



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/23	24	25	26	27
商品配達	5/30	31	6/1	2	3
特別企画商品配達	6/6	7	8	9	10

2022年  
6月1回9号

お家で中華街を楽しめる!

# ニッコーのお総菜



えびにら餃子

121  
きゅうり

118  
トマト

徳用北京餃子増量

もち米蒸ししゅうまい



創立40周年おめでとうございます。

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。手間暇がかかりますが、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。ごほうやく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



**322** **特**  
もち米蒸ししゅうまい  
12個 通常本柄 438円 (税込)  
420円 (税込)



**327**  
徳用北京餃子増量  
540g 739円 (税込)



**326**  
えびにら餃子  
18g×10個 378円 (税込)

6月2日(木)は、横浜の開港記念日です。横浜といえば「横浜中華街」と思い浮かべる方は多いと思います。神戸や長崎の中華街とともに「三大中華街」とされており、その中でも最大の中華街です。今回は「中国の食」に注目し、お家でも飲茶が楽しめるニッコーさんの中華総菜を調理してみました。その他、お弁当やパーティーにも便利な加工品もご紹介します。



**323**  
フチカレーコロッケ



**324**  
ひとくちソースとんかつ



**325**  
エビカツフライ



**330**  
鶏ごぼうしゅうまい



**332**  
お好みお弁当セット



**334**  
ミニアメリカンドッグ

## 手作りさつま揚げを楽しめる 別所蒲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。



4  
ページ

## 妥協のない烏龍茶作りと、卓越した名人技 林農園の烏龍茶

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、「十大傑出專業農民」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、農業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。



13  
ページ

## 神奈川県藤沢ブランド豚肉 湘南ポークオリーブプレミアム加工品

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。



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

**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**

**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70cm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。

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長くうまくいきませんでした。そのため、いいものだけを厳選し摘果をしながらため、小さいものなどができました。

神奈川県産

**180579 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**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。

**担当者おすすめ レシピ**

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、片栗粉小さじ1】、玉ねぎ1/2個、ピーマン1袋、パン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**  
①玉ねぎはくし形切りにし、ピーマンは乱切り、パンは5~6mm厚さに切ってから小さめの一口大に切る。  
②豚肉はたたいて、縦半分は切ってから横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、パン、合わせ調味料を加え、からめながら炒め合わせる。

配達 6月2回

**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**  
**114**  
1.5kg前後 **645円**(税込) **697円**  
5kg前後 **2150円**(税込) **2322円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。 ※写真は1kgです

神奈川県産

**116 (小)** **180506 (大)**  
低農薬 低化学肥料  
アララガ農園(沖縄県)  
**西表島ピーチパイ**  
1玉5S (400g以上) **315円**(税込) **340円**  
1玉3S (600g以上) **665円**(税込) **718円**  
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。

代替えとなる可能性があります

**117** **バナナ**  
600g以上 **368円**(税込) **397円**  
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、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っと探していますが、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。

**118 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**トマト**  
400g **450円**(税込) **486円**  
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(〜約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**119 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミディトマト**  
250g **345円**(税込) **373円**  
徳島県阿波市の楠正人さん。3月〜6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**120** **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。

**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** **ピーマン**  
150g **285円**(税込) **308円**  
宮崎県小林市の田中良彦さん他。JAS許容農薬2種類(乙ポルドー、デルフィン顆粒水和剤)使用。

**123** **グリーンアスパラ**  
100g **340円**(税込) **367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す。

**124** **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す。

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

**127** **おかひじき**  
80g **200円**(税込) **216円**  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(剤別農薬)のみ使用予定。

**128** **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。

**129** **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。

**130** **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** **ラディッシュ**  
100g **200円**(税込) **216円**  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**132** **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。

**133** **レタス**  
1玉 **250円**(税込) **270円**  
茨城県石岡市の広澤剛さん。

**134** **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。

**135** **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スです。

**136** **水菜**  
200g **220円**(税込) **238円**  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

**137** **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。

**138** **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。

**139** **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。

**140** **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。

**141** **大根と人参(旬の野菜食材カット)**  
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。

**142** **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。

**143** **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。

**144** **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。

**145** **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。中産有機緑豆使用。

**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**

**★カット済み=品質チェック済み**  
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  
といった外からはわからない傷みを回避できます  
全国の産地をリレーして有機JASの大根、にんじん、キャベツを周年お届けができるように企画予定です。

**★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たり  
・傷が少し出てもいい  
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

**★洗浄水について**  
「次亜塩素酸水」は使用せず、自然の力を借りた「弱酸性水」で洗浄。塩水に微弱電流を直流状態で流すことにより弱イオン化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。最近で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。

**146** **子大豆もやし**  
200g **80円**(税込) **86円**  
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。

**147** **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。

# 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♪

## らっきょうの皮むきが面倒ですか？

### 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らっきょうの根と茎(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切ったらっきょう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よ。

甘酢らっきょう  
塩づけらっきょう  
塩つけらっきょう

### 今季初

無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮城県)  
らっきょう

148 1kg **900**円(税込)  
180520 3kg **2650**円(税込)

宮城県小林市の堀ノ内勝馬さん他。九州では大きい状態にしてから収穫します。  
\*暖かくなると1日たっただけでも芽が伸びてしまいます。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。

### 担当者おすすめ レシピ

#### らっきょうの漬け方 甘酢漬け

#### 材料

- らっきょう…500g  
赤唐辛子(種を抜く) ……1本  
調味液  
酢……………30cc  
塩……………20g  
砂糖 ……100g

#### 作り方

- ①調味液を煮立たせて冷ましておく。
- ②らっきょうは株がつながっているものはがいて、よく洗い泥を落とす。
- ③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。

**これ1本**  
1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります  
国産原料で仕上げた、らっきょう漬に適した調合のあわせ酢です。ご家庭で簡単にらっきょう漬が漬けます。

180555 **調味料**  
創健社  
らっきょう酢  
1000ml **700**円(税込)

### 神奈川県



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)

千切りにして春の香りのサラダを召し上がれ!



