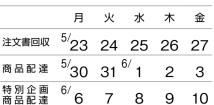
2022年 6月1回9号 商品お届けカレンダ-







創立40周年おめでとうござい:

創業以来、「自分の子どもに安 心して食べさせられる食品をつ くる」をモットーに、お母さん が作るような、優しい味を再現 してきました。自社農園で野菜 を作ったり、鶏ガラを煮込んで

スープを煮出したり、目には見えないところにまでこだ わっています。手間暇かかりますが、美味しい素材を活 かすためには、外せないこだわりです。

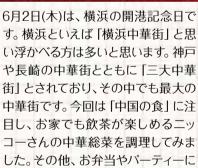
最近、北海道の函館でも畑を始めました。ごみを捨て、 畑を耕す所からのスタートでした。地元の農家さんに もサポートいただき、何とかスタートできました。ごぼ うやさつまいもを育てる予定です。これからもより安 心でおいしい食品を作り続けていきます。

株式会社ニッコー代表 山崎雅文:









も便利な加工品もご紹介します。



12個 <sup>通常本体</sup> (180g) **438**円 **420**円 (税込 454円











323 プチカレーコロッケ

324 ひとくちソースとんかつ エビカツフライ

**332** お好みお弁当セット

## 手作りさつま揚げを楽しめる 鉾店のとび魚入りすり身

2月2回おてんとで紹介し 大好評をいただいたやま ゆり生協の特注商品です。 手作りさつま揚げの他、 椀だねやお魚ハンバーグ、 海鮮焼売のつなぎとして 等、いろいろな料理に活 躍してくれます。手作り伊 達巻にもおすすめです。



# 妥協のない烏龍茶作りと、卓越した名人技

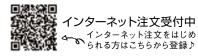
台湾で優れた実績をあげた 偉大な農業者に送られる栄 誉ある賞、「十大傑出専業 農民」に選ばれた林さんが、 子孫の代まで立派な大地を 残すため、農薬や化学肥料 を使わず、オーガニック (有 機栽培)で精魂込めて栽培 し、仕上げた逸品です。

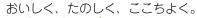


## 神奈川県藤沢ブランド豚肉 クオリーブプレミアムの加工

湘南ポーク専用の飼 料に、オリーブを給 与することにより、 脂肪の質はあっさり とし赤肉は軟らかい 藤沢ブランドの豚肉 を使用しています。 豚肉本来の旨みをお 楽しみいただけます。









うまみとまろやかさがあり

酸っぱさが舌に刺さりません!

肥料は自然界にあるものを利用し

て土作りをしています。そのため、

土に棒を刺すと、深さ70㎝まで

潜ってしまうほどふかふかです。そ

んな土壌で育ったキウイは、うま

みとまろやかさがあり、酸っぱさ

が舌にささりません。

昔懐かしい香り高く、酸っぱい夏みかんです そのままはもちろん、皮は甘しょ糖と一緒に煮てピールに 神奈川県産 | 今季初 | 神奈川県小田原市の 秋澤雅美さん。 113 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 夏みかん 1kg 350円(税込 378円)

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

無農薬無化学肥料 マザーアースクラブ(静岡県) MECの甘夏みかん

1.5kg前後 645円(税込 697円)

180490 5kg

114

5kgネット 2150円(税込 2322円)

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



神奈川県産 ※写真より小玉になることがあります

115 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。

訳ありキウイフルーツ 第2弾は 500gの企画です! (量に限りがあります)

キウイには雄木と雌木が別々に あり、受粉作業が必要になりま す。昨年は受粉作業の季節に雨 が多くうまくいきませんでした。 そのため、いいものだけを選ぶ 摘果をしなかったため、小さい ものなどができました。



180579 無農薬無化学肥料 訳ありキウイフルーツ

500g 210円(税込 227円) 神奈川県中井町の大原好文さん。 60g 位の小さいサイズや扁平形のものなど、 規格外の大きさや形のキウイです。



材料(2人分)

253 千野さんの豚 ロース厚切り(スジ 切)2枚、【下味・塩 小さじ1/3、こしょう 少々、片をギルハさじ 1】、玉ねぎ1/2個、 ピーマン1袋、パイン 60g、【合わせ調味 料·酢大さじ1、トマ トケチャップ大さじ 1、砂糖・水各大さじ 1/2、しょうゆ小さじ1/2、塩・ブラック ペッパー(あれば)各 少々】、油適量



作り方

●玉ねぎはくし形切りにし、ピーマンは乱切 り、パインは5~6mm厚さに切ってから 小さめの一口大に切る。

❷豚肉はたたいて、縦半分に切ってから横2cm

幅に切り、下味をつける。 ③フライパンに油を熱し、②を入れて炒める。全体に焼き色が付いたら玉ねぎ、ピーマンを加えて炒める。野菜に油がまわった ら、パイン、合わせ調味料を加え、からめな がら炒め合わせる。

氏農薬 任 化学肥料 アララガマ農園(沖縄県)

西表島ピーチパイン

116(小) 180506 (大)

1玉5S 315円(税込(400g以上) 315円(税込(340円) 1玉3S 665円(税込 (600g以上)

沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。



600g以上 368円(税込 397円)

ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドル のセリア·マーリア農園、メキシコのチョニータ 農園よりお届け。農薬不使用。

春から夏にかけての農 薬不使用の甘い果物 をもう少し探していま すが、現状はなかなか 厳しいです。

7月の甘酸っぱいパッ ションフルーツの企画 も今年からできない予 定です。

・河内晩柑は今年不作 だったため5月で終了 となりました。

ベーコン巻きは

お弁当の定番♪

123 (#JAS)

グリーンアスパラ

100g **340**円(税込 367円)



118 ママサ有機農園(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。



119 無化学肥料 マサ有機農園(徳島県) ミディトマト

250g 345円(税込 73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。

農薬・化学肥料不使用です



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。



12 6月2 回

121 無農薬無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 長島さんのきゅうり

500g **300**円(税込 324円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



122 (#JAS) ※イメージ アビオスファーム(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(Zボルドー、デ ルフィン顆粒水和剤)使用。



128 ( )JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) チンゲン菜

200g 214円(税込 231円)

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

## 希少な北海道のアスパラ

ヨーロッパの



124 (#JAS) 滝本農場(北海道) ホワイトアスパラ

100g 388円(税込419円)

北海道余市郡赤井川村の滝本 和彦さん。不揃い規格となりま

皮にアントシアニンを 多く含んでいます



**125** 滝本農場(北海道) パープルアスパラ

100g 490円(税込 529円) 北海道余市郡赤井川村の滝本 和彦さん。グリーンアスパラと 比べ少し甘く、茹でるとグリー ンになります。



126 無農薬無化学肥料 マザーアースクラブ(静岡県) 野ぶき

200g **180**円(税込 194円) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



129 (DAS) 山口農園(奈良県)

有機ほうれん草 150g **250**円(税込 270円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農 薬·化学肥料不使用。



おきたま興農舎(山形県) おかひじき

80g 200円(税込 216円)

山形県高畠町の丹野庄吉さん、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)のみ使用予定。



130 無農薬無化学肥料 あ・すぱら農園(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。



131 無農薬無化学肥料 ウアイ(奈良県)

ラディッシュ

100g **200**円(稅込 奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



北海道余市郡赤井川村の滝本

和彦さん。不揃い規格となりま

132 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<sub>円</sub>(税込 214円) 茨城県つくば市の山本昌宏さん。

133 (#JAS) JAやさと有機栽培部会(茨城県) レタス 1玉 **250**円(税込 270円) 茨城県石岡市の広澤剛さん。

134 無農薬無化学肥料 | | 数生物農法の会(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。



NO-RA~農楽~(愛川町) 美味タス(ミニレタス) 1個 200円(税込 216円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔 らかくて苦みの少ない半結球のレタ



136 ( )JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) 水菜

薬·化学肥料不使用。

200g **220**円(税込 238円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農



137 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

#### これから高温多雨で農産物の傷みが出やすい季節にありがたい野菜 ★洗浄水について **★カット済み=品質チェック済み**

全国の産地をリレーして有機JASの<mark>大根、にんじん、キャベツ</mark>を周年お届けができるように企画予定です。

例えばお届け時 ・キャベツの葉をめくったら中に傷みがあっ たり、お届け途中に病気が進行していたり

・大根を切ったら中が変色していたり、スが 入っていたり ・半分に切った冷蔵お届けの大根でも、生理

現象で青・紫・黒に変色していたり

といった外からではわからない傷みを回避できます

#### ★フードロスの解決に! 例えば産地で

・キャベツの巻きがゆるすぎたり ・大根が大きすぎたり小さすぎ t-1)

・傷が少し出てしまったり 捨てるには**もったいない**有機 JAS認証の野菜を農家さんは 出荷できます

酸性水」で洗浄。塩水に弱 電流を直流状態で流する とにより弱イオン化し殺菌 力を高めた電解水です。薬 臭さがなく有機野菜の美 味しさがそのまま味わえま す。最近はより安心してお 召し上がりいただけるよう **井戸水**での洗浄もはじめて います。

「次亜塩素酸水」は使用せ

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん

143 蔵 🕸 長岡物産(静岡県)

季節のオーガニックケールサラダ 20~30g 315円(税込 340円)

その時期の旬の国産有機栽培のケー ルを厳選。洗浄済み



神奈川県平塚市の小巻秀任さん。 139 黑農薬無化学肥料 神奈川県産 ・すぱら農園(伊勢原市)

ルッコラ 約60g 188円(税込 203円)

クレソン



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



ためサラダなどの生食がおすすめです。

145 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) 岐阜県中津川市のサラダコスモ。中 国産有機緑豆使用。



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。



季節の野菜5品目サラダ 50g 285円(税込 308円)

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



レタスミックス 100g 235円(税込 254円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

140 無農薬無化学肥料

NO-RA~農楽~(愛川町)



30g 128円(税込 138円)

· ラダコスモ(長野県、岐阜県) <br/>
(電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。



146 蔵 無農薬無化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) /豆 子大豆もやし

200g 80円(税込)

岐阜県中津川市のサラダコスモ。小 大豆を使用した豆もやしです。

## 生らっきょうを漬けるのはもちろん 生でも美味しく食べられます♪

#### らっきょうの皮をきが面倒ですが?

#### 簡単な皮むき方法があります

①お掃除・炊事用のゴム手袋をご用意ください。

②ラッキョウの根と茎(芽)を切ります。茎(芽)は少し短めに 切ったほうが皮がむけやすいです。

③切ったラッキョウは洗い桶の水に浸けてください。 ④切り終わったら、洗い桶の中でゴム手袋を着けて揉み洗いし てください。きれいに薄皮がむけるはずです。

## 担当者がするめ 作り方

レシピ

甘酢漬け

#### 材料

砂糖

らっきょう…500g 赤唐辛子(種を抜く)

調味液 ·30cc ..... 20g

❶調味液を煮立たせて冷ましておく。 **らっきょうの漬け方 ❷**らっきょうは株がつながっているものは

はがして、よく洗い泥を落とす。 ❸皮をむく。(上記参照)

4キッチンペーパーで水気をよくふき取 り、保存びんに赤唐辛子と一緒に入れ る。冷めた調味液をそそぎ、ラップを らっきょうの上にのせて中ぶた (落とし ぶた) にし、冷蔵庫に入れる。

5調味液にらっきょうが沈んだら(約3 日) ラップをとりのぞき、そのまま1ヶ月 ほどで食べ頃。冷蔵庫で保存すれば1年 間食べることができる。



らっきょう

1kg **900** 円(税込円) 148 180520 3kg **2650** 用(稅込 2862円)

は大きい状態にしてから収穫します。

\*暖かくかると1日たっただけでも**芋が値び** てしまいます。葉が出てしまったものは切ってお使いください。漬けられないものがございましたらご連絡ください。







無農薬低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市)

玉ねぎ

149 800g **198** 円(税込 214円) 180518 徳用

1.5kg **350**円(税込 378円)



150 無農薬 低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 赤玉ねぎ(湘南レッド)

500g 198円(税込 214円) 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



151 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) 玉ねぎ (ホワイトベアー)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

600g 300円(税込 324円)



千切りにして春の香りの

サラダを召し上がれ!

152 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) 新にんじん

400g **250**円(税込 270円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さ

··· 100g

153 氏農薬 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)

長崎県南有馬町の林田康一さん他。



154 低農薬無化学肥料 産直南島原(長崎県) じゃがいも(メークイン)

800g 365円(税込 394円) 長崎県南有馬町の林田康一さん。ネ オーコチノイド系農薬不使用。

ニラ玉スープにか

高知県香美市の

163 (D) JAS

有機ニラ

大地と自然の恵み(高知県)

100g 168<sub>円</sub>(税込 181円)

小田々智徳さん他。



155 無農薬 低化学肥料 すずらん会(北海道) 長いも

北海道芽室町の久世透さん他。

300g 345円(税込 373円)



新ごぼう 300g 345円(祝公田)

宮崎県小林市の税所篤朗さん。初夏 に収穫される新ものです。柔らかく上 品な香りが楽しめます。



157 無農薬無化学肥料 沃土会(埼玉県) かぶ

3~6玉(500g) **235**円(税込 254円) 埼玉県深谷市の金井修巳さん他。



JAやさと有機栽培部会(茨城県) 短大根

1本 215円(232円)

茨城県石岡市の菅原宏樹さん。 農薬 化学肥料不使用。

# 800g 350円(報込 78円) 出島かニシユタカををお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

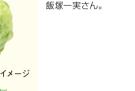




160 無農薬無化学肥料 タテノファーム(山梨県)

山梨県北杜市の立野健さん。

キャベツ 1玉 300円(税込 7)



茨城県岩井市の

161 低農薬 無化学肥料 飯塚一実(茨城県) 長ねぎ

400g 330円(税込356円)



164 無農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県)

うこぎ(新梢) 40g 240円(祝込 259円)

山形県高畠町の武田信子さん。枝に なろうとする芽で、コリコリとした食 感です。香りもマイルドになります。



## バイオコスモ

現在会長の市岡隆司さんは、サラダコスモで営業を経験 してから、盆栽なども売る「なんでも屋」を立ち上げまし た。色々な商品を扱っていましたが、「マッシュルーム」を 持って飛び込み営業をしたのが、やまゆり生協とのお付き 合いのはじまりでした。

商品を何かに特化することを考え、天候に左右されない、 人に迷惑をかけにくい工場で管理ができる「きのこ屋」 に決めました。有限会社から、株式会社へと変更し、北

海道から沖永良部島まで 70の生産者と繋がる取 り扱い量日本一?!のき のこ問屋に成長しました。 最近M&Aで経営を安 定させ社長を退きました。 「農家ではありませんが、 製造管理・衛生管理・指 導をしっかりやろうとみん なに言っています!]とお 言葉をいただきました。





高知県香美市の小

香りの良い葉ねぎ

です。刻んで冷凍し

ておけば好きな時

162 (#JAS)

大地と自然の恵み(高知県)

有機青ねぎ(葉ねぎ)

に使えます。

田々智徳さん他

氏農薬 低 化学肥料 165 あゆみの会(千葉県) 大葉

10枚 138円(税込149円)

茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



166 (#JAS) 大地と自然の恵み(高知県) パセリ

・1ヶ月1回のご案内です。

※セット例

30g 130円(税込円) 高知県香美郡小田々智徳さん他。

京都で育った野菜です

・京野菜のセットではなく、京都で

育った野菜のセットです。 ・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化

これまで、京都野菜は生育状況などによ

り、全く違うセット内容になってしまう

ことがあったため、具体的なセット内容 のご案内を控えさせていただいておりま

学肥料の野菜がいろいろ入ります。



167 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) にんにく

1~2玉(70g前後) **240**円(稅込 70g前後) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

畑のおいしいところを

お届けします(神奈川県産)

※セット



168 無農薬無化学肥料 マサ有機農園(徳島県)

種はすべて自家採取!

