



明るく元気な毎日へ

# tento

[おてんと]



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/2	3	4	5	6
商品配達	5/9	10	11	12	13
特別企画商品配達	5/16	17	18	19	20

## 材料の良さが際立つ献立 野菜たっぷり

# 塩麻婆豆腐

今回は、大豆の味や香りがしっかり残る大豆屋さんのおいしいお豆腐で、普段とはひと味違う、お子様も食べられる麻婆豆腐を作ってみました。シンプルな料理だからこそ素材の持つ旨みが重要になってきます。お好みで木綿豆腐でも絹豆腐でもお試しください。



担当者おすすめ  
**レシピ**



**385** **蔵G** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**

330g **300**円(税込324円)

厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。



**387** **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)

厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せしています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。

### 材料

- とりひき肉…………… 150g
- 豆腐…………… 1丁
- えのきたけ…大1/2袋(約100g)
- にら…………… 1/2束
- ザーサイ(味つき)…………… 30g
- おろししょうが…………… 1片分
- ごま油…………… 大さじ1
- 水…………… 1カップ
- 水溶き片栗粉  
(片栗粉小さじ2+水大さじ1)

### 【調味料】

- 酒…………… 大さじ2
- 塩…………… 小さじ1/2~1
- こしょう…………… 少々

### 作り方

- えのきたけは1cm長さに切り、にらは粗く刻み、ザーサイは粗みじんに切ります。
  - フライパンにごま油大さじ1を中火で熱し、とりひき肉を約2分炒め、おろししょうが、ザーサイを加えてさらに炒め、香りが立ったらえのきたけを加えてさっと炒めます。
  - ②に水1カップと調味料を加えて混ぜ、煮立ったら豆腐をスプーンで大きめの一口大にすくって加えます。約2分煮て、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、にらを加えてさっと混ぜます。
- ※塩味は調整し、お好みでラー油をかけてください。

## 野菜たっぷり塩麻婆豆腐



**279**  
**秋川若鶏ミンチ**



**360**  
**味付ザーサイ**



**181330**  
**ごま油 へんこ絞**



**178**  
**えのき茸**



**165**  
**有機ニラ**



**172** **特**  
**大原さんの根しょうが(洗い)**



**611** **特**  
**片栗粉**

40周年おめでとうございます。思えば1986年4月、チェルノブイリ原発事故が発生、同年6月「大豆屋」創業でした。今、戦乱にあるかの地では、まさに原発は侵略者にとり「人質」としてあり、地方侵略する国からのエネルギーの天然ガス輸入は利敵行為で、エネルギー確保のため原発増設が論議されるなどヨーロッパは混乱しています。社会存続の要を他国に頼ることの脆弱さ。福島の前例はどこへいったのでしょうか。こんな時こそ「国産」の一次産業としっかり繋がり、それを原料とする我々のような二次産業、加工業者を支え組合員とつなげる生協「やまゆり」の今後の益々の発展をお祈りいたします。2022年4月18日「戦乱による食糧不安に対し、岸田首相が食糧自給率の向上が必要であると述べた日」 (有)大豆屋代表取締役 蓮見哲夫



伝統の技と京の味を伝える  
**京都やま六の漬魚**

5  
ページ

製造工程での衛生管理や原料から出荷までの品質管理をさらに充実させ、原材料を含む食品安全性情報管理体制を整え、常に安全で美味しい製品作りを行っています。

飲んでも美味しい  
魂を込めたみりん造り

## 白扇酒造の 福来純本みりん

14  
ページ

国産の「もち米」「米麴」そして「米焼酎」の3つの原料のみを使用し、伝統的な手法で90日仕込み、熟成に3年程度かけた旨みたっぷりの琥珀色のみりんです。深みのある甘みと複雑なうまみがかもし出されています。



京都桂  
山田製油

飲茶やいろいろなお料理のアクセントにおすすめの「ごまらあ油」はじめ、人気商品をご紹介します。

16  
ページ



インターネット注文受付中  
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

# やまゆり生活協同組合

2週間限定のご案内

自家製が美味しい! 「生梅」予約開始



梅は全てネオニコチノイド系の農薬を使っていません

神奈川県産 今回限定



113 低農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 恩蔵さんの小梅 1kg 830円(税込896円)



堀内さんの梅について 梅酒・梅ジュース用1kg(通常配送)は5月3回のご案内します。

梅酒・梅ジュースにおすすめ



181110 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野白加賀梅3kg(直送) 3kg 3640円(税込3931円)



114 無農薬 無化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんの白加賀梅 1kg 715円(税込772円)

梅酒・梅ジュース・梅干しにおすすめ

青か黄かお届け時の状態により、梅酒・梅ジュース・梅干しにご利用ください。



115 低農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 恩蔵さんの南高梅 1kg 830円(税込896円)

梅干し、梅酒、梅ジュース 作り



117 無農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 赤しそ枝付き 200g 230円(税込248円)

118 ス蔵 道長 30日以上 道長のもみしそ 200g 440円(税込475円)

116 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野南高梅(梅干用) 1kg 1010円(税込1091円)

180518 ス 小正醸造 /米 特製玄米焼酎35度 1800ml 2890円(税込3179円)

180520 ス 玄海酒造 /米 むぎ焼酎壱岐35度(パック) 1800ml 2650円(税込2915円)

180531 ス G不使用 中日本冰糖 氷砂糖 ロック 1kg 620円(税込670円)

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

神奈川県産 ※写真より小玉になることがあります



119 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)

今回限定



120 JAS ベルー、エクアドル、メキシコ バナナ 600g以上 368円(税込397円)

やまゆり生協と共に約30年

福島柑橘園 代々熊本県のみかん農家様です。福島さんのお父様が熊本県北部から独立して水俣市で柑橘園を始めました。

今回限定



181249 低農薬 無化学肥料 三原農協せとだ(広島県) 瀬戸田のレモン 300g 315円(税込340円)

静岡県産



121 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 1.5kg前後 645円(税込697円)

神奈川県産



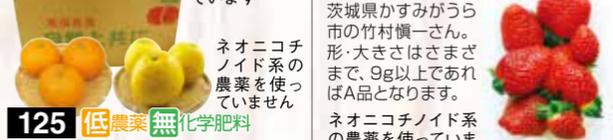
122 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんの甘夏 2kg 630円(税込680円)

今回限定



123 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)

今回限定



124 低農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) 河内晩柑 900g前後 530円(税込572円)

今回限定



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

低農薬 無化学肥料



128 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)

低農薬 無化学肥料



129 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)

今回限定



130 JAS アビオスファーム(宮崎県) ピーマン 150g 285円(税込308円)

初夏の味覚



133 無農薬 無化学肥料 大地のいぶき農園(奈良県) グリーンピース(さや付き) 250g 488円(税込527円)

煮物や揚げ物に



134 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) スナップエンドウ 100g 215円(税込232円)

今回限定



132 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) おかひじき 80g 200円(税込216円)

無農薬 無化学肥料



136 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)

今回限定



133 無農薬 無化学肥料 大地のいぶき農園(奈良県) グリーンピース(さや付き) 250g 488円(税込527円)

今回限定



134 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) スナップエンドウ 100g 215円(税込232円)

今回限定



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) プロッコリー 1個 378円(税込408円)

無農薬 無化学肥料



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)

**143** 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。

**サンドイッチにも♪**

**148** 無農薬 無化学肥料 (神奈川県)  
湘南森と農の研究会(神奈川県)  
**クレソン**  
50g **185円**(税込200円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

**150** 長岡物産(静岡県)  
**大根と人参(旬の野菜具材カット)**  
180g **375円**(税込405円)  
その時期の旬の国産有機栽培の大根と人参を厳選。サラダ、汁物、炒め物に便利な形にカット。洗浄済み。

**151** 蔵 長岡物産(静岡県) ◎3日  
**季節の野菜5品目サラダ**  
50g **285円**(税込308円)  
その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーツ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

**細切りにして焼きめしにも♪**

**145** 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)  
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

**144** 蔵 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)  
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。

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

**153** 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)  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

**154** 蔵 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。

**155** 無農薬 無化学肥料  
さぬきこだわり市(香川県)  
**さぬきの穂先たけのこ**  
約500g(1~3本) **350円**(税込378円)  
香川県仲多度郡仲南町の臼杵(うすき)英樹さん他。アクは少なく、普通の筍と同じように調理できます。※米ぬか付き

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

**147** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **170円**(税込184円)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**地元の新玉をたくさん召し上がれ!**  
**152** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **235円**(税込254円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**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)  
北海道芽室町の久世透さん他。

**158** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島・ニシユタカ)**  
800g **350円**(税込378円)  
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**煮物や汁物に♪**  
**162** 有機かぶ  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
500g **208円**(税込225円)  
茨城県石岡市の田中宏昌さん。

**159** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**にんじん(アロマレッド)**  
500g **240円**(税込259円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**160** 無農薬 無化学肥料  
飯塚功(茨城県)  
**ごぼう**  
300g **250円**(税込270円)  
茨城県鉾田市の飯塚功さん。有機肥料のみで土作りを行うことで、緻密でやわらかく、香り良いごぼう育ちます。

**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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

**おおぶりで歯ごたえがとて良く 味が濃厚♪**  
**176** 無農薬 無化学肥料  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**大しめじ**  
200g **235円**(税込254円)  
奈良県大淀町の中辻孝哉さん。きのこが本来育つ広葉樹を培地として育てているため、栄養価が高い。

**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)  
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

**164** 有機青ねぎ(葉ねぎ)  
大地と自然の恵み(高知県)  
100g **168円**(税込181円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

**165** 有機ニラ  
大地と自然の恵み(高知県)  
100g **168円**(税込181円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。

**166** 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。

**177** 蔵 無農薬  
茨田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込246円)  
北海道厚保沢部町の茨田潤介さん。

**178** 蔵 無農薬  
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。バター炒めやサラダ、和え物などに。

**167** 大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **130円**(税込140円)  
高知県香美郡小田々智徳さん他。

**169** 無農薬 無化学肥料  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**新物にんにく**  
200g **470円**(税込508円)  
徳島県阿波市の楠正人さん。