### 神奈川県



今季初  
2回限定  
151 **無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
玉ねぎ(ホワイトベアー)  
600g **300**円(税込)

152 **無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
新にんじん  
400g **250**円(税込)



153 **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)



154 **低農薬 無化学肥料**  
産直南島原(長崎県)  
じゃがいも(メイクイン)  
800g **365**円(税込)



155 **無農薬 低化学肥料**  
すずらん会(北海道)  
長いも  
300g **345**円(税込)



156 **無農薬 低化学肥料**  
丸忠園芸組合(宮城県)  
新ごぼう  
300g **345**円(税込)



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)



158 **無農薬**  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
短大根  
1本 **215**円(税込)

## 油料理が基本♪ 今季初

高知県香美市の小田智徳さん他。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。

159 **無農薬 無化学肥料**  
四万十生産グループ(高知県)  
ズッキーニ  
1本 **198**円(税込)



160 **無農薬 無化学肥料**  
タテノファーム(山梨県)  
キャベツ  
1玉 **300**円(税込)



161 **低農薬 無化学肥料**  
飯塚一実(茨城県)  
長ねぎ  
400g **330**円(税込)

## やまゆり生協と共に約30年

### 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が管理ができる「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?!のきのご小屋に成長しました。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・指導をしっかりと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。



162 **有機**  
大地と自然の恵み(高知県)  
有機青ねぎ(葉ねぎ)  
100g **168**円(税込)

163 **有機**  
大地と自然の恵み(高知県)  
有機ニラ  
100g **168**円(税込)

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(税込)

166 **無農薬 低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
大葉  
10枚 **138**円(税込)

174 **蔵 無農薬**  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228**円(税込)

176 **蔵 無農薬**  
バイオコスモ(伊勢原市)  
きのこセット(小)  
3種 **378**円(税込)

165 **低農薬 低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
大葉  
10枚 **138**円(税込)

166 **有機**  
大地と自然の恵み(高知県)  
パセリ  
30g **130**円(税込)

167 **無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
にんにく  
1~2玉(70g前後) **240**円(税込)

168 **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)

175 **蔵 無農薬**  
えのきボーヤ(長野県)  
えのき茸  
200g **130**円(税込)

177 **蔵 無農薬**  
北村きのこ園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **218**円(税込)

169 **無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
近江しょうが  
100g **180**円(税込)

京都で育った野菜です  
・1ヶ月1回のご案内です。  
・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・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。  
※セット例

畑のおいしいところをお届けします  
※セット内容例  
※イメージ

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  
※イメージ  
※セット内容例  
※イメージ

178 **蔵 無農薬**  
浦山きのこ(長野県)  
株とりなめこ  
150g **145**円(税込)

179 **蔵 無農薬**  
三幸(長野県)  
株とりぶなしめじ  
200g **198**円(税込)

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**円(税込)

171 京都有機の会(京都府)  
京都野菜セット  
3種 **750**円(税込)

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

173 **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)

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)

181 **蔵 無農薬**  
タカラバイオ(京都府)  
大粒丹波しめじ  
90g **208**円(税込)

182 **蔵 無農薬**  
山口椎茸園(愛知県)  
原木生しいたけ  
100g **268**円(税込)

**定番のつぶつぶ鮪**  
タレはお好みで

**おまとも 特価**

脂がのって、旨みがあります

中華風ねぎとる丼

まぐろ腹身のネギ塩タレ

原材料/ピンチョウマグロ 切り身(太平洋)

原材料/マストミ

15日

つぶつぶ鮪たたき身

50g×2 **500円(税込540円)**

183

15日

つぶつぶ鮪たたき身

50g×4 **960円(税込1037円)**

184 徳用

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

**天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です**

原材料/天然南マグロ(インド洋)

15日

天然南マグロ切り落とし赤身

70g **495円(税込535円)**

186

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

187

凍

不使用

マストミ

15日以上/豆・麦・米

まくろ漬け丼(びん長)

80g×2 **500円(税込540円)**

187

鮮度の良いピ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。

188

凍

近藤水産

7日以上

メバチマグロ中トロ(B級混)

300g前後 **1000円(税込1080円)**

188

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。

189

凍

近藤水産

14日

焼津パチまぐろ(山かけ用)

2~4本(200g) **680円(税込734円)**

189

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。

190

凍

マル井

90日以上

おろし本わさび

5g×6袋 **378円(税込408円)**

190

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。

191

凍

調味料

ディメール

90日/米

鮭屋のしめさば

1枚(80~100g) **350円(税込378円)**

191

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

192

凍

調味料

日本マリンフーズ

90日以上/米

のどぐろ柚子甘酢漬け

120g **340円(税込367円)**

192

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。

193

凍

調味料

やまた水産食品

180日以上/米

きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g **320円(税込335円)**

193

鹿兒島県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。

194

凍

調味料

松岡水産

90日以上

紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g **480円(税込518円)**

194

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。

195

凍

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)**

195

国産するめいかを刺身にスライスしました。解凍してください。

196

凍

丸友しまか

30日以上

ポイルタコ

約150g **530円(税込572円)**

196

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

197

凍

雄武漁業協同組合

30日

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

5~7玉(100g) **600円(税込648円)**

197

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。

198

凍

調味料

佐井村漁業協同組合

180日以上/豆・麦・米

いくら醤油漬

40g **800円(税込864円)**

198

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。

199

凍

伊豆中

15日以上

金目鯛(下処理済)

1尾(240g) **680円(税込734円)**

199

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

凍

丸友しまか

30日以上

島香の切り身魚セット

3種類 **880円(税込950円)**

200

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

201

凍

鳴門魚類

30日

天然銀毛鮭「雄宝」切身

3切(210g) **570円(税込616円)**

201

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

凍

鳴門魚類

15日以上

熟成塩蔵さけ切身(山漬け)

2切(140g) **398円(税込430円)**

202

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。解凍後、焼いてください。

203

凍

千倉水産加工販売

90日以上

紅鮭切身(甘塩味)

3切(180g) **630円(税込680円)**

203

アラスカ産紅鮭の切身を甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

204

凍

鳴門魚類

30日

さわら切身(無塩)

2切 **540円(税込583円)**

204

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

凍

近藤水産

365日

浅羽カレイ切身

3切(300g) **820円(税込886円)**

205

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。

206

凍

近藤水産

15日以上

メカジキ端切

300g **648円(税込700円)**

206

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、ソテーや煮物などに。

**上品な味わいとプリプリとした食感**

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)