\*昨年の実績:葉付きにんじん、玉ねぎ、

赤玉ねぎ、大にんにく、スナップエンドウ

徳島県阿波市の楠正人さん。

新物にんにく 200g 470円(税込 508円)



渋田産業(北海道) 舞茸

100g **228**円(税込 246円) 北海道厚保沢部町の渋田潤介さん。



バイオコスモ(伊勢原市)

178 🔐 蔵 無 農薬

150g **145**円(第27円)

長野県木島平村の浦山長治さん。

浦山きのこサプライ(長野県)

株とりなめこ

きのこセット(小) 3種 378円(税込 408円) 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットに

177 - 蔵無農薬 北村きのこ園(鳥取県) エリンギ

100g 218円(税込235円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。 179 🔐 蔵 無農薬 株とりぶなしめじ 200g 198円(税込 214円) 長野県上伊那郡中川村の榑沢春幸さん。

180 👭 蔵 無農薬 舟形マッシュルーム(山形県) ブラウンマッシュルーム

100g **228**円(税込 246円)





182 | 蔵 無農薬 山口椎茸園(愛知県)

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木 は岐阜·長野県産。



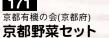
169 無農薬無化学肥料 上原農園(中井町) 近江しょうが

100g 180円(税込円) 神奈川県中井町の大原好文さん。



170 無農薬無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) 四万十の根生姜

100g 198<sub>円</sub>(税込 214円) 高知県四万十町の大石穣さん他。



す。写真はイメージです。

3種 750円(税込 810円)



小松菜、水菜、ズッキーニ、レタスミッ クス、人参、美味タス、春菊、大根、玉 ねぎ、赤玉ねぎ、にんにく、じゃがい も、カリーノケールなどの中から3品 172 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)

タス、人参、ビーツ、キャベツ、ブロッコリー ケール、ワサビナ、ラッキョウ、クレソン、セリ、 ニンニク、ミョウガ、各種山菜などの中から5品 173 無農薬無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川県)

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。



セット内容 ナス、ピーマン、トマト、ししとう、キュウリ、レ

森農研の野菜セット5品 5品 1250円(税込0円)

山形県舟形町の長澤光芳さん。

原木生しいたけ 100g 268円(税込 289円)

京都府南丹市の奥村猛さん 神奈川県愛川町の千葉康伸さ 他。特別栽培。 京都府京丹波町の大島健一さん

#### 

定番のつぶつぶ鮪 タレはお好みで ●中華風ねぎとる井 ス 凍 G 不使用 億15日 つぶつぶ鮪たたき身

183

50g×2 500円(税込 540円) 184 徳用 50g×4 1000m 960m(税込 7円)

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。



脂がのっていて、旨みがあります

185 🔼 凍 まぐろ腹身切身(焼物用)

ました。解凍後、焼いてください。

2切(170g) **370**円(税込 (400円) 太平洋産ビンチョウマグロの腹身を切り身にし

天然南マグロならではの 上品な甘みは絶品です



186 🔼 凍

⑤15日 天然南マグロ切り落とし赤身 70g 495円(税込 535円)

天然南マグロの赤身部分をス ライスしました。解凍してくだ



(寛15日以上/豆・麦・米) まぐろ漬け丼(びん長) 80g×2 **500**円(税込 円)

鮮度の良いビンチョウマグロをスライ スして、厳選した調味料に漬け込みま した。解凍してください。



メバチマグロ中トロ(B級混)

300g前後 **1000**円(税込 1080円)

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中 トロです。スジや割れ、血合いなどが あります。解凍後、お刺身に。



**簿14日** 焼津バチまぐろ(山かけ用) 2~4本(200g) **680**円(税込 734円)

焼津港で水揚げされたメバチマグロ の赤身です。解凍後、適当な大きさに カットしてください。



390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。



**◎**90日/米 鮨屋のしめさば

1枚(80~100g) 350円(祝公內)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で 浅く酢締めしました。半解凍でスライ スレてください。



**③90日以上/米** のどぐろ柚子甘酢漬け

120g 340円(税益7円) 山口県産のどぐろを使い、大根やにん じんを加えて酢漬けにしました。解凍 してください。

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

@10日以上

やまた水産食品 **第180日以上** きびなごさっぱり漬(甘酢) 80g 通常本体 310円(税込 335円)

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょ うが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子



30日以上 紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g 480円(税込 70g 48円) アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、 桜のチップを使った冷燻方式でじっ くりスモークしました。



千倉水産加工販売 @30日以上 刺身用真いかスライス

65g(9~10枚) 398円(税込(430円) 国産するめいかを刺身用にスライス しました。解凍してください。



丸友しまか ボイルタコ

約150g 530円(税込 772円)

30日以上

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボ イルしました。解凍後、お刺身や酢の



雄武渔業協同組合 雄武産ホタテ貝柱(生食用) 5~7玉(100g) **600**円(税込 648円)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4 年貝に限定しました。解凍後、お刺身 の他、カルパッチョや焼物などに。



いくら醤油漬 40g **800**円(概約 864円)

北海道から青森県の定置網で獲れた 秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込み ました。冷蔵庫で解凍してください。



(第15日以 ► 金目鯛(下処理済)

1尾(240g) 680円(税込 734円)

宮城県産の金目鯛を簡単に料理がで きるように下処理しました。解凍後、 煮付けや塩焼きなどに。



200 믦凍

にしたセットです。

**@30日以上** 島香の切り身魚セット 3種類 **880**円(税込 950円)



原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、 釜石港)



201 📲 凍

30日 天然銀毛鮭「雄宝」切身 3切(210g) 570円(祝込) (616円)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲 される大型銀毛鮭を切身にしました。 解凍後、塩焼きやムニエルなどに、



202 믦凍

億15日以上 熟成塩蔵さけ切身(山漬け) 2切(140g) 398円(税込(430円)

北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で 中辛に仕上げ、切身にしました。解凍



203 | 🔍 凍 390日以上 千倉水産加工販売

紅鮭切身(甘塩味) 3切(180g) 630円(税込 680円)

アラスカ産紅鮭の切身を甘塩味に仕 上げました。解凍後、焼いてくださ



204 믦凍

**簿30日** さわら切身(無塩) 2切 540円(税込 583円)

五島・済州島海域で漁獲された本サワ ラを切り身にしました。解凍後、塩焼 きやムニエルなどに



205 믦凍

365日 浅羽カレイ切身

3切(300g) **820**円(税益 886円)

北太平洋で漁獲された浅羽カレイ を、船内で急速凍結しました。解凍 後、煮物や焼き物などに。



億15日以上 メカジキ端切

300g 648円(祝込700円) 太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切 身のお得な端材です。解凍後、ソテー

上品な味わいとプリプリッとした食感 北太平洋で漁獲、船内凍結 した真だらを、厚めの切身に しました。解凍後、鍋物、煮 物、フライなどに。

原材料/マダラ(北太平洋) 207 믦凍

近藤水産 マダラ切身

3切(240g) 780円(税込842円)



208 🟭 凍 億15日以上 甘塩サバフィーレ

2枚(200g) **398**円(税込 円) 北部九州で漁獲された寒サバを三枚 におろし、ふり塩で仕上げました。解



- 倉水産加工販売 億90日以上 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 398円(税込 430円)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚に おろしました。解凍後、焼き物や揚げ



あじごぼうつみれ

160g 330円(税込 356円) アジとイトヨリのたたき身にごぼうを 加え、やわらかく風味豊かに仕上げま



さばメンチ 35g×5 **398**円(税込 430円)

伊東漁港で水揚げされたサバを使 い、味噌で味付けしました。冷凍 のまま、焼き物や鍋の具材などに。

## つみれ汁や鍋の具材 魚ハンバーグなどに



北海道産助宗鱈と山陰・九州産 の飛び魚を北海道産甜菜糖と 室戸海洋深層水の御塩のみで すり身にしました。

210 # 凍 G 不使用 別所蒲鉾店 簿30日以上 とび魚入りすり身 150g 480円 450円 税込 486円



ふっくら開きあじ 3枚(240g) 398円(税込(430円) 山陰産あじを中骨を取って開き、魚介 エキスと天日塩を使用し氷温熟成後

**@30日** 

217

鳴門魚類

真イワシ丸干し(大)

3尾(300g) 380円(税込410円)

- - -千葉県産の大羽真イワシを塩のみで

丸干しにしました。解凍後、焼いてく



骨取りあじの干物 4枚(100g) **428**円(税込 462円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、 塩のみで味付けし干しあげました。解



本かます開き

2枚(約170g) 580円(税込 626円) 佐賀県産本かますを開き干しにしま した。解凍後、焼いてください。



甘塩縞ホッケ開き干し 1尾(約350g) 630円(税公円)

アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてく







3枚 通常本体 (72g) **598**円 **580**円 (税込 (626円)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付け してから干しあげました。解凍後、焼

いてください。



2枚(200g) 420円(税込454円) 九州産真サバを、特製みりんタレに漬 け込み、天日で干し上げました。解凍 後、グリルで焼いてください。

## └県陸前高田・タイム缶詰 ―吟味された魚と調味料を使いました

### 3種類の煮魚を味わえるお得なセットです







221

イム缶詰

6月の煮魚セット

いわし煮付け(95g)×1、まんだい煮付け (200g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮 魚をセットしました。冷凍のま ま、温めてください。





原材料/アジ(長崎県)、砂糖(粗製糖)、小 麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、酒、片 栗粉、生姜、昆布

222 **凤源** G 不使用 タイム缶詰 賞45日以上/豆・麦・米 あじ煮付け

(固形量140g) 430円(税込(464円) 長崎県産あじを厳選した調味 料で煮付けました。冷凍のま ま、温めてください。



223 **风** 凍 **G**不使用 タイム缶詰 (25日以上/豆・麦・米 八戸前沖さば煮付け

固形量60g×2 368円(税込 397円) 八戸港に水揚げされたサバを厳選し た調味料で煮付けました。冷凍のま ま、温めてください。



タイム缶詰 (寛45日以上/豆・麦・米 まぐろカマ煮付け

250g(固形200g) 398円(税込 (430円) 気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろ のカマを厳選した調味料で煮付けまし た。冷凍のまま、温めてください。

#### 手軽にフライパンで調理 バジルとにんにくのいい香り



原材料/秋鮭(北海道)、オリー ブオイル、食塩、にんにく、コ ショウ、バジル

225 ス凍 千倉水産加工販売 @90日以上 サーモンバジルオリーブ

4切(240g) 498円(税込 538円)

北海道産の秋鮭切身を、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。

#### 国産大豆みそを使って 甘口に仕上げた上品な味わい



226 鳴門魚類 (2) 30日/豆・麦・米 寒サバ西京漬け

2枚(約180g) 460円(税込497円)

長崎県産サバを味の母、ヤマク 白味噌、三河みりんの味噌タレ に2日間漬け込みました。解凍 後、焼いてください。



227 計凍

30日以上 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(第27円)

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけ で漬け込み、氷温で熟成させました。 解凍してください。



ス 凍 G 不使用

3種 週席本件 750円 祝込 810円

②45日以上

390日以上 氷温熟成辛子明太子(切子) 90g **368**円(第27円)

ロシア産スケソウダラの卵を辛子調 味料に漬け込み、氷温で熟成させま した。解凍してください。



@180日以上/え

天然むきえび(大) 160g 480円(税込 円)

一産大サイズの天然えびを むき身加工し、使いやすくバラ凍結し ました。解凍してからお料理に。



- ギニア海産 🛢 3ヶ月以上/え パプア産天然えび(殻付き)

200g(10~15尾) 778円(報込円) パプアニューギニア産の天然エビを 使用。サイズ、種類がミックスのお買 い得品です。

身はやわらかく、直味があります 青森県産の赤いかを ステーキ用に、鹿の 子のカットを入れま した。解凍後、焼い てください。

231 | 📜 凍

やわらかいかステーキカット

原材料/アカイカ 3枚(220g) **480**円(税込 (青森県)

232 |||凍

365日/え

エビ・イカミックス 200g 378円(税込 円)

天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ) をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、 かき揚げなどに便利です。



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。



390日以上 宍道湖大和しじみ 180g 398円(税込円)

島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きし てから冷凍しました。冷凍のままサッ と水洗いして、料理してください。



十三浜産絆わかめ 100g 398円(税込円)

宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめ を湯通しして塩漬けにしました。汁物 やしゃぶしゃぶなどに。



◎30日以上 あかもく入りねばり海藻サラダ 10g 300円(税込 324円)

原材料/乾燥わかめ(三陸)、乾燥がごめ昆 | 布(北海道)、 乾燥めかぶ(三陸)、 乾燥あかも く、乾燥糸寒天、乾燥赤とさかのり、乾燥青とさかのり

#### 「しらす」 駿河湾の旨い魚

#### プリプリとした食感と、とろける ような甘みと口の中に広がる旨み



237 計凍

マルイ岡田商店 用宗港の生しらす 100g 630円(税込 680円)

静岡県用宗港で水揚げされた 中でも特に鮮度の良いものを 厳選し、急速凍結しました。解 凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でしっとり ふっくら仕上げました



**簿90日** マルイ岡田商店 用宗港の釜揚げしらす

100g **630** 円 (税込 円) 238 239 200g **1050** 円(税込 1134円)

静岡県用宗港で水揚げされた新 鮮なしらすを、釜揚げにしました。 しらすおろしやサラダなどに。



240 🟭 凍

**@15日以上/**え 魚屋さんの混ぜちりめん

50g 330円(税込 356円) しらす、オキアミ、7種類の海藻を合 わせました。ご飯やパスタなどに。

おおさき町鰻加工組合 📋365日/豆・麦・米

鹿児島県産うなぎ蒲焼

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使

用し、関東風にふっくらと焼き上げま

50g×3 2800円(税込(タレ付)



佐井村漁業協同組合

鮭フレーク

100g 500円(税込 540円)

青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した 後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。 おにぎりなどに。

244 **漂** 原不使用

サバ味噌煮

た。湯煎してください。

◎30日/豆・米

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマ

ク食品の国産大豆味噌で煮込みまし



241 **凤旗** G調味料

国産のさんまにシュレッ

粉をまぶしました。冷凍

のまま、焼いてください。

〔GMO飼料不分別〕

ドチーズ、玉ねぎ、ピ マンなどをはさみ、小麦

対馬西沖の脂がのっ

たあなごを使い、特

込みました。温めて、

司などに。

対馬地域商社 @90日以上/豆・麦 対馬産煮あなご

70g 1130円(祝込 糖、醤油]

ふっくらやわらか、極上煮あなど



さんまにピザ風の具材をサント

水産加工販売 ®90日以上/乳・麦 しまイタリアンサンド 6~8個(150g) **398**円(祝込 6~8個(150g) **398**円(祝込 6~8個(150g) **398**円(祝込 さんまイタリアンサンド