**170** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**生にんにく**  
80g以上 **250円**(税込270円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。瑞々しい新物の香りをお楽しみください。

**171** 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。

**179** 蔵 無農薬  
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。

**181** 蔵 無農薬  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きくらげ**  
50g **178円**(税込192円)  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。[放]不検出 <2.5<2.7

**においが残らず、プルーン風味で食べやすいポリフェノールが白にんにくの約6倍**  
農業・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甑島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。  
**168** 松尾農園(福岡県) ◎90日以上  
**熟成黒にんにく**  
30g **540円**(税込583円)  
原材料/にんにく(福岡県)、食塩

**畑の美味しいところをお届けします**  
**174** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**千葉さんの野菜セット**  
3品 **630円**(税込680円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**種はすべて自家採取!**  
\*昨年実績:じゃがいも(男爵)、玉ねぎ、春菊、クレソン、ケールミックス  
**182** 蔵 無農薬  
割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175円**(税込189円)  
新潟県津南町の小林一男さん。

**172** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180円**(税込170円) **170円**(税込184円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**173** 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。

**174** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**千葉さんの野菜セット**  
3品 **630円**(税込680円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**175** 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。

**184** 蔵 無農薬  
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。

**185** 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット**  
5種 **578円**(税込624円)  
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。

### ヤマサ脇口水産×マストミ コロバ漬け丼!



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

**186** 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎5日以上/豆・麦・米  
**紀州勝浦産まぐろの漬け丼用**  
70g×2 **500円**(税込)  
540円

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

### 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



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

**凍** 📅不使用  
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)  
タレ付 397円

**187** 📅 40g×4 通常本体  
タレ付 **736円** (税込)  
**188** 徳用 📅 40g×4 通常本体  
タレ付 **700円** (税込)  
756円  
あつざ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。

### 天然南マグロならではの 上品な甘みは絶品です



原材料/南マグロ(インド洋)

**189** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**ふぞろいの天然南マグロ中トロ**  
2冊(130g) **1050円**(税込)  
1134円

天然南マグロの中トロ部分を不定形の冊にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

### 鉄火丼や 漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋)

**190** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**めばちまぐろ切り落としとスライス**  
100g **480円**(税込)  
518円

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。



**191** 📅凍  
マストミ ◎15日  
**メバチマグロ短冊**  
100g **528円**(税込)  
570円  
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。



**192** 📅凍  
マル井 ◎90日以上  
**おろししわさび**  
5g×6袋 **378円**(税込)  
408円  
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果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

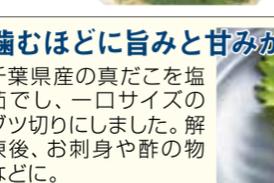
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いまま刺身用にしました。解凍してください。

原材料/カツオ(熊野灘)

**193** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**かつおさしみ用**  
250g前後 **840円**(税込)  
907円



原材料/カツオ(熊野灘)



**194** 📅凍  
五島水産 ◎180日  
**あじのタタキ**  
80g **389円**(税込)  
420円

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。

### 昔ながらの手造り

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子

**195** 📅凍 📅調味料  
カネヨ水産 ◎45日以上/菜  
**いわしごま漬**  
100g **315円**(税込)  
340円



原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子



**196** 📅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)  
518円

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

### やわらかイカのお造り

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

原材料/真だこ(千葉県)、食塩

**197** 📅凍  
共和水産 ◎90日以上  
**やわらかイカのお造り**  
100g **420円**(税込)  
454円



### 噛むほどに旨みと甘みが広がります

千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

原材料/真だこ(千葉県)、食塩

**198** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎45日以上  
**千葉県産地だこぶつ切り**  
100g **600円**(税込)  
648円



原材料/真だこ(千葉県)、食塩

**199** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**帆立貝柱**  
100g **600円**(税込)  
648円

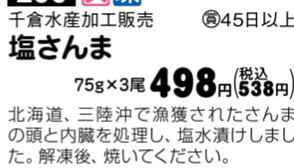
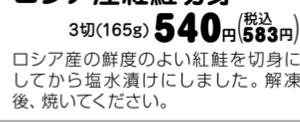
北海道産ホタテの貝柱です。解凍後、刺身やバター焼きなどに。



原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子

**200** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎45日以上  
**塩さんま**  
75g×3尾 **498円**(税込)  
538円

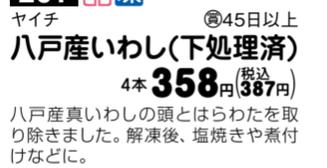
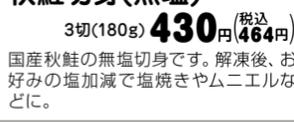
北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子

**201** 📅凍  
ヤイチ ◎45日以上  
**八戸産いわし(下処理済)**  
4本 **358円**(税込)  
387円

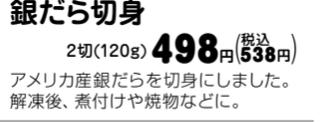
八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



原材料/片口いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子

**202** 📅凍  
五戸水産 ◎90日以上  
**十和田湖産わかさぎ**  
200g **568円**(税込)  
613円

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。



### 卵がたっぷり入っています

アメリカ産浅羽かれいを筒切りの切身にしました。解凍後、煮付けに。

原材料/アサバカレイ(アメリカ)

**207** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**子持ち浅羽かれい切身**  
2切(200g) **398円**(税込)  
430円



### 刺し網漁法で漁獲された希少な礼文産

北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/秋鮭(北海道礼文沖)、食塩

**203** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**礼文産沖獲り鮭切身**  
3切(240g) **528円**(税込)  
570円



### つぶれ汁やつみれ鍋・ハンバーグなどに

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。

原材料/いわし(日本海近海)

**209** 📅凍  
大新 ◎90日  
**とれとれいわしタタキ身**  
150g×2 **398円**(税込)  
419円



### 特

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。

原材料/いわし(日本海近海)

**204** 📅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)  
583円

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



### 特

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。

原材料/いわし(日本海近海)

**205** 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
**秋鮭切身(無塩)**  
3切(180g) **430円**(税込)  
464円

国産秋鮭の無塩切身です。解凍後、好みの塩加減で塩焼きやムニエルなどに。



### 特

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。

原材料/いわし(日本海近海)

**206** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**銀だら切身**  
2切(120g) **498円**(税込)  
538円

アメリカ産銀だらを切身にしました。解凍後、煮付けや焼物などに。



### おひとり用にちょうど良い大きさ ほどよく脂がのっています



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩

**211** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**北海道産真ほっけ開き一汐干し**  
3枚(400g) **498円**(税込)  
538円

北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

### ふわりとした自身 さっぱりとした脂がひろがります



原材料/オオメマトウダイ(天皇家山海域)、食塩

**212** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
**大目まとうだい干物**  
2切(約140g) 通常本体 **430円**(税込)  
464円

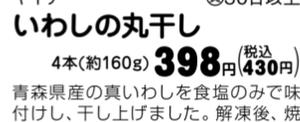
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

### 特

原材料/いわし(日本海近海)

**213** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**金ムロアジ開き**  
1~2枚 **380円**(税込)  
410円

熊野灘産の希少な金ムロアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

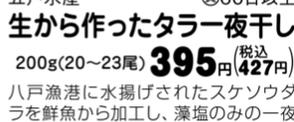


### 特

原材料/いわし(日本海近海)

**214** 📅凍  
ヤイチ ◎45日以上  
**八戸前沖銀鯖一夜干し**  
1枚(約140g) **498円**(税込)  
538円

脂のったブランドさば「八戸前沖銀鯖」を三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

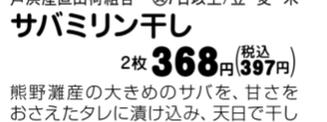


### 特

原材料/いわし(日本海近海)

**215** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**サンマ開き**  
2枚 **440円**(税込)  
475円

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



**216** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
**いわしの丸干し**  
4本(約160g) **398円**(税込)  
430円  
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

**217** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
**生から作ったタラ一夜干し**  
200g(20~23尾) **395円**(税込)  
427円  
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

**218** 📅凍 📅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)  
397円  
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

219 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬

2切(140g) 880円(税込950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラ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、砂糖、食塩、発酵調味料

220 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬

2切(140g) 450円(税込486円) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



原材料/からすかれい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

221 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい山椒みそ漬

2切(140g) 570円(税込616円) デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

222 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 真だらバジルオリーブ

4切(240g) 498円(税込538円) 北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。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

223 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。



224 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無添加明太子(上切)

180g 880円(税込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。



225 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)

226 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え 天然むきえび

120g(約10-15尾) 646円(税込698円)



227 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そのままと水洗いし、料理してください。



228 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか

180g 368円(税込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。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



229 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(税込430円) 三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



230 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え えびが多めのシーフードミックス

120g 285円(税込308円) えびを多めにして、いか、たこを入れました。解凍後、お好み焼きや焼きそばなどに。



231 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。



232 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり

200g 378円(税込408円) 愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



233 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上 穴道湖大和しじみ

180g 398円(税込430円) 鳥根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いし、料理してください。



234 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漬けしました。塩抜きしてください。



235 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) 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。



236 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。



237 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。



238 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭

100g 648円(税込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。



240 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 さばのゆず味噌煮

75g×2 458円(税込495円) 国産さばの切身に、ゆず風味の味噌たれを合わせました。冷凍のまま、湯煎調理してください。



241 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本 通常本体 (100g) 298円 285円(税込308円) 八戸港で水揚げされたいわしを生生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



239 凍 G調味料 おおさき製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿兒島県産うなぎ刻み

50g×2 (タレ付) 1340円(税込1447円) 鹿兒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。