365日

マダラ切身

3切(240g) **780円(税込842円)**

207

208

凍

鳴門魚類

15日以上

甘塩サバフィーレ

2枚(200g) **398円(税込430円)**

208

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。解凍後、焼いてください。

209

凍

千倉水産加工販売

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)**

209

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、焼き物や揚げ物などに。

211

凍

調味料

大新

90日/麦

あじごぼうつみれ

160g **330円(税込356円)**

211

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した。汁物などに。

212

凍

不使用

伊豆中

30日以上/卵・豆・麦・米

さばメンチ

35g×5 **398円(税込430円)**

212

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。(GMO飼料不分別)

**つみれ汁や鍋の具材 魚ハンバーグなどに**

原材料/スケソウダラ(北海道)、トビウオ(山陰、九州)、甜菜糖、食塩

30日

とび魚入りすり身

150g **480円(税込486円)**

210

北海道産助宗鰯と山陰・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。

213

凍

不使用

ダイヤモンド

60日以上

ふっくら開きあじ

3枚(240g) **398円(税込430円)**

213

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乾燥。解凍後、焼いてください。

214

凍

伊豆中

30日以上

骨取りあじの干物

4枚(100g) **428円(税込462円)**

214

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。解凍後、焼いてください。

215

凍

伊豆中

30日以上

本かます開き

2枚(約170g) **580円(税込626円)**

215

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。

216

凍

鳴門魚類

30日以上

甘塩縞ホッケ開き干し

1尾(約350g) **630円(税込680円)**

216

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、焼いてください。

217

凍

鳴門魚類

30日

真イワシ丸干し(大)

3尾(300g) **380円(税込410円)**

217

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、焼いてください。

218

凍

千倉水産加工販売

90日以上

子持ちからふとししやも

7~12尾(150g) **298円(税込322円)**

218

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

219

凍

不使用

伊豆中

30日以上/豆・麦・米

骨取り金目鯛味醂干し

3枚 通常本体(72g) **598円(税込626円)**

219

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。

220

凍

不使用

鳴門魚類

30日/豆・麦・米

寒サバみりん天日干し

2枚(200g) **420円(税込454円)**

220

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。

岩手県陸前高田・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



内容/めかじき尾肉煮付け(100g)×1、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。

221 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上 6月の煮魚セット 3種 通常本体 各1パック 820円 750円(税込 810円)

甘辛いタレがふっくら煮付けたあじによく合います



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 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎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。

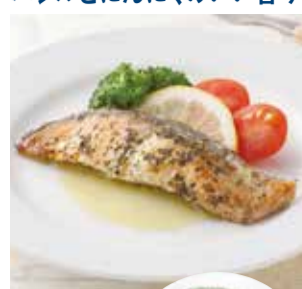
手軽にフライパンで調理 バジルとにんにくのいい香り



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

223 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45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。

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 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 サーマンバジルオリーブ 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



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

226 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎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 凍 ◎90日以上 タイム缶詰 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(税込 397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。



228 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎90日以上 氷温熟成辛子明太子(切子) 90g 368円(税込 397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。



229 凍 東北トクスイ ◎180日以上/え 天然むきえび(大) 160g 480円(税込 518円) ミャンマー産大サイズの天然えびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



230 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(税込 840円) パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。

身はやわらかく、甘味があります 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 タイセイフーズ ◎90日以上 やわらかいかステーキカット 3枚(220g) 480円(税込 518円) 原材料/アカイカ(青森県)



原材料/アカイカ(青森県)



232 凍 カネキ水産 ◎365日/え エビ・イカミックス 200g 378円(税込 408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。



233 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。



234 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) 島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て、料理してください。



235 リアス ◎30日以上 十三浜産絆わかめ 100g 398円(税込 430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。汁物やししゃぶししゃぶなどに。

彩り良いヘルシー海藻サラダに わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

236 凍 G不使用 リアス ◎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



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

駿河湾の旨い魚「しらす」

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



原材料/しらす(駿河湾)

237 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 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じっくりふっくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

238 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(税込 680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 塩屋 ◎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てみました。ご飯やパスタなどに。



242 蔵 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上 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。

ふっくらやわらか、極上煮あなご

対馬西沖の脂ののったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

241 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 対馬産煮あなご 70g 1130円(税込 1220円) 原材料/真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]



原材料/真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]

さんまにピザ風の具材をサンド

国産のさんまにシュレッドチーズ、玉ねぎ、ピーマンなどはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

245 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦 さんまイタリアンサンド 6~8個(150g) 398円(税込 430円) 原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、トマト、玉ねぎ、ピーマン、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料



原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、トマト、玉ねぎ、ピーマン、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料

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 牡蠣と味噌が相性抜群!



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 凍 G不使用 丸友しまか ◎30日以上/豆・麦・米 牡蠣の味噌漬け 100g 通常本体 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。

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味しさをそのまま閉じ込めています



原材料/牡蠣(岩手県宮古)、パン粉、小麦粉

247 凍 丸友しまか ◎30日以上/麦 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。

脂ののった入梅いわしをどうぞ



原材料/マイワシ、鰹昆布だし、醤油、酒、砂糖、梅、生姜

248 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米 いわしの梅煮 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。温めてください。

川崎北部水産加工

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です 「魚道」



原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩

249 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/米 大林さんの赤魚粕漬け 2切(200g) 500円(税込 540円) 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。



250 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え 天然大エビフライ 5本 850円(税込 918円) 天然大エビを使い、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 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]

担当者おすすめ  
レシピ  
炒め カシューナッツ  
豚挽肉の  
シューナッツ



材料(1~2人分)  
千野さんの豚挽肉 …… 100g  
ネオファーム・カシューナッツロースト … 半袋  
片栗粉 …………… 小1  
[A]  
酒 …………… 小1  
味噌 …………… 大1  
胡椒 …………… 適量  
[B]  
生姜 …………… 2スライス程度  
ニンニク …………… 1片  
[C]  
新にんじん …………… 1本  
ピーマン …………… 1個

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

- ①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1cm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、少し炒めたら一度引きあげて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。  
⑤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。

千野さんの豚肉 (山梨県)



252 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ロース薄切り  
200g 605円(税込) 653円



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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



262 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚肩ロースブロック  
400g 905円(税込) 860円(929円)