原材料/さんま(国



## 岩手県宮古 丸友しまか ― 宮古の牡蠣

# 解凍したら、そのまま食卓へ 一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍!



原材料/マガキ(岩手県)、 味噌、みりん、砂糖(ビートグ ラニュー糖)、料理酒、食塩

246 **凤源** G不使用 丸友しまか (2000円以上/豆・麦・米 牡蠣の味噌漬け

100g 600円 580円 税込 626円

岩手県産真牡蠣を甘口味噌を ベースにした味噌だれに漬けま した。解凍後、そのままか焼い てください。

**美味しさをてのまま闭し込の(いま** 



原材料/牡蠣 (岩手県宮古)、 パン粉、小麦粉

247 믦凍 @30日以上/麦 丸友しまか 天然酵母パン粉の牡蠣フライ

200g 600円(税込648円) 2~4月に採れる岩手県宮古産 牡蠣に天然酵母パン粉と小麦 粉で仕上げました。冷凍のま ま、揚げてください。





248 **凤源** G 不使用 川崎北部水産加工 いわしの梅煮

②45日以上/豆・麦・米

3尾 630円(税込 680円)

国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干し と一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてくださ

## 川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味 付けに仕上けた逸品です



大林さんの赤魚粕漬け

川崎北部水産加工

2切(200g) **500**円(税込 540円)

**③**45日以上/米

アイスランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬 けました。解凍後、焼いてください。



川崎北部水産加工 (2000円以上/卵・麦・え 天然大エビフライ 5本 850円(税込 918円)

天然大工ビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。〔卵GMO飼料不分別〕



251 **温凍** G不使用 川崎北部水産加工 (30日以上/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ

4個(約150g) 560円(税込 605円)

自家製ソースにズワイガニを入れ、生 パン粉の衣を付けました。油で揚げて ください。〔GMO飼料不分別〕



#### 材料(1~2人分)

| では、「「「「「」」                                      |
|---|
| 干野さんの豚挽肉 100g                                   |
| カシューナッツロースト … 半袋 片栗粉                            |
| [A]<br>酒·························/\]            |
| 味噌 ······大1<br>胡椒 ····· 適量                      |
| 【B】<br>生姜2スライス程度<br>ニンニク1片                      |
| [C]<br>新にんじん··································· |

#### 素材の良さを活かした シンプルな美味しさで ご飯が進みます

#### 作り方

❶挽肉にAをかけておく。

- ②Bはみじん切りに、Cはにんじんを薄切りにしてからどちらも1m角に切る。
- ③フライパンにごま油(分量外)をひき、B を炒める。 4香りが立ったら①をいれ、少し炒めたら ・度引きあげてCを炒める。色が鮮やか
- になってきたら①を戻し、カシューナッ ツも加える。 6 片栗粉を溶かして入れ、醤油とごま油 (分量外)で味を調えて完成。

千野さんの豚ロース薄切り

ほどよい脂とキメが細かいのが特

徴です。煮物や焼き肉などに。3~

200g 605円(税込 653円)

254 | 凍 高橋(千野ファーム)

252 📲 湧

4mm厚。

高橋(千野ファーム)

30日以上 千野さんの豚肩ロース薄切り 200g 580円(税込626円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっ ています。炒め物や生姜焼きなどに。 3~4mm厚。



千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)

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

2枚(200g) 600円(税込 648円)

千野さんの豚肉 (山梨県)

**@30日以上** 

高橋(千野ファーム)

255 計凍 30日以上 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚眉ロースしゃぶしゃぶ用 200g 590円(税込 7円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっ ています。茹で物や炒め物などに。 1.5~2mm厚。



262

**@30日以上** 





263 品蔵

簿4日 丹沢豚モモスライス 200g 417円(税込 450円)

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な 赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



丹沢豚肩ロースブロック

赤身と脂肪のバランスが良い部位で

き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

400g 905円 860円(税込 929円)

コクがあり、濃厚な味が特長。焼

264 🚻 蔵 簿4日 丹沢農場 丹沢豚ヒレーロカツ用 200g **715**円(祝公內)

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪 分が少なく柔らかいのが特長。ポーク ソテーや豚カツなどに適してます。



256 - 凍 (第30日以上 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚モモ薄切り 200g 540円 525円 (税込 567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。





257 計凍 **@30日以上** 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用 200g 550円(税込 794円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~ 2mm厚。



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 425円 税込 459円

脂が多めでやわらかい部位です。炒め 物や煮物などに。3mm厚。

265 | | | | | | | | |

簿4日 丹沢豚徳用小間切れ

500g **890**円(税込 円) 旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れで す。炒め物、鍋物、煮物に。

266 🔡蔵 丹沢豚挽き肉

200g 348円(税込 76円)

簿4日

赤身(うで、もも他)80%以上のひき 肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの 具などお料理の幅が広がります。



259 🔡 凍 高橋(千野ファーム)

千野さんの豚肩切落し 200g 455円 4.4 0円 保险

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や 煮物などに。1.5~2mm厚。



**@30日以上** 高橋(千野ファーム) 千野さんの豚小間切れ

100g×3 580円(税公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



261 - 凍 高橋(千野ファーム) (2)30日以上 千野さんの豚挽き肉 100g×3 **520**円(税益円)

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.



272 ----凍

**簿180日** 秋川若鶏もも肉 200g 398円(税込 円)

第180日

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。



秋川若鶏もも肉徳用 500g **915**円(税益 988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。



秋川若鶏むね肉 200g 350円(現分8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。



千葉産直サービス

エコかざ鶏モモ肉 300g 648円(税込700円)

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な 旨みがあります。唐揚げや照り焼き、 煮込み料理などに



268 ||凍

エコかざ鶏ムネ肉 300g 448円(税込484円)

億60日

脂身が少ない、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、



275 🔡 凍 秋川牧園

秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結) 500g 830円(税込 896円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカッ トしました。





276 믦凍

鍋物などに。

@180日

秋川若鶏ぶつ切り 300g 440円 420円 454円 モモ、ムネなどを骨付きで、使いやす

い大きさにカットしました。唐揚げや



269 🚜 凍 千葉産直サービス

**簿60日** エコかざ鶏手羽先 300g **430**円(税込464円)

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや 焼き物、煮物などに。



270 計凍 千葉産直サービス

エコかざ鶏レバー(ハツ付) 300g **400**円(税込 432円) ビタミンA:鉄分が豊富な部位です。

**瑞穂牛**(茨城県・栃木県)

焼き鳥や煮物などに。



271 計凍 **簿60日** 千葉産直サービス エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉) 300g **460**円(税込 497円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そ ぼろやつくねなどに。



@180日 秋川若鶏骨付きもも肉 2本(740g) 1049円(税込 1133円)

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉 料理の醍醐味をご家庭で味わえます。



278 8 凍 ●120日

秋川若鶏砂肝スライス 150g **250**円(税込 270円)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝 を、使いやすいようスライスにしまし た。炒め物や揚物などに



279 呂 凍

**簿180日** 秋川若鶏とり皮

 $200 \text{g}\, 264_{\text{Pl}} \left(\substack{\text{R.D.} \\ 285\text{Pl}}\right)$ 濃厚な味で旨みが強く、コラーゲン たっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐 揚げ、煮物などに。



瑞穂農場 国産みずほ牛バラカルビー焼肉用 180g **1150**円(祝公1242円)





281 品蔵 瑞穂農場

簿4日 国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用) 180g 948円(税込4円) 2~3cm角切りにしました。いろいろ な部位が入っています。



国産熟成牛ヒレステーキ用 200g **2140**円(税込 (2~3枚) **2140**円(税込 柔らかいヒレ肉をステーキ用にカット





@90日以上 国産熟成牛テール

400g **1428**円(税込 1542円) スープやシチューに。





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



283 - 凍 瑞穂農場 億60日以上

味のある質のいい挽き肉です。

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

国産みずほ合挽肉 200g **550**円(税込 794円) みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産 地限定の合挽きです。牛5:豚5。

@60日以上

瑞穂農場



国産熟成牛切り落とし 250g 1150円(税込 1242円) 味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ 肉のミックスです。牛丼や野菜炒め に。バラ凍結。



288 --- 凍 知床興農ファーム

使いやすいバラ凍結。

国産熟成牛挽肉 250g **925**円(税込 999円)

部位はネック、スネのミックスです。



289 | | 凍 知床興農ファーム

国産牛豚合挽肉

しました。使いやすいバラ凍結。

250g **825**円(税込 891円) 国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽き

30日以上

規格外品なのでお買い得!



290 計蔵 **寛**7日 丹沢ロースハムスライス

120g 465円(税込 502円) 丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプル なこだわり調味料で旨みを引き出し ました。[GMO飼料不使用]



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]



ハムT房ジロ-無添加ボンレスハムスライス 80g(5~6枚) 460円(程分円)

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]



億90日 ハム工房ジロ・ 豚スモークレバー 無添加ウインナーソーセージ

100g **327**円(祝込 353円) 厳選した新鮮なレバーを国産チップ でじっくりスモークしました。 スライ スしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



簿3日以上

100g(5本) 340円(税込 367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 仕上げました。[GMO飼料不使用]

徳用ハム切り落とし

293 믦凍

原材料/豚肉(国産)、食塩、粗精糖、香

|辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロー |ブ、ローレル]

100g 315円(税込 340円)

丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使 い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙した ハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

# 豆腐を加えるだけの



原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長 ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油

294 **凤蔵 G**調味料

②8日以上/豆・麦

丹沢農場の麻婆豆腐の素

200g 378円 360円 税込

丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素で す。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。 (GMO飼料不使用)



赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、 粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズ

390日

80g 315円(税込)

丹沢農場

295 8 凍

プチサラミ

37日 ポークウインナー 160g 375円(税込円)

塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。 発色 剤不使用。[GMO飼料不使用]



299 🔠 蔵 G 不使用

億7日/豆・麦 皮なし和風ミニウインナー 160g 385円(税込件)

近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに 味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。(GMO飼料不使用)



300 🔡 蔵

ドックソーセージ 4本(128g) **327**円(税込 353円)



301 ハム工房ジロー

3日以上 無添加角ソーセージ

160g(約11枚) 460円(稅公 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〕



億180日

100g **375**円(祝公<sub>405円</sub>) 丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け

後にスモークしました。〔GMO飼料



303 | 8 | 蔵 ハム工房ジロー

@3日以上 無添加ショルダーベーコン 120g(6~7枚) 645円(根分円)

山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こ だわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



億7日/豆・麦・米 丹沢焼豚スライス(モモ)

120g 480円(税込518円) 丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸

大豆醤油、国産純米酒で作った特製 ダレに漬け込み、じっくり焼きあげま した。〔GMO飼料不使用〕



305 🔡 凍 高橋(千野ファーム) (賞30日以上/米 千野さんの豚小間塩麹漬 100g×3 **650**円(祝公內)

千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こ うじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。(GMO飼料不使用)



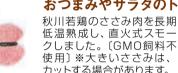
(質)7日/豆・米・落 丹沢ロース薄切り豚漬(味噌漬) 200g 570円(程)

豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入り の特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。 焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



◎90日以上/卵・乳・麦 丹沢農場のハンバーグ 100g×2個 360円(税込)

丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍の まま、焼いてください。〔豚·牛GMO飼 料不使用〕〔卵·乳GMO飼料不分別〕



カットする場合があります。 原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、 308 🟭 蔵

ハム工房ジロー 無添加ささみスモーク 100g **520**円(税込 562円)



#### 秋川牧園のお惣菜

タルタルソースを作っ て、本格チキン南蛮に



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵、パン粉、小麦粉]、揚げ油[菜種油]、ソース[砂糖、米酢、醤油、

309 **凤源** G 不使用 秋川牧園 (賞4ヶ月以上/卵・豆・麦・米 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 350円(税込 78円) 秋川若鶏のムネ肉をふんわり と揚げ、特製甘酢たれを染み込 ませました。温めてください。 [GMO飼料不使用]

ほのかに香るカレー風味が、ふん わりささみと良くマッチしています



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

310 | 🗷 凍 🕝 不使用 (3)4ヶ月以上/卵・麦 スパイシーササミカツ 160g 398円(税込円)

鶏肉ささみをスパイシーな力 レー味のささみのカツにしまし た。温めてください。〔GMO飼 料不使用)



◎9ヶ月/卵・豆・麦・米 鳥天

170g 430円(祝込 170g 464円) 鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が 新しい食感の天ぷらです。お好みでぽん 酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



312 | 凍 | 不使用 秋川牧園 億12ヶ月/乳・麦・米 秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト) 100g×2 **528**円(税込 570円)

秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用 ン、コクのあるホワイトソースで包みま した。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、そ の他の乳製品GMO飼料不分別]

### 世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅 甘みのある味付けですがナムル(野

菜)が入ることであっさりとヘルシー



原材料/【フィスノレート】水(国座)、 醤油、果糖ぶどう糖液糖、植物油脂、 かつおぶしエキス、魚醤、昆布エキス、 調味液(酵母エキス、ゼラチン酵素分解物、食塩)、小麦グルテン酵素分解 物、酵母エキス、食塩、【味付牛肉】 牛肉、醤油、砂糖、生姜、にんにく

317 **[2] 凍 G**不使用 ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)

125g×2 **554**円(税込 598円) ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛 肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕 上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

@180日以上/豆・麦・米

#### ナムルと味付け焼肉の 絶妙なハーモニ・

原材料/米、ナムル[大豆もやし、小松菜、大根、 米酢、砂糖、食塩、ごま油、いりごま、人参、香辛 料、醤油」、牛焼肉「牛肉、醤油、砂糖、水酔、リンゴベースト、発酵調味料、ごま、おろしニンニク、オニオンエキス、ワイン、ごま油、ワインビネガー、香辛料、酵母エキス」、白ごま、ごま油、食塩他

318 | 2 凍 | 6 調味料

②270日以上/豆・麦・米 韓国風太巻牛肉入ナムルキンパ

8切(300g) **700**円(税込 756円)

ナムル3種と牛焼肉を入れて巻いた、カット済の 巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

#### 厳選素材を使ったマストミのお惣菜

素材にこだわった 本格的なエビチリです



原材料/揚げエビ[エビ(インドネシア、ミャンマー)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、食塩]、 チリソース[トマトケチャップ、鶏ガラスープ 白ネギ、チュウニャン、ニンニク、生姜、 糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、酢、酒]

313 **温凍** G不使用 億60日/卵・麦・米・え 天然エビのチリソース

130g 385円(税込 416円)

天然エビに鶏ガラスープやチュ ウニャンなどのチリソースを 絡めました。〔GMO飼料不使 用)

黒酢のまろやかな 酸味と風味



原材料/豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ね ぎ、醤油、にんじん、ビーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

314 **温凍** G 不使用 ⑤
90日/卵・豆・麦・米 黒酢の酢豚

330g 610円(税込 659円) 北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のま ま、湯煎してください。〔GMO 飼料不使用)

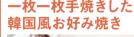


マグロの塩麹竜田 150g **420**円(税込 454円) ビンチョウマグロを使い、自家製塩麹に じっくり漬け込み竜田揚げにしました。



鳴門金時芋のお弁当コロッケ

120g(5個) 320円(税込 346円) 鳴門金時芋のホクホクもっちりとした 食感と上品な甘みに濃厚な生クリーム を加えました。〔GMO飼料不使用〕





原材料/【チヂミ】小麦粉(国産)、国産野 菜(にんじん、玉ねぎ、にら)、馬鈴薯でん粉、全液卵、いか、煮干エキス、砂糖、醤 食塩、焼き上げ油(米油)【たれ】醤油 ニスト、香辛料、食塩、ごま、増粘剤

