



明るく元気な毎日へ

tentō

[おてんと]

2022年 6月2回10号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/30	31	6/1	2	3
商品配達	6/6	7	8	9	10
特別企画商品配達	6/13	14	15	16	17



酸味と辛味が癖になる

# やみつきよだれ鶏

## ちょっと雑学

よだれ鶏とは、鶏むね肉に辛いたれをかけた四川料理のひとつです。中国名は口水鶏(コウシェイチ)で、口水鶏の口水は「よだれ」を意味することから日本では「よだれ鶏」と呼ばれ親しまれています。思い出すとよだれが出るほどおいしいということに由来して、名前がつけられたといわれています。



やまゆり生協のみなさま、このたびは創立40周年おめでとうございます。また、応援者でもある組合員のみなさまにも、心からお祝いとお礼を申し上げます。

お世話になっております『純米富士酢』は、1964年に祖父が原料米の農薬不使用栽培に舵を切ったことがきっかけで生まれました。まだ「食の安全」の概念がなかったころですので、ずいぶん思い切ったことをしたものだと思心します。現在、やまゆりさんのような消費者側に立った組合員組織が生産者を視察、情報開示を求めてくださることは、ときに私たちのものづくりをより高い次元へつれていってくれます。今後も作り手として、みなさまとは健全な緊張感を保ちつつ、前向きな交流ができましたら幸いです。

富士酢醸造元 株式会社飯尾醸造  
五代目当主 飯尾 彰浩

お酢には油の粒子を細かくして、脂っこさを和らげる働きがあります。そして塩分を控え、しかも美味しく調理することができます。その他、お肉を柔らかくしたり、魚の臭みを取ったり、カルシウム吸収促進の効果も期待できますので、積極的に料理に取り入れ

### 材料(3人分)

鶏むね肉 ..... 1枚(300g)  
塩 ..... 小さじ1  
酒 ..... 大さじ1  
しょうが ..... 薄切り2枚  
長ねぎ(青い部分) ..... 1本分  
いりごま(白) ..... 大さじ2  
ねりごま ..... 大さじ2  
ブロッコリーの新芽 ..... 適宜

### 【調味料】

しょうゆ ..... 1/4カップ  
酢 ..... 1/4カップ  
砂糖 ..... 大さじ3  
酒 ..... 大さじ2  
おろししょうが ..... 小さじ1  
おろしんにんじく ..... 小さじ1  
赤とうがらし(小口切り) ..... 1本分  
ごま油 ..... 小さじ2  
ラー油 ..... 適宜

### 作り方

- 鍋に水2カップ(分量外)と塩、酒を入れて中火にかけ、沸騰したら鶏肉、しょうが、ねぎの青い部分を加えます。再び沸騰してから3分ほど茹でて火を止め、ふたをしてゆっくりと火を入れます。30~40分程度おき、火が通ったら肉を取り出して冷まします。(むね肉の大きさと茹で時間は調整してください)
- 鍋にしょうゆ、酢、砂糖、酒、おろししょうが、おろしんにんじく、赤とうがらしを入れて火にかけ、煮切ってから冷まし、粗熱が取れたら、ごま油、ラー油、いりごまを混ぜます。
- ①を5mm幅程度に切り、器に並べ、②とねりごまをかけ、ブロッコリーの新芽を飾ります。

たい調味料です。今回は、飯尾醸造さんのお酢を効かせ、胡麻の香ばしさを加えたよだれ鶏を作ってみました。ご飯のおかずや麺類のトッピングにも合うように仕上げたよだれ鶏は、ジメジメとした過ごしにくいこの季節にぴったりのおすすめの一品です。

まろやかな旨みと  
コクの純米酢



648 品  
飯尾醸造 2年/米  
純米富士酢  
500ml 630円(税込) 680円

簡単!  
これ一本で酢の物上手



649 品  
飯尾醸造 1年/麦・米  
富士すのもの酢  
360ml 550円(税込) 594円

ゆず&かぼすの  
ダブル果汁!



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

## 南蛮漬けにおすすめ

### 五戸水産の十和田湖産わかさぎ

水の綺麗な十和田湖で育ったワカサギは淡白でクセがなく、旨味が強いのでてんぷらやフライ、唐揚げなどの調理で楽しめます。使用しやすいようにパラパラに凍結しています。



4 ページ

## 小豆の美味しさをお届けする

### 野中の水ようかん

北海道産のビートグラニュー糖と小豆で作られた水ようかんです。まろやかな旨みを出すためにゆっくりと時間をかけて小豆を炊き、昔ながらの製法で丁寧に作りあげています。口に入れた瞬間、あずきの風味が口いっぱいに広がる、なめらかなのど越しをお楽しみください。



12 ページ

## THANK YOU FATHER'S DAY

### 父の日特集



6月19日(日)は父の日です。毎年大好評の日本酒をはじめ、プレゼントとして重宝な商品をご案内しています。ありがとうございます。気持ちを贈りましょう♪



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

### 土と太陽の恵みのさくらんぼ 「佐藤錦」のお届けです!

**宅配** お届け:6月20日から順次発送  
生育状況によってはお届けが1週間前後する場合があります

別チラシで 贈答用のご案内を しております

贈答用のさくらんぼをご注文 される場合は、通常の注文用 紙の番号に記入しないでくだ さい。ご自宅用のみ注文用紙 の番号に記入してください。

今回限定



**113 低農薬 無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**直送さくらんぼ(佐藤錦)**  
1kgバラ詰 **7400円(税込)**  
山形県南陽市の渡部基司さん他。  
しっかり熟したものをお届けしま す。パリッとした皮の中から甘い 果汁と豊かな香りが広がります。

**「日持ちしない、高温に弱い」 ...だから、産地直送**  
健康な樹に実っておりますが、 完熟のさくらんぼは、日持ちが よくありません。お手元に届き ましたら、できるだけお早めにお 召し上がりください。  
昨年霜により例年の1~2割しか収穫 できませんでした。今年も4月に何回 霜がおりましたが、霜対策が功をなし、 お届けできるようになりました!

### 古くから親しまれてきた初夏の果実♪

今回限定

和歌山県下津町の 上山富士さん他。



**114 無農薬 無化学肥料**  
下津フレッシュフルーツ(和歌山県)  
**下津のびわ**  
4~8玉 **600円(税込)**

### 赤肉系で糖度が高い♪

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)**

神奈川県中井町の大原好文さん。

特

今回限定

**181304 低農薬 低化学肥料**  
産直南島原(長崎県)  
**マルセイユメロン**  
850g 通常本体 以上 **1080円(税込)**  
長崎県雲仙市の栗原一清さん。  
割れが発生しやすいです。価格 を下げてご案内しておりますが、食べ られないような割れがありましたら、 ご連絡ください。



**116 JAS**  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
**バナナ**

600g以上 **368円(税込)**

ペルーのRio Viejo-Latheran他、エ クアドルのセリア・マリア農園、メキ シコのチョコニータ農園よりお届け。農 薬不使用。

### ヨーグルトをかけて フルーツサラダに♪



やまゆり生協と共に20年以上  
**協興食品代表 八木慎一郎さんより**  
弊社は1952年に神奈川県横浜市にて創業以来、バナナの輸入と 加工に携わってまいりました。 2000年当初、バナナをはじめ、輸入農産物の「ポストハーベスト農 薬問題」が大きな問題として取り上げられ、バナナ流通に関する立場 から、問題意識を抱き、有機バナナの開発と普及を目指して貴組合をお たすねしたのがきっかけとなり以来お付き合いをさせていただいてお ります。ポストハーベストフリーのフィリピン産バナナから、今日ではエ クアドル、ペルーなど、有機バナナの産地も多様化しておりますが、今 後とも生産者や流通経路が明確な、安心安全なバナナの供給に努めて まいります。宜しくお願い致します。