263 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚モモスライス  
200g 417円(税込) 450円



254 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロース薄切り  
200g 580円(税込) 626円



255 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用  
200g 590円(税込) 637円



264 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ヒレロカツ用  
200g 715円(税込) 772円



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



257 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用  
200g 550円(税込) 594円



258 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚バラスライス  
200g 440円(税込) 425円(459円)



265 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚豚用小間切れ  
500g 890円(税込) 861円



266 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚挽き肉  
200g 348円(税込) 376円



259 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩切落し  
200g 455円(税込) 440円(475円)



260 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚小間切れ  
100g×3 580円(税込) 626円



261 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚挽き肉  
100g×3 520円(税込) 562円

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



272 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
200g 398円(税込) 430円



273 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g 915円(税込) 988円



274 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉  
200g 350円(税込) 378円

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



267 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏モモ肉  
300g 648円(税込) 700円



268 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏ムネ肉  
300g 448円(税込) 484円



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



275 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)  
500g 830円(税込) 896円



276 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ぶつ切り  
300g 440円(税込) 420円(454円)



269 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏手羽先  
300g 430円(税込) 464円



270 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付)  
300g 400円(税込) 432円



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



277 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏骨付きもも肉  
2本(740g) 1049円(税込) 1133円



278 凍  
秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏砂肝スライス  
150g 250円(税込) 270円



279 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏とり皮  
200g 264円(税込) 285円

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



280 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用  
180g 1150円(税込) 1242円



281 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛角切り(カレー・チュー用)  
180g 948円(税込) 1024円



284 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g 550円(税込) 594円

国産熟成牛 (北海道)



285 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ヒレステーキ用  
200g (2~3枚) 2140円(税込) 2311円



286 凍  
知床興農ファーム ◎90日以上  
国産熟成牛テール  
400g 1428円(税込) 1542円



289 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産牛豚合挽肉  
250g 825円(税込) 891円



282 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g 948円(税込) 905円(977円)



283 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉  
200g 678円(税込) 732円



284 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g 550円(税込) 594円



287 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし  
250g 1150円(税込) 1242円



288 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g 925円(税込) 999円



289 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産牛豚合挽肉  
250g 825円(税込) 891円



**290** 蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**丹沢ロースハムスライス**  
120g **465**円(税込)  
502円  
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**291** 蔵  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **555**円(税込)  
599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〕



**292** 蔵  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ポンスレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **460**円(税込)  
497円  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**295** 8凍  
丹沢農場 ◎90日  
**プチサラミ**  
80g **315**円(税込)  
340円  
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のサラミです。〔GMO飼料不使用〕



**296** 8凍  
丹沢農場 ◎90日  
**豚スモークレバー**  
100g **327**円(税込)  
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〕



**297** 蔵  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ウインナーソーセージ**  
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、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

規格外品なのでお買い得!



原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

**293** 凍  
丹沢農場 ◎180日  
**徳用ハム切り落とし**  
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  
本格麻婆豆腐



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、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油

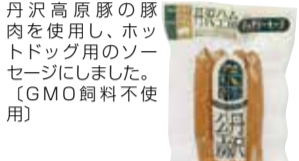
**294** 蔵G調味料  
丹沢農場 ◎8日以上/豆・麦  
**丹沢農場の麻婆豆腐の素**  
通常本体 200g **378**円(税込)  
389円  
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕



**298** 蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**ポークウインナー**  
160g **375**円(税込)  
405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  
丹沢農場 ◎7日/豆・麦  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **385**円(税込)  
416円  
近藤醸造の国産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〕



丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕  
**300** 蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327**円(税込)  
353円



**301** 蔵  
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(税込)  
497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〕



**302** 蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**バラベークコンスライス**  
100g **375**円(税込)  
405円  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**303** 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(税込)  
697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〕



**304** 蔵G不使用  
丹沢農場 ◎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) ◎30日以上/米  
**千野さんの豚小間塩麹漬**  
100g×3 **650**円(税込)  
702円  
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〕



**306** 蔵G不使用  
丹沢農場 ◎7日/豆・米・落  
**丹沢ロース薄切り豚漬(味噌漬)**  
200g **570**円(税込)  
616円  
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〕



**307** 凍G不使用  
丹沢農場 ◎90日以上/卵・乳・麦  
**丹沢農場のハンバーグ**  
100g×2個 **360**円(税込)  
389円  
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〕



おつまみやサラダのトッピングなどに  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、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、コショウ  
**308** 蔵  
ハム工房ジロー ◎6日以上  
**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、米粉、醤油、生姜ペースト)

**309** 凍G不使用  
秋川牧園 ◎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)  
378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G不使用  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**スパイシーササミカツ**  
160g **398**円(税込)  
430円  
鶏肉ささみをスパイシーなカ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〕



**311** 凍G不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鳥天**  
170g **430**円(税込)  
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。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**312** 凍G不使用  
秋川牧園 ◎12ヶ月/乳・麦・米  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテ)**  
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し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔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ヘルシー



原材料/【ライスブレッド】米(国産)、醤油、果糖ぶどう糖液糖、植物油、かつおぶしエキス、魚骨、昆布エキス、調味液(酵母エキス、セラチン酵素分解物、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** 凍G不使用  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**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〕

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー



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、水飴、リンゴペースト、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** 凍G調味料  
カラミノフーズ ◎270日以上/豆・麦・米  
**韓国風太巻牛肉ナムルキンパ**  
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(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、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、酢、酒)

**313** 凍G不使用  
マストミ ◎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、にんにく、ピーマン、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** 凍G不使用  
マストミ ◎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〕



**315** 凍G不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麹電田**  
150g **420**円(税込)  
454円  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み電田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**316** 凍G不使用  
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**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ちもち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〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



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、煮干しエキス、砂糖、醤油、食塩、焼き上げ油(米油)【たれ】醤油、醸造酢、砂糖、ねぎ、水あめ、ガーリックペースト、香辛料、食塩、ごま、増粘剤

**319** 凍G調味料  
カラミノフーズ ◎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)  
540円  
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO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

**320** 凍G調味料  
カラミノフーズ ◎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用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



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、醤油、ごま、酒、にんにく、なたね油、醸造調味料、にんにく、唐辛子、こしょう