319 **凤凍 G**調味料 カラミノフーズ (電180日以上/卵・豆・麦・米 コリアンチヂミ(たれ付) 230g(2枚) **500**円(税込 たれ8g×2 **500**円(税込

外はパリパリ、中はモチモチに 焼き上げた、韓国の家庭料理。 国産の小麦粉、野菜を使用して います。「MGMO飼料不分別)

#### 春雨のプルプル食感に コクのある甘辛味



原材料/野菜[玉ねぎ、 人参、小松菜]、春雨、醤油、砂糖、ガラスープ、ご ま油、水あめ、きくらげ、 コチュジャン、ごま、ガー リックパウダー、食塩、 コショウ、菜種油

カラミノフーズ (第180日以上/豆・麦・米 国産春雨のチャプチェ 180g×2 598円(税込646円)

国産さつまいもで作った春雨 に、特製のコチュジャンを使い ました。冷凍のまま、湯煎してく ださい。〔GMO飼料不分別〕

# ナムルのセット

お手軽ビビンバが楽しめる

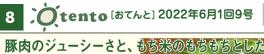


原材料/大豆もやし(国産)、小松菜(国産)、ぜんまい(中国)、大根(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、 福、藤道師、長塩、こま畑、 醤油、ごま、酒、にんじん、 なたね油、醸造調味料、に んにく、唐辛子、こしょう

321 **凤** 原不使用 賃180日以上/豆・麦・米

冷凍ナムルセット(4種) 150g(4種合計) 455円(税込 491円)

ナムルは一種類ごとに、味、歯 応え、彩りを大切にし、その野 菜に合った調理方法、調味をし ています。それを混ぜることで 調和が取れ別のおいしさが生 れる料理です。



食感が自慢のしゅうまい 国産野菜、豚肉で作った 肉団子にもち米をまぶし て蒸しあげました。冷凍 のまま、蒸してください。 〔GMO飼料不使用〕

322 **凤源** G 不使用

**@180日/米** もち米蒸ししゅうまい 12個 <sup>通常本体</sup> (180g) **438**円 **420**円 **税込 454**円

原材料/野菜[玉ねぎ、長ねぎ、生姜]、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ボークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ



323 品 凍 G 不使 (寛1年/麦・米 プチカレーコロッケ

20g×6ヶ 238円(税込 257円)

北海道産ジャガイモのカレーコロッ ケ。油調理済。 (豚肉GMO飼料不使 用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



(賞1年/豆・麦・米 ひとくちソースとんかつ

120g(6個入) 389円(税込 420円) 国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。 温め るか自然解凍で。[GMO飼料不使用]



エビカツフライ 152g(4個入) 370円(税込円)

新鮮なインドネシア産のエビを使った エビカツです。解凍後、温めてくださ い。〔豚·卵GMO飼料不使用〕



(賞1年/豆・麦・米・オ えびにら餃子

18g×10個 **378**円(税込 408円)

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃 子です。冷凍のまま、焼いてください。 [GMO飼料不使用]

#### 今回限定!いつもの徳用北京餃子が2倍入っています (通常規格は270gで430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)

327 **凤源** G 不使用 365日/豆·麦·米

徳用北京餃子増量 540g **739**円(祝込798円)



ウ、皮(小麦粉、食塩)



大進食品(ヨコミゾフーズ) ( 180日以上/豆・麦

A mom 女性のための餃子 20個(360g) 560<sub>円</sub>(税込 605円)

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Ca が多く含まれるキクラゲを入れまし 。冷凍のまま調理してください。 [GMO飼料不分別]



20g×30個 610円(税込 659円) 国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使った -マイがたっぷり30個入り。 温め

ファミリーシューマイ

てください。〔GMO飼料不分別〕

330 讄 凍 G 調味 (2000年/卵・豆・麦・米・

27g×8個 350円(報路円) 国産小麦粉を使用した皮で、山武農 協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を 包みました。 [GMO飼料不分別]

冷凍野菜

鶏ごぼうしゅうまい



大進食品(沓掛冷食) (寛365日/豆・麦・米・か A mom フライパンで簡単春巻 5個(200g) 370円(税込 400円)

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)



⑤365日/豆・麦・米 お好みお弁当セット

120g(3種×2個) 398円(根込円)

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松 菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分 けにしました。温めるか自然解凍で。



全国農協食品 (第60日以上/豆・麦・米 国産牛の牛すきめし

220g×2 **398**円(祝公円)

国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立 つような味に仕上げました。〔GMO 飼料不分別)



ミニアメリカンドッグ 6本(150g) 398円(税込 430円)

国産小麦粉を使用したミックス粉を 衣に、ミニウインナーを使用。一番搾 り菜種油で揚げました。〔GMO飼料 不分別)



335 🔚 凍 G 不使用 フルーツバスケット 冷凍ホールコーン

300g 380円(税込円)

北海道十勝の契約農家が栽培したス イートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



336 **湯凍** G不使用 ーツバスケット

冷凍裏ごしコーン 150g 190円(税込205円)



337 **津**凍 G 不使用 ②6ヶ月以上 ーツバスケット 冷凍ミックスベジタブル

200g 315円(税公円)

北海道産のスイートコーン、にんじん、 グリーンピースをミックスしました。 炒め物や付け合せなどに。



◎365日/麦 冷凍さぬきうどん 200g×3 **315**円(報為用)

北海道産小麦を使用し、独特のもち もち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



家伝旨いうどん

2人前(240g) **200**円(税込 216円)

吟味した小麦粉をブレンドすること で、しっかりとした腰と小麦の旨味を 引き出しました。茹で時間10分。



生冷長野県産八割そば

130g×2 **500**円(税込 540円) 長野県産のそば粉を8割と長野県産 小麦粉2割で仕上げました。解凍後、

茹でてください。



インカのめざめ(冷凍) 200g 398円(税込(430円)

北海道産じゃがいもの希少品種「イ ンカのめざめ」を低温熟成させてか らスチーム加工しました。冷凍のま ま、揚げてください。



綾·野菜加工館 冷凍カットほうれん草 300g 285円(祝公8円)

宮崎県小林市で農薬を極力使わずに 栽培した新鮮なほうれん草を茹でて から急速凍結しました。



大和芋とろろ 50g×3458円(祝公内)

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下 ろしました。解凍後、山かけやお好み 焼きなどに。



あしがら車屋醤油ら一めん 120g×2 **310**円(税込 335円)

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水 不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO 飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



**②**9日/卵·豆·麦·米 冷やし中華黒酢味 120g×2 **475**円(税込 513円)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼い卵 を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



冷やし中華ごま味 120g×2 475円(祝込 513円)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼い卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



**@**7日以上/麦 上撰太焼きそば神名のせいろ麺 150g×2玉 230円(税込 248円)

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中 華麺です。お好みの具材、味付けで。



地粉餃子の皮

長野県産シラネ地粉に福井県産農

大判20枚 185円(祝公內)

林61号有機地粉をブレンドした粉で 作った皮です。手作りの餃子をお楽し



**@7日以上/麦** 全粒粉シュウマイの皮

30枚(約6.5cm角) **180**円(税込 194円)

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



355 **日** G 不使用 -(つの農産) 賞3ヶ月以上/豆・麦・米 ムソーの福神漬

100g 238円(根公257円) 宮崎産の干し大根を使用し、その他の 野菜原料も国産にこだわった、風味

歯切れの良い本格的な福神漬です。

356 ◎1ヶ月以上/米 らっきょう田舎漬甘酢

100g 430円(税込464円) 千葉県の契約農家が栽培したらっ きょうを使い、低塩水の中でじっくり と乳酸発酵させました。



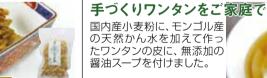
◎3ヶ月以上 恩蔵さんの梅干し 200g **750**円 $(^{稅 \stackrel{}{\sim}}_{810}$ 円)

秦野の恩蔵正一さんが農薬の使用を 極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマ マース(12%)で漬けました。



358 (2) 90日/豆・麦・米 揚げごぼう甘酢漬

80g 340円(祝込) 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。



原材料/地粉、モンゴルかん水、天塩、 うち粉、醤油スープ 



愛知県 甘くて、やわらかい



原材料/大根(愛知県、 長野県)、米酢、みりん、 粗糖、食たまり、 りんご(長野県) 351 🗷 蔵

あとひきだいちゃん

150g **320**円(第46円) 契約栽培大根を使用。3回の 漬け直しを行い、大根本来の カリッとした食感を生かしまし 手間をかけた分、美味 しさが際立っています



**@90日/米** 道長 古式一丁漬

100g **308**円(税込 333円) 愛知県渥美半島の前川吉之助 さんが大根の栽培から天日干 漬け加工まで一貫して生産 した昔ながらの沢庵です。



150g **409**円(税込 442円) 自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麹と野菜をたっぷり使い、甘口に

億45日以上/米

40g 350円(税込 78円)

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬け

にしました。お寿司のガリなどに、

354

甘酢しょうが



359 风蔵 G 不使用

国産味付メンマ

寛45日以上/豆・麦

90g **450**円(税込 486円)

遠忠食品

362 蔵 G 不使用 関商店 寛45日以上/豆・麦 北海道豆昆布 140g 260円(税込 281円)

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆 に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上



北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご 飯のおかずや、おにぎりの具などに。

遠忠食品 小女子佃煮

60g **340**円(税込 367円) 愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上



80g 185円(税込 200円) 貴重な北海道産大福豆(インゲン豆) を柔らかく塩茹でにしました。そのま までも、サラダやスイーツなどにも。



**@45日以上** 北海白花豆(煮豆)

125g 260円(税込 281円)

北海道産白花豆を粗糖と塩で、コク のあるしっかりした味に仕上げまし

#### 6種類のおでんが楽しめます こだわりの国産具材 を天然素材だけで 作ったスープでじっ くり煮込みました。 温めるだけの本格お でん。 〔卵GMO飼 料不分別] 365 **₩**G 山德平塚水産 **②**45日以上/卵·豆·麦·米 絆おでん 400g 398円(税込 430円)

お手ごろで大活躍の練り物です!

すり身のプリプリ食 感をそのまま楽し める竹輪です。きゅ うりやチーズをはさ んだり、揚げ物など



366 計蔵 G 不使用 **簿7日以上/米** 小ちくわ

5本 300円(税込 324円)



小判揚 5枚(150g) 298円(税込 322円) おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮て

もおいしいです。

億7日以上/米



**@30日以上/米** 高橋徳治商店 高橋徳治商店のさつま揚げ 185g(5枚) 398円(税込 430円)

すり身に味わいのある小魚を練りこ み、深みのある味付けと食感で仕上 げたさつま揚げです。



②7日以上/米 ねぎちぎり揚

100g 300円(税込円)

練り物との相性抜群の葱の風味を 出すため、静岡県浜松産の葉ねぎを たっぷり使用しました。



◎30日以上/豆・米 高橋徳治商店 高橋徳治商店のごぼう揚 117g(3枚) 390円(税込421円)

助宗タラのすり身と小魚すりみを混 ぜ合わせ、味噌で漬け込みしたごぼう と練り合わせ揚げました。



100g 300円(祝公円) 商品特徴生椎茸と酢漬け生姜を使用 し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。

ごろごろ椎茸ちぎり揚



かわ

372 **凤蔵 G**不使用 實7日以上/米 いちうろ たこボール

8個入り 260円(税込円)

プリプリのたらのすり身とたこの旨み と食感が美味しさをアップしていま す。おでんや鍋、おつまみに。



うずら卵天 4個 320円(税込 346円)

すり身のプリプリ食感とうずら卵の美 味しさが楽しめ、おでんやお弁当素材 として使えます。[GMO飼料不使用]



@7日以上/米 いわし団子 8個入り 255円(税込 275円)

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げ て丸めました。おでんや鍋の具にどう



375 **凤蔵** G 不使用 **@7日以上/米** 

いちうろこのごぼう巻 5本(150g) 270円(292円)

ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合 います。そのままやおでんなどに。

のど越しがクセになる♪

ひんやりとした



376 📲 凍 G 高橋徳治商店 <2000円以上/豆・米 おとうふ揚げ

5個(175g) **288**円(税込 (311円)

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ 同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げまし た。解凍後、煮物やおでんなどに。



### そのままおやつや 料理素材としてどうぞ!



原材料/すけそうだらす り身(無リン)、近海魚肉 (マエソ、チダイ、カナガシ ラ他)、馬鈴薯澱粉、菜種 油、ビートグラニュー糖、 かつお節エキス、食塩、

ごま油、こしょう

378 **計蔵** G 不使用 **@45日以上** 山九水産

お魚ソーセージ 50g×5本 490円(税込 529円)

無リンのすり身に、日本海近海 の新鮮な小魚を配合し、素材 の旨みを大切にした魚肉ソー セージです。



379 🔐 蔵 G 不使用 **©15日以上/豆** 北海大豆水煮

に入れても美味しいです。

380 品 G 不使用

やかなサラダ豆です。

だいずデイズ

200g 260円(松) 昔ながらの小釜でじっくり煮込んであ ります。豆の風味が残り、サラダなど

灣90日以上/豆

85g 250円(税込 270円)



山奥こんにゃく(黒) 300g 225円(税込243円)

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく 精粉を使った板こんにゃくです。

383

五色玉こんにゃく

です。田楽などに。

作り方

簿5日/豆

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく

精粉を使った、五種類の玉こんにゃく



250g 275円(祝公円)

生芋を使った昔ながらの製法のこん にゃくです。冷やしてお刺身や焼いて ステーキ風に。

384 計蔵

・穂のしらたき

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごた

えのあるしらたきです。鍋料理や煮物

池谷

●海老は半解凍し、厚揚げは熱湯でさっと茹でて水分をふきとり一口サイ

❷熱したフライバンにごま油を入れて海老を炒め、海老の色が変わったら

❸同じフライパンにごま油を加えニンニク、生姜を加え弱火で炒め、香り

がしてきたら中火で厚揚げとアスパラを炒めます。厚揚げに焼き色がつ

いてきたら海老を戻し、調味料を加えひと煮立ちしたら水溶き片栗粉で

专物的

@30日以上

200g **215**円(税込 232円)

中華風炒め



385 🔡蔵

@10日以上 大とろさしみこんにゃく 250g **290**円(税込 313円)

群馬·山梨県産契約栽培のこん にゃく精粉を柔らかくトロリと した食感になるよう独自の製 法で練り上げました。

(\$1 NO)

397 **武 國** 不使用

230g(2枚) 365円(税込 394円)

堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りし

て、国産菜種油でさっと一度揚げした、

ジューシーな生揚げです。煮物などに。

大豆屋 生あげ

簿4日/豆



4枚(200g) 388円(税込 419円)

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

簿4日/豆

簿4日/豆

330g 300円(税込 324円)

330g 310円(税込 335円)

厳選された国産大豆を100%使用し、

かな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

388 **蔵 G**零使馬

大豆屋 木綿豆腐

海精にがりで寄せました。さらに滑ら

〔放〕不検出 <2.1<2.3

大豆屋 絹豆腐

大豆屋



387 **| 蔵** G 不使用

389

丸和のきぬ豆腐 300g 165円(祝込178円)

甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」 を配合した、甘みが感じられる豆腐で す。海水にがり使用。消泡剤不使用。