割れが発生しやすいです。価格 を下げてご案内しておりますが、食べ られないような割れがありましたら、 ご連絡ください。



**昔懐かしい香り高く酸っぱい夏みかん**  
神奈川県産  
神奈川県 小田原市の 秋澤雅美さん。  
**117 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)**

**木成りで熟したものを注文が来たら 収穫しています**  
静岡県南伊豆町の 石川憲一さん。

※写真は1kgです  
**無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**MECの甘夏みかん**  
**118**  
1.5kg前後 **645円(税込)**  
5kgネット **2150円(税込)**

### サンダの彩コンプレックス



**119 JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **315円(税込)**  
高知県香美市の小田智徳さん他。 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。

**120 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)**  
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。

**121 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミニトマト**  
250g **345円(税込)**  
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。

**180919 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)**  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

※イメージ  
**122 JAS**  
アピオスファーム(宮崎県)  
**ピーマン**  
150g **285円(税込)**  
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、 テルフィン顆粒水和剤)使用。

※サイズ・色の変 更 可能性 がありま す  
**181286 JAS**  
滝本農場(北海道)  
**グリーンアスパラ**  
100g **340円(税込)**  
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。農薬・化 学肥料不使用。

**123 JAS**  
滝本農場(北海道)  
**ホワイトアスパラ**  
100g **388円(税込)**  
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。農薬・化 学肥料不使用。

**124 JAS**  
滝本農場(北海道)  
**パープルアスパラ**  
100g **490円(税込)**  
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。

**125 無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**野ざき**  
200g **180円(税込)**



**煮物や炒め煮に♪**  
静岡県南伊豆町の 石川憲一さん。  
**126 無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**野ざき**  
200g **180円(税込)**

さっと湯がいて、酢みそ和え、マヨ ネーズ和え、おひたし、サラダに。 また、汁の実、刺身のつまなどに

**127 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)**  
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。

**128 JAS**  
山口農園(奈良県)  
**有機ほうれん草**  
150g **250円(税込)**  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農 薬・化学肥料不使用。

神奈川県産 ※代 替性 がありま す  
**181651 無農薬 低化学肥料**  
あ・すばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **180円(税込)**  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

※イメ ージ  
**129 無農薬 無化学肥料**  
タテノファーム(山梨県)  
**レタス**  
1個 **260円(税込)**  
山梨県北杜市の立野健さん。又は清 水浩二さん。

※イメ ージ  
**130 JAS**  
タテノファーム(山梨県)  
**サニーレタス**  
1個 **230円(税込)**  
山梨県北杜市の立野健さん。

下ごしらえのポイント  
根元の硬い部分はカットしてゆ での。シャキシャキ感を残すよ うに、ゆですぎない方がおいしい。 目安は1分半ほど。  
**126 低農薬 無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**おかひじき**  
80g **200円(税込)**  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島 一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取 (在来種)です。有機許容農薬BT剤(生 物農薬)のみ使用予定。

**実は即席漬けに 葉はお味噌汁に**  
ラディッシュの実(約5個)を薄切 りしてボウルに入れ塩を振って軽 く塩揉みする。軽く水をきいたら 酢大さじ2、顆粒和風だし1つま を合わせる。

**180944 JAS**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**水菜**  
200g **220円(税込)**  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

神奈川県産 ※代 替性 がありま す  
**132 無農薬 低化学肥料** **今季最終**  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **230円(税込)**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**135 蔵 JAS**  
長岡物産(静岡県) 3日  
**季節の野菜5品目サラダ**  
50g **285円(税込)**  
その時期の旬の国産有機栽培のキャバ ヅ、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。

**181663 蔵 JAS**  
長岡物産(静岡県) 3日  
**季節のオーガニックケールサラダ**  
20~30g **315円(税込)**  
その時期の旬の国産有機栽培のケ ールを厳選。洗浄済み。

**136 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **235円(税込)**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**131 無農薬 無化学肥料**  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **200円(税込)**  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

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

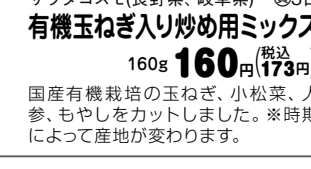
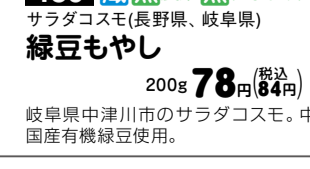
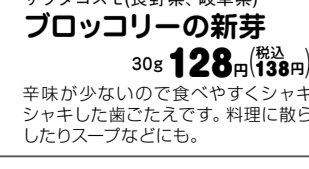
**134 無農薬 無化学肥料** **神奈川県産**  
あ・すばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188円(税込)**  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**138 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの芽**  
30g **128円(税込)**  
辛味が少ないので食べやすくシャキ シャキした歯ごたえです。料理に散ら したりスープなどにも。

**139 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。

**140 蔵 JAS**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 3日  
**有機玉ねぎ入り炒め用ミックス**  
160g **160円(税込)**  
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。

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



### 有機野菜の味覚と栄養をそのまま手軽にお弁当のおかず!

**合わせ酢**  
酢大さじ1.5、砂糖大さじ1、醤油大さじ1/2



**141 蔵** 長岡物産(静岡県) 大根と人参(旬)の野菜具材カット 180g **375円**(税込405円) こ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。

### 地元秋澤さんのらっきょうも今回ご案内!九州のらっきょうもお得にご案内!

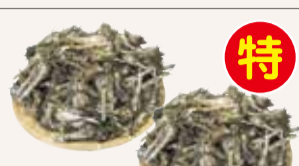
**宮崎県のらっきょうについて**  
・寒い日が多かった場合小さくなる場合があります。  
・気温が高い場合、芽が伸びてしまう場合があります。日によっては5ミリ以上伸びる場合もあります。芽が出たららっきょうも食べられます。ただ、食感がよくなかったり、味も少し落ちているかもしれません。漬けれない、食べられないものがございましたら、ご連絡ください。



**142 無農薬 低化学肥料** 秋澤マルミ農園(小田原市) **秋澤さんのらっきょう** 1kg **800円**(税込864円) 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります** **今季最終**  
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が漬けられます。

**143 調味料** 創健社 **らっきょう酢** 1000ml **700円**(税込756円)



**180245 無農薬 低化学肥料** 丸忠園芸組合(宮崎県) **らっきょう** 2kg **1790円**(税込1966円) 宮崎県小林市の堀ノ内勝馬さん他。

### 地元の農薬不使用の玉ねぎいろいろ

**玉ねぎ (ホワイトペアー)**  
食べ方…みずみずしく、ジュシーで甘みがあるのでサラダがおすすめ。水にさらさずにそのまま食べてみてください。



**145 無農薬 無化学肥料** NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんの玉ねぎ2kg** 2kg **780円**(税込842円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**無農薬 低化学肥料** 秋澤マルミ農園(小田原市) **玉ねぎ** 800g **144円**(税込154円) 1.5kg **350円**(税込378円) **180932 徳用**



**146 無農薬 無化学肥料** NO-RA~農薬~(愛川町) **玉ねぎ(ホワイトペアー)** 600g **300円**(税込324円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### 甘酢漬けに♪ 酢につけるとピンクになります



**147 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。



**148 無農薬 無化学肥料** NO-RA~農薬~(愛川町) **にんじん** 400g **250円**(税込270円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**149 無農薬 無化学肥料** NO-RA~農薬~(愛川町) **じゃがいも(レッドムーン)** 500g **240円**(税込259円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