242 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 いわしのスパイスフライ

3枚(150g) 298円(税込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。



243 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(税込508円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



244 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え 天然エビフライ(L)

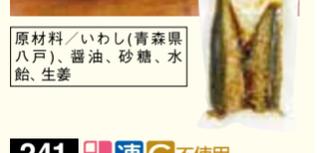
約5尾(120g) 700円(税込756円) パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



240 凍 G不使用 原材料/サバ(国産)、赤みそ、酒、砂糖、発酵調味料、柚皮(徳島県)、醤油、生姜ペースト(国産)

240 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 さばのゆず味噌煮

75g×2 458円(税込495円) 国産さばの切身に、ゆず風味の味噌たれを合わせました。冷凍のまま、湯煎調理してください。



241 凍 G不使用 原材料/いわし(青森県八戸)、醤油、砂糖、水飴、生姜

241 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本 通常本体 (100g) 298円 285円(税込308円) 八戸港で水揚げされたいわしを生生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

焼き上がりパリッと 鮭とチーズの相性がぴったりな一品



245 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦 鮭とチーズのカリカリ包み

6個(150g) 通常本体 398円 388円(税込419円) 北海道産秋鮭の落し身とチーズを合わせた具材を春巻の皮で平たく包みました。冷凍のままフライパンで焼きあげてください。

炊飯器でも炊ける、手軽な バエリア用スープと魚貝類のセット



246 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/え パエリアセット

2合用5種 998円(税込1078円) サフラン入りの特製スープとパナナ貝、ブラックタイガー、ボイル帆立、スルメイカリング、あけ貝の剥き身のセット。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 職人・大林さんならではの新鮮なさばを味わってください



247 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 手造りしめ鯖

1枚(約130g) 580円(税込626円) 九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。

今が旬の「桜ます」脂がのってます! 「魚道」



248 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上 桜ます切身

2切(160g) 580円(税込626円) 北海道、青森県産のサクラマスを生魚から切身にしました。解凍後、塩焼きや漬け焼き、ム二郎などに。

249 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



249 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ

150g 480円(税込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

1枚で2品! 鶏ももあんかけ風と卵スープ

材料(1~2人分)

お好みの鶏もも肉 ..... 1枚  
ニンニク(バラ) ..... 1~2片

【A】  
蔵の素(料理酒) ..... 大2  
沖繩の塩(シママース) ..... 小1  
水 ..... 2カップ強

【B】  
やまゆりケチャップ ..... 小2  
国産丸大豆醤油 ..... 小1  
へんこ一番絞りがま油 ..... 小2  
片栗粉 ..... 小1  
ゆで汁 ..... お玉2杯弱

【スープ】  
にんじん、小松菜  
(お好きな野菜をなんでも)  
国産丸大豆醤油 ..... 適量  
産直卵 ..... 1個

今日は汁物が欲しい。けど2品つくる余裕はない。そんな時に試してほしいレシピです。あんかけソースはお好みのドレッシングや粒マスタード等。スープは季節の野菜や余り野菜はもちろん、卵だけでも美味しくいただけます。お試しください。



作り方

- 1 肉を鍋に置きAを順番にかけ、にんにくを入れたら中火にかけます。
2 小松菜とにんじんは食べやすいサイズに切っておく。
3 ①は沸騰させ7分前後中火で煮たら鶏肉を取り出し、にんじんを加えて弱火にする。鶏肉はラップやペーパーで保湿する。
4 別のフライパンにBを入れ、とろみが出るまで弱~中火にかけます。
5 ③の鍋には小松菜を入れ、取り出した鶏肉は食べやすいサイズに切っておく。
6 ⑤の鍋に溶き卵を加え少し固まる程度で火を止め、鶏肉に④のソースをかける。
7 お好みでごまや、胡椒、野菜を添え(分量外、今回は玉ねぎとフリルレタスを使用)、スープは醤油で味を調えて2品完成。

千野さんの豚肉 (山梨県)

251 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)
252 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
253 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
254 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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

262 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚ローススライス 200g 513円(税込) 554円
263 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚ロースブロック 400g 1025円(税込) 1107円
264 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚肩ローススライス 200g 452円(税込) 488円

255 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
256 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) 428円(税込)
257 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 575円(税込) 621円

258 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
265 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚小間切れ 200g 360円(税込) 340円(税込)

266 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚挽き肉(餃子用) 200g 310円(税込) 335円

259 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
260 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
261 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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)
272 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏もも肉 200g 398円(税込) 430円
273 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
274 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏むね肉 200g 350円(税込) 378円
275 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏むね肉徳用 500g 780円(税込) 842円
276 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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

267 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
268 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
269 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

チキン南蛮と卵のタルタル
277 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏手羽先 400g 480円(税込) 518円
278 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏せせり 200g 350円(税込) 330円(税込)
279 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏ミンチ 200g 378円(税込) 408円

270 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
271 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

280 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚 通常本体(170g) 1980円(税込) 1850円(税込)
281 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛モモスライス 180g 1120円(税込) 1210円
282 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛切り落とし 180g 948円(税込) 1024円
283 瑞穂農場 ◎60日以上 国産みずほ牛挽肉 200g 678円(税込) 732円
284 瑞穂農場 ◎60日以上 国産みずほ合挽肉 200g 550円(税込) 594円

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

285 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
286 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

国産熟成牛 (北海道)

287 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
288 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
289 知床興農ファーム ◎30日以上 国産豚豚合挽肉 250g 750円(税込) 810円

282 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛切り落とし 180g 948円(税込) 1024円
283 瑞穂農場 ◎60日以上 国産みずほ牛挽肉 200g 678円(税込) 732円
284 瑞穂農場 ◎60日以上 国産みずほ合挽肉 200g 550円(税込) 594円

287 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
288 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
289 知床興農ファーム ◎30日以上 国産豚豚合挽肉 250g 750円(税込) 810円



**290**  蔵  
ハム工房ジロー  3日以上  
**無添加ロースハムスライス**  
80g **520円** (税込562円)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**291**  蔵  
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)  
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**292**  蔵  
ハム工房ジロー  3日以上  
**無添加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〕

**独自の製法で仕上げた 伝統の逸品**  
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

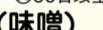


**293**  蔵  
ハム工房ジロー  3日以上  
**無添加プレスハムスライス**  
100g(7枚) **460円** (税込497円)  
原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



**296**  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〕



**294**  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378円) 通常本体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〕

**ジューシーなモツの旨みと 香ばしい味噌の風味**



**295**  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〕

**ふっくらとやさしい味の 小さなウインナー**



**297**  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〕



**298**  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〕



**299**  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〕



**300**  蔵  G不使用  
ハム工房ジロー  3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚ブロック**  
120g **645円** (税込697円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼きました。〔GMO飼料不使用〕

**味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます**



**301**  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) **580円** (税込626円) 通常本体600円



**302**  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)  
原材料/豚肉(国産)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ

**ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!**



**303**  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、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**



**304**  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〕

**スパイスの効いた本格派 チキンもたっぷり**



**305**  凍  G不使用  
総合農舎山形村  90日以上  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **598円** (税込646円)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイスな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



**306**  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〕

**秋川牧園のお惣菜**

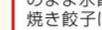
**ジューシーな 骨付き唐揚げに**  特



**308**  凍  G不使用  
秋川牧園  9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**フライパンで簡単チキンバー**  
200g **460円** (税込481円) 通常本体445円  
秋川若鶏の手羽中をカットして、味付きの衣をつけました。解凍後、焼いてください。〔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**



**309**  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〕

**のどをツルンと通りすぎる 食感が格別です**

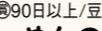


**311**  凍  
秋川牧園  1年  
**とりがらスープ**  
50g×5 **420円** (税込454円)  
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

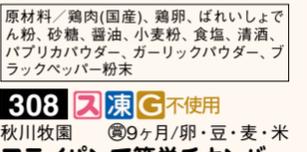
**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



**307**  凍  G不使用  
総合農舎山形村  90日以上/豆・麦・米  
**ジャージャーめんのたれ**  
120g(2食分) **460円** (税込497円)  
豚挽肉を使い、やさしく味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

**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!**



**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〕

**お好みで炒めた野菜や 炒り卵と絡めてください**



**314**  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〕

**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〕



**317**  凍  G不使用  
飛鳥食品  60日以上/豆・麦・米  
**飛鳥の黒豚餃子徳用**  
25個(415g) **760円** (税込821円)

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



**316**  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)  
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〕

**厳選調味料を使った 本格中華!**



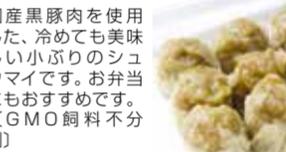
**313**  凍  G不使用  
マストミ  45日以上/卵・豆・麦・米  
**イカのチリソース**  
130g **378円** (税込408円)  
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。

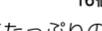
**お好みで炒めた野菜や 炒り卵と絡めてください**



**315**  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質な味わいを引き立てました。

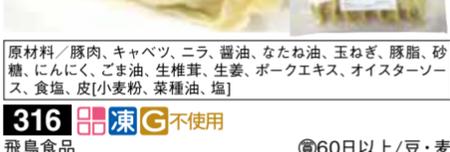
**飛鳥食品の手作り帆立シューマイ**



**318**  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)

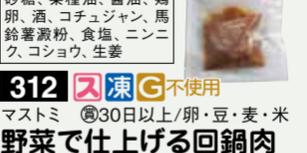
**飛鳥食品の手作り本格点心**

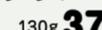
**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



**319**  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〕

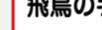
**厳選調味料を使った 本格中華!**



**320**  凍  G不使用  
マストミ  60日以上/卵・豆・麦・米  
**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〕

**厳選調味料を使った 本格中華!**



**321**  凍  G不使用  
マストミ  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〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



**322**  凍  G不使用  
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〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます**