有機蒸しミックスビーンズ

5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マロー

ファットピース·ダークレッドキドニー· ブラックビーン)をミックスした彩り鮮

390 簿5日/豆

ミニきぬ豆腐

150g×2 180円(税込194円) 甘みの強い豆を配合した、のど越しの 良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの 2パック規格です。消泡剤不使用。



ズに切ります。アスパラは斜めに切ります。

330g 255円(税込275円)

材料(2~3人分) 冷凍むき海老 … 10尾 厚揚げ グリーンアスパラ… 4本 みじん切りニンニク

みじん切り生姜 1片分 水溶き片栗粉 …… 適宜 ごま油 · 適宜

【調味料】 がらスープ 砂糖 ……… 小さじ1/2 酒……… 小さじ2 塩………

398

**第5日/豆** 丸和のきぬ生揚

230g 205円(祝込21円) 国産大豆とにがりを使用し、Non-GMO の菜種油で仕上げました。煮物や炒め

物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



厳選した国産大豆を100%使用し、海

精にがりだけで寄せています。やや柔ら

〔放〕不検出 <2.1<2.3

かめに仕上げました。消泡剤は不使用。

簿4日/豆

みずくぐりよせ豆腐 330g 375円(税込件)

滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の 在来種で、香りと甘みが豊かな品種 「みずくぐり大豆」を使用。



甘みの強い大豆を配合し、豆の甘み

と旨みがギュッと詰まった豆腐です。

海水にがり使用。消泡剤不使用。

393 ス蔵 G 不使用 丸和食品

丸和のもめん豆腐

だだちゃ豆入寄せ豆腐 200g **275**円(税込 297円)

簿6日/豆

簿5日/豆

 $300g\,180_{PR}^{(R,N)}$ 

国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ 豆をブレンドした豆乳で作った、豆の 甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。



甘みの強い北海道産大豆をブレンドし

た、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。

150g2パックの使いきりサイズです。

150g×2  $180_{\text{円}}$ (税込 194円)

391

ミニもめん豆腐

ス蔵 G 不使用 394 簿6日/豆 丸和の寄せ豆腐

濃厚な味をお楽しみいただけます。

300g 200円(税込 216円) 国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、 395 | 蔵 G 不使用 簿4日/豆

大豆屋 油揚げ

一度、別皿に取ります。

トロミをつけて出来上がりです。

大1枚 210円(税込 227円)

厳選した国産大豆・国産菜種油を 100%使用し、一枚一枚をじっくり丁 寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



丸和食品 **②**7日/豆 丸和の油揚げ

3枚 165円(税込 178円)

国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で



丸和食品 (200日/豆 乾燥おから

125g 168円(根込) 国産丸大豆100%の生おからを、成分を変え ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、



(第4日/豆 季節のがんも(コーンと玉ねぎ) 2枚 **440**円(税込 475円)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも 生地に北海道産コーンと玉ねぎを加



6個 280円(税込302円) 国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、 生姜)入りの定番京がんもに枝豆をい



国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラル たっぷりのひじきなどを入れ、調理し やすい大きさに仕上げました。



10枚 380円(税込円) 肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこ だわり調味液で味付けしました。いな り寿司やきつねうどんなどに。



豆腐唐揚げ 10個 210円(税込 227円) 豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オーブントー

スター等で温めてください。



ケーキやクッキーなどのお菓子づくりにも。

4個×2 通常本体 630円 (税込 680円) 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。 そのままか、袋ごと湯煎してください。

れた、季節限定のがんもです。

億7日/豆 ひじき入り京がんも 7個 275円(税込 297円)

北海道産小粒大豆を 使用。大豆本来の食

味を大切にする為.

豆に仕上げました

蔵G不使用

412

18時間じっくり発酵 ・熟成させ美味しい納

カジノヤ (寛10日/豆

食欲が落ちても納豆があれば・・・♪

国産の黒大豆を

100%使用。じっく

り時間をかけて発酵 ・熟成させた素材の

旨味を充分に引出し

416 **計蔵** G カジノヤ **③**10日/豆

黒豆納豆カップ3

30g×3 150円(税込(タレ、カラシ無)

た納豆。

お好みのたれやわさび醤油でどうぞ!

#### カップ入りだから そのままでOK



原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、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)

406 **| 蔵** G 不使用

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

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。



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

30g×3 **240**円(税込 タレ・カラシ付 **240**円(党59円) 茨城県産大豆を使用。食べやすい手 ごろな量で、特製タレとカラシ付きの 小粒納豆です。

経木納豆(大粒)

登喜和食品

大粒大豆を使用。

409 **□ 蔵 ⓒ 不使用**登喜和食品 **⑥**7日/豆

ときわ納豆大粒カップ(タレ無)

408 **|| 蔵 G**不使用

50g **120**円(税込 円)

登喜和食品 實7日/豆

ときわ納豆小粒カップ(タレ無) 50g **120**円(税込 130円)



品<mark>蔵G</mark>不使用 411 **©**15日以上/豆·米 登喜和食品 丸大豆テンペ

100g **270**<sub>円</sub>(税込 292円)

大豆の旨味と有効成分(食物繊維な ど)が含まれています。国内産のテン ペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、 長期保存が可能です。



家族納豆国産小粒カップ

40g×3 **143**円(税込 (タレ、カラシ無) **143**円(**154**円)

414 **計蔵** G 不使用 億10日/豆 国産麦納豆カップ

30g×3 141円(税込(タレ、カラシ無) 北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせ た新しい食感の納豆です。手軽に召し 上がれる少量カップ入りです。

北海道産小麦のスライス食パン



415 🔐 蔵 G 不使用 億10日/豆 ひきわり納豆カップ

30g×2 **95**円(税込 (タレ、カラシ無) **95**円(**103**円) 秋田県産の大豆を1/6にカットしたひ きわり納豆です。 少量で便利なカップ



417 (第10日/豆 三折 中粒納豆

80g×2 **200**円(税込 (タレ、カラシ無) **200**円(216円) 秋田県産の旨みのある中粒大豆を 100%使用。総桧造りの室でじっく り時間をかけて熟成させました。

(賞)3日/麦・米

### 油脂や糖類を使わずに焼き上げました



(賞4日/麦・米 デニッシュハウス

麦のかをり(全粒粉バンズ) 5ヶ 300円 290円 税込 313円

小麦の全ての栄養価を含んだ全粒粉30%配合 しバンズタイプに焼き上げました。

418 | 蔵

80g 230円(税込 248円)

北海道十勝の契約栽培農家が育てた

●9日/豆

(2)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 円)

419 🔐



421 — G 不使用 賞3日/卵・乳・豆・麦

425 G 不使用

栄屋ロールパン

5個 245円(税込 265円)

(3日/乳·豆·麦

2枚 110円(税込)



422 **蔵** G 不使用

けんこうパン

ドッグパン

(3日/卵・乳・麦

5本 245円(税込 265円)

427 | ス| 蔵

1個 105円(祝公円)



塩 [乳飼料不分別]

角食スライス10枚(サンドイッチ用) 1斤(10枚) 298円(税込 322円)

ミルクココアロール(ハーフ)

1個(約165g) 430円(税込464円)



420 🔡 蔵 デニッシュハウス (2)5日/乳・麦・米 全粒粉パン

1斤(約360g) 430円(税込464円)

小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩 手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、 黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO



\_\_\_\_ ッシュハウス (寛4日/乳・麦・米 イギリス酵母パン 1.5斤 460円(税込 497円)

小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バ ター(よつ葉)、食塩 [乳製品GMO飼料不分別]



デニッシュハウス (筒5日/乳・麦・米 ウォールナッツレーズン

1個 380円(税込円) 小麦粉(岩手県)、全粒粉(岩手県)、レーズン

(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、 ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島県)、よつ葉 バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



428 🚻蔵

**36日/麦** ヘルシーライ(ライ麦パン) 1個 330円(税込 356円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、 天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トル



429 サンタハウス 億6日/麦 くるみバタール(パン)

1本 365円 350円(税込 378円) 国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、



**()**4日/麦 プチパン(くるみ入り) 4個 480円(税込 518円)

小麦粉(国産)、くるみ(アメリカ産オー ガニック)、マーガリン(アレルギー用A-1マーガリン)、砂糖(洗双糖)、酵母 (ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)



(3日/乳・麦 かぼちゃデニッシュ

2個 460円(税込497円) 小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼ ちゃペースト(北海道産)、砂糖(洗双 糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳



(賞4日/乳・麦 紅茶のプチパン

4個 460円(税込497円) 小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島県産)、菜

種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、パター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食 塩(国産・赤穂の天塩) [乳GMO飼料不分別]



ドライトマトとバジルセミハードロール 5個 475円(税込 513円)

小麦粉(北海道産)、ドライトマト(トル □)、粗糖(鹿児島県産)、酵母(ホシノ 天然酵母)、食塩、有機バジル(エジブ



70g×3個 300円(税込 324円)

食べごたえ十分の特製ピザトマト

国産小麦粉、塩、無塩 バター〔GMO飼料不 分別〕、玉ねぎ、トマ ト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダ チーズ (GMO飼料不分 別〕、なたね油、パン粉

431 **計蔵** G₹ サンタハウス ピザトマト

カンスンル

185g 500円(税込 540円)

カシスの実をたっぷり使い、マヌカハ

億12ヶ月

直径13cm 330円(税込 356円)



@12ヶ月

200g **500**円(税込 540円)

ンレーズン 〔乳製品 GMO飼料不分別) 

デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 デニッシュハウスEセット 3種 570円(税込616円)



小麦粉(北海道)、 ースト、砂糖、食 塩、なたね油

> 完 熟トマトに生ク リーム、チーズ、バ

> ジルを加えて仕上

ショートパスタ入り 具だくさんスープで

す。〔GMO飼料不分

438 **凤源** G 不使 ママンのモチモチ手のばしナン

もっちりとした食感



#### コクのある クリーミーな滑らかさ



原材料/植物油脂(べに花油)、食用精製加工 油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よ つ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、 大豆レシチン 〔乳製品GMO飼料不分別〕

439 **計蔵** G 不使用 **()**270日/乳·豆 ハイプラスマーガリン

180g **300**円(税込 324円) オレイン酸65%を含む圧搾法 一番搾りの紅花一番オレインE を使用。香料、着色料、酸化防 止剤不使用。〔乳製品GMO飼 料不分別〕



200g 500円(税込 540円)

宮崎県産日向夏を使い、ビートグラ ニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上

442 8 G 不使用

カシスジャム

ーを加えました。

コスモ食品



441 **品** G 不使用

焼きりんごジャム

コスモ食品

主体の蜂蜜。糖度 が高いため果実漬 けなどに最適。 百花蜜 443 🔐

(資)2年 山田養蜂場 アルゼンチン産・百花蜜 450g 1100円(税込 1188円)



がごめ昆布のねばりがあるわかめスーフ 1袋で約6杯分です 徳島県産わかめ、が ごめ昆布、ちりめん を使ったスープの素 です。熱湯を注ぐだ けです。〔GMO飼料 

27g **298**円(税込 322円)

がごめ昆布入りわかめスープ

446 **믦G調** 創健社(麻布タカノ) ( 180日以上/乳・麦 トマトチャウダー(レトルト) 150g 280円(税込 302円) 忙しい朝や夜食に おすすめなスープ♪ 国産とうもろこしと 有機大豆を使用した 豆乳で、自然な風味 に仕上げたスープで

温めるだけでスープをお楽しみいただけます



# 



## 白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産 飼料自給率向 Fの ために、飼料米を 与えて育てた鶏の 卵です。〔GMO飼 料不使用) ₩蔵↔

小幡畜産 /卵

穂の香卵 101 (MS~LLサイズ) 250円(税込(MS~LLサイズ)

102 6個 175 円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 175円(税込 (MS~LLサイズ) 円 (税込 (MS~LLサイズ) 円 (MS~LLサイズ) 円 (税込 (MS~LLサイズ) 円 (MS~LLT 〔放〕不検出 <1.7<2.0

#### 茨城県茨城町産 2段ケージの開放 鶏舎で育てた鶏 の卵です。(GMO 飼料不使用)

₩蔵⇔ JAやさと /卵

産直たまご 10個 (MS~LLサイズ) 290円(税込円)

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

着色していない自然な黄身の色



106 **...** B

10個(S~Lサイズ)  $400_{P}$ (税込432P) 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



百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個 10個 590円(税込 7円)

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



よつ葉乳業 簿6日/乳 107 🔡蔵🗘 よつ葉牛乳

12 260円(281円)

108 🔡蔵🗳 よつ葉ノンホモ牛乳

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15 秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。 成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 109 |||蔵🕸

ブラウンスイス牛乳 500~215円(税込232円)

110 | 蔵 🗱



タカハシ乳業 1111 || 蔵(4)

那須のおいしい牛乳 1000㎡ 380円(税公円)

112 🔡 蔵🗘 おいしい低脂肪乳

1000㎡ 330円(第56円)

簿5日/乳

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



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〕

一蔵本 よつ葉乳業

453 | 蔵

[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業

©14日/乳 448 200吨 100円(税込 108円)

449 1000ml 260 m(税込 m)

ブレーン

よつ葉プレーンヨーグルト

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。

400g 245円(税込 265円)

億16日/乳



454 | 蔵

### さらっとしたやさしい味わいです

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

₩ 蔵本

函南東部農協 (第13日/乳 飲んでやさしいヨーグルト 450 500元 195円(発込円)

451 1000m 330円(税込円)

〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)

**()**18日/到



1000-

455 | 蔵 🗱

函南東部農協 @10日/乳 丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円(型第7円) 〔放〕不検出 < 0.8 < 0.7 (原乳)



チェダーとモッツァレラをほどよくブレ<u>ン</u>ト よつ葉ナチュラルチ-ズを100%使用。ピ ぜやグラタンなどに。 (GMO飼料不分別) 461 | | 蔵

@3ヶ月/乳 よつ葉シュレッドチーズ

原材料/チェダーチー ズ、モッツァレラチ-ズ 250g **520**円(税込 7562円)



456 **計蔵** G 不使用 圖10日以上/乳 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 145円(税公円)

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



457 **| 蔵 G**不使用 よつ葉乳業 @17日/乳

よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円(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〕



とろっとなめらかヨーグルト

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-ヨーグルト。(GMO飼料不使用)

400g 245円(税込 265円)

459 **蔵 G**水使用 函南東部農協 (208日/卵・乳 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン

90g **290**円(税込 ×3個 **290**円(税込 (次) 不検出 (0.8<0.7 (原乳)



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



南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g **740**円(税込 799円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろや かな風味が特長。表皮の赤い部分は取り 除いてください。[GMO飼料不使用] 〔放〕不検出 < 0.8 < 0.7 (原乳)

ナッツのような風 味とほのかな酸味 が特長のセミハー ドタイプのナチュ (GMO飼料不分

ENG-1-80 \$1.7m --- 獅

463 🔡 蔵 つ葉乳業

@30日以上/乳 よつ葉チェダーチーズ 100g **298**円(税込 322円)



よつ葉クリームチーズ200g 200g 450円(税込 486円) よつ葉独自の製法により、なめらかであ

りながら、ほどけるようなやわらかさの クリームチーズに仕上げました。安定剤 保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕



465 믦蔵 よつ葉乳業

よつ葉無塩バター 150g **322**円(税込 348円)