**321** 凍G不使用  
カラミノフーズ ◎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  
ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。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。

**豚肉のジューシーさと、もち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい** **特**

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** **凍** **G** 不使用  
ニッキー ◎180日/米  
**もち米蒸ししゅうまい**  
12個 通常本体 (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、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コンショウ

**323** **凍** **G** 不使用  
ニッキー ◎1年/麦・米  
**ブチカレーコロッケ**  
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〕

**324** **凍** **G** 調味料  
ニッキー ◎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〕

**325** **凍** **G** 調味料  
ニッキー ◎180日以上/卵・麦・米・え  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **370円** (税込) **400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〕

**326** **凍** **G** 調味料  
ニッキー ◎1年/豆・麦・米・え  
**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** **凍** **G** 不使用  
ニッキー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子増量**  
540g **739円** (税込) **798円**

原材料 / 野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)]、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コンショウ、ウ、皮(小麦粉、食塩)

**328** **凍** **G** 不使用  
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**A mom 女性のための餃子**  
20個(360g) **560円** (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た。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

**329** **凍** **G** 不使用  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **610円** (税込) **659円**

国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**330** **凍** **G** 調味料  
ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **350円** (税込) **378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〕

**331** **凍** **G** 不使用  
大進食品(番掛冷蔵) ◎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きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**332** **凍** **G** 調味料  
ニッキー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **398円** (税込) **430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。

**333** **凍** **G** 調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米  
**国産牛の牛すきめし**  
220g×2 **398円** (税込) **430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〕

**334** **凍** **G** 不使用  
ニッキー ◎365日/麦  
**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 ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **380円** (税込) **410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** **凍** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円** (税込) **205円**

北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍しました。コンスープなどに。

**337** **凍** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **315円** (税込) **340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。

**341** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円** (税込) **340円**

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。

**342** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**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。

**343** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生凍長野県産八割そば**  
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。

**338** **凍** **G** 不使用  
イースタンフーズ ◎180日以上  
**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。

**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。

**340** **凍**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **458円** (税込) **495円**

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。

**344** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
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〕

**345** **蔵** **G** 不使用  
亀製麺 ◎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〕

**346** **蔵** **G** 不使用  
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦  
**冷やし中華ごま味**  
120g×2 **475円** (税込) **513円**

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

**347** **蔵**  
金子製麺 ◎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。

**348** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **185円** (税込) **200円**

長野県産シラネ地粉に福井県産農林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みください。

**349** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
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** **蔵** **G** 不使用  
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**ムソーの福神漬**  
100g **238円** (税込) **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** **蔵** **G** 不使用  
三里塚物産 ◎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。

**357** **蔵**  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円** (税込) **810円**

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

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

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

**手づくりワンタンをご家庭で**

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

原材料 / 地粉、モンゴルかん水、天塩、うち粉、醤油スープ

**350** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**地粉ワンタンの皮(醤油味)**  
20枚(8×8cm角型) **330円** (税込) **356円**

**愛知県 漬物本舗 道長**

**甘くて、やわらかい あとひく味わい**

**手間をかけた分、美味しさが際立っています**

**351** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**あとひきだいちゃん**  
150g **320円** (税込) **346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た。

原材料 / 大根(愛知県、長野県)、米酢、みりん、粗糖、食塩、白たまり、りんご(長野県)

**352** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**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し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

原材料 / 大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、食塩、なすの葉(愛知県)、柿の皮

**353** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎45日以上/豆・麦  
**野菜たっぷり金山寺**  
150g **409円** (税込) **442円**

自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

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

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

**360** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円** (税込) **356円**

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。

**361** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**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、寒天で仕上げました。

**354** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **350円** (税込) **378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。

**362** **蔵** **G** 不使用  
関商店 ◎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、しっかりと仕上げました。

**363** **蔵**  
関商店 ◎6日以上  
**北海道産塩ゆで大福豆**  
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。

**364** **蔵**  
関商店 ◎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た。



6種類のおでんが楽しめます

こだわりの国産食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 調味料 山徳平塚水産 ◎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、揚げ物などに。



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



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



368 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 高橋徳治商店のさつま揚げ 185g(5枚) 398円(税込) 430円



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

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。



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



371 凍不使用 高橋徳治商店 ◎20日以上/米 ごろごろ椎茸ちぎり揚 100g 300円(税込) 324円



372 凍不使用 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



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



374 凍不使用 いちろうこ ◎7日以上/米 いわし団子 8個入り 255円(税込) 275円



375 凍不使用 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

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。



376 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ 5個(175g) 288円(税込) 311円



そのままおやつや料理素材としてどうぞ!



379 凍不使用 関商店 ◎15日以上/豆 北海大豆水煮 200g 260円(税込) 281円



381 凍不使用 池谷 ◎30日以上 山奥こんにやく(黒) 300g 225円(税込) 243円



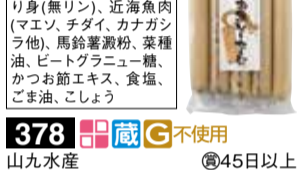
382 凍不使用 池谷 ◎30日以上 手どりこんにやく 250g 275円(税込) 297円



ひんやりとしたのど越しがクセになる♪



377 凍不使用 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



378 凍不使用 山九水産 ◎45日以上 お魚ソーセージ 50g×5本 490円(税込) 529円



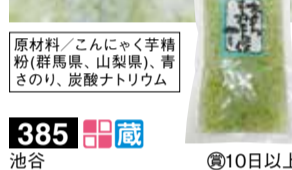
380 凍不使用 だいずデイズ ◎90日以上/豆 有機蒸しミックスビーンズ 85g 250円(税込) 270円



383 凍不使用 池谷 ◎30日以上 五色玉こんにやく 330g 255円(税込) 275円



384 凍不使用 池谷 ◎30日以上 一穂のしらたき 200g 215円(税込) 232円



385 凍不使用 池谷 ◎10日以上 大とろさしみこんにやく 250g 290円(税込) 313円

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに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。



386 凍不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 300円(税込) 324円



387 凍不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 165円(税込) 178円



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



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



398 凍不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和のきぬ生揚げ 230g 205円(税込) 221円



397 凍不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 生あげ 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た、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



388 凍不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 木綿豆腐 330g 310円(税込) 335円