**323**  凍  G不使用  
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〕

旨みたっぷりの  
スープがじゅわっと♪



原材料 / 皮[小麦粉、ミックス粉(小麦粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、加工澱粉)、ラード、植物油(大豆油、食塩)、具材[ゼラチン、豚肉、醤油、ゼラチンパウダー、砂糖、オスターエキス、ごま油、生姜、長ねぎ、酵母エキス、コショウ]

**322** **凍** **G**調味料  
カインズ(香港第一) ◎180日以上/豆・麦  
**小龍包**  
25g×8個 **450円**(税込) **486円**

国産豚をベースとした具材を国産小麦粉を使った特製の皮で包みました。冷凍のまま蒸してください。〔GMO飼料不分別〕

丹沢高原豚を使った  
まろやかな食感のコロッケ



原材料 / ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)

**323** **凍** **G**調味料  
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦  
**産直ミートコロッケ**  
60g×8個 **498円**(税込) **538円**

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**324** **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・卵GMO飼料不分別〕



**325** **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飼料不使用〕



**326** **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〕



**327** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円**(税込) **443円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

**332** **G**調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230円**(税込) **248円**

**333** **G**調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230円**(税込) **248円**

**334** **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〕

**335** **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。

**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。

**330** **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え  
**海老とペンネのグラタン**  
2個(340g) **560円**(税込) **605円**

オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

**331** **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〕

**341** **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。

**342** **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。

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

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

**338** **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。

**339** **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。

**337** **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。

**344** **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。

**345** **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) **399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〕

**346** **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**

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かん水使用、無添加スープ付き。味噌スープ付きです。

**347** **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。

**348** **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**

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

**340** **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。

**354** **蔵**  
秋澤マルミ農園(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」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。

**355** **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。

**356** **蔵**  
聖食品 ◎45日以上  
**高山山ごまどうふ・カップ**  
120g **150円**(税込) **162円**

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもちもちした食感のごまどうふです。

**357** **蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430円**(税込) **464円**

旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感を残して仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**358** **蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290円**(税込) **313円**

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

**349** **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。

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



原材料 / 大根、漬け原料[醸造調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩]

**350** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**香味べったら漬**  
1ヶ **500円**(税込) **540円**

特別栽培大根を靴あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

しその香りや生姜・みょうがなど香味野菜の自然な風味



原材料 / 有機きゅうり、有機なす、生姜、みょうが、赤しそ、昆布、漬け原料[発酵調味料、梅酢、昆布だし、醤油、砂糖、醸造酢、食塩]

**351** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**御用蔵しば漬**  
100g **480円**(税込) **518円**

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

**352** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**御用蔵福神漬**  
100g **398円**(税込) **430円**

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

**353** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**蜂蜜入らっきょう漬**  
150g **480円**(税込) **518円**

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

**359** **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)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

**360** **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。

**361** **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ベースの味噌からめしました。

**362** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**まろやかもずく酢**  
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米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

**363** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うすら豆**  
100g **240円**(税込) **259円**

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**364** **蔵**  
南部フーズ ◎13日  
**塩えんどう**  
100g **176円**(税込) **190円**

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

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、鰹節、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

365 冷蔵 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(税込)

お手ごろで 大活躍の練り物です!



原材料/スケウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

366 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 300円(税込) 324円(税込)



367 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) 298円(税込) 322円(税込)



371 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 320円(税込) 346円(税込)



368 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ねぎちぎり揚
100g 300円(税込) 324円(税込)



372 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) 270円(税込) 292円(税込)



369 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り 260円(税込) 281円(税込)



373 冷蔵 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(税込)

晩酌のおつまみや 麺類のトッピングにも♪



原材料/茶豆(国産)、魚肉(タラ(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオエキス、食塩、米油(揚げ油)

370 冷蔵 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(税込)



374 冷蔵 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(税込)

ふわふわ食感。おでんや バター焼におすすめです



原材料/タラすり身(助宗タラ、砂糖、食塩)、卵白、煮出し汁[カツオ節、サバ節]、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス[カツオ節エキス、糖蜜、食塩]、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁

376 冷蔵 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(税込)

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ



蔵調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
377

378 2パック
6本(約85g) 210円(税込) 227円(税込)



379 冷蔵 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(税込)



382
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(税込)



380 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
毎日だいで(大豆の水煮)
120g 210円(税込) 227円(税込)



383
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g 180円(税込) 194円(税込)



381 冷蔵 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(税込)



384
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g 200円(税込) 216円(税込)



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



386 冷蔵 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(税込)



389 冷蔵 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(税込)

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐!



392 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g 375円(税込) 405円(税込)

青大豆の旨みを逃がさず寄せました



393 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 230円(税込) 248円(税込)

濃厚な胡麻の風味



391 冷蔵 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(税込)

相対おすすレシピ



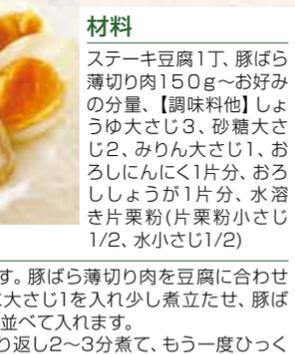
394 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g 340円(税込) 367円(税込)

煮玉子を飾って なんちゃって豚角煮

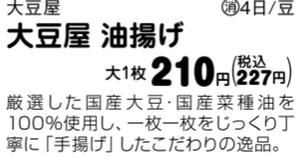


399 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り 215円(税込) 232円(税込)

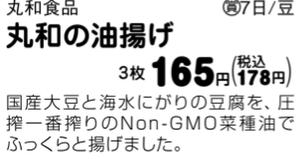
煮玉子を飾って なんちゃって豚角煮



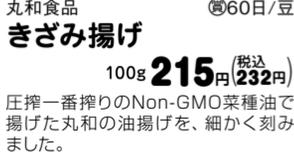
399 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り 215円(税込) 232円(税込)



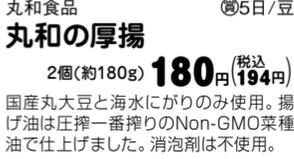
395 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 210円(税込) 227円(税込)



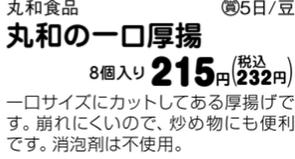
396 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 165円(税込) 178円(税込)



397 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g 215円(税込) 232円(税込)



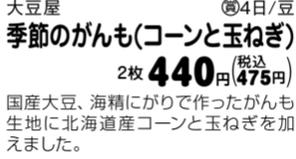
398 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) 180円(税込) 194円(税込)



399 冷蔵 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(税込)



402 冷蔵 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(税込)



400 冷蔵 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(税込)



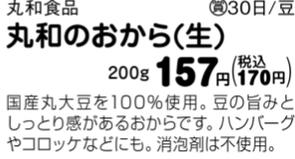
401 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り貝だくさんがんも
80g×2枚 314円(税込) 339円(税込)



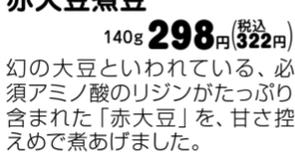
403 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 420円(税込) 440円(税込)



404 冷蔵 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(税込)



404 冷蔵 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(税込)



402 冷蔵 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(税込)



**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納豆です。

**405** **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  
 タレ・カラシ付  
 タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**406** **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  
 茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

**411** **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  
 宮城県南方町砥落(とおと)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

**412** **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  
 北海道の美味しいスマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

**407** **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  
 北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。

**408** **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  
 北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。

**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。

**413** **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  
 原材料/茨城県産大豆、納豆菌



**ちょうど良い厚みが嬉しい食パン**

原材料/国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**415** **G不使用**  
 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  
 角型の食パンの8枚切です。岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

**油脂や糖類を使わずに焼き上げました**

**419** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**麦のかをり(黒ゴマパンズ)**  
 通常本体 5ヶ 300円  
 290円(税込) 313円  
 ©4日/麦・米

**420** **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  
 ©3日/乳・豆・麦

**421** **G不使用**  
 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  
 ©4日/乳・麦・米

**414** **G不使用**  
 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  
 ©4日/麦・米

**416** **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  
 ©3日/卵・乳・豆・麦

**4~6月 限定**

**431** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**オリーブとピスタチオのプチパン**  
 1個(約135g) 350円(税込) 378円  
 小麦粉(九州・北海道)、有機ピスタチオ、ホシノ酵母、有機オリーブペースト、食塩

**422** **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(税込) 486円  
 小麦粉(九州・北海道)、玄米粉(長野県)、ホシノ天然酵母、食塩

**417** **G不使用**  
 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  
 ©5日/乳・麦・米

**418** **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  
 ©3日/麦・米

**432** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**シナモンレーズン**  
 1個(約65g) 160円(税込) 173円  
 国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**423** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 300円(税込) 324円  
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**424** **G不使用**  
 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  
 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**427** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神はちみつパン**  
 150g 330円(税込) 356円  
 小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

**428** **G不使用**  
 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  
 小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**425** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**セサミベージュ**  
 通常本体 2個 257円  
 245円(税込) 265円  
 国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

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

**429** **G不使用**  
 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  
 小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

**430** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神ソフトフランス**  
 350g 405円(税込) 437円  
 小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり♪**

**433** **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 通常本体 490円  
 480円(税込) 518円  
 ほんのりとシナモンの香りのりんごプレザーブを、特製シュガーバターを折り込んだデニッシュタイプの生地に巻き込み焼き上げました。

**解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!**

**434** **G不使用**  
 ワールド ©180日以上/乳・豆・麦  
**レンジdeほっこりカレーパン**  
 90g×3 通常本体 480円  
 470円(税込) 508円  
 シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。(乳製品GMO飼料不分別)

**435** **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  
 豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**436** **G不使用**  
 無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月  
**甘夏と伊予柑のマーレード**  
 220g 600円(税込) 648円  
 愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

**437** **G不使用**  
 創健社 ©180日/乳・豆  
**生チョコレートペスト**  
 160g 440円(税込) 475円  
 チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。(乳製品GMO飼料不分別)