**@180日/乳** 

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調 理用途に合わせて利用いただける食塩 不使用バター。(GMO飼料不分別)



466 믦蔵

@180日/乳 パンにおいしい 発酵バター

味が、パンのおいしさを引き立たせる バター。〔GMO飼料不分別〕



467 | | 蔵 **@**9日/乳

よつ葉生クリーム 200元 362円(税込 391円)

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

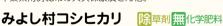
#### 千葉県 三芳村蛍まい研究会



沙山村

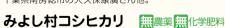
みよし村ひとめぼれ 除草剤 無化学肥料 5kg **2300** 円(税込 2484円) 468 🔡 白米

5kg 2200 円(税込 2376円) 469 🔛 玄米 千葉県南房総市の大久保康廣さん他



2kg 1050 m (税込 1134m) 470 🔐 白米 5kg 2580 円(税込 2786円) 471 🔐 白米 5kg 2480 円(税込 2678円) 472 🔡 玄米

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



473 🔐 白米 5kg 3300 m(3564m) 🔐 玄米 5kg **3200** 円(税込 3456円) 474

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

#### 新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬 無化学肥料 5kg **2380** 円(税込 2570円) 器 白米 488 5kg 2220 円(税込 2398円) 489 🔐 玄米

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

#### 宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめばれ 🔡 白米 5kg **3500** 円(税込 3780円) 490

5kg 3500 円(税込 3780円) 491 🔡 七分米 ₩ 玄米 5kg 3280 円(税込 3542円) 492

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

#### 茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

5kg **2700** 円 (税込 2916円) 475 🔐 白米 🟪 五分米 5kg **2700** 円(税込 2916円)

茨城県行方市の宍倉実さんと宮内義幸さん。



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料 5kg 3500 m(税込 3780m) 🖁 白米 5kg 3500 m (現立 3780m) 五分米 5kg **3300** 円(税込 3564円) 🔡 玄米

茨城県行方市の長島昌裕さん。

#### 山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料 480 👭 白米 2kg 1530 m(税込 1652m) 5kg 3650 m(税込 3942m) 481 🖁 白米 482 믦 玄米 2kg 1465 m(税込 1582m) 器 玄米 483 5kg **3500** 円(税込 0円) 山形県高畠町の小林亮さん他。

484 🔡 白米 つや姫 🟪 白米 485

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料 2kg 1650 円(税込 1782円)

4.5kg **3500** 円(税込 3780円) 2kg 1570 円(税込 1696円) 486 🔐 玄米 4.5kg 3380 円(税込 3650円) ₩ 玄米 487

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。



つ葉乳業

100g 285円(税込 308円) ミルクの優しい風味と、爽やかな後



Y

三芳村蛍まい研究会 /米 みよし村発芽玄米 720g 933円(税込8円)

180014 🚻 低農

古代米 白山紫黒

300g 680円(税込 734円)



170g 467円(税込 504円)



創健社 @180日以上 愛媛県産 もち麦



180051 ネオファーム (寛6ヶ月 アマランス(全粒)

180040





**計蔵**G不使用 大豆工房おらが (賞30日以上/米 うれしい ぬか床 180063 (小)

500g 750円(税込円) 180075 (大) 1kg **1380**<sub>円</sub>(税込 1490円)



栃木、茨城県で農薬を使 と、能登わじまの海塩で 作ったぬか床です。

#### 契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで、 粒塩餡を包みました



原材料。 /もち粉、砂 糖、煮豆(黒豆、砂糖、 食塩)山芋加工品(還元 水あめ、大麦粉、山芋 粉、食塩)、塩つぶあん (小豆、砂糖、還元水 飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

493 图 凍 图 不使用 芽吹き屋黒豆塩大福

4個(220g) **400**<sub>円</sub>(祝公<sub>2円</sub>)

岩手阿部製粉 (2)90日以上/豆・米

**disent** 

北海道産小豆で作ったつぶ餡 を、岩手産黒ひら豆を入れた皮 で包みました。塩味を利かせた、 後味のさっぱりした大福です。



芽吹き屋田舎風あんだんご

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あ

5本(200g) 390円(税込421円)

岩手阿部製粉

**@90日以上/米** 

495 🔐 凍 G 不使用 365日/麦・米 大判焼き

85g×5 **430**円(税込 464円)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、 重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラ ニュー糖、小豆、寒天、食塩)



あんこ屋さんの水ようかんこし

100g 160円(税込173円) 有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、 アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩



賞3ヶ月 あんこ屋さんの水ようかん抹茶 100g 160円(税込円)

有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆 (中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩

砂糖不使用、安納芋の ねっとりしたあまみが 存分に味わえます



原材料/水飴(国 産)、焼さつま芋ペースト(安納芋)、

498 **ス** G 不使用 箱・安納芋ようかん

58g×10 **1500**円(税込1620円)

鹿児島県産安納芋の甘みを しっかり味わえるようかんで す。買い置きして、食べたい時 にいつでもどうぞ!

温州みかんのやさしい酸味が お口でほどける寒天ゼリーです



原材料/てんさい糖(北海道)、濃縮温州みかん果汁 (国産)、レモン集 汁(国産)、寒天

499 **ス**G不使用 **簿90日以上** 

やわらか寒天 みかんゼリー 110g 230円 220円 税込 238円

国産温州みかんの濃縮果汁を 50%(生果汁換算)使用、やわ らか食感の寒天ゼリーです。ゲ ル化剤、酸味料、着色料、香料 不使用。

甘酸っぱい苺の風味がひろが る柔らか食感の寒天ゼリーです



産)、寒天

里塚物産

500 **风 G**不使用 **(2)**90日以上

やわらか寒天いちごゼリー 110g 230円 220円 税込 238円

栃木県産苺(とちおとめ)濃縮 果汁を20%(生果汁換算)使 用、やわらか食感の寒天ゼリー です。ゲル化剤、酸味料、着色 料、香料不使用。

#### 北海道産野菜のやさし いあまみを感じるふん わりソフトなおせんべい



(北海道)、食塩 **501** 

@60日以上/米 北海道米の野菜せんべい 15g×5袋 270円 265円 (税込 286円)

北海道産のうるち米など国産原 料のみを使用した純国産のソフト せんべいです。米油を使用してサ クッと軽い食感に仕上げました。

#### とうもろこしの甘みを生かし てやさしい味に仕上げました



502 **ス** G 不使 @120日/米 ースカラーズ 北海道おかきとうもろこし 50g 230円(税込 248円)

100%北海道の素材を使用し たサクサクおかき。シンプルな 素材を使い、昔ながらの製法 で作られています。



503 創健社 (20日/乳·豆·麦·米) ポテトチップスバターしょうゆ味

60g **180**円(税込 194円) 馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食 塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉 乳 〔乳製品GMO飼料不分別〕



7個 380円(税込円)

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あ め、抹茶 〔卵GMO飼料不分別〕



うの花クッキー 80g 180円(税込 194円)

小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、 ショートニング(パーム油(マレー ア)、米油(国産))、おから、豆乳、コ-ンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



506 **风** 不使用 (質45日以上/米・え

ふっくら桜えびせんべい 40g **250**円(税込 270円)

うるち米(国産)、てんさい糖(国産)、 桜えび(駿河湾産)、食塩





511 @2ヶ月/落 三里塚物産 千葉の落花生 むきみ

120g 680円(税込 円) 千葉県の契約農家が栽培した 落花生を剥きみにしてうす塩味 で煎りあげ、風味と甘みをひき 出しました。

#### 落花生本来の香ばしい 風味と甘みをどうぞ



512 三里塚物産

@1ヶ月以上/落 千葉の落花生(煎りざや) 200g 885円(税込 956円)

農薬・化学肥料不使用栽培で育 てた千葉県産の落花生(ナカテ ユタカ)を煎りたてでパックしま した。

和菓子、洋菓子、中華菓子、 パン、お料理にも便利です



赤色を生かしてお粥やスープなど

實90日以上

お料理のトッピングに

クコの実(中国)

509

クコの実3袋

そのままはもちろんお菓子や お料理にしても楽しめ 508 믦 蔵 灣90日以上 干しいちじく 120g **430**円(税込 464円)

本来のあまみが自慢です

カシューナッツロースト3袋

60g 通常本体 ×3 **1290**円 **1080**円 (税込 1166円)

カシューナッツ(イン

510

丁寧に焙煎をしているのでナッツ

513 2 6 不使用 ◎90日/麦·米 玄米・バー 10枚 400円(税込 432円)

小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種

515 **ス G** 不使用

VEGETA!かぼちゃ

かぼちゃパウダー(国産)、食塩

小麦粉(国産)、粗糖(国産)、菜種油、



フルーツ・バー

516 **风** 不使用

オコメビスケ・ドライフルーツ

さつま芋澱粉(国産)、てんさい糖(国産)、米粉(国産)、

菜種油、有機レーズン(アメリカ)、有機レモン果汁(イタリア)、有機ドライいちじく(トルコ)、さつまいもパウ

ダー(国産)、有機ココナッツパウダー、食塩、重曹

10枚 40 0円(税込 円) 小麦粉(国産)、有機レーズン、菜種油、てんさい糖、有機カレンツ、有機レモン、食塩

億30日以上/米

50g 360円(税込 389円)

原材料/白ざらめ、 小豆(北海道)、塩



517 🚻蔵 関商店

北海道十勝 つぶあん 270g 470円(税込 508円) 北海道十勝地方の契約農場で

栽培された小豆を使い、小豆の 風味をこわさないように作った つぶあんです。

#### 夏場の疲れを癒す昔懐 かしい梅ドリンク。水 分補給にもおすすめ!

40g 通常本体 ×3 1470円 1180円(税込 1274円)



518 干隠堂農園

梅チュッチュ

90ml×5本 **400**円(税込 432円)

洗双糖とはちみつで漬けこん だ、まろやかな酸味とさっぱり した甘さの梅ドリンクです。そ のままでも凍らせてもお召し上 がりいただけます。

(3ヶ月以上



/卵・乳

VANAGA バニラ

120吨 299円(税込 323円) 木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がりです。 〔卵·乳 GMO飼料不使用〕



/卵・乳 VANAGA 抹茶あずき

120㎡ 299円(税込 323円) 選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産 あずき「大納言」を使いました。〔卵・ 乳GMO飼料不使用)

### みずみずしい、いちごの 果肉がいっぱい

寛6ヶ月

ES ES



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、 ビートグラニュー糖、いちご、平飼い有精卵 〔卵・乳GMO飼料不使用〕

520 **凤源** G 不使用 VANAGA ストロベリー

120ml 299m $\frac{\text{RL}}{323}$ m)木次自慢の生乳を贅沢に使用 しています。国産ビートグラ ニュー糖による自然な甘さが 苺の甘酸っぱさを引き立てま す。〔卵·乳GMO飼料不使用〕



10本 370円(税込円)

522 | 🕽 凍 ナチュランド本舗

30日/卵・乳・麦 アップルクランブルチーズケーキ 1個(径12.5㎝) **1540**円(税込 1663円)

チーズとリンゴは相性の良い組み合わせ。クラン ブルのサクサクした食感とフィリングのしっとり 感の対比が楽しめるケーキです。



ほわほわのマンゴークリームがたっぷり!気分もあがるロールケーキ クリーム(国産)、卵、マン ゴー(インド)、砂糖(洗双 糖)、小麦粉、牛乳、なたね サラダ油、有機レモン果 汁、食塩〔卵GMO飼料不使 用) 「乳GMO飼料不分別) 523 **凤凍**G チュランド本舗 賞30日/卵・乳・麦 マンゴーロール 1本 880円(税込 950円)

アーモンドの香ばしさに濃厚なキャラメルがからむ味わい深い逸品 全粒粉(国産)、バター 有機アーモンドスライ ス、砂糖、クリーム、 卵、はちみつ [乳製品 GMO飼料不分別) [卵 GMO飼料不使用)

524 🔼 凍 ナチュランド本舗 (賞30日/卵・乳・麦

フロランタン2個 25g×2個 430円(税込 464円)





岐阜県中津川市の 茶葉を使用。中級 煎茶です。90~ 95℃で淹れてくだ



Ġ

528 川原製粉所

むぎ茶パック

**525 8** 

吉村茶園 吉村茶園 正喜撰 200g 980円(税込 1058円)



527 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶



有機リンゴ、有機レ

モンを使用し、砂

糖を使わずに自然

な甘さを生かして

秋澤さんのみかん

を搾った100%ス

トレート果汁ジュー

スです。

539 🔐

津南高原農産

います。

億6ヶ月以上

RGANI

億180日以上

18 750円(税込 810円)

10g×20P **260**円(税込 281円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白

ティーバッグを使用しています。(煮出

芳ばしい香りとほろ苦い 旨味が特徴です



(3)1年 オーガニックカフェグラッセ(無糖) 1000㎡ 470円(税込 708円)

有機栽培コーヒー豆だけを紀 州備長炭でじっくりと焙煎、ド リップ抽出した無糖ストレート タイプのアイスコーヒーです。

植物性乳酸菌で発酵さ せた、さわやかな酸味 がひろがります



大豊町碁石茶協同組合 (寛7ヶ月以上 碁石茶(紙缶)

540 195g **150** 円(祝公用) 180130 箱

195g×30本 4200円(税込 4536円) 江戸時代から秘伝の製法でつく られた日本で唯一の完全発酵 茶で「幻のお茶」と言われる希 少なお茶です。農薬を使わずに 育てた茶葉を使用しています。

作り手の顔が見える本格派

プレスオールターナティブ

これだけの味のお茶は

手に入りにくい

発酵で生まれた、ふっくら 濃厚な甘みが特徴です



**536** 億6ヶ月以上/米 天領酒造

造り酒屋の濃厚甘酒 500g 680円(祝込)

米と米麹のみで造った甘酒で す。 温めても冷やしても美味し くお召し上がりいただけます。 ※アルコール分は含まれてい ません。

コロンビア・サンタ マルタ産JAS有機 認定オーガニックコーヒー豆で作っ たインスタントコーヒー。経済的な詰 め替え用。

岐阜県中津川市の

茶葉を使用。中級

煎茶の葉の茎。90

~95℃で淹れてく

**526 8** 

吉村茶園

531 册

吉村茶園 くき茶(棒茶)

300g 980円(税込 1058円)

②2年半 OGインスタント珈琲・詰替用 85g 960円(税込 1037円)

월6月2回

**@150日以上/米** 

オーガニックココフ 砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる 飲み物のほかお菓子やお料理にもど

寛4ヶ月

532 册

OGブラックココア(無糖) 120g 505円(税込 545円)

№2回

@60日以上

②240日

120g×3 **675**円(稅込 729円)

千葉県産、農薬不使用の梅を使って

すっきりと仕上げました。薄めずその

180129 **©1年/麦** ヒカリアップルサイダー+レモン 250㎡×30缶 3900円(税込 4212円)

2 6月2 回 180087 呂 **\$548**E 信州りんごジュース 160g **2730**円(税込 ×16 **2730**円(税込

整6月2回 180099 8 6 不使用 信州ももジュース 160g 2730円(税込 2948円)

