15 **570円** (税込616円)

### 京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



**181493** 凍  
山田製油 ◎180日以上  
**エキストラバージンごま油**  
140g **500円** (税込540円)  
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚物などに。

**181500** 凍  
山田製油 ◎150日  
**へんこ炒りごま(白)**  
50g **250円** (税込270円)

**181511** 凍  
山田製油 ◎150日  
**ごますりすり(白)**  
45g **300円** (税込324円)

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。  
**181535** 凍  
山田製油 ◎90日以上  
**ごま塩小袋**  
3g×10袋 **300円** (税込324円)

**181523** 凍  
山田製油 ◎180日  
**ごまねりねり(黒)**  
150g **600円** (税込648円)  
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。  
**181547** 凍 G不使用  
山田製油 ◎180日/豆・麦・米  
**万能へんこだれ**  
180g **550円** (税込594円)

### 上品でまろやかな甘味の中に 程よい渋みとコク



**181717** 凍  
アトレ ◎90日以上  
**和三盆ティー**  
100g **730円** (税込788円)  
有機栽培宇治抹茶、徳島県産の阿波和三盆糖を使用しました。水やお湯などを入れてください。

### 渋みがなくほのかな甘みと まろやかさのある素朴な風味です

有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく成熟させた後にじっくり焙じています。  
**181729** 凍  
中井製茶場 ◎180日以上  
**有機栽培 三年ねかせた熟番茶**  
200g **630円** (税込680円)

### 赤ちゃん番茶とも呼ばれ、古くから 京都地方で愛飲されています

刈り取った茶葉を赤くなるまで蒸し天日で乾かし、昔ながらの釜炒りで焙じています。ティーバッグタイプです。  
**181730** 凍  
アトレ ◎180日  
**有機栽培 釜炒り京番茶ティーバッグ**  
5g×15 **570円** (税込616円)

### 京都宮津 飯尾醸造

#### 蜂蜜入りだから 酢飯がしっとり



**181572** 凍  
飯尾醸造 ◎1年/米  
**富士すし酢**  
360ml **545円** (税込589円)  
コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

### これ一本と生野菜で、ピクルスの出来上がり



**181584** 凍  
飯尾醸造 ◎365日/米  
**富士ピクル酢**  
360ml **586円** (税込633円)  
富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

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。  
**181559** 凍  
飯尾醸造 ◎2年/米  
**純米 富士酢(大)**  
900ml **1000円** (税込1080円)

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。  
**181560** 凍  
飯尾醸造 ◎3年/米  
**富士 玄米黒酢**  
500ml **1450円** (税込1566円)

### 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 エチゴビール



日本においてクラフトビール(当時の呼び方は「地ビール」)が誕生したのは、1994年の酒税法の改正でビール製造免許を取るのに必要な最低製造量が大きく引き下げられたことで、中小の造り手によるビール製造が可能になったことがきっかけです。このとき全国で一番先んじてブルーパブを開き、日本で初めての国内製造クラフトビールとなったのがエチゴビールです。つまりエチゴビールの創業は、日本のクラフトビールの誕生でもあります。

### マンゴー・パイナップルのような 香りと風味が特徴

**181742** 凍  
エチゴビール  
潤いホップの惚れ惚れエール  
350ml 通常本体 **304円** **285円** (税込314円)