**440** **G不使用**  
 ムソー ©10ヶ月/米  
**玄米フレーク・フロスト**  
 150g 360円(税込) 389円  
 有機JAS認定玄米以外何も使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

**441** **G不使用**  
 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  
 コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。(GMO飼料不分別)

**442** **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  
 にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。(GMO飼料不分別)

**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**

**435** **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  
 豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**438** **G不使用**  
 山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
 1000g 2150円(税込) 2322円

**439** **G不使用**  
 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

**443** **G不使用**  
 創健社 ©180日以上/豆・麦  
**オニオンスープ**  
 6g×4食 495円(税込) 535円  
 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。

**444** **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  
 岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌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のスープです。(鶏GMO飼料不分別)

**435** **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  
 豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**438** **G不使用**  
 山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
 1000g 2150円(税込) 2322円

**439** **G不使用**  
 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

**443** **G不使用**  
 創健社 ©180日以上/豆・麦  
**オニオンスープ**  
 6g×4食 495円(税込) 535円  
 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。

**444** **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  
 岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌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のスープです。(鶏GMO飼料不分別)

**444** **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  
 岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌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のスープです。(鶏GMO飼料不分別)

**トロツと餡がたまらない 天津飯**



**白い黄身と米卵ならではの甘み特徴です**  
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]

**穂の香卵**  
小幡畜産 / 卵

**101** 10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)

**102** 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)  
[放] 不検出 <1.7<2.0



**着色していない自然な黄身の色**  
茨城県茨城町産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

**産直たまご**  
JAやさと / 卵

**103** 10個 (MS~LLサイズ) **290** (税込 313円)

**104** 6個 (MS~LLサイズ) **200** (税込 216円)  
[放] 不検出 <2.0<2.2



**105** **蔵**  
秋川牧園 / 卵

**秋川牧園のたまご 10個**  
10個(S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <2.3<2.5



**106** **蔵**  
百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

**平飼いの有精卵10個**  
10個 **590** (税込 637円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの。無洗卵。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <1.8<2.0



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉牛乳  
1ℓ **260** (税込 281円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <2.1<2.1



**木次乳業** **蔵**  
ブラウンスイス牛乳  
500ml **215** (税込 232円)

島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



**タカハン乳業** **蔵**  
那須のおいしい牛乳  
1000ml **380** (税込 410円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



**よつ葉乳業** **蔵**  
カフェインレスよつ葉カフェオレ  
200ml **100** (税込 108円)

**445** 200ml **100** (税込 108円)

**446** 1000ml **260** (税込 281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]



**函南東部農協** **蔵**  
飲んでやさしいヨーグルト  
500ml **195** (税込 211円)

**447** 500ml **195** (税込 211円)

**448** 1000ml **330** (税込 356円)  
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉のむヨーグルトプレーン  
250g **160** (税込 173円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉ノンホモ牛乳  
1ℓ **268** (税込 289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <2.1<2.1



**山地酪農牛乳** **蔵**  
山地酪農牛乳  
1ℓ **398** (税込 430円)

島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



**おいしい低脂肪乳** **蔵**  
おいしい低脂肪乳  
1000ml **330** (税込 356円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉プレーンヨーグルト  
400g **245** (税込 265円)

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



**よつ葉乳業** **蔵**  
とろっとなめらかヨーグルト  
400g **245** (税込 265円)

発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろっとさせたプレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]



**函南東部農協** **蔵**  
丹那全乳ヨーグルト  
500g **275** (税込 297円)

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。



**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]

**よつ葉シュレッドチーズ** **蔵**  
よつ葉シュレッドチーズ  
250g **520** (税込 562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



**よつ葉乳業** **蔵** **G** 不使用  
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン  
80g **145** (税込 157円)

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



**よつ葉乳業** **蔵** **G** 不使用  
よつ葉のヨーグルト  
90g×3個 **215** (税込 232円)

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



**函南東部農協** **蔵** **G** 不使用  
丹那N-1ヨーグルト  
90g×3個 **270** (税込 292円)  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

**455** 90g×3個 **270** (税込 292円)  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



**木次乳業** **蔵** **G** 不使用  
牧場のカスタードプリン  
100ml **210** (税込 227円)

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



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉スライスチェダー  
100g(4枚) **360** (税込 389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]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉カマンベールチーズ  
90g **390** (税込 421円)

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



**函南東部農協** **蔵**  
南箱根のモッツアレラチーズ  
100g **585** (税込 632円)  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉バター(加塩)  
150g **305** (税込 329円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



**よつ葉乳業** **蔵**  
よつ葉生クリーム  
200ml **362** (税込 391円)

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



**函南東部農協** **蔵**  
丹那生クリーム  
200ml **435** (税込 470円)

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



**千葉県 三芳村蛸まい研究会**

**みよし村ひとめぼれ** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**465** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 2kg **950** (税込 1026円)

**466** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2300** (税込 2484円)

**467** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。



**山形県 庄内協同ファーム**

**庄内つや姫** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**

**474** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2900** (税込 3132円)

**475** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **2660** (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1



**180014** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
ライスロッヂ大湯 / 米

**古代米 あさむらさき**  
500g **980** (税込 1058円)



**秋田県 ライスロッヂ大湯**

**あきたこまち** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**468** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 2kg **1560** (税込 1685円)

**469** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
七分胚芽米 2kg **1560** (税込 1685円)

**470** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **3500** (税込 3780円)

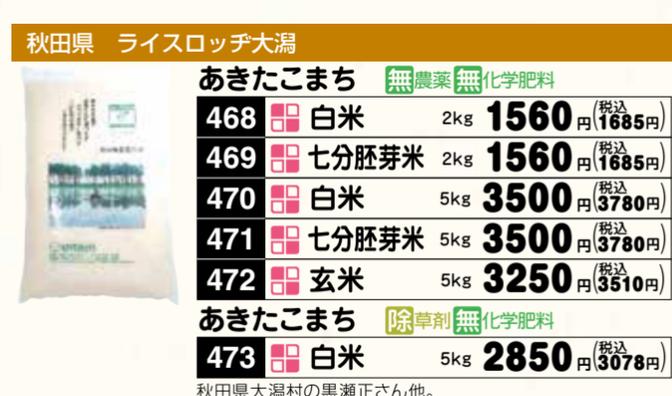
**471** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
七分胚芽米 5kg **3500** (税込 3780円)

**472** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **3250** (税込 3510円)

**あきたこまち** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**473** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2850** (税込 3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。



**庄内ササニシキ** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**

**476** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
玄米 2kg **1500** (税込 1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

**庄内ササニシキ** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**

**477** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2650** (税込 2862円)

**478** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

**庄内ひとめぼれ** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**

**479** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2650** (税込 2862円)

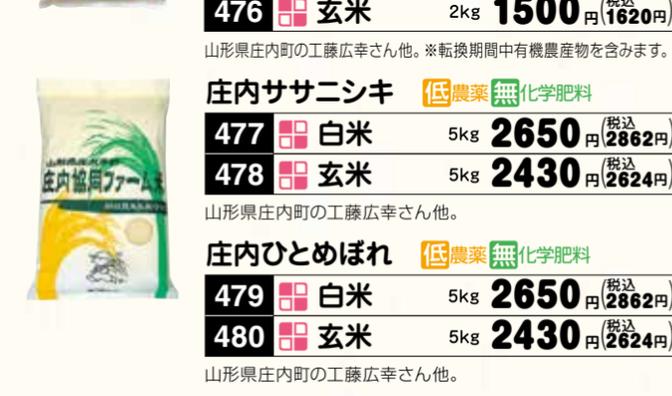
**480** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

**庄内でわのもち** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**481** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
もち米 2kg **1100** (税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。



**180026** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
創健社 **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
岩手県産 もちきび  
170g **650** (税込 702円)



**180038** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
創健社 **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
岩手県産 うるちひえ  
170g **530** (税込 572円)



**180040** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
ミエハク **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
押麦 **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
800g **510** (税込 551円)



**高知県 高生連**

**高知コシヒカリ** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **低化学肥料**

**482** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **低化学肥料**  
白米 5kg **2660** (税込 2873円)

**483** **蔵** **G** 不使用 **低農薬** **低化学肥料**  
玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

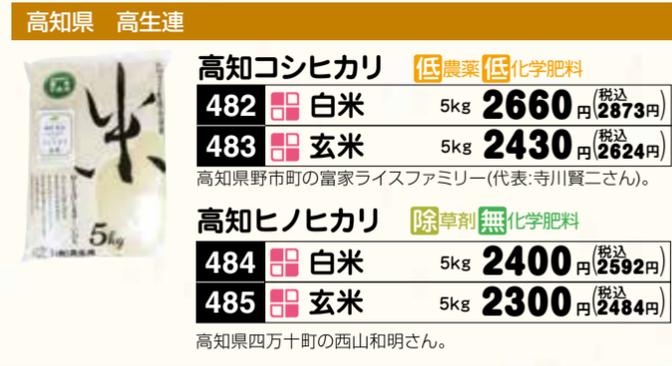
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

**高知ヒノヒカリ** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**484** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **2400** (税込 2592円)

**485** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **2300** (税込 2484円)

高知県四万十町の西山和明さん。



**九州 湧水有機生産組合**

**九州産にこまる** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**

**486** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 2kg **1500** (税込 1620円)

**487** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
白米 5kg **3580** (税込 3866円)

**488** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
玄米 2kg **1380** (税込 1490円)

**489** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
玄米 5kg **3300** (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。



**180051** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
ライスロッヂ大湯 / 米

**米ぬか** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
1kg **198** (税込 214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**180063** **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
マルアイ食品 **蔵** **G** 不使用 **無農薬** **無化学肥料**  
補充用熟成ぬか  
400g **280** (税込 302円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。