180105 😆

加塩野菜ジュース

×30年 **3220**円(税込 ×30年 **3220**円(税込

光食品 賞2年

180117

BRSZ

靈6月2回

原材料/台湾産茶(半発酵茶) 533 🟪 プレスオールターナティブ (第6ヶ月 林農園烏龍茶

70g 868円(第37円) 台湾の林(りん)さんが、無農 薬、無化学肥料栽培した、淡い 花の香りとほのかな甘味が残 る上質なウーロン茶。

長良天然ワイン醸造

天然葡萄酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした

栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

2□ 6月2□ 無農薬·無化学肥料 のペルー、ブラジル産豆をブレンド した深煎り仕上げ。 エスプレッソマシ ン対応の細挽きで

534 🟪 プレスオールターナティブ カフェ・エル・ドラド粉

150g 680円(税込734円)

№6月2回 グアテマラのサンタ・ フェリサ農園・ブルボ ン農園の豆、ブラジ ルのパウリーニョ農 園の豆をバランスよ 豊かに仕上げました

麗 6月2回

720㎡ 1400円(税込0円)

720㎡ 1400円(税込0円)

535 👭 プレスオールターナティブ

ブレンドコーヒー 粉 200g 860円(現公内)

た赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上 げました。3~4倍に薄めてください。 北アルプス常念岳 の麓、自然環境に 恵まれた信州安曇 野のナチュラルミ ネラルウォーター をFSC認証の紙容

537 🟪

folio Mile 器にパック。硬度 19mg/ℓ前後の軟 水です。 180142 👭

しそジュース(希釈用)2P

千葉県成田市の農薬を使わずに栽培し

210g×2 798円(税込円)

◉5ヶ月以上 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000me×6 990円(税込 1069円)

豆ジャン(豆乳飲料)

1000㎡ 315円(税込円)

180178 # G 不使用

有機豆乳 無調整

1000㎡ 330円(税込 356円)

◉3ヶ月/豆

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。

ままお飲みください。

うめドリンク3P

538

₩ G 不使用 創健社 ©150日以上 緑茶

541 500m 138円(税込円) 180154 箱

500ml×24本 3200円(税込 3456円)

ンアルコールの ビアーカクテル 原材料/レモン果汁(イスラエル)、麦芽(ドイツ)、砂糖、レ モン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、 ホップ、炭酸

秋澤さんのみかんジュース

新鮮なレモン果汁が爽やかな

億6ヶ月以上 日本ビール ノンアルコールビール龍馬レモン 180191 3缶

350ml×3缶 399円(税込431円) 180208 箱

350ml×24缶 **3100**円(税込 3348円)

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

米の甘さや華やかな香り、はじけ るような口当たりと酸味が特徴

有機トマトジュース(無塩)

190㎡ **3300**円<sup>(税込</sup> ×30缶 **3300**円 (3564円)



180210 🗷 蔵

◎90日以上/米 天領酒浩 天領 どぶろく

640㎡ 1286円(税込5円) 米、米麹、水のみを発酵させ、

もろみを濾さない濁り酒です。

180245

180221 赤(中辛) 👭

180233 白(辛口) 👭

3本よなよなエール

350ml×3 745円(税込 820円) エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香り が特徴のアメリカンペールエール。副原料(コーンスターチな ど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5% 180257 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3**750**円(税込 825円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったビルスナータイプのオーガニックビール。素材を活か し香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

無語地

unSu

180269

設石けん 自然丸の粉石けん。 3kg 880円(税込 968円)

泡立ちに優れ、洗浄力は保ち つつお肌に優しい使い心地

純植物性 🔧

バスサイズ

180270 🔐 ミヨシ石鹸

180282 👭

感が生きています。

180180 -- 凍

フジワラの青汁

詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 18 420円(税込円)

自然丸の液体石けん詰替用

7パック 1100円(税込8円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷

新鮮なソールをシューへにして、派が、 凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、 ミネラル、植物繊維など)の風味、食

180294 ミヨシ石鹸

180348

暮らしの重音 暮らしの重曹 600g 310円(第41円)

220㎡ 240円(税込 264円)

語替用です。皮脂 を取り過ぎず、素肌 へのおだやかさを 大切に仕上げまし

180336

皮脂の少ない赤 ちゃんのデリケー トな肌に、保湿剤 無協能 なしでも自然なう るおい感。

180361 ベビーせっけん固形

80g 175円(税込193円)

180373 泡で出てくるベビーせっけん詰替用 220㎡ 260円(税込 286円)

も自然な

泡で出てくるベビー

せっけんの詰替用

です。皮脂の少な

い赤ちゃんのデリ

ケートな肌に、保湿

うるおい感。

180265 純植物性浴用石けん

パーム油をはじめとする植物性原料 の特徴である "泡立ちのよさ" を最大 限に生かした石けんです。



180350 👭 石けんはみがき 140g 440<sub>円</sub>(税込484円)



80

180385 丸富製紙

Pure Brown 15. 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)

泡のボディソープ・詰替用

450元 390元(税込 429円)

キッチンペーパー 100組×3箱 370円(税込 407円)

マスコー製紙 200組×5箱 430円(税込 473円)

180415

丸富製紙

180439 ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込 174円)

180427 りんねしゃ 菊花せんこう標準 13g×30巻 **950**円(税込 1045円)

180300 🔠 155g **200**円(税込 220円)

固形せっけんシャンプー 750g 800円(税込 880円)

40g×2個 430円(税込 泡立てネット付 430円(税込



泡のキッチンハンド詰替用







生姜やねぎの薬味を添えた

中華麺にもおすすめ、

国産丸大豆醤油を

ベースに鰹だしとみ

りん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物

近藤醸造

めんつゆ

549 **G**不使用



栽培期間中農薬不

使用の国産大豆と

大麦、神泉水で長

期熟成。香ばしい

味と香りの味噌で

ヤマキ醸造

543 計蔵 日本使用

御用蔵麦みそ

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。

542 | 蔵 G 不使用 (2)1年/豆・米 ヤマキ醸造

御用蔵田舎みそ

1kg **898**円(税込 970円)

調味料

だ醤油です。

G 不使用。R 近藤醸造

国産丸大豆醤油

を主原料に、杉樽

熟成の天然醸造醤

油です。火入れをし

ていない生醤油で

547 HG 不使用

頑固"本生"濃口醤油

THE REAL PROPERTY.

栽培期間中農薬不 使用の国産大豆と 玄米、神泉水で長 期熟成。深みのあ る味わいの味噌で



544 計蔵 G不使用 (2)1年/豆・米 ヤマキ醸造 御用蔵玄米みそ

1kg **998**円(祝込 1078円)

545 🔒 360㎡ 270円(税込円) 18 500円(税込 540円) 農薬不使用栽培国 内産丸大豆·丸小麦

11

⑤6ヶ月以上/豆・麦

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

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



奥三河足助町大多 賀の豊かな自然の 中、天然水を、厳選 した国産小麦と塩 で仕込み、米焼酎 で仕上げた逸品。

548 日東醸造

足助仕込三河しろたまり 300~ 560円 (税込 605円)

国産丸大豆を原料 に1年熟成させた 醤油に、天然ゆず 果汁をたっぷり加 えた本格的な「ゆ ずぽん酢」です。

12 765円(税込 826円)

550 R G 不使用。

ゆずぽん酢 360㎡ 500円(祝込

好想

国産有機栽培米を 使用して、酒造りか ら酢酸発酵まで手 間と時間をたっぷ 癖のない有機純米 酢です。

551

寬3年/米 越前小京都の有機純米酢 500㎡ 430円(税込464円)

李

伝統的な静置発酵 製法で丹念に発酵 熟成させた純米 酢、国内産の粗糖、 塩、昆布だしだけ で仕上げました。

552 創健社

**@360日/米** 越前小京都のすし酢

360~ 540円(税込 583円)



1kg **930**円(祝込4円)

**553** ナチュラルキッチン

粗精糖(種子島産) 1kg 360<sub>円</sub>(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。

有機栽培原料を使 用。米の旨みを十 分に引き出す長期 間貯蔵熟成をして、 濃醇で伸びのある ありんに仕上げま

**556** 角谷文治郎商店 有機三州味醂

500㎡ 1040円(税込 1144円)

554 **册** G 不使用

てんさい含蜜糖 500g 410<sub>円</sub>(税込 443円)

**555** 沖縄の塩(シママニス)

1kg **240**円(税込 259円)

557 澤田酒造 @365日/米 特撰 料理用自然酒 720m 857円 (税込 円)

558 都錦酒造 🕲1年6ヶ月/米 みやこの料理酒 500㎡ 710円(稅公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

味を併せ持っています

720㎡ 1300円(祝公4円)

みりんの旨みとお酒の風



559 味の一醸造 **@1**年/米

味の母(醗酵調味料) 720㎡ 780円(税込 842円)

熟成させた醗酵調味料です。

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

©270日以上

4

価格改定しました 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

560 **G**不使用 平田産業

・番搾り純正なたね油

1250g **920**円(税込 **994**円)

伝統的製法により ゆっくり低圧力で 搾った. 風味の良 いごま油です。透 明な琥珀色に仕上 がっています。

561

**@2**年 玉締めしぼり胡麻油(小) 180g **510**円(税込 551円)

イタリア品種の中 で特に優しい味わ いのドルチェ・ディ ロッサーナ種を 90%以上使用し、 残りはフラントイオ 種を配合。

原材料/なたね(オー

565 🔐

イタリア産有機EXVオリーブオイル (500ml) **1300**m(税込(1404円)

科の実)を圧搾しぼ り製造した油です。 不飽和脂肪酸、 $\alpha$ リノレン酸を50% 以上含みます。

えごまの種子(しそ

**562** 

●180日以上/豆 えごま一番100

110g 675円(税込 729円)

563 8 G 調味料 創健社 (賞180日以上 えごま一番270g 🏬 270g 1200円(税込6円)

564 8 6調味料 創健社 ©180日以上 えごま一番デラミボトル



#### 鷹の爪が1本入っています いろいろなお料理の隠し味にも♪



180580

オーガニックエイジア ©230日以上 鷹爪ラー油

45g 380円 370円 税込 淡褐色の胡麻油特有の香味と 唐辛子の香味があります。純 正淡口胡麻油と純正濃口胡麻 油をバランスよくブレンドし風 味豊かに仕上げました。

566 🔐 せいふてい (2)12ヶ月 チキンコンソメ 4g×20袋 340円(税込 367円)

2 6月2 回 567 **黑** G 不使用 (2)730日/豆・麦・米 野菜でできた洋風だしベジクック

90g **560**円(税益用)

568 **8 6** 不使用

⑤8ヶ月以上 滋味献上かつおだし(有塩) 70g 540円(税込 583円)

だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香りには鰹荒節とコクのある焼津産宗 田鰹節を使用。食塩使用。

570 G不使用

(2)1年以上/豆·麦·米 中濃ソース

300㎡ 310円(税込 335円)

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、 焼そばなどにもご使用いただけます。

特別栽培野菜使用とんかつソニス

571 **G**不使用

300元 350円(税込 78円)

572 G 不使用

高橋ソース (賞1年以上/豆・麦・米

特別栽培野菜使用ウスターソース

高橋ソース (電1年以上/豆・麦・米

国産野菜(農薬不 使用)をたっぷり使 い、コクのある、濃 厚な焼肉のタレに 仕上げています。

有機野菜・果物の持

つ本来の甘味を生

かした濃厚ソース

です。主原料の野

菜・果物は100%国

573 # G 不使用

ヒカリ濃厚ソース

産です。

569 8 6 不使用 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米 ヒカリ焼肉のタレ

350g 560円(税込605円)

環歴リース



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。

トマト、玉葱、に んにく、生 姜 は 100%有機栽培。 酢は有機純米酢を 使用。バジル風味 マトツー

575 👭 @1年6ヶ月/米

に仕上げました。

有機トマトソース 225g 360円(税込 389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〕



576 G 不使用

元気な放し飼い鶏

(第6ヶ月/卵 松田のマヨネーズ・みよし村 300g **520**円(祝公 562円)

の有精卵(国産)と、 圧搾一番搾りなた ね油とべに花油を 使用。〔卵GMO飼料不使用〕

577 **- G**不使用

(2006年月/卵 有精卵マヨネーズ(チューブ) 300g 450円(税込 486円)

#### クリーミーマヨネーズ+ピリ 辛唐辛子+真昆布たっぷり でバランス抜群の美味しさ



油、りんご酢、玉ねぎ、でん粉、ガーリックペースト、布、香 ックペースト、布、香辛 料、こめ油 578 **品**G不使用

30日以上/卵·豆·麦·米 昆布ドレッシング

200㎡ 430円 420円 税込 454円 北海道産真昆布を使用した贅 沢な海藻専門店のドレッシング です。軽く振ってからご使用く ださい。〔卵GMO飼料不分別〕



冨貴の玉ねぎドレッシング 200㎡ 490円 470円 税込 508円

国産のたまねぎを贅沢に使い、国産の ゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香 りを引き立たせたドレッシングです。



180㎡ 380円 360円 (税込 389円) 国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚な コクと芳醇なナチュラルチーズの味わ いのドレッシングです。〔乳·卵GMO 飼料不分別)

#### まろやかで、 コクのある味わい

300元 350円(税公 78円)



コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦 直火焼りんごカレールー(弘前屋) 581 甘口 582 中辛 150g(5皿分) 320円(税込 346円)

決め手は、青森県産(りんご、に んにく)。直火で丁寧に焼きあげ た素材の旨みが味わえるカレー ルーです。〔GMO飼料不分別〕

#### ナチュラルチーズの深いコクと 風味でまろやかな味わい

360㎡ 330円(税込 356円)



原材料/食用油脂(豚脂)、米粉、砂糖、乳 体が付け、房用畑間(時間、水が、50歳、大 等を主要原料とする食品「デキストリン、全 粉乳、植物油脂」、食塩、ひよこ豆粉、クリー ミングパウダー、おろし玉ねぎ、酵母エ・ 、、股脂粉乳、ナチュラルチーズ、ボークエ キス、キャロットパウダー、おろしにんにく

583 ◎4ヶ月以上/乳・米 コスモ食品 グルテンフリークリームシチュールー 110g(4皿分) **298**円(税込 322円)

国産米粉を使ったグルテンフ リーのクリームシチュールーで す。〔GMO飼料不分別〕



賞9ヶ月以上/豆・麦・米 光食品 ヒカリの有機肉豆腐の素 100g **230**円(税込 248円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだ







130g(2~3人前) **330**円(税込 356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





130g(2~3人前) 330円(税込 356円) 純植物性の中華チリの素です。トマト と玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘 味を生かした優しい味の中華です。

## ソーセージや肉料理、



創健社 @270日以上 オーガニック粒マスタード 90g 450円(税込 486円)

有機マスタード種子と有機りん ご酢が絶妙なバランスの風味 豊かなフランス産オーガニック 粒マスタード。



@18ヶ月以上 べに花一番オー・ツナ 90g(固形量70g) 380円(税込 410円)

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、 ヘルシーなべに花一番オレインEに 漬け込みました。サラダやサンドイッ チ、スパゲティーなどに。



591 **금**G不使用

創健社 賞540日以上/豆・麦 さば味付缶

さば水煮缶 190g **268**円(税込 (固形量140g) **268**円(税込 289円)

160g 330円(税込 (固形量115g12本入) 36円)

有機スイートコーン缶

125g **178**円(根込 (固形81g) **178**円(相2円)

595 **最** G 不使用

三育フーズ 🗐2年/卵・豆・麦

596 # G 不使服

アリサン ②6ヶ月以上

リンケッツ

**3年/米** 

**鄮1年以** ト

110g **530**円(税込 572円)