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



**151 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。ネオニコチノイド系農薬不使用。



**152 無農薬 低化学肥料** すずらん会(北海道) **長いも** 300g **345円**(税込373円)



### 初夏のごぼうはやわらかくて食べやすい!

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。

**153 無農薬 低化学肥料** 丸忠園芸組合(宮崎県) **新ごぼう** 300g **345円**(税込373円)



### 茨城県行方市の長島昌裕さん。

**180907 無農薬 無化学肥料** 微生物農法の会(茨城県) **大根** 1本 **260円**(税込281円)



**154 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。



**155 無農薬 無化学肥料** NO-RA~農薬~(愛川町) **ズッキーニ** 1本 **198円**(税込214円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。※黄色が緑どちらかをお届けします。



**156 無農薬 無化学肥料** タデノファーム(山梨県) **キャベツ** 1玉 **300円**(税込324円) 山梨県北杜市の立野健さん。

### 香りに殺菌効果!



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

### 茨城県岩井市の飯塚一実さん。

**157 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)

### 山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。

**158 無農薬 無化学肥料** おきたま興農舎(山形県) **葉ねぎ** 100g **240円**(税込259円)

### 高知県香美市の小田智徳さん他。

**159 有機** 大地と自然の恵み(高知県) **有機ニラ** 100g **168円**(税込181円)

### コリコリとした食感が楽しめます

**160 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259円)



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

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

**166 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259円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**169 蔵 無農薬** 浪田産業(北海道) **舞茸** 100g **228円**(税込246円) 北海道厚岸郡厚岸町の浪田潤介さん。

**170 蔵 無農薬** えのきボーヤ(長野県) **えのき茸** 200g **130円**(税込140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**171 蔵 無農薬** 北村きのこ園(鳥取県) **不揃いエリンギ** 150g **220円**(税込238円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。

### 生姜焼きに!



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

### まるで菩薩? 黄金色の生姜

1991年に虚空蔵山(高知)の麓で突然見つかった変種で、虚空蔵菩薩からの授かりものとしてその名前が付けられました。「この品種の有機栽培は滅多にお目にかかれないよ」と、自慢げな大森さん。柔らかい繊維と旨みとまろやかさを含んだ辛みがあります。

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

### 畑の美味しいところをお届けします



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

### 種はすべて自家採取!



**168 無農薬 無化学肥料** 湘南森と農の研究会(神奈川県) **森農研の野菜セット5品** 5品 **1250円**(税込1350円) 神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

### 生きくらげ

**173 蔵 無農薬** 南国きのこ苑(鹿児島県) **生きくらげ** 50g **178円**(税込192円) 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

### マッシュルーム

**175 蔵 無農薬** 三蔵農林(岡山県) **マッシュルーム** 100g **265円**(税込286円) 岡山県瀬戸市片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

**174 蔵 無農薬** 割野きのこ組合(新潟県) **大粒なめこ** 120g **175円**(税込189円) 新潟県津南町的小林一男さん。

**176 蔵 無農薬** 山口椎茸園(愛知県) **原木生しいたけ** 100g **268円**(税込289円) 愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

178 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)  
80g×2 **500円**(税込540円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わってください 酸化防止剤不使用



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

📅凍 📅不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
キハダまぐろのたたき丼セット  
40g×2 **368円**(税込397円)

179 📅  
40g×4 **736円**(税込756円)  
180 徳用  
40g×4 通常本体 **700円**(税込756円)  
あつざりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

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

船内凍結のメバチマグロの柵です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

クセのない味わいもちっとした食感



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

182 📅凍  
マストミ ◎15日  
トロピンチョウ(刺身用スライス)  
130g **643円**(税込694円)

太平洋東沖で漁獲された鮮度がよく、脂ののったピンチョウマグロを刺身用に加工しました。袋のまま解凍してください。

清流に生育する沢わさびです



原材料/本わさび(長野県)、食塩

183 📅凍  
マル井 ◎90日以上  
おろし本わさび  
5g×6袋 **378円**(税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です



原材料/カツオ(熊野灘)

184 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
かつおさしみ用  
250g前後 **840円** 通常本体 **800円**(税込864円)

特



185 📅凍  
五島水産 ◎180日  
あじのたたき  
80g **389円**(税込420円)

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにたたきにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

手軽な食べきりサイズ。杉板に盛り付けました



原材料/キダイ(日本海近海)、米酢、食塩

186 📅凍 📅不使用  
小浜海産物 ◎180日/米  
小鯛ささ漬  
通常本体 **440円** 425円(税込459円)

特



187 📅凍  
松岡水産 ◎180日  
北海道さけスモークサーモン  
40g×2 **480円**(税込518円)

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



お刺身やバター焼きなどに  
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。

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

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

原材料/ホタテ(北海道網走)

189 📅凍  
松木商店 ◎45日以上  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)  
100g **550円**(税込594円)



190 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら  
40g **680円**(税込734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



191 📅凍  
秋元商店 ◎45日以上  
厚岸のさんま  
5尾 **650円**(税込702円)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



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

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

揚げ物や煮物などに



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

原材料/ワカサギ(青森県)



194 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切  
5切(400g) **880円**(税込950円)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



195 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身  
3切(165g) **540円**(税込583円)

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



196 📅凍  
桃屋食品 ◎90日  
オホーツクサーモンステーキカット  
2枚(220g) **500円**(税込540円)

北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



197 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
真だら切身  
3切(180g) **430円**(税込464円)

真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。

もったいない!から生まれた旨い一品



199 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
もったいないナメタカレイ  
250g **398円**(税込430円)

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)



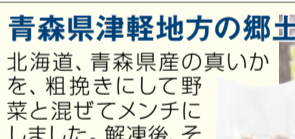
198 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
特大塩サバ  
1枚(240~300g) **398円**(税込430円)

熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



200 📅凍  
大新 ◎90日  
とれとれいわしタタキ身  
150g×2 **398円**(税込430円)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



201 📅凍 📅調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
手作りのいかメンチ  
5個(125g) **368円** 通常本体 **358円**(税込387円)

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。[GMO 飼料不分別]



特

いわしの旨みを凝縮



202 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
いわしの丸干し  
4本 通常本体 (約160g) **385円**(税込416円)

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



203 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎20日  
金ムロアジ開き  
1~2枚 **380円**(税込410円)

熊野灘産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。  
[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



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

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



205 📅凍  
丸共水産 ◎30日以上  
宗八カレイ一夜干し  
4枚(310g) **560円**(税込605円)

北海道産宗八カレイを塩のみで一晩干しました。解凍後、焼いてください。



206 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物  
2切(約140g) **448円**(税込484円)

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



207 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
もったいないチカー一夜干し  
200g **420円**(税込454円)

北海道厚岸産のチカを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼物やフライなどに。



208 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラー一夜干し  
200g(20~23尾) **395円**(税込427円)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一晩干しです。解凍後、焼いてください。



209 📅凍 📅不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し  
2枚 **368円**(税込397円)

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



210 📅凍 📅不使用  
中村海産 ◎90日以上/米  
氷見産まいわしみりん干し  
80g **328円**(税込354円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

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

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

脂がのった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

212 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 目鯛西京漬

2切(160g) 630円(税込680円) 国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。



213 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬

2切(140g) 450円(税込486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



214 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬

2切(160g) 450円(税込486円) ニューゼaland産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

昆布だし醤油がくせのない目鯛の味をひき立てます



原材料/目鯛(宮城県産)、醤油、砂糖、小麦発酵調味液、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、こんぶ

215 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・米 目鯛昆布だし醤油漬

2切(160g) 420円(税込454円) 宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

216 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麴漬

3切(150g) 510円(税込551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



217 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無添加明太子(上切)

180g 880円(税込950円) アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



218 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加たらこ(切子込)

60g 358円(税込387円) アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



219 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え 天然むきえび

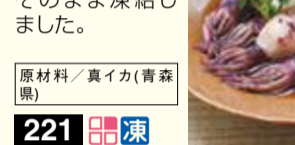
120g(約10-15尾) 646円(税込698円) パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



220 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え 天然むきえび(殻付き)

200g(10~15尾) 778円(税込840円) パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。