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



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



399 凍不使用 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



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



405 凍不使用 丸和食品 ◎90日/豆 乾燥おから 125g 168円(税込) 181円

国産大豆100%の生おからを、成分をえることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロックにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



392 凍不使用 大豆屋 ◎4日/豆 みずぐりよせ豆腐 330g 375円(税込) 405円



393 凍不使用 丸和食品 ◎6日/豆 だだちゃ豆入寄せ豆腐 200g 275円(税込) 297円



394 凍不使用 丸和食品 ◎6日/豆 丸和の寄せ豆腐 300g 200円(税込) 216円



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



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



403 凍不使用 丸和食品 ◎5日/豆・麦・米 豆腐唐揚げ 10個 210円(税込) 227円



399 凍不使用 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



400 凍不使用 丸和食品 ◎7日/豆 枝豆がんも 6個 280円(税込) 302円



401 凍不使用 丸和食品 ◎7日/豆 ひじき入り京がんも 7個 275円(税込) 297円



402 凍不使用 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 380円(税込) 410円



403 凍不使用 丸和食品 ◎5日/豆・麦・米 豆腐唐揚げ 10個 210円(税込) 227円



404 凍不使用 丸和食品 ◎30日/豆・麦・米 味付きつねがんも2袋 4個×2 680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。

おまとめ 特価



### トマトとエビの中華玉子炒め



### 白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- 101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)
  - 102 6個 (MS~LLサイズ) 175円 (税込189円)
- (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]

- 103 10個 (MS~LLサイズ) 290円 (税込313円)
  - 104 6個 (MS~LLサイズ) 200円 (税込216円)
- (放) 不検出 <2.0<2.2



- 105 秋川牧園 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 400円 (税込432円)
- 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
- (放) 不検出 <2.3<2.5



- 106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個 590円 (税込637円)
- 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]
- (放) 不検出 <1.8<2.0



- 107 よつ葉乳業 よつ葉牛乳 1ℓ 260円 (税込281円)
- ◎6日/乳

- 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 268円 (税込289円)
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパ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



- 109 木次乳業 ブラウンスイス牛乳 500ml 215円 (税込232円)
- ◎7日/乳

- 110 山地酪農牛乳 1ℓ 398円 (税込430円)
- 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



- 111 タカハン乳業 那須の美味しい牛乳 1000ml 380円 (税込410円)
- ◎5日/乳

- 112 おいしい低脂肪乳 1000ml 330円 (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]

### たっぷりの生乳にコーヒーが華やかに香る上品な味わい

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]

- 448 よつ葉乳業 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円 (税込108円)
  - 449 1000ml 260円 (税込281円)
- ◎14日/乳

### 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、質沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

- 450 函南東部農協 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円 (税込211円)
  - 451 1000ml 330円 (税込356円)
- ◎13日/乳
- (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

### 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]

- 461 よつ葉乳業 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円 (税込562円)
- ◎3ヶ月/乳
- 原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



- 456 よつ葉乳業 よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 145円 (税込157円)
- ◎10日以上/乳
- 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]



- 457 よつ葉乳業 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円 (税込232円)
- ◎17日/乳
- 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]



- 458 函南東部農協 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 270円 (税込292円)
  - 459 函南東部農協 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 290円 (税込313円)
- ◎12日/乳
- ◎8日/卵・乳
- (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 460 木次乳業 牧場のカスタードプリン 100ml 210円 (税込227円)
- ◎2日以上/卵・乳
- 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]



- 462 函南東部農協 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 740円 (税込799円)
- ◎120日/乳
- 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。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)



- 463 よつ葉乳業 よつ葉チェダーチーズ 100g 298円 (税込322円)
- ◎30日以上/乳



- 464 よつ葉乳業 よつ葉クリームチーズ200g 200g 450円 (税込486円)
- ◎45日以上/乳
- よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろ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 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 よつ葉乳業 パンに美味しい発酵バター 100g 285円 (税込308円)
- ◎180日/乳
- ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]



- 467 よつ葉乳業 よつ葉生クリーム 200ml 362円 (税込391円)
- ◎9日/乳
- 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 三芳村蛭まい研究会

- 468 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
  - 469 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
- 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。
- 470 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
  - 471 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
  - 472 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
- 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。
- 473 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
  - 474 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)
- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
- 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

### 茨城県 微生物農法の会

- 475 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
  - 476 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
- 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
- 茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。
- 477 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
  - 478 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
  - 479 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)
- 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
- 茨城県行方市の長島昌裕さん。

### 山形県 おきたま興農舎

- 480 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
  - 481 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
  - 482 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
  - 483 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
- おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
- 山形県高畠町の小林亮さん他。

### 新潟県 オブネット

- 488 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
  - 489 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)
- 新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料
- 新潟県新潟市の武田金栄さん他。

### 宮城県 黒澤重雄

- 490 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
  - 491 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
  - 492 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
- 黒澤さんのひとめぼれ JAS
- 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

- 180014 三芳村蛭まい研究会 /米 みよし村発芽玄米 720g 933円 (税込1008円)

- 180026 庄内協同ファーム /米 古代米 白山紫黒 300g 680円 (税込734円)

- 180038 創健社 ◎360日/米 国産八穀 170g 467円 (税込504円)

- 180040 創健社 ◎180日以上 愛媛県産 もち麦 300g 430円 (税込464円)
- 希少なダイシモチ

- 180051 ネオファーム ◎6ヶ月 アマランス(全粒) 80g 275円 208円 (税込225円)

- 180063 大豆工房おらが ◎30日以上/米 うれしいぬか床 (小) 500g 750円 (税込810円)
  - 180075 (大) 1kg 1380円 (税込1490円)
- 栃木、茨城県で農業を営むに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。



完全無農薬茶 吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90〜95℃で淹れてください。 525 8 吉村茶園 吉村茶園 正喜撰 200g 980円(税込1058円) ◎4ヶ月

川原製粉所 ◎6ヶ月以上 528 8 びぎ茶パック 10g×20P 260円(税込281円) 栽培期間中農薬不使用の国産六条茶葉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。(煮出し、冷用水)

芳ばしい香りとはほろ苦い旨味が特徴です 530 8 大豊町基石茶協同組合 ◎7ヶ月以上 基石茶(紙缶) 195g 150円(税込162円) 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。