**490** **調味料**  
岩手阿部製粉 90日以上/米  
**もち料理シリーズあんもち**  
200g **460円**(税込497円)  
こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(山手加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉))

枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみます  
**491** **不使用**  
岩手阿部製粉 90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **460円**(税込497円)  
ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています  
**497** **不使用**  
井村屋  
**箱・オーガニックあずきパー**  
60ml×6本 **550円**(税込594円)  
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

バナナビーンズの濃厚な甘い香り いっぱいのバナナアイスクリーム  
**498** **不使用**  
久保田食品  
**バナナアイスクリーム2個**  
110ml×2 **380円**(税込410円)  
マダガスカル産の最高級バナナビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

旬に収穫された新鮮な苺と牛乳、砂糖だけでシンプルに作りました  
**499** **不使用**  
久保田食品  
**いちごアイス2個**  
100ml×2 **390円**(税込421円)  
素材本来の持ち味を最大限に引き出し、果肉・果汁と乳製品が程良く調和したおいしいさです〔乳製品GMO飼料不分別〕

価格改定しました  
**492** **不使用**  
ハマセイ 360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **430円**(税込464円)  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

**491** **不使用**  
岩手阿部製粉 90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **460円**(税込497円)  
ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

**497** **不使用**  
井村屋  
**箱・オーガニックあずきパー**  
60ml×6本 **550円**(税込594円)  
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

抹茶の上品な風味が小豆あんマッチしたおしさ  
**500** **不使用**  
久保田食品  
**宇治金時アイスクリーム3本**  
80ml×3 **330円**(税込356円)  
自社で丁寧に炊き上げた100%北海道十勝産小豆あんを使用しました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

みずみずしい、すももの美味しさを最大限に引き出しました  
**501** **不使用**  
久保田食品  
**土佐のすももアイスクリーム3本**  
80ml×3 **495円**(税込535円)  
高知県産旬採りすももの果汁・果肉とお砂糖だけで造り上げた、フルーティーなこだわりのアイスクリームです。

手軽にお召し上がりいただけるカップ入り  
**496** **不使用**  
ムソー 60日/豆・麦・米  
**ところてん(たれ付)**  
200g (固形量180g) **202円**(税込218円)  
国内産天草を100%使用したところてんに、さっぱりと食べていただける、特製の三杯酢を添付しました。

サクサク、パリパリクセになる美味しさ  
**493** **不使用**  
創健社 120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **180円**(税込194円)  
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーン油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

**494** **不使用**  
サンコー 2ヶ月/豆・麦・米・え  
**小魚スナック**  
55g **240円**(税込259円)  
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、こま(白すりこま、黒いりこま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ  
ノーワックス、無燻蒸だから安心です  
**502** **蔵**  
ネオファーム 6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g **328円**(税込354円)  
天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

**503** **箱**  
ネオファーム 6ヶ月  
**ドライブルーベリー**  
40g **510円**(税込551円)  
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

**505** **箱**  
ネオファーム 6ヶ月  
**松の実**  
30g **468円**(税込505円)  
中国産松の実

小粒でちょうどいい、冷やしてつるんと食べたいデザート  
**509** **不使用**  
サンコー 5ヶ月  
**小粒水ようかん**  
16g×12 **300円**(税込324円)  
食べやすい、一口サイズの水ようかんです。良質の小豆こしあんと、甜菜糖の甘さが特徴です。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です  
**507** **箱**  
大原農園(中井町) 2ヶ月以上/落  
**大原さんのから付落花生**  
200g **960円**(税込1037円)  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

無漂白、無くん蒸の市田柿を食べて応援!  
**508** **蔵**  
さんさんファーム 60日  
**市田柿を使った干し柿**  
200g **780円**(税込775円)  
今季は市田柿が豊作で干し柿がたくさんできました。しかし、さんさんファームは、今季は他の果物が霜の害や温暖化による高温で不作になり、厳しい状況です。干し柿を食べることが生産者支援につながります。

徳島県産の柚子が爽やかに香る ふんわりとしたレアチーズケーキです  
**510** **不使用**  
弁天堂 30日/卵・乳・麦  
**柚子レアチーズケーキ**  
2個 **750円**(税込810円)  
ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました  
**511** **凍**  
弁天堂 30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂カスタードクリームブッセ**  
3個 **718円**(税込775円)  
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子  
熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子 **5月限定**  
**512** **不使用**  
菓房はら山 90日/米  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)  
青梅/砂糖、白隠元、梅甘露煮、上用粉、もち米 初楓/砂糖、小豆、寒天、白隠元、粉末緑茶 紫陽花/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、紫芋、寒天、赤無、馬鈴薯澱粉 そうび/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤無、白玉粉、もち米、馬鈴薯澱粉

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡  
**513** **不使用**  
菓房はら山 120日/米  
**草もち**  
40g×5個 **630円**(税込680円)  
**514** **凍**  
菓房はら山 120日/卵・麦・米  
**小豆浮島**  
5個(150g) **600円**(税込648円)  
砂糖、鶏卵、小豆、小麦粉、粳米(GMO飼料不使用)

山形県 庄内協同ファーム  
サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷりと楽しめます  
**517** **不使用**  
庄内協同ファーム 45日/米  
**ポンちゃん**  
100g **290円**(税込313円)  
栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用で栽培したうるち米を使ったポン菓子です。

**515** **不使用**  
庄内協同ファーム 90日/豆・米  
**玄米おこし**  
約150g **390円**(税込421円)  
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

**516** **不使用**  
庄内協同ファーム 90日/豆・米  
**米おこしモロヘイヤ入り**  
150g **390円**(税込421円)  
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

**菱和園がお届けする 有機のお茶**

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

暑い時期や、スポーツ、散歩の際にマイボトルに入れてどうぞ

**特**

原材料/大麦(国産)、塩(佐賀県)

**524** ミエハク ①1年以上  
**麦茶52ティーバック**  
8g×52袋 **460**円(税込) **497**円

**521** 菱和園 ④4ヶ月以上  
**有機煎茶**  
100g **680**円(税込) **734**円

**523** 菱和園 ③3ヶ月以上  
**塩麦茶ティーバック**  
8g×20 **340**円(税込) **330**円(税込) **356**円

**525** 金沢大地 ①1年  
**国産有機六条大麦茶16P**  
10g×16パック **368**円(税込) **397**円

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

**527** 創健社 ③360日/乳  
**ミルクココア**  
16g×5 **367**円(税込) **396**円

**180129** KFG ①1年以上  
**箱アルカリ水 金城の華**  
500ml×24本 **2980**円(税込) **3218**円

ミネラルバランスのよい軟水でデトックス

原材料/水(島根県)

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

原材料/カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜

国産有機米のみを使用した、昔ながらの手づくりこだわったあま酒です

原材料/有機米(国産)

**珈琲実験室**

コーヒー本来の香気を凝縮しました。無糖なので好みの甘さで!

**532** 珈琲実験室 ⑥6ヶ月以上  
**実験室オリジナルカフェラテベース**  
500ml 通常本体 **470**円 **458**円(税込) **495**円

**528** 珈琲実験室 ①1年以上  
**リラックスティー・ダーズリン**  
50g **450**円(税込) **486**円

華やかな香りをお楽しみください

**526** ネオファーム ②2年  
**アールグレイティー**  
2.2g×25パック **498**円(税込) **538**円

**533** ミトク ⑦7ヶ月以上  
**ブリッジ オーツドリンク**  
500ml **400**円(税込) **432**円

**534** ミトク ⑥6ヶ月以上/米  
**ブリッジ ブラウンライズドリンク**  
1000ml **560**円(税込) **605**円

**536** 長野興農 ③360日以上  
**信州まるごとりんごジュース**  
160g×6缶 **720**円(税込) **778**円

**530** 珈琲実験室 ⑤5月3回  
**ソフトブレンドコーヒー粉**  
200g **690**円(税込) **745**円

**529** 珈琲実験室 ①1年以上  
**リラックスティー・アッサム**  
50g **450**円(税込) **486**円

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

**537** もりだくさん ⑥6ヶ月以上  
**さんさんファームりんごジュース**  
1ℓ **800**円(税込) **864**円

有機白ぶどうと有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

**180099** 光食品 ①1年/麦  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4000**円(税込) **4320**円

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

**180105** 光食品 ①1年  
**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

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 ①1年  
**国産有機野菜ジュース**  
125ml×18本 **2829**円(税込) **3055**円

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。4倍希釈でお召し上がりください。

**531** 珈琲実験室 ⑤5月3回  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **690**円(税込) **745**円

**180230** 珈琲実験室 ⑤5月3回  
**コーヒー用無漂白ペーパー101**  
1~2人用(100枚) **260**円(税込) **286**円

無添加、麦芽100%のノンアルコールビール

**180166** 日本ビール ⑥6ヶ月  
**ノンアルコールビール龍馬1865**  
350ml×3缶 **370**円(税込) **400**円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180180** 西平酒造 /米  
**黒糖焼酎 珊瑚**  
1800ml **2380**円(税込) **2618**円

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

**180191** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込) **1540**円

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

**180208** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 白(甘口)**  
720ml **1400**円(税込) **1540**円

**538** 創健社 ①150日以上  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込) **149**円

**180117** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込) **3456**円

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。

**180130** マルサンアイ ⑥60日以上/豆  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **2060**円(税込) **2225**円

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180257** ポーソー油脂  
**カビ取り泡スプレー詰替**  
300ml **720**円(税込) **792**円

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

**180210** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **780**円(税込) **858**円

まとも得

**180221** 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

キッチン、ダイニングテーブルなど気になった時にさっと使えるスプレータイプのふき取り洗浄剤です。アルコール、香料など不使用。

**180233** シャボン玉石けん  
**ふきふきせっけん詰替**  
250ml **520**円(税込) **572**円

**180154** フジワラ化学 ④240日  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込) **1188**円

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

分別収集に最適です。たて54cm×よこ30cm。

**180324** 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

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180269** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込) **1430**円