塩茹でや焼き物などに八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。



221 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか

180g 368円(税込378円) 350円(税込378円) 特



222 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつば抜き

3~6尾(230g) 398円(税込430円) 三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



223 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス

200g 680円(税込734円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



224 凍 播磨海洋牧場 ◎14日以上 播磨の玉姫牡蠣(むき身)

140g(6~9粒) 740円(税込799円) 播磨の漁師と育て方からこだわった真かきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。



225 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。

貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に



226 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝

150g 450円(税込486円) 原材料/しじみ貝(北海道網走湖)

武田食品冷凍から藤本水産に変わります

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

227 蔵 藤本水産 ◎30日以上 淡路島由良の天然塩蔵わかめ

150g 398円(税込430円) 原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩



228 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき

120g 298円(税込322円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



229 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす

100g 500円(税込540円) 佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



230 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん

50g 315円(税込340円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



231 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭

100g 648円(税込700円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬などに。



232 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼

2切(約120g) 498円(税込538円) ロシア産鱈ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



233 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・米 鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2(タレ付) 1600円(税込1728円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



234 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・米 いわし生姜煮

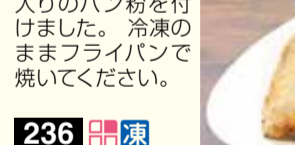
2本(100g) 298円(税込322円) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



235 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨

150g(20~25個) 388円(税込419円) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。

黒胡椒がピリッときています



236 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイシーフライ

3枚(150g) 通常本体 298円(税込311円) 288円(税込311円) 特



242 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ

半身4枚 480円(税込518円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵GMO飼料不分別]



237 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味

5枚(200g) 470円(税込508円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



239 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素

700g 通常本体 980円(税込1026円) 950円(税込1026円) 特

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



240 凍 川崎北部水産加工 ◎60日 刺身用天然イサキ

1冊(約60g) 638円(税込689円) 九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚から刺身用にサク取りました。解凍後、お刺身でどうぞ。



241 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・米 大林さんの手造り煮穴子

1尾(約100g) 870円(税込940円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。



243 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ

150g(5~6個) 500円(税込540円) 1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]



243 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ

150g(5~6個) 500円(税込540円) 1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]



**材料**

千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ ..... 50g  
 国産はるさめ ..... 20g  
 水 ..... 100ml  
 人参 ..... 半分  
 ピーマン ..... 1個  
 水菜(紫水菜) ..... 2~3株

**[A]**  
 酒 ..... 小1  
 塩、胡椒 ..... 少々

**[B]**  
 おろししょうが ..... 小さじ1/2  
 富士ゆずぼん酢 ..... 大2

**作り方**

- 1 人参とピーマンは千切りにし、豚肉にAをかけておく。
- 2 フライパンに春雨と水100mlを入れ、蓋をして茹でる。
- 3 沸騰後3~5分でザルにあげ、軽く流水で冷やしたら水気を切っておく。
- 4 ③のゆで汁はフライパンに残し①を並べて蒸し焼きにする。
- 5 お肉に火が通ったらザルにあげて水気を切り、③と混ぜる。
- 6 器に盛り、水菜を添えたらBをかけていただく。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**244 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
 通常本体 200g **620円** (税込) **605円** (税込) **653円** (税込)

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

**245 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** (税込)

ほどよい脂とキメの細さが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**255 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ローススライス**  
 200g **513円** (税込) **554円** (税込)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**256 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ロースブロック**  
 400g **1025円** (税込) **1107円** (税込)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

**246 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** (税込)

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。

**247 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
 200g **540円** (税込) **583円** (税込)

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。

**水餃子**

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

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

**248 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚バラスライス**  
 200g **440円** (税込) **475円** (税込)

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。

**249 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
 200g **440円** (税込) **475円** (税込)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

**250 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ヒレ口カツ用**  
 150g **575円** (税込) **621円** (税込)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

**251 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚スペアリブ**  
 通常本体 300g **620円** (税込) **605円** (税込) **653円** (税込)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

**258 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚小間切れ**  
 200g **360円** (税込) **389円** (税込)

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。

**259 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚挽き肉(餃子用)**  
 通常本体 200g **310円** (税込) **292円** (税込) **315円** (税込)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**252 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** (税込)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

**253 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** (税込)

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。

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

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

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

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。

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

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

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

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

**260 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** (税込)

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。

**261 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** (税込)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

**268 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉徳用**  
 500g **780円** (税込) **842円** (税込)

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

**269 凍** 秋川牧園 ◎270日  
**秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)**  
 350g **655円** (税込) **707円** (税込)

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

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

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

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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**264 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏砂ぎも**  
 300g **380円** (税込) **410円** (税込)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

**270 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽先**  
 通常本体 400g **480円** (税込) **455円** (税込) **491円** (税込)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

**271 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
 200g **350円** (税込) **378円** (税込)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

**272 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
 200g **378円** (税込) **408円** (税込)

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**273 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛サーロインステーキ**  
 1枚(170g) **1980円** (税込) **2138円** (税込)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

**274 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛モモスライス**  
 通常本体 180g **1120円** (税込) **1068円** (税込) **1153円** (税込)

もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚。

**275 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
 180g **948円** (税込) **1024円** (税込)

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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

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。

**国産熟成牛 (北海道)**

**278 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
 200g **1150円** (税込) **1242円** (税込)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

**279 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛カレーシチュー用**  
 200g **935円** (税込) **1010円** (税込)

煮込み料理に最適な角切りです。

**275 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
 180g **948円** (税込) **1024円** (税込)

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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

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。

**280 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** (税込)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

**281 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** (税込)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

**282 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
 通常本体 250g **825円** (税込) **800円** (税込) **864円** (税込)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



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



**285** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加ボンレスハムブロック  
80g **460円** (税込497円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**286** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加プレスハムスライス  
100g(7枚) **460円** (税込497円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**289** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
徳用無添加ウインナーソーセージ  
160g(7~9本) **535円** (税込578円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**290** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加チーズウインナー  
100g **425円** (税込459円)  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**291** **冷蔵**  
丹沢農場  
粗挽きウインナー  
160g **384円** (税込415円)  
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**292** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場  
ミニフランク  
160g(4本) **375円** (税込405円)  
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



**293** **冷蔵**  
ハム工房ジロー  
無添加ベーコンスライス  
100g(6~7枚) **530円** (税込572円)  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます**  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**296** **凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米  
千野さんの豚みそ漬け厚切り  
2枚(200g) **600円** (税込632円) **特**



**297** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎60日以上/豆・麦・米・落  
豚モツスタミナ焼(味噌)  
200g **365円** (税込394円)  
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**

塩麹で柔らかさと旨みに加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



**302** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
秋川牧園フライドチキン  
300g **870円** (税込940円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

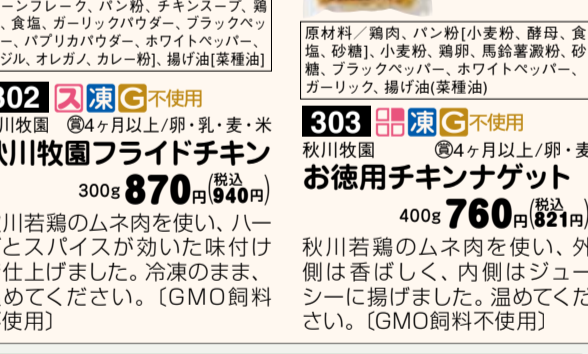
サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



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


**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

魚介の旨味と風味たっぷりのアクアパッツァ作りに



**306** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎45日以上/米  
アクアパッツァソース  
100g **220円** (税込238円)  
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

夕食のもう一品やお弁当のおかず



**308** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
神山鶏のとりに南蛮  
200g **430円** (税込464円)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/野菜(玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、酒、魚醤、菜種油、黒酢、食塩、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス粉末、コンショウ、オレガノ、パジル、タイム、唐辛子