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

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です 536 8 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米 造り酒屋の濃厚甘酒 500g 680円(税込734円) 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楽しみいただけます。 ※アルコール分は含まれていません。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90〜95℃で淹れてください。 526 8 吉村茶園 ◎4ヶ月 吉村茶園 くき茶(棒茶) 300g 980円(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。 527 8 吉村茶園 ◎4ヶ月 吉村茶園 ほうじ茶 250g 680円(税込734円)

特 529 8 ネオファーム ◎2年 スリランカ紅茶ネーチャーズ 2g×通常本体20パック 368円(税込324円) スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

原材料/有機栽培コーヒー(コロンビア、ペルー) 530 8 メトロ ◎1年 オーガニックカフェグラッセ(無糖) 1000ml 470円(税込508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、ドリッパー抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

531 8 ムソー ◎2年半 OGインスタント珈琲・詰替用 85g 960円(税込1037円)

533 8 プレスオールターナティブ ◎6ヶ月 林農園烏龍茶 70g 868円(税込937円) 台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとのほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

532 8 桜井食品 ◎1年 OGブラックココア(無糖) 120g 505円(税込545円)

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います。 180129 8 光食品 ◎1年/麦 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 3900円(税込4212円)

180087 8 アルプス ◎548日 信州りんごジュース 160g×16 2730円(税込2948円) 180099 8 G不使用 アルプス ◎548日 信州ももジュース 160g×16 2730円(税込2948円)

180105 8 光食品 ◎2年 加塩野菜ジュース 190g×30缶 3220円(税込3478円) 180117 8 高橋ソース ◎1年 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 3300円(税込3564円)

534 8 プレスオールターナティブ ◎1年 カフェ・エル・ドラド粉 150g 680円(税込734円) 535 8 プレスオールターナティブ ◎1年 ブレンドコーヒー粉 200g 860円(税込929円)

537 8 三里塚物産 ◎150日以上/米 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 798円(税込862円) 千葉県成田市の農業を使わずに栽培した赤しそを、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。

180142 8 ゴールドバック ◎5ヶ月以上 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 990円(税込1069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。 541 500ml 138円(税込149円) 180154 箱 500ml×24本 3200円(税込3456円)

新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル 箱得 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最適です。

お酒 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。 180221 赤(中辛) 720ml 1400円(税込1540円) 180233 白(辛口) 720ml 1400円(税込1540円)

538 8 三里塚物産 ◎60日以上 うめドリンク3P 120g×3 675円(税込729円) 千葉県産、農業不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

180166 8 G不使用 マルサンアイ ◎60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml 315円(税込340円) 180178 8 G不使用 マルサンアイ ◎3ヶ月/豆 有機豆乳 無調整 1000ml 330円(税込356円)

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認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。 180180 8 凍 フジワラ化学 ◎240日 フジワラの青汁 7パック 1100円(税込1188円) 新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180269 8 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg 880円(税込968円)

180270 8 ミヨシ石鹸 詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ 420円(税込462円) 180294 8 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹 600g 310円(税込341円)

180210 8 天領酒造 ◎90日以上/米 天領 どぶろく 640ml 1286円(税込1415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 8 ヤッホーブルーイング /麦 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特徴的な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4.5%

180257 8 ヤッホーブルーイング /麦 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ピ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%

180282 8 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml 170円(税込187円) 180348 8 ミヨシ石鹸 泡のキッチンハンド詰替用 220ml 240円(税込264円) 180336 8 ミヨシ石鹸 泡のボディソープ詰替用 450ml 390円(税込429円) 180361 8 ミヨシ石鹸 ベビーせっけん固形 80g 175円(税込193円) 180373 8 ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん詰替用 220ml 260円(税込286円)

180312 8 ミヨシ石鹸 洗顔せっけん・固形 40g×2個 430円(税込473円) 泡立てネット付

180350 8 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込484円)

180385 8 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール 375円(税込413円) 180415 8 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 370円(税込407円)

180439 8 宇部フイルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 158円(税込174円)

180403 8 マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 430円(税込473円)

泡立ちに優れ、洗浄力は保ちつつお肌に優しい使い心地 180265 8 シャボン玉本舗 純植物性浴用石けん 155g 200円(税込220円) 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。

180300 8 安全商品 固形せっけんシャンプー 750g 800円(税込880円)

180324 8 エコ・グリーン ノーマルアレッポの石鹸 200g 630円(税込693円)

180397 8 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 450円(税込495円)

180427 8 りんねしゃ 菊花せんこう標準 13g×30巻 950円(税込1045円)

### 職人が丹精込めて作る ヤマキの味噌



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 G不使用 蔵 近藤醸造

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

### 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だ醤油です。

### 生姜やねぎの薬味を添えた中華麺にもおすすすめ

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、煮物などに。

### 549 G不使用 近藤醸造

◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765円(826円)**

### 551 G 創健社

◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430円(464円)**

### 543 G不使用 蔵 近藤醸造

◎1年/豆  
ヤマキ醸造  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930円(1004円)**

### 544 G不使用 蔵 近藤醸造

◎1年/豆・米  
ヤマキ醸造  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998円(1078円)**

### 547 G不使用 蔵 ヤマヒサ

◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300円(1404円)**

### 548 日東醸造

◎6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **560円(605円)**

### 550 G不使用 蔵 近藤醸造

◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500円(540円)**

### 552 創健社

◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540円(583円)**

### 553 ナチュラルキッチン

**粗精糖(種子島産)**  
1kg **360円(389円)**  
鹿児島種子島のサトウキビを使った砂糖です。

### 554 G不使用 ムソー

**てんさい含糖**  
500g **410円(443円)**

### みりんの旨みとお酒の風味を併せ持っています



原材/米、米こうじ、食塩

### 560 G不使用 平田産業

◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920円(994円)**

### 562 8 G調味料 創健社

◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **675円(729円)**

### 563 8 G調味料 創健社

◎180日以上  
**えごま一番270g**  
270g **1200円(1296円)**

### 556 角谷文治郎商店

◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040円(1144円)**

### 557 澤田酒造

◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857円(943円)**

### 559 味の母(醸造調味料)

◎1年/米  
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醸造調味料です。

### 561 松本製油

◎2年  
**玉締めしほり胡麻油(小)**  
180g **510円(551円)**

### 565 ファームランドトレーディング

◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリブオイル**  
456g(500ml) **1300円(1404円)**