ティープランニング

**180350** ティープランニング  
**とくとくキッチンパック**  
180枚 **343**円(税込) **377**円

まあるい形もラップで簡単に

宇部フィルム

**180397** **ポリラップ**  
22cm×40m **158**円(税込) **174**円

**180245** ポーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960**円(税込) **1056**円

木曾路物産

**180270** **セスキ炭酸ソーダ**  
300g **300**円(税込) **330**円

丸富製紙

**180282** **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

丸富製紙

**180312** **キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

丸富製紙

**180300** **ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

丸富製紙

**180294** **ペンギン芯なしロール6R**  
シングル×6 **450**円(税込) **495**円

りんねしゃ

**180385** **菊花せんこう角型ミニ**  
6g×32巻 **880**円(税込) **968**円

ティープランニング

**180373** **チャックさんフリーザー袋小**  
50枚 **452**円(税込) **497**円

ティープランニング

**180348** **手さげポリ袋**  
100枚 **600**円(税込) **660**円

丸富製紙

**180312** **キッチンペーパー**  
100組×3箱 **370**円(税込) **407**円

丸富製紙

**180300** **ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込) **473**円

丸富製紙

**180403** **30cm×20m**  
30cm×20m **143**円(税込) **157**円

**しっかり朝食!**

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。

**539** 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**

**540** 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「つぶみそ」です。

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**  
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**544** 1ℓ **500円**(税込) **540円**  
**545** 1.8ℓ **760円**(税込) **821円**

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**  
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。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**

**546** 360ml **440円**(税込) **475円**  
**547** 1ℓ **765円**(税込) **826円**

**541** 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) **594円**

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かしい風味の玄米味噌です。

**542** 不使用  
海の精 ◎4ヶ月以上/豆・米  
**海の精国産特栽玄米味噌**  
1kg **1360円**(税込) **1469円**

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。

**543** 不使用  
海の精 ◎4ヶ月以上/豆  
**海の精国産特栽・麦味噌**  
1kg **1280円**(税込) **1382円**

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

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

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

**549** 不使用  
内堀醸造 ◎2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280円**(税込) **302円**

**550** 不使用  
横井醸造工業 ◎2年/麦・米  
**真黒酢**  
500ml **1520円**(税込) **1642円**

**551** 不使用  
横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**  
500ml **495円**(税込) **535円**

**552** 不使用  
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。

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。

**553** 不使用  
里山製糖  
**奄美瀬戸内粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **620円**(税込) **670円**

**554** 不使用  
**純黒糖(ブロック)**  
300g **550円**(税込) **594円**

大塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくる「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

**555** 不使用  
青い海  
**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。

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。

**556** 不使用  
青い海  
**海の華(やししお)**  
300g **200円**(税込) **216円**

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、昔ながらの圧搾法で搾りました。

不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**561** 1250g **830円**(税込) **896円**  
**562 (小)** 600g **500円**(税込) **540円**

**なたね油で和風カルパッチョ!**

**カルパッチョソース**  
菜種油…………… 大さじ6  
醤油… 大さじ1と1/2  
お酢… 大さじ1と1/2  
んにくチューブ…………… 3cm  
塩コショウ…………… 少々

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

**557** 不使用  
白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**  
500ml **850円**(税込) **935円**

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

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

島根県出雲産無農薬米と麹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。

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

**560** 不使用  
味の醸造 ◎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。

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

**使い勝手の良い「だしー番」シリーズ**

**564** 不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だしー番**  
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の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

**567** 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) **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。

**ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ!**

**570** 不使用  
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **380円**(税込) **410円**

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

**お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ!**

**571** 不使用  
創健社 ◎90日以上/麦  
**全粒粉入りピザミックス**  
200g **380円**(税込) **410円**

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

**572** 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) **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**

**574** 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 **520円**(税込) **562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]

**565** 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) **378円**

**568** 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) **378円**

**569** 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) **378円**

**573** 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) **259円**

イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

**575** 不使用  
高橋ソース ◎180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **390円**(税込) **421円**

**576** 調味料  
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) **475円**

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレーブピネガの酸味が特徴のドレッシングです。

**577** 不使用  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米  
**カレールウ**  
150g **270円**(税込) **292円**

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で中辛に仕上げました。[GMO飼料不分別]

**578** 不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルウ**  
115g **352円**(税込) **380円**

一番しほりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

**579** 調味料  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルウ**  
115g **352円**(税込) **380円**

一番しほりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

**お好みの素材とフライパン等で加熱しながら絡めて出来あがり!**

**582** 不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の中華うま煮の素**  
130g 通常本味 (2~3人前) **320円**(税込) **346円**

純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

**583** 不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴のジャーチャー麵の素**  
130g 通常本味 (2人前) **330円**(税込) **346円**

純植物性のジャーチャー麵の素です。甜麺醬と味噌のkokにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。

**584** 不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320円**(税込) **346円**

**585** 不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320円**(税込) **346円**

**586** 不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350円**(税込) **378円**

**580** 不使用  
風と光 ◎180日以上/麦  
**オーガニックヴィーガンカレールウ**  
150g(約5皿分) **670円**(税込) **724円**

甘味に有機ぶどう濃縮果汁、kokに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールウです。

**581** 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) **410円**

国産にんにくだけに使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**587** 不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **320円**(税込) **346円**

**588** 伊藤食品 1年半以上  
**鯖ライトツナフレークオイル無添加**  
 70g×3 **580**円(税込) **626**円  
 まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**589** 千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
 100g **280**円(税込) **302**円  
 (固形量70g)  
 銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

**590** 千葉産直サービス 18ヶ月以上/米  
**とろイワシ水煮缶**  
 190g **388**円(税込) **419**円  
 銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**596** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**純正ラーメン**  
 5食分 **645**円(税込) **697**円  
 良質の国産小麦粉を使用。麵の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも 特価**  
**598** 調味料 創健社 90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
 111g(めん80g) **200**円(税込) **216**円  
**599** **5袋** 111g(めん80g) 通常本体×5 **1000**円(税込) **900**円(税込) **972**円  
 国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまとも 特価**  
**600** 調味料 創健社 45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
 111.3g(麺90g) **150**円(税込) **162**円  
**601** **5袋** 111.3g(麺90g) 通常本体×5 **750**円(税込) **680**円(税込) **734**円  
 国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

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

**593** アルマテラ 6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
 400g **197**円(税込) **213**円

**595** ナガノトマト 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**特選なめ茸うす塩味**  
 180g **300**円(税込) **324**円  
 長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

**597** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**ごまラーメン**  
 100g **150**円(税込) **162**円  
 北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

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

**594** 創健社 6ヶ月以上  
**有機ホ尔特マト缶**  
 400g **180**円(税込) **194**円 (固形量240g)

**604** 熊本製粉 4ヶ月以上/麦  
**ミネミノカオリ(パン用小麦粉)**  
 2kg **870**円(税込) **940**円  
 滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

価格改定しました  
 世界自然遺産白神山地区から発見された、純天然酵母です。発酵にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。  
 サラ秋田白神 1年6ヶ月  
**白神こだま酵母ドライ**  
**607** 10g×5 **780**円(税込) **842**円  
**608** 徳用 **8** 200g **2450**円(税込) **2646**円

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

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。  
**特**  
**611** 桜井食品 6ヶ月  
**片栗粉**  
 通常本体 200g **225**円(税込) **218**円(税込) **235**円

**605** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
 1kg **340**円(税込) **367**円

**603** 江別製粉 4ヶ月以上/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
 1kg **490**円(税込) **529**円

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

**612** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
 130g **400**円(税込) **432**円  
 農薬・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

**614** 坂利製麺所 360日/麦  
**吉野葛うどん**  
 200g **358**円(税込) **387**円

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分  
**616** 山本食品 6ヶ月以上/麦・そ  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
 250g **360**円(税込) **389**円

**610** 三木食品 2ヶ月以上/麦  
**マムのパン粉**  
 230g **208**円(税込) **225**円  
 原材料/小麦粉(北海道)、生イースト、食塩  
 北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

**619** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**玄米切もち**  
 500g(12~13個) **650**円(税込) **702**円  
 山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

**613** 平野製麺所 9ヶ月以上/麦・米  
**淡路島の手延べうどん**  
 200g 通常本体 **400**円(税込) **380**円(税込) **410**円  
 手間暇おします職人が昔ながらの手造りで仕上げました。のどごしの良い美味しさをご賞味ください。(ゆで時間約6分~7分)

**615** 坂利製麺所 720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
 250g **410**円(税込) **443**円

**617** 江別製粉 8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
 500g **380**円(税込) **410**円  
 小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**618** 江別製粉 8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
 200g **200**円(税込) **216**円  
 小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

担当者がおすすめ **レシピ**  
**新玉ねぎフライ**  
 作り方  
 新玉ねぎを縦に切り裂かし、揚枝を刺してから1cm幅位にスライスします。小麦粉↓卵↓パン粉の衣を付けてなたね油で両面がきつね色になるまで揚げます。

**612** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
 130g **400**円(税込) **432**円  
 農薬・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

艶やかで、しなやかなもちもち食感♪ **特**  
**613** 平野製麺所 9ヶ月以上/麦・米  
**淡路島の手延べうどん**  
 200g 通常本体 **400**円(税込) **380**円(税込) **410**円  
 手間暇おします職人が昔ながらの手造りで仕上げました。のどごしの良い美味しさをご賞味ください。(ゆで時間約6分~7分)

**614** 坂利製麺所 360日/麦  
**吉野葛うどん**  
 200g **358**円(税込) **387**円

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分  
**616** 山本食品 6ヶ月以上/麦・そ  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
 250g **360**円(税込) **389**円

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。  
**620** 信州雪 3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
 8枚入(65g) **468**円(税込) **505**円