**306** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎45日以上/米  
アクアパッツァソース  
100g **220円** (税込238円)  
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コンショウ)、菜種油、酒、魚塩、砂糖、生姜、ニンニク、食塩

**307** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米  
もったいないマグロのカツ  
150g **390円** (税込421円)  
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/玉ねぎ、牛肉(岩手県)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく

**298** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦  
総合農舎山形村のミートソース  
120g×2 **598円** (税込646円)  
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉(岩手県)、玉ねぎ、鶏卵、乾燥パン粉、牛脂、食塩、砂糖、黒胡椒

**299** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦  
短角牛と佐助豚のハンバーグ  
1個(160g) **580円** (税込626円)  
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

**フライパンで揚げるだけの簡単調理**



**287** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米  
豚レバーの唐揚げ(衣つき)  
125g **315円** (税込340円) (通常本体330円)  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚**  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**294** **冷蔵** **G不使用**  
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦  
無添加焼豚ブロック  
120g **645円** (税込697円)  
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい




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

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



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

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます**



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

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**飛鳥食品の人気商品**



**312** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
飛鳥の黒豚肉シューマイ  
12個(180g) **380円** (税込410円)  
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

**のどをつると通りすぎる食感が格別です**



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

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

飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
飛鳥の手作りミニ肉まん  
5個(250g) **398円** (税込430円)  
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**温めるだけの冷凍海老天**



原材料 / えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、揚げ油(米油)

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

**野菜を使った5種類の天ぷらセット**



原材料 / 揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、濃縮天つゆ[濃口醤油、粗製糖、味醂、食塩、鯉、エキスムロ鱈節、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布]

**317** 凍 不使用  
菅原食品販売 ◎120日以上/豆・麦・米  
**天ぷらセット(濃縮天つゆ付)**  
5種(各2個) **550円**(税込) **594円**  
カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。



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



**319** 凍 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306円**(税込) **330円**  
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



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



**321** 凍 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円**(税込) **443円**  
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



**326** 調味料  
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **250円**(税込) **270円**

**327** 調味料  
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **250円**(税込) **270円**

**328** 凍 調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**  
220g×2 **380円**(税込) **410円**  
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕



**329** 凍 調味料  
ニッコー ◎180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
10枚 **480円**(税込) **518円**  
北海道産美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。



**330** 凍 不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **298円**(税込) **322円**  
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



**331** 凍  
札幌中一 ◎30日以上  
**冷凍グリーンアスパラ(カット)**  
100g **398円**(税込) **430円**  
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**冷凍野菜**  
色が濃く、味がしっかりとした有機フルーツ

**334** 凍 不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニックラズベリー**  
150g **600円**(税込) **648円**  
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

**335** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちうどん。**  
200g×2 **240円**(税込) **259円**  
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**336** 凍  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **540円**(税込) **583円**  
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

**337** 蔵 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**  
120g×2 **250円**(税込) **270円**  
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

**332** 凍  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550円**(税込) **594円**  
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

**333** 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。

**338** 蔵 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン鰹醤油**  
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**  
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

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

**340** 蔵 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 冷し中華(醤油味)**  
120g×2 **350円**(税込) **378円**  
国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

**341** 蔵 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 **368円**(税込) **397円**  
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

**342** 蔵 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **210円**(税込) **227円**  
やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

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

**344** 凍  
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米  
**丸ごと赤かぶ**  
150g **420円**(税込) **454円**  
飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

**345** 凍  
飛騨高山よしま農園 ◎30日以上/米  
**赤かぶ甘酢漬**  
130g **398円**(税込) **430円**  
飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で浅漬けにしました。

**346** 凍  
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米  
**飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬**  
100g **368円**(税込) **397円**  
赤かぶ漬けときゅうりなどを細かく刻み、混ぜ込みました。おにぎりの具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

**347** 凍  
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米  
**きゅうり酒粕漬**  
2本入 **450円**(税込) **486円**  
飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬けて熟成させました。

**348** 蔵  
秋澤マルス農園(小田原市) ◎6ヶ月以上  
**秋澤さんの梅干し**  
300g **800円**(税込) **864円**  
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬込みました。大小粒が混じっています。

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

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

**350** 蔵 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切干大根煮物**  
120g **285円**(税込) **308円**  
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

**351** 蔵 不使用  
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦  
**ひじきと大豆の煮物**  
120g **285円**(税込) **308円**  
ひじきを大豆やこんにゃくと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

**352** 蔵  
かじかわ農場食品 ◎90日  
**甘さひかえめ きんときまめ**  
120g **248円**(税込) **268円**  
北海道産金時豆を使い、甘さをひかえめにし、あっさりとしたうす味に炊き上げました。

**353** 蔵 不使用  
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
40g **260円**(税込) **281円**  
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりとした佃煮です。

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



こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



**361** **蔵G**不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
**山上 かまぼこ(白)**  
150g 通常本体 **810円** (税込) **800円** (税込) (864円)  
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。

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

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

**364** **8蔵G**不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
**いか巻き**  
33g×4 **310円** (税込) (335円)  
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

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

原材料/だし汁(鰹煮干、昆布)、大根、ロールキャベツ(キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん)、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス  
**360** **蔵G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米  
**夏おでん**  
430g (固形量290g) **580円** (税込) (626円)  
冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままでどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

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

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

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

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

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

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

蛇腹に切ったきゅうりとかにかまのサラダ風酢の物♪



**373** **蔵G**調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**自然派styleかにかま**  
6本(約85g) **210円** (税込) (227円)  
**374** **2パック** **398円** (税込) (430円)  
6本(約85g) 通常本体 ×2

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

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

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

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

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

**378** **蔵G**不使用  
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月  
**静岡県産たけのこ水煮**  
120g **450円** (税込) (486円)  
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックに仕上げました。煮物や炒め物などに。

**379** **蔵G**不使用  
創健社 ◎90日  
**昔のまんまこんにやく**  
280g **180円** (税込) (194円)  
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

**380** **蔵G**不使用  
創健社 ◎90日  
**有機しらたき**  
200g **200円** (税込) (216円)  
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

**381** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **300円** (税込) (324円) (放) 不検出 <2.1<2.3

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

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

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

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

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

**387** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**越後娘よせ豆腐**  
330g **375円** (税込) (405円)  
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

**389** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の青大豆寄せ**  
200g 通常本体 **230円** (税込) **220円** (税込) (238円)  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。

**390** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g **230円** (税込) (248円)  
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

**濃厚な胡麻の風味**  
**レシピ**  
揚げ出しがんもどき  
温かくても冷やしても美味しい  
さっぱりおろしで揚げ出しがんもどき

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

**398** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**眞だくさんがんも**  
80g×2枚 通常本体 **314円** (税込) **300円** (税込) (324円)  
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが、山いも粉、切り昆布、塩、黒ごま、菜種油(オーストラリア)

**391** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 ステーキ豆腐**  
300g **340円** (税込) (367円)  
木綿豆腐をしっかりと水をしり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。(放) 不検出 <2.1<2.3

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

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

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

**395** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の厚揚**  
2個(約180g) **180円** (税込) (194円)  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

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

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に、これらが旬のゴーヤを入れ、国産菜種油で揚げました。暑い季節にはオーブントースターや網焼きで。  
**397** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(ゴーヤ)**  
2枚 **440円** (税込) (475円)

**焼いて美味しい油揚げのお惣菜**  
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。  
**399** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)**  
通常本体 **296円** (税込) **280円** (税込) (302円)  
4個