南九州産本葛100%の吉野くずで

す。くず湯はもちろん、ごま豆腐、お

料理のとろみ付けなどにお使いくだ



2 6月2 回

**()**1年/麦

65g(固形量40g) **500**円(税込 540円) 広島県産の牡蠣を広島レモンを使用 した塩レモンで味付けしオリーブオイ ル漬けにしました。

ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け

**@360日以上** 

Co Out

597 創健社 (寛6ヶ月以上 有機ダイストマト缶 400g 180円(税込(固形量240g) 180円(税込)

598 🔐 アルマテラ (寛6ヶ月 有機トマト・ジュースづけ(ホール) 400g **197**円(税込 213円)



どんぶり麺・きつねうどん 78g×4袋 780円(税込 842円)

北海道産小麦粉を使った麺、スープ は、魚醤、かつおエキスなどで仕上げ ました。〔乳製品GMO飼料不分別〕



どんぶり麺・山菜そば 78g×4袋 780円(税込 842円)

北米産のそば粉を使った麺、スープは 化学調味料を使用せず、魚醤、かつお エキスで仕上げました。



101g **150**円(税込 162円) 北海道産契約栽培小麦粉を使用した 麺に、揚げ油は植物油100%使用。 [GMO飼料不分別]

香り豊かで



90g 165円(税込 178円) 北海道産の小麦粉を使用したコシの ある麺と、あっさりした味が楽しめる 野菜ラーメンです。 〔卵GMO飼料 不分別〕

603 🔐 阿部製粉 (2)180日以 上/麦 国内産強力小麦粉ゆきちから 1kg 340<sub>円</sub>(税込 367円)

604 阿部製粉 ②180日以上/麦 国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **340**円(税込 367円) 北海道常呂郡、斜

里郡で契約栽培さ れた馬鈴薯を、斜 里岳から流れる豊 富な水でさらした 馬鈴薯澱粉です。

608 **G**不使用 片栗粉

200g **225**円 $(^{稅 }_{243}$ 円)



70g×4年 **720**円(税込 778円)

太平洋産のキハダまぐろをフレーク状に

し、ボーソー油脂の米油と、国内産野菜

で作った野菜エキスで仕上げました。

594 **日 G**不使用

まぐろ油漬

伊藤食品

605 品G不使用 ◎6ヶ月以上/麦 桜井食品 ホットケーキミックス有糖

400g 398円(税込 430円) 岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モン ゴル産の重曹を使用。ドーナッツやクッ キーなどにもご利用いただけます。

**609 8** 

無双本葛

ムソ-

2回 6月2回

606

すいとん粉

610 **品** G 不使用

きな粉

庄内協同ファーム 🕲 90日以上/豆

農薬・化学肥料不使用栽培の大豆を

使用しています。 石臼挽きで香ばしく

130g 220円(税込238円)

1kg **580**円(税益 626円) もちもちした食感と素材のうまみが 自慢の美味しいすいとん粉です。お好 み焼やうどんなどにも。

607 🔐

②2ヶ月以上/麦 桜井食品 パン粉

200g 290円(税込円) 岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩 を使用。パンを焼いた後で粉砕した パン粉です。



庄内協同ファーム 鄮45日以上/米 白丸もち

500g(12~13個) **650**円(税込円) 特別栽培された山形県庄内のもち米「で わのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。



619 **믦** G 不使用 産直グループこだわり村 (206ヶ月以上 こだわり村の国産金ごま(いりごま) 35g 640円(税込)

栽培全期間無農薬、無肥料の 自然栽培の金ごま(在来種)を 100%使用し、鉄釜直火焙煎 で香ばしく煎りあげました。



620 **(計画 本使用** 産直グループこだわり村 (電6ヶ月以上 こだわり村の国産金ごま(洗いごま) 35g 620円(税込 円)

栽培全期間無農薬、無肥料の 自然栽培の金ごま(在来種)を 100%使用。

₩6月2回

@90日以上/米

⑤3ヶ月以上

北海道産の中力粉を使い、コシを出す 製法で仕上げました。

価格改定しました 神室のめぐみ にほんのうどん 611 1袋

200g 198<sub>円</sub>(税込 214円)

200g×5 990円 940円 (税込



小麦の粒を丸ごと 挽いた全粒粉で製 造しました。コクが あり穀物の味が良 くします。 夏は冷た く、冬はにゅうめん

仕上がっています。

613 🚻

(賞3ヶ月/麦 全粒粉そうめん 240g **240**円(税込 259円)



90g 314円(税込 339円) 大豆と小麦たんぱくで作った、100% 植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻

しして、いろいろなお料理に。



おきたまの鷹の爪 10本前後(10g) 220円(税込 238円) 山形県高畠町の伊藤邦彦さんが農薬

・化学肥料不使用で栽培しました。炒

め物やお漬け物などに。



36g(6g×6食) 281円(祝込 303円)

国産原料95%以上のお茶漬けの素です。 軽く盛りつけたご飯に本品の中味をふり かけ、お湯やお茶を注いでください。

山本食品 ②6ヶ月以上/麦・そ 秘伝の蔵出し八割そば 250g 360円(税込 389円)

615 金子製麺 (賞45日以上/麦・そ 季穂特選糸そば 200g **280**円(税込 302円)

616 🔐 **3年/麦** 北のパスタ

400g 330円 $(^{稅 \odot}_{356}$ 円)北海道産小麦 「ゆめちから」と 「きたほなみ」 をブレンドしました。 太さ 1.7mm 茹で時間7分。



--ルターナティブ (寛730日/米 玄米ビーフン

40g×3 **420**円 $(^{稅 D}_{H}(^{稅 D}_{454})$ 栄養分を豊富に含む玄米のみで作っ -フンです。熱湯に約1分浸けて おくだけで調理できます。



切り干し大根

40g260円 $(\frac{稅 D}{281}$ 円) 愛媛県北条風早園地で育てた有機大 根を天日と潮風で干しあげました。煮



200g 300円(税込 324円) NO - RAの千葉さんが農薬、化学肥 料を使わずに育てた、希少品種の津 久井在来大豆です。

180609 8 6 不無 お茶漬け 鮭 36.6g **281**円(税込 (6.1g×6食) **281**円(**303**円)



#### 海と山の幸の旨みと コクのだしパックです



原材料/ムロアジ (鹿児島 静岡 三重 (庭元島 静岡 二里 熊本)、カツオ(鹿児 島 三重 静岡)、煮 干(鳥取 長崎 三重 千葉 愛知 愛媛) 昆布(北海道)、しいたけ(九州)



10g×20袋 **350**円(税込 378円) むろあじ節、かつお節、煮干、 椎茸、昆布を原料に無漂白 パックを使用。みそ汁や煮物 等のだしが手軽に取れます。



素干しえび

25g 230円(税込 248円) 生アキアミを素干しにしました。かき 揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁 物など、料理のアクセントに。



**627 8** 明星産業(瀬川食品) ②240日/米 ねば~る昆布

35g 340円(税込 367円) 天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅 漬け用に細切りにしました。



道南産真昆布切り落し

80g 368円(税込 7円)

北海道道南産真昆布の切り落としを 集めたお買い得品です。



神奈川県漁業協同組合連合会 寛6ヶ月 焼のり

全型10枚入 398円(税込 430円) 神奈川県内の走水、長井、金沢で養 殖された海苔を焼き上げました。



ひじきふりかけ 30g 315円(税込円)

長崎県産の上質なひじきを使い、青 のりや調味料までこだわりました。



明星産業(瀬川食品) (第180日以上 房州産ひじき

戻して、煮物やサラダなどに。



**晩冬から初春にかけて刈り穫られる**. 肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめ です。15~16倍に増えます。



黒磯のり 10g 268円(税込289円) 能本県産のあまのりを原料に加工し

た磯のりです。麺類や汁物、サラダの

トッピングなどに。



633 神奈川県漁業協同組合連合会 (寛6ヶ月 焼きずのり

全型10枚入 **370**円(税込 円)



30g 220円(税込238円)

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州 南高梅の梅酢でじっくり漬け込んだ、 横須賀産の海苔で多少キズ等があり ます。常備品としてどうぞ。 風味豊かなしそふりかけです。



18g **298**円(税込 322円) 房州産ひじきを乾燥させました。水で 4)

加 工

の

少

お

得

な

セ

ツ

**|** 

で

す



## 山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよ う、できる限り農薬に頼らず に育てた農産物や、化学調 味料などの添加物を使わず に作った総菜や漬け物など を、私たちはお届けします。



やさしい味 平飼いの鶏のしっかりし た肉質がおいしい、炊き 込むだけでできる、鶏五 目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



大根を生姜、赤唐辛子を 加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎ



小麦粉(山形県産)、鶏卵、バター、バナナ〔卵 GMO 飼料不使用、乳 GMO 飼 料不分別〕

主食と箸休めとデザート がセットになりました セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、 ピリ辛大根(100g)、バナナケーキ

636 风蔵 医不使用

しらたかノラの会 @30日/卵・乳・豆・麦・米

6月のノラセット 3品 1080円(税込6円)

## 愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業 で培ってきた職人技で、捨てるところを極力 無くし、素材を丸ごと味わっていただこうとい うホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行 います。高級素材のハランボ(ホタルジャコ) や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天

日塩、自家製甘酒などこだわ りの素材を使用した独自の製 法で、独特の食感や深みのあ る味わいを作り出しています。

## ニラの香りと生姜の辛みが マッチしています



641 **凤源** G 不使用

宇和島練り物工房みよし ニラ生姜みよし天

50g×2枚 398円(税公內)

@180日以上/米

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みまし

## 山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウ ド、人参、油揚げ、椎 茸を鰹、昆布だしと 醤油、酒で炊き上げ ました。お米と一緒 に炊いてください。



637 | 蔵 G 不使用 しらたかノラの会 ⑤30日/豆・麦・米 山菜ご飯の素

170g(3合分) 375円(税込 405円)



638 风蔵G

炒め、笹の葉で包み

ました。蒸してくだ

◎10日以上/豆·麦·米 しらたかノラの会 筍ちまき

3個 600円(税益 円)

#### 噛むほとに旨みがある。れ出す美味しる 2□ 6月2□

コラボみよし天

宇和海産のホタル ジャコや小魚を使 でん粉、塩、甘酒 のみで味付けし、菜 種油で揚げました。

642 | ス凍 G 宇和島練り物工房みよし

みよし×リアネの

みよし天に十三浜産

2回 6月2回

みよし天  $50g \times 2$ 枚 398円(430円)

## 野菜とじゃこ天がマッチしています

2 6月2 回 みよし天に玉ねぎ、 にんじん、ごぼうを

っぷり練り込みま

643 | 2 凍 🕞 🕫 宇和島練り物工房みよし

野菜たっぷりみよし天 50g×2枚 398円(税込 430円)

■6月2回

#### ふきの風味と食感を楽しんでください

白鷹町のふきを使 い、油揚げとかえりちりめんと一緒に 甘辛く炊き上げまし



しらたかノラの会 (2)15日以上/豆・麦・米

#### 酒粕と味噌の風味

/ラの会で育てた大 根をノラの会の味噌 一スの漬けだれに 漬け込みました。



640 | ス蔵 🕞 🕫 しらたかノラの会

250g **750**円(税込 810円)

大根のみそっかす漬 150g 370円(税込円)

## 絆わかめとめかぶを 加えました。 644 ス凍 G 不使用 宇和島練り物工房みよし 寛180日以上

わかめかぶみよし天 50g×2枚 398円(税込 430円)

## やわらかい食感。汁物に<u>入れるとよい出汁がで</u>ます

2□ 6月2□

宇和海産のアジと 豆腐を使い、食べや すく一口サイズにし て、菜種油で揚げま

645 ス凍 G 不使用 宇和島練り物工房みよし ®180日以上/豆・氷

■6月2回

みよしの魚団子

150g 398円(税込円)

### ふきのジャコ煮 100g **340**円(税込 367円) 藤沢の名店「しぇんろん」の人気スイーツに



〔GMO飼料不分別〕

国産小麦と南部全粒紛をブレ りんごの北欧焼き ンドし、国産りんごをたっぷり 入れて、焼き上げました。

36月2回



外はさくっと、中はざくっとの2層の食感。

「ラオスの森コーヒー」のもつ深いコク

原材料/小麦粉、バ ター、きび砂糖、チョコチップ、鶏卵、コーヒー/有期バニラ香料/ [GMO飼料不分別]

180622 

コーヒークッキー 80g **420**円(税込454円)

生地に粗く砕いた完熟コー ヒー豆とチョコチップをたっぷ り練り込み、焼きあげました。

#### 酸味が少なく、苦味のあるコーヒ ーがお好みの方におすすめです



原材料/コーヒー(ラオス北 部ルアンパバーン) 180646

◉90日以上 坂ノ途中 ラオスの森コーヒー(豆) 150g **9 0 0**円(税込 **972**円)

ラオス北部ルアンパバーンで農 薬化学肥料不使用栽培された アラビカ種。精製:ウォッシュド /焙煎:中深煎り

# 180634 390日以上

ラオスの森コーヒードリップバッグ 12g×10個 1200円(税込 1296円)

ラオス北部ルアンパバーンで農薬化 学肥料不使用栽培されたアラビカ 種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り





п

個

**@90日以上** 

2 6月2 回 ラオス北部ルアン パバーンで農薬化 学肥料不使用栽 培されたアラビカ 種。精製:ウォッシュ

ド/焙煎:中深煎り

180658 🔼 坂ノ途中

ラオスの森コーヒー(粉) 150g **900**円(税込 972円)



ーの真っ赤な果実を乾燥させた果 皮と甜菜糖、レモン果汁で作りました。炭 酸水ややミルクなどで割ってください。

1 6月2回 .

©180日以上

カフェオレベース 600 **1280**  $_{\text{円}}$  (税込 1382円)

ミャンマー産の完熟コーヒー豆を使用したコーヒーと砂糖のみで作りまし

バナナやクローブのような

量6月2回

# た。牛乳で割ってください。

独特な香りが特徴

#### 藤沢市 青空ミートハウス あっさりしていながらもオリーブ豚な らではの旨みを十分に味わえます



647 | 📜 凍

オリーブ豚燻製ハムスライス

70g **420**円(税込 454円)

②45日以上/米

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのモモ肉 を熟成しスモークした、脂が少なめのハムです。 (GMO飼料不分別)

## あっさりしていながらもオリーブ豚ならではの旨みを十分に味わえます





3枚(150g) 450円(税込 486円)

## お酒

## 静岡県函南市 酪農土国



#### 風の谷のビール

麦芽・ホップ・酵母にはチェコ 産やドイツ産をはじめとした オーガニック原料を厳選して使 用し、敷地内で地下 300 mか ら汲み上げた富士箱根山系の天 然水を仕込み水として使用して 醸造する無ろ過で酵母の生きる ビールです。

#### フルーティな香りと しっかりとした苦み



180683 🗷 蔵

酪農王国 伊豆エール

330㎡ 545円(税込600円)

地元で栽培した二条大麦を自社 のモルト工房で製麦し、英国産 エールモルトと英国産ホップを原 料に使用した本格的なエールビー ルです。アルコール度数5.5%

原材料/有機麦芽(大麦、 小麦)、 ホップ

實90日以上

180695 🗷蔵 酪農王国

**390日以上/麦** 風の谷のビール ヴァイツェン

330㎡ 545円(600円)

有機栽培麦芽とホップを富士 箱根山系天然水で仕込みまし た。アルコール度数5%