### 564 8 G調味料 創健社

◎180日以上  
**えごま一番デラムボトル**  
200g **1100円(1188円)**

### 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♪



**特**

### 566 せいふてい

◎12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340円(367円)**

### 570 G不使用 高橋ソース

◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310円(335円)**

### 569 8 G不使用 光食品

◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **560円(605円)**

### 574 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(340円)**

### 576 G不使用 南なきの郷

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

### 180580 有機鷹爪ラー油

◎230日以上  
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。

### 568 8 G不使用 富士興産

◎8ヶ月以上  
**滋味献上かつおだし(有塩)**  
70g **540円(583円)**

### 571 G不使用 高橋ソース

◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350円(378円)**

### 573 光食品

◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330円(356円)**

### 575 光食品

◎1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **360円(389円)**

### 577 G不使用 創健社

◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **450円(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



**特**

### 579 8 G不使用 富貴食研

◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **490円(508円)**

### まるやかで、コクのある味わい



### ナチュラルチーズの深いコクと風味でまるやかな味わい



### 584 8 G不使用 光食品

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

### 587 8 G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(2~3人前) **330円(356円)**

### 578 8 G不使用 リアス

◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **420円(454円)**

### 580 8 G不使用 創健社

◎90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **380円(389円)**

### 581 甘口 582 中辛

◎6ヶ月以上/乳・麦  
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼き上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]

### 583 8 コスモ食品

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

### 585 8 G不使用 光食品

◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230円(248円)**

### 588 8 G不使用 富貴食研

◎4ヶ月以上/豆・米  
**富貴の中華チリの素**  
130g(2~3人前) **330円(356円)**

ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに



589 創健社 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。

590 創健社 べに花一番オーツナ 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ーレインEに漬け込みました。

591 創健社 さば味付缶 190g 278円(税込300円) 592 創健社 さば水煮缶 190g 268円(税込289円)

593 ヤマトフーズ ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け 65g(固形量40g) 500円(税込540円)

599 トーエー食品 どんぶり麺・きつねうどん 78g×4袋 780円(税込842円)

600 トーエー食品 どんぶり麺・山菜そば 78g×4袋 780円(税込842円)

594 伊藤食品 まぐろ油漬 70g×4缶 720円(税込778円)

595 三育フーズ リンケッツ 160g 330円(税込356円) 596 アリザン 有機スイートコーン缶 125g(固形量81g) 178円(税込192円)

597 創健社 有機ダイストマト缶 400g 180円(税込194円) 598 アルマテラ 有機トマト・ジュースづけ(ホール) 400g 197円(税込213円)

601 桜井食品 みそラーメン 101g 150円(税込162円)

602 桜井食品 野菜らーめん(ノンフライ麺) 90g 165円(税込178円)

603 阿部製粉 国内産強力小麦粉ゆきちから 1kg 340円(税込367円) 604 阿部製粉 国内産薄力小麦粉シラネ 1kg 340円(税込367円)

605 桜井食品 ホットケーキミックス有糖 400g 398円(税込430円)

606 エコ・グリーン すいとん粉 1kg 580円(税込626円)

607 桜井食品 パン粉 200g 290円(税込313円)

619 産直グループ こだわり村 国産金ごま(洗いごま) 35g 640円(税込691円)

620 産直グループ こだわり村 国産金ごま(洗いごま) 35g 620円(税込670円)

608 桜井食品 片栗粉 200g 225円(税込243円) 609 ムソー 無双本葛 110g 530円(税込572円)

610 庄内協同ファーム きな粉 130g 220円(税込238円)

611 三育フーズ 大豆たんぱく・細切り 90g 314円(税込339円)

618 庄内協同ファーム 白丸もち 500g(12~13個) 650円(税込702円)

621 三育フーズ 大豆たんぱく・細切り 90g 314円(税込339円)

622 てんぼ印 切り干し大根 40g 260円(税込281円)

611 神室のめぐみ にほんのうどん 200g 198円(税込214円) 612 5袋 200g×5 990円(税込1015円)

613 金子製麺 全粒粉そうめん 240g 240円(税込259円)

617 プレスオールターナティブ 玄米ビーフン 40g×3 420円(税込454円)

623 おきたま興農舎(山形県) おきたまの鷹の爪 10本前後(10g) 220円(税込238円)

180592 せいふてい お茶漬け 海苔 36g(6g×6食) 281円(税込303円)

180609 せいふてい お茶漬け 鮭 36.6g(6.1g×6食) 281円(税込303円)

614 山本食品 秘伝の蔵出し八割そば 250g 360円(税込389円) 615 金子製麺 季穂特選糸そば 200g 280円(税込302円)

616 横山製粉 北の Pasta 400g 330円(税込356円)

624 NO-RA~農菜~ 津久井在来大豆 200g 300円(税込324円)

625 節辰商店 生協だしパック 10g×20袋 350円(税込378円)

180610 せいふてい お茶漬け 梅 39g(6.5g×6食) 338円(税込365円)

626 明星産業(ハヤシ食品工業) 素干しえび 25g 230円(税込248円)

625 節辰商店 生協だしパック 10g×20袋 350円(税込378円)

627 明星産業(瀬川食品) ねば~る昆布 35g 340円(税込367円)

628 明星産業(瀬川食品) 道南産真昆布切り落とし 80g 368円(税込397円)

632 神奈川県漁業協同組合連合会 焼のり 全型10枚入 398円(税込430円)

634 明星産業(ハヤシ食品工業) ひじきふりかけ 30g 315円(税込340円)

633 神奈川県漁業協同組合連合会 焼きすのり 全型10枚入 370円(税込400円)

629 明星産業(瀬川食品) 房州産ひじき 18g 298円(税込322円)

630 北村物産 伊勢志摩産カットわかめ 12g 313円(税込338円)

631 明星産業(ハヤシ食品工業) 黒磯のり 10g 268円(税込289円)

635 創健社 しそもみじ 30g 220円(税込238円)

635 創健社 しそもみじ 30g 220円(税込238円)

635 創健社 しそもみじ 30g 220円(税込238円)