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

**402** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円** (税込) (170円)

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



**仕込む日の朝に大豆をひき割り上げています**

**おまとも 特価**

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

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

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

タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

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。

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

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

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

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

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

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

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

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

**昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆**

茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

**411** **蔵** **G**不使用  
野呂食品 ©10日/豆  
鎌倉山 手づくり小粒納豆  
80g **170**円(税込) **184**円

原材料 / 茨城県産大豆、納豆菌



**香ばしいもちもちとした食感の平らなあんぱん**

原材料 / 五穀穀、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ(兵庫県) [乳製品GMO飼料不分別]

「五穀穀」(小倉穀をベースに、米・粟・きび・ハト麦を入れた穀)を包み込み焼きあげました。

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

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

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

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

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

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

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

国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油 [乳製品GMO飼料不分別]

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

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]

**長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり♪**

小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザーりんご、ビートルニュー糖、レモン果汁、シュガーバター(よつ葉バター、甘じょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー [乳製品GMO飼料不分別]

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

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

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

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

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

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

国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉 [乳製品GMO飼料不分別]

**425** **蔵**  
サラ秋田白神 ©3日/麦  
白神ソフトフランス  
350g **405**円(税込) **437**円

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

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

小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

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

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

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

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

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

国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩 [乳製品GMO飼料不分別]

**430** **蔵** **G**不使用  
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
五穀アンパン  
1個(約90g) **175**円(税込) **189**円

「五穀穀」(小倉穀をベースに、米・粟・きび・ハト麦を入れた穀)を包み込み焼きあげました。

**431** **蔵** **G**不使用  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
酵母クッキー(焙煎玄米)  
5個(約72g) **450**円(税込) **486**円

**433** **蔵** **G**不使用  
ワールド ©180日以上/乳・豆・麦  
レンジdelほっこりカレーパン  
90g×3 **480**円(税込) **518**円

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

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

**435** **蔵**  
無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月  
甘夏と伊予柑のマーマレード  
220g **600**円(税込) **648**円

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

**436** **蔵** **G**不使用  
創健社 ©180日/乳・豆  
生チョコレートペスト  
160g **440**円(税込) **475**円

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。 [乳製品GMO飼料不分別]

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

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

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

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

**439** **蔵**  
ムソー ©5ヶ月以上/米  
玄米フレーク・プレーン  
150g **360**円(税込) **389**円

国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。

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

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

**441** **蔵** **G**不使用  
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦  
豆乳仕立てのにんじんスープ  
180g **160**円(税込) **162**円

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

**442** **蔵** **G**不使用  
創健社 ©180日以上/豆・麦  
オニオンスープ  
6g×4食 **530**円(税込) **572**円

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

**443** **蔵** **G**不使用  
創健社 ©150日以上/豆・麦  
けんちん汁みそ仕立て  
10g×4食 **550**円(税込) **594**円

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

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

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

**445** **蔵** **G**不使用  
ワールド ©180日以上/乳・豆・麦  
レンジdelほっこりカレーパン  
90g×3 **480**円(税込) **518**円

**446** **蔵** **G**不使用  
サラ秋田白神 ©3日/麦  
白神ふぞろいプチパン  
10個 **435**円(税込) **470**円

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**447** **蔵** **G**不使用  
サラ秋田白神 ©3日/麦  
白神はちみつパン  
150g **330**円(税込) **356**円

小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

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

ゆで卵のピクルス♪



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]

小幡畜産 /卵

穂の香卵

10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)
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]

JAやさと /卵

産直たまご

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



105 蔵

秋川牧園のたまご 10個

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 蔵

百姓屋敷じろむ/すぎな舎 平飼いの有精卵10個

10個 590円 (税込637円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの無洗卵。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

よつ葉牛乳

1ℓ 260円 (税込281円)

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秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

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]



タカハシ乳業 ◎5日/乳

那須のおいしい牛乳

1000ml 380円 (税込410円)

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]

よつ葉乳業 ◎14日/乳

カフェインレスよつ葉カフェオレ

200ml 100円 (税込108円)
1000ml 260円 (税込281円)



函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml 195円 (税込211円)
1000ml 330円 (税込356円)
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

函南東部農協 ◎10日/乳

丹那全乳ヨーグルト

500g 275円 (税込297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ンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

よつ葉シュレッドチーズ

250g 520円 (税込562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g 145円 (税込157円)



よつ葉乳業 ◎17日/乳

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 215円 (税込232円)
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



函南東部農協 ◎12日/乳

丹那N-1ヨーグルト

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



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

牧場のカスタードプリン

100ml 210円 (税込227円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

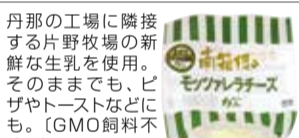
コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎90日/乳

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) 360円 (税込389円)



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

函南東部農協 ◎35日/乳

南箱根のモッツァレラチーズ

100g 585円 (税込632円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉バター(加塩)

150g 305円 (税込329円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml 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]



函南東部農協 ◎5日/乳

丹那生クリーム

200ml 435円 (税込470円)
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛸まい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

463 白米 2kg 950円 (税込1026円)
464 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
465 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム



庄内つや姫 低農薬無化学肥料

472 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
473 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

秋田県 ライスロッヂ大潟



あきたこまち 無農薬無化学肥料

466 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
467 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
468 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
469 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
470 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

474 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

475 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
476 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

477 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
478 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

479 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

181316 創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび

170g 650円 (税込702円)

181328 創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ

170g 530円 (税込572円)

181330 ミエハク ◎6ヶ月以上

押麦

800g 510円 (税込551円)

181341 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大潟 /米

米ぬか

1kg 198円 (税込214円)

高知県 高生連



高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

480 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
481 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

高知ヒノヒカリ 除草剤無化学肥料

482 白米 通常本体 2400円 (税込2484円)
483 玄米 通常本体 2300円 (税込2376円)
高知県四万十町の西山和明さん。

広島県 福本嘉近



広島恋の予感 JCS

484 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
485 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
486 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
487 玄米 5kg 3330円 (税込3596円)
広島県三原市の福本嘉近さん。

181353 マルアイ食品 ◎1年/米

麴屋甚平熟成ぬか床

1kg 540円 (税込583円)
米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

181365 マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか

400g 280円 (税込302円)
米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させました。

特

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です

価格改定しました



488 **不使用**  
石崎 幸寛 **20日以上**  
干しいも(栃木県・石崎)  
150g **570円(616円)**  
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者本人が加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

489 **凍** **G**調味料  
岩手阿部製粉 **90日以上/米**  
もち料理シリーズあんもち  
200g **460円(497円)**  
こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

490 **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 **90日以上/豆・米**  
もち料理シリーズずんだもち  
200g **460円(497円)**  
ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

494 **不使用**  
道南伝統食品協同組合 **120日/米**  
富士酢使用・酢昆布  
12g **210円(227円)**  
真昆布(北海道)、米酢

追熟して最も美味しい状態の  
ラフランスがたっぷり



493 **G**不使用  
サンコー **2ヶ月/豆・麦・米・え**  
小魚スナック  
55g **240円(259円)**

495 **凍** **G**不使用  
ニッコー **365日/卵・豆・麦**  
豆乳カステラ  
5切 **328円(354円)**

505 **不使用**  
アルマテラ **3ヶ月以上**  
国産果実の贅沢ゼリーラフランス  
145g **295円(319円)**

488 **不使用**  
石崎 幸寛 **20日以上**  
干しいも(栃木県・石崎)  
150g **570円(616円)**

491 **凍** **G**不使用  
ハマセイ **360日/麦・米**  
冷凍ミニ鯛焼き  
30g×10個 **430円(464円)**  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

492 **G**不使用  
創健社 **120日/豆・麦・米**  
ポテトチップス野菜コンソメ味  
60g **180円(194円)**  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

493 **G**不使用  
サンコー **2ヶ月/豆・麦・米・え**  
小魚スナック  
55g **240円(259円)**

495 **凍** **G**不使用  
ニッコー **365日/卵・豆・麦**  
豆乳カステラ  
5切 **328円(354円)**

おまとも  
特価

496 **不使用**  
ネオファーム **6ヶ月**  
レーズン(干しぶどう)3袋  
120g×3 **899円(971円)**  
レーズン(カリフォルニア)