**621** 坂利製麺所 360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
 42g **300**円(税込) **324**円

**623** 金正食品 365日以上  
**国産はるさめ**  
 100g **230**円(税込) **248**円  
 北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**624** 豊永長六商店 1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
 100g **1100**円(税込) **1188**円  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。  
**625** ムソー 1年  
**無漂白かんぴょう**  
 40g **460**円(税込) **497**円

**622** 坂利製麺所 360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
 30g **170**円(税込) **184**円

**626** 南かくまつ岩松商店 45日以上/え  
**素干し桜えび(無着色)**  
 7g **480**円(税込) **518**円  
 由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

**629** 南かくまつ岩松商店 45日以上/え  
**素干し桜えび(無着色)**  
 7g **480**円(税込) **518**円  
 由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

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

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

**633** 成清海苔店 180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
 全型 10枚入 **360**円(税込) **389**円

**635** 成清海苔店 90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
 4ツ切20枚 **420**円(税込) **454**円  
 有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい!  
**626** 南かくまつ岩松商店 45日以上/え  
**素干し桜えび(無着色)**  
 7g **480**円(税込) **518**円  
 由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

駿河湾の海産乾物 **カクサ**  
**629** カクサ 180日以上  
**そばだし**  
 120g **380**円(税込) **410**円

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

有明海の手造り自慢 **成清海苔店**  
**634** 成清海苔店 180日  
**有明一番摘 お徳用きずのり**  
 全型 10枚入 **630**円(税込) **680**円

**637** 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え  
**えびふりかけ**  
 50g **330**円(税込) **356**円  
 アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**638** 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
 50g **370**円(税込) **400**円  
 国産のしそふりかけを季節と調合し、梅肉と有明秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

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

**632** カクサ 90日以上  
**減塩たべる煮干**  
 50g **210**円(税込) **227**円

**636** 成清海苔店 180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
 20枚×3袋 **400**円(税込) **432**円  
 有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**637** 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え  
**えびふりかけ**  
 50g **330**円(税込) **356**円  
 アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**638** 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
 50g **370**円(税込) **400**円  
 国産のしそふりかけを季節と調合し、梅肉と有明秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

**639** 創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
 28g **230**円(税込) **248**円  
 国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕



京都府京都市  
**成見家**

秋川牧園の卵をいかすために、化学合成添加物は一切不使用で、昆布やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

しっかりと出汁がきいた  
甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒

**640** **返** **蔵** **G** 不使用  
成見家 **18**日以上/卵・豆・麦・米  
**京の味 だし巻**  
6切 **500**円(税込) **540**円

秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

九条ねぎと出汁が香る  
甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒

**641** **返** **蔵** **G** 不使用  
成見家 **18**日以上/卵・豆・麦・米  
**京の味 ねぎ入りだし巻**  
6切 **540**円(税込) **583**円

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

京つけもの **池田屋**  
さくさくした歯ざわりは夏の食卓に欠かせない一品



原材料/青うり、昆布、唐辛子、醤油、味噌、米酢、清酒、だし[昆布、鰹節、椎茸]、砂糖、食塩

**644** **返** **蔵** **G** 不使用  
池田屋 **5**日/豆・麦・米  
**京の味 浅うり漬**  
半割 **400**円(税込) **432**円

みずみずしい採りたての青瓜を昆布味で漬け上げました。



**645** **返** **蔵**  
池田屋 **30**日  
**京の味 生しば漬**  
90g **360**円(税込) **389**円

なすを赤じそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



**646** **返** **蔵** **G** 不使用  
池田屋 **5**日/米  
**京の味 梅しそ大根**  
100g **330**円(税込) **356**円

厳選した大根を程よい大きさに切り、京都・大原産の紫蘇と梅酢で漬け上げました。



**647** **返** **蔵**  
池田屋 **30**日/米  
**京の味 茄子からし漬**  
120g **375**円(税込) **405**円

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。



**648** **返** **蔵** **G** 不使用  
池田屋 **60**日/米  
**京の味 奈良漬**  
80g **500**円(税込) **540**円

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。

口の中でとろける  
なめらかなのどごし



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布

**642** **返** **蔵** **G** 不使用  
成見家 **18**日以上/卵・豆・麦・米  
**玉子豆腐**  
100g×3 **360**円(税込) **389**円

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままやお吸い物などに。[GMO飼料不使用]

出汁をきかせた  
ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒

**643** **返** **蔵** **G** 不使用  
成見家 **7**日以上/卵・豆・麦・米・え  
**かしわ入り茶わんむし**  
190g **460**円(税込) **497**円

秋川牧園のこだわりたまごとお鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。[GMO飼料不使用]

京都東山五条 **京佃煮の津乃吉**

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

**649** **返** **蔵** **G** 不使用  
津乃吉 **30**日以上/豆・麦・米  
**丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯**  
230g (2~3合用) **648**円(税込) **700**円

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

あつさりちりめんじゃこを味わう



原材料/ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロツブシ

**650** **返** **蔵** **G** 不使用  
津乃吉 **60**日/豆・麦・米  
**津乃吉 山椒じゃこ**  
50g **700**円(税込) **756**円

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。



**181304** **返** **蔵** **G** 不使用  
津乃吉 **60**日/豆・麦・米  
**津乃吉 山ぶき山椒**  
70g **530**円(税込) **572**円

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山椒です。なつかしい風味を味わえる一品です。

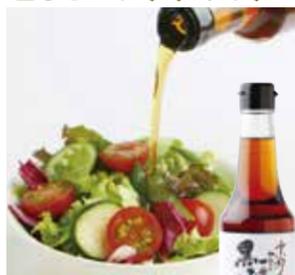


**181316** **返** **蔵** **G** 不使用  
津乃吉 **90**日/豆・麦・米  
**津乃吉 しいたけ昆布**  
80g **470**円(税込) **508**円

国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

京都桂  
胡麻の山田製油

しっかりと胡麻の味とコクが特長。中華料理などにおすすめです



原材料/胡麻(ミャンマー)

**181328** **返**  
山田製油 **73**日  
**黒ごま油**  
275g **1500**円(税込) **1620**円

ミャンマー産の黒ごまを使い、ごまの美味しい所だけを搾り出した一番搾り油です。

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

**181330** **返**  
山田製油 **73**日  
**へんこ一番絞りごま油**  
275g **800**円(税込) **864**円

**181353** **返**  
山田製油 **150**日  
**へんこ炒りごま(黒)**  
50g **250**円(税込) **270**円

**181365** **返**  
山田製油 **150**日  
**ごますりすり(黒)**  
45g **300**円(税込) **324**円

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

**181341** **返**  
山田製油 **365**日  
**ごまら油**  
60g **500**円(税込) **540**円

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

**181377** **返**  
山田製油 **180**日  
**ごまねりねり(白)**  
150g **600**円(税込) **648**円

お米農家が作る  
ベグル

新潟県南魚沼市  
まつえんどん

もっちりした生地は新鮮な野菜をはじめ、どんな食材とも相性抜群です



**181471** **返** **凍**  
まつえんどん **6**ヶ月以上/麦・米  
**玄米ベグル・プレーン**  
1個(約90g) **280**円(税込) **302**円

こだわりの国産素材で素朴な味わいに仕上げました。常温1時間程度で解凍でき、焼き戻さなくてもそのままお召し上がりいただけます。

有機ごまが香ばしく、ごぼうなどの根菜類とあわせるのがおすすめ

玄米(新潟県南魚沼産)、小麦(北海道)、有機白ごま、有機黒ごま、白神こだま酵母

**181483** **返** **凍**  
まつえんどん **6**ヶ月以上/麦・米  
**玄米ベグル・有機ごま**  
1個(約90g) **300**円(税込) **324**円

有機レーズンがほんのり甘いアクセント。おやつベグルとしても

**181495** **返** **凍**  
まつえんどん **6**ヶ月以上/麦・米  
**玄米ベグル・レーズン**  
1個(約90g) **300**円(税込) **324**円

こだわりの国産素材で素朴な味わいに仕上げました。常温1時間程度で解凍でき、焼き戻さなくてもそのままお召し上がりいただけます。

京都宮津  
まるやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

**181389** **返**  
飯尾醸造 **2**年/米  
**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。

飯尾醸造  
簡単!  
これ一本で酢の物上手



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

**181390** **返**  
飯尾醸造 **1**年/麦・米  
**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られています。ドレッシング作りにもどうぞ。

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

**181407** **返** **G** 不使用  
飯尾醸造 **8**ヶ月/豆・麦・米  
**富士ゆずぼん酢**  
360ml **780**円(税込) **842**円

**181419** **返**  
飯尾醸造 **1**年以上/米  
**紅芋酢(大)**  
500ml **2400**円(税込) **2592**円

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。



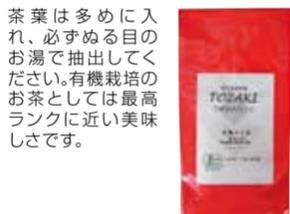
有機緑茶生産者、有機 JAS 認定検査員  
**戸崎雅章さん**  
世界に通用するオーガニックを追究し、現在は世界で最も厳しい EU 基準を超えるレベルで栽培に成功し、2007 年春から欧州での販売も開始している数少ない本格派。



**181500** **返**  
戸崎天領茶園 **180**日以上  
**有機せん茶「小瀬戸の香」**  
50g **2500**円(税込) **2700**円

60℃のお湯で1分半ぐらい抽出すると甘みが出て、美味しく飲めます。熱湯で抽出すると、香りがとてもよく出ます。

**181523** **返**  
戸崎天領茶園 **180**日以上  
**有機せん茶「法寿庵」**  
100g **1200**円(税込) **1296**円



**181511** **返**  
戸崎天領茶園 **180**日以上  
**有機せん茶「慶長の泉」**  
50g **1200**円(税込) **1296**円

熱湯で抽出するときは、茶葉をちょっと少なめにすると香りが出て美味しく飲めます。

**181535** **返**  
戸崎天領茶園 **180**日以上  
**有機せん茶「竹沢平の風」**  
200g **1300**円(税込) **1404**円