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

歯ごたえと香ばしさが  
魅力の落花生です

498 **G**  
ネオファーム **6ヶ月**  
アーモンドロースト  
50g **448円(484円)**  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

手軽にお召し上がりいただけるカップ入り

501 **G**不使用  
ムソー **60日/豆・麦・米**  
ところてん(たれ付)  
200g(固形量180g) **202円(218円)**

小粒でちょうどいい、冷やしてつるんと  
食べたいデザート

502 **G**不使用  
サンコー **5ヶ月**  
小粒水ようかん  
16g×12 **300円(324円)**

ネオファームのドライフルーツ & ナッツ

498 **G**  
ネオファーム **6ヶ月**  
アーモンドロースト  
50g **448円(484円)**  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

499 **不使用**  
ネオファーム **6ヶ月**  
松の実3袋  
30g 通常本体 ×3 **1178円(1272円)**  
中国産松の実

原材料 / 落花生(神奈川県中井町)

500 **G**  
大原農園(中井町) **2ヶ月以上/落**  
大原さんのから付落花生  
200g **960円(1037円)**  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

小豆のやさしい風味がお口に広がる  
なめらかな舌ざわりの水ようかんです

503 **不使用**  
野中 **45日以上**  
野中の水ようかん・こし  
80g **220円(238円)**

小豆の風味が心地よく  
なめらかな食感です

504 **不使用**  
野中 **45日以上**  
野中の水ようかん・小倉  
80g **220円(238円)**

北海道産大豆使用  
昔懐かしいきなこのお菓子

506 **不使用**  
札幌第一製菓 **90日/豆・米**  
きなこねじり  
120g **248円(268円)**  
北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

特

507 **不使用**  
東和製菓 **3ヶ月以上/豆**  
完熟梅ゼリー  
130g 通常本体 **338円(365円)**  
水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

りんごとぶどう、2種類の味が  
楽しめるアソートタイプ

509 **不使用**  
花田食品 **90日以上**  
りんごちゃん&くれーぶる  
90ml×5本(りんご3本、ぶどう2本) **480円(518円)**  
国内産のりんごとぶどう果汁100%使用。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は使用していません。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています

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

511 ~ 513 木次乳業  
選過お届けになります

511 **凍** **G**不使用  
木次乳業 / 卵・乳  
VANAGA バニラ  
120ml **299円(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〕

512 **凍** **G**不使用  
木次乳業 / 卵・乳  
VANAGA ビターチョコ  
120ml **299円(323円)**  
国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

兵庫県淡路島 井天堂

オーストリアを代表する  
チョコレートケーキ「ザッハトルテ」

514 **凍** **G**不使用  
井天堂 **60日/卵・乳・麦**  
ザッハトルテ  
12cm **1020円(1102円)**  
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

北海道産マスカルポーネ、クリーム  
チーズがたっぷりの上質な食感

515 **凍** **G**不使用  
井天堂 **30日/卵・乳・麦**  
井天堂ミニカップティラミス  
2個 **790円(853円)**  
スプーンで食べられる、濃厚でコクのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す  
生菓子

6月限定

516 **凍** **G**不使用  
菓房はら山 **90日/卵・米**  
季節の上生菓子  
4種(各1個) **1200円(1296円)**  
川涼み/砂糖、小豆、白玉粉、もち米、白隠元、寒天、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 井戸辺の夏/砂糖、白隠元、上粉、もち米、黒胡麻、小豆、寒天、馬鈴薯澱粉 青葉/砂糖、小豆、白隠元、鶏卵、南瓜、うるち米、粉末緑茶、寒天 撫子/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、南瓜、白玉粉、もち米、馬鈴薯澱粉〔卵GMO飼料不使用〕

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種のどら焼きを楽しめます

6月3回

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

6月3回

518 **凍** **G**不使用  
菓房はら山 **120日/米**  
ほうじ茶大福  
40g×5 **630円(680円)**



**特**

**547** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**四季の味噌たれ**  
通常本体 200g **360円** (税込) **350円** (税込) (378円)  
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

**545** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌オリジナル**  
400g **530円** (税込) (572円)

**546** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌レギュラー**  
400g **420円** (税込) (454円)

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**548** **1**ℓ **500円** (税込) (540円)

**549** **1.8**ℓ **760円** (税込) (821円)

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

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**550** **360**ml **440円** (税込) (475円)

**551** **1**ℓ **765円** (税込) (826円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

**旨みがあって ツンとした感じが無い**

●酢の物

原材料/小麦(国産)  
**554** **500**ml **280円** (税込) (302円)

内堀醸造 ◎2年/麦  
**純麦の酢**

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

**はちみつとりんご酢でドリンクに**

原材料/りんご果汁  
**555** **500**ml **495円** (税込) (535円)

横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**

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

**542** **6**月3回 **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898円** (税込) (970円)

**543** **6**月3回 **G**不使用  
核中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960円** (税込) (1037円)

**6**月3回  
**544** **6**月3回 **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550円** (税込) (594円)

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

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

**552** **8**歳 **G**不使用  
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米  
**昆布不使用のつゆ**  
900ml **867円** (税込) (936円)

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

**553** **180**ml **440円** (税込) (475円)

光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**

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

**G**不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**565** **1250**g **920円** (税込) (994円)

**566** (小) **600**g **590円** (税込) (637円)

価格改定しました

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾り方で搾りました。

**567** **825**g **1430円** (税込) (1544円)

堀内製油 ◎180日以上  
**国産なたねソフト油**

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

**8**  
風と光  
**喜界島黒糖**  
**557** (粉末) 110g **380円** (税込) (410円)

**558** (かち割り) 110g **380円** (税込) (410円)

価格改定しました

**559** **1**kg **240円** (税込) (259円)

青い海  
**沖縄の塩(シママース)**

**560** **300**g **200円** (税込) (216円)

青い海  
**海の華(やしお)**

**561** **500**ml **850円** (税込) (935円)

白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**

**562** **720**ml **1000円** (税込) (1100円)

大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**

**563** **500**ml **710円** (税込) (767円)

都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**

**564** **720**ml **780円** (税込) (842円)

味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**

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

**565** **300**g **200円** (税込) (216円)

青い海  
**海の華(やしお)**

ココナッツオイル本来の香りがほのかにします

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く\*非加熱自然製法です。

**568** **280**g **2400円** (税込) (2592円)

ココウェル ◎12ヶ月以上  
**有機ココナッツMCTオイル**

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

**569** **460**g **1000円** (税込) (1080円)

ココウェル ◎12ヶ月以上  
**有機プレミアムココナッツオイル**

炒め物や揚げ物などの加熱料理にオススメです

**570** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330円** (税込) (356円)

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

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

**563** **500**ml **710円** (税込) (767円)

都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**

**561** **500**ml **850円** (税込) (935円)

白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**

**562** **720**ml **1000円** (税込) (1100円)

大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**

**564** **720**ml **780円** (税込) (842円)

味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**

**576** **225**g **380円** (税込) (410円)

光食品 ◎1年/米  
**有機ピザソース**

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

**577** **300**g **315円** (税込) (340円)

高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**

原材料/トマト、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく

**578** **390**g **250円** (税込) (270円)

ナガノトマト ◎12ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**

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

**使い勝手の良い 「だし一番」シリーズ**

**570** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330円** (税込) (356円)

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。[GMO飼料不分別]

**573** **300**ml **310円** (税込) (335円)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**

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

**574** **300**ml **350円** (税込) (378円)

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**

**575** **300**ml **350円** (税込) (378円)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**

**580** **8**歳 **G**不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**富貴の黒ごまドレッシング**  
200ml **490円** (税込) (529円)

**581** **200**ml **390円** (税込) (421円)

高橋ソース ◎180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。[GMO飼料不分別]

**572** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350円** (税込) (378円)

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。[乳GMO飼料不分別]

**573** **300**ml **310円** (税込) (335円)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**

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

**574** **300**ml **350円** (税込) (378円)

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**

**575** **300**ml **350円** (税込) (378円)

高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**

**576** **225**g **380円** (税込) (410円)

光食品 ◎1年/米  
**有機ピザソース**

**担当者おすすめ レシピ**

**マヨネーズドレッシングのサラダ**

材料(3人分)  
キャベツ……………4枚  
きゅうり……………1本  
人参……………1/2本  
ツナ缶……………1缶

【調味料】  
マヨネーズ……………大さじ2と1/2  
酢……………大さじ1と1/2  
砂糖……………大さじ1  
塩……………小さじ1/3  
玉ねぎのすりおろし……………3g

作り方  
①ツナ缶は油をきっておきます。野菜は5mmから1cm角に切ります。(人参は生でも茹でてOK)  
②調味料を混ぜてマヨネーズドレッシングを作り、①とドレッシングを混ぜて、皿に盛りつけて完成です!

**579** **300**g **520円** (税込) (562円)

ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズみよし村**

みよし村の平飼いの精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

**577** **300**g **315円** (税込) (340円)

高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**

原材料/トマト、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく

**578** **390**g **250円** (税込) (270円)

ナガノトマト ◎12ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**

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

**579** **300**g **520円** (税込) (562円)

ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズみよし村**

みよし村の平飼いの精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

**582** **150**ml **440円** (税込) (475円)

創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**えごま一番和風ドレッシング**

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

**583** **150**g **270円** (税込) (292円)

せいふてい ◎180日/豆・麦・米  
**カレールー**

**584** **115**g **352円** (税込) (380円)

創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**

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



**家族のために頑張っているお父さんへ感謝をこめて**

**3種の刺身を盛り合わせに**

6月3日

原材料/イサキ、サワラ、炙り、カツオ

**641** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工  
父の日の刺身セット  
3種 **1540**円(税込1663円)  
父の日におすすめしたいお刺身を詰め合わせました。

**ネタの良さは折り紙付き!**

6月3日

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

**642** 凍  
川崎北部水産加工  
旬のおまかせ寿司種セット  
5種 通常本体 **1500**円(税込1620円)  
(各4切) **1570**円

**香りがよく、うまみがたっぷり 少しあぶっても格別です**

6月3日

いか(北海道)、食塩

**181742** 凍  
ネイチャーズファINEスト  
素焼あたりめ  
28g **500**円(税込540円)

**かみしめるほど味わい深い おつまみの定番です**

6月3日

いか(北海道)、砂糖、食塩、清酒

**181754** 凍  
ネイチャーズファINEスト  
黄金さきいか  
30g **500**円(税込540円)

**有機コーヒーとカカオニブの心地よい苦み、甘さ控えめのカップケーキ**

6月3日

原材料/卵、小麦粉、砂糖、なたねサラダ油、カカオニブ、牛乳、小麦でん粉、有機インスタントコーヒー、食塩(卵GMO飼料不使用)【乳GMO飼料不分別】

**181729** 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗  
珈琲とカカオニブのカップケーキ  
3個 **730**円(税込788円)  
卵をたっぷりを使用したふんわり生地に、スーパーフードとして話題のカカオニブを混ぜ込みました。コーヒーの香りも豊かで食べ応えがあります。

**それぞれの味わいを楽しむクッキーセット。おつまみにしても**

6月3日

原材料/黒ごまスティックパイ(小麦粉、バター、砂糖、黒ごま)、チーズクッキー(小麦粉、牛乳、バター、チーズ、鶏卵、食塩)、きなこ黒糖クッキー(小麦粉、有機プルーン、なたね油、きな粉、砂糖、食塩)【卵GMO飼料不使用】【乳GMO飼料不分別】

**181730** G不使用  
ナチュラルド本舗  
クッキー3種セット  
3種各1袋 **1120**円(税込1210円)  
黒ごまスティックパイ、チーズクッキー、きなこ黒糖クッキーの3種類がセットになりました。

**唐辛子がピリリと効いて うま味のアクセントに**

6月3日

真イカ(北海道)、砂糖、食塩、清酒、とうがらし

**181766** 凍  
ネイチャーズファINEスト  
芳醇旨辛さきいか  
30g **500**円(税込540円)

**磯の香りが心地よく おつまみ、お茶うけに最適です**

6月3日

いわし(国内)、あじ(国内)、えび(国内)、砂糖、食塩、清酒

**181778** 凍  
ネイチャーズファINEスト  
磯の幸小魚あわせ  
32g **380**円(税込410円)

**宮城県仙台市 趙さんの味**

**辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです**

原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢)

**644** 蔵  
趙さんの味  
趙さんの味 熟成白菜キムチ  
200g **368**円(税込397円)  
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

**645** 蔵 G不使用  
趙さんの味  
趙さんの味 チャンジャ  
50g **380**円(税込410円)  
アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

**高知県宇佐 竹内商店**

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

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

**父の日に贈りたい特別なお酒**

**181780** 蔵  
天領酒造  
日野屋初夏純米大吟醸  
720ml **1600**円(税込1760円)  
岐阜県産酒造好適米【ひだほまれ】を100%使用した純米大吟醸の生貯蔵酒です。アルコール:14度/日本酒度:3/酸度1.3-1.5

**181791** 蔵  
越後鶴亀  
ワイン酵母仕込み純米吟醸  
720ml **1500**円(税込1650円)  
キリッとした酸味が心地良く、甘い香り、やさしい甘み、爽やかな酸を持ち合わせた現代の和食に合う日本酒です。アルコール/13%、日本酒度/-35

**181808** 蔵  
天領酒造  
本格焼酎 天真(米)  
720ml **3200**円(税込3520円)  
飛騨の酒造好適米「ひだほまれ」を100%使用して醸した焼酎です。「花酵母(なでしこ)」を使用。

**181810** 蔵  
エチゴビール  
有機栽培プレミアムビール  
330ml **293**円(税込322円)  
有機栽培の麦芽とホップで仕込みました。アルコール度数5.0%

**京都宮津 飯尾醸造**

**まるやかな旨みとコクの純米酢**

原材料/米、米こうじ、酵母

**648** 蔵  
飯尾醸造  
純米富士酢  
500ml **630**円(税込680円)  
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

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

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

6月3日

**650** 蔵 G不使用  
飯尾醸造  
富士ゆずぼん酢  
360ml **780**円(税込842円)

6月3日

**181717** 蔵  
飯尾醸造  
紅芋酢(大)  
500ml **2400**円(税込2592円)

**伝統製法を守る・伝える「鯉節」**

**181821** 蔵  
竹内商店  
本枯れ鯉節  
1節(約220g) **1200**円(税込1296円)

**181833** 蔵  
竹内商店  
本枯れ鯉節削り節  
40g **398**円(税込430円)

**181845** 蔵  
竹内商店  
鯉削りだし(荒削り)  
400g **1980**円(税込2138円)  
焙乾後の鯉節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉節削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

**181857** 蔵  
竹内商店  
宗田節削りだし  
100g **430**円(税込464円)  
宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

**181869** 蔵  
竹内商店  
新節削り  
50g **268**円(税込289円)  
水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

**181882** 蔵  
竹内商店  
鯉上粉  
100g **315**円(税込340円)  
鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

**181894** 蔵  
竹内商店  
生節  
約270g **528**円(税込570円)

**181870** 蔵  
竹内商店  
土佐のかつおの花吹雪  
80g **540**円(税込583円)  
土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

**181900** 蔵  
竹内商店  
焼かつお  
約200g **480**円(税込518円)