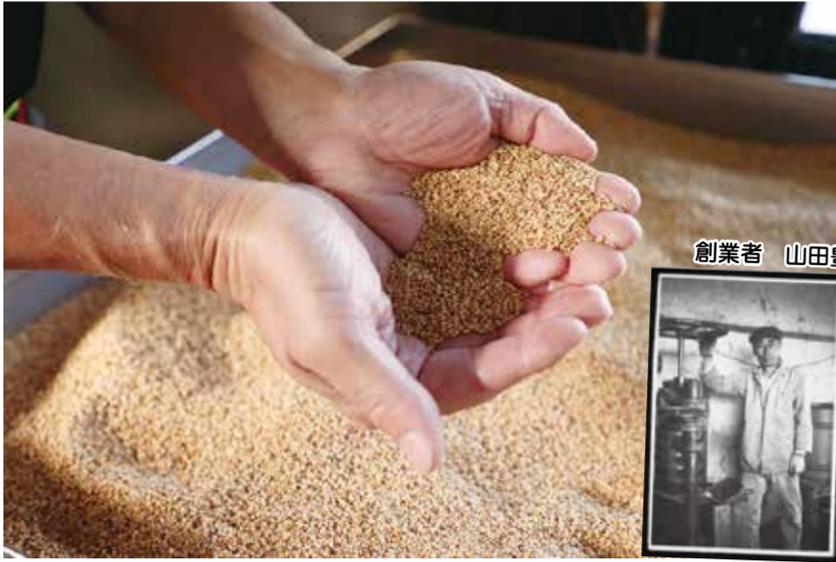


一粒一粒のごまにかける想い

ごまと共に88年、京都のへんこなごま屋 山田製油

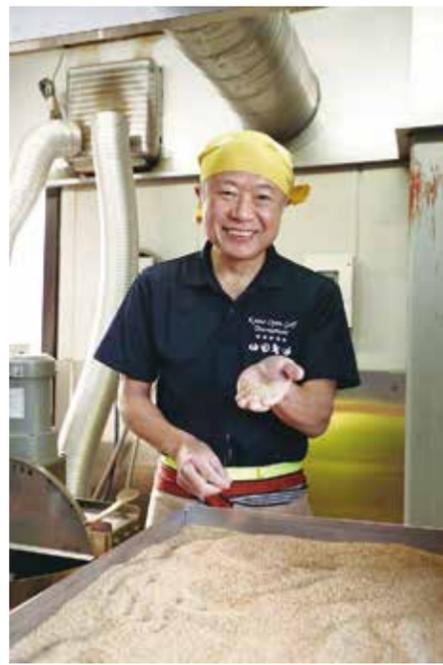


創業者 山田豊



創立40周年おめでとうございます。山田製油と取引していただき、もう13年が経過しました。お取引のスタートからの当社担当者は、役所勤めから転職してきた20代半ばの若手社員でしたが、その彼も今年で勤続15年の営業課長となりました。公務員出身で営業について全く解っていなかった当社社員に対して、親身に指導やサポートしていただいたことに大変感謝しております。製品の取引にとどまらず、社員の育成までしていただいたことは、やまゆり生協さんの3つの約束の一つである「生産者を応援する」を実践されている事例ではないでしょうか。それに併せて「未来の世代に対する責任」を指針とされていますが、これは山田製油理念の「世のため、人のため」と共通しています。これからのビジネスは商取引だけでなく、お互いの理想や理念を実現させる関係が大切だと考えています。そういう意味でも、やまゆり生協さんとは末長くお付き合いしていただきたい、素敵なパートナーだと確信しております。

株式会社山田製油代表 山田康一



冷やし麺など夏のメニューにまずはそのまま、続いてごま油、そしてすりすり、さらにねりねり、最後にごまらあ油を

今回限定



内容／一番絞りごま油(140g)×1、ごまらあ油(60g)×1、ごますりすり(3g×10)×1、ごまねりねり白(150g)×1

181924 山田製油
いつものメニューを簡単アレンジ！組み合わせ次第でいろいろ楽しめるお得なセットです。
4種 1710円(税込1847円)

「世のため、人のため」受け継いだ思いと伝統の製法で、ごまかしの製品を作り続けています。



京都・鹿児島・長崎県のごまを中心に仕入れをしています。あまり知られていませんが、国内流通の「ごま」の99%は海外産です。国産ごまは粒がやや小さく、海外産にはない味と香りがあります。

胡麻本来の高い香りと風味を甘みを楽しめます



原材料／白胡麻(鹿児島・新潟)

181936 山田製油 純国産 いらごま(白) 30g 500円(税込540円) ◎180日

181948 山田製油 純国産 すりごま(白) 30g 500円(税込540円) ◎150日

貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒りで仕上げています。和え物や、サラダ、炒め物などにどうぞ。



スタンダードな定番ごま油

初代から受け継がれた味と香り



181950 山田製油 へんこ一番絞りごま油 275g 800円(税込864円) ◎730日

原材料／食用胡麻油(パラグアイ他) パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。



山田製油とやまゆりの13年の歴史はこの商品から始まった。いつもの餃子が数段美味しくなるらあ油は伊達ではない！辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえます。

炒め物の仕上げに、中華の和え物やサラダに一滴でおいしさが引き立ちます



原材料／胡麻油(京都府)、唐辛子(大阪府)、桂皮(中国)、陳皮(和歌山県)、山椒(中国)、八角(中国)、生姜(熊本県)、ねぎ(鳥取県)

181961 山田製油 一番絞りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまラー油です。 60g 500円(税込540円) ◎365日



直火焙煎でさらに美味しくさらに香り際立つ

芳ばしい香りとしっかりとした胡麻の味



181973 山田製油 へんこ炒りごま(黒) 50g 250円(税込270円) ◎150日

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さず仕上げた香り豊かな炒りごまです。

181985 山田製油 ごますりすり(黒) 45g 300円(税込324円) ◎150日

黒ごまを丁寧に直火焙煎し、石臼でゆっくり挽きました。和え物や麺類などに。



クリーミーな食感と香り・甘みを引き出す石臼2回挽き製法。定番の和え物やごまだれはもちろん、ごま豆腐づくりにチャレンジしてみてください！

手づくりカンタン! 胡麻豆腐



181997 山田製油 ごまねりねり(白) 150g 600円(税込648円) ◎180日

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の石臼で、ゆっくり2回挽いて作ります。ごま和えなどに。

職人にはコーヒーを禁止するほど、確かな舌で確かめた高い品質のごまを厳選。すりごまは、御影石の石臼で丁寧に挽いた香り高い仕上がりが自慢です。

ずっとあんしん
もっとおいしい
コスモ食品特集



確かな食材を用いて、時間と手間を惜しまないコスモ食品は、釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法のルーをはじめ、子どもからお年寄りまで世代を超えて楽しんでいただける商品づくりを目指しています。

本格的な焼肉屋さんの味♪



精肉・惣菜・レストラン・食品・和菓子の5事業を主要事業としている、明治4年創業の老舗「柿安本店」監修の焼肉のたれです。松坂牛・松坂肉を知り尽くした柿安がおすすめする焼肉のたれをお楽しみください。



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

182002 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 辛口
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

本醸造醤油を使った豊かな風味の焼肉のたれです。辛口に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡麻、梅肉ビュレ、ブレンビュレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、枸杞の実

182126 凍
知床興農ファーム 30日以上
興農アングス牛ロース焼肉用
200g **980円 (税込)**

赤身の多いロース肉を使用。焼肉に最適な厚さにスライスしました。3mm厚

182014 不使用
コスモ食品 30日以上/卵・豆・麦・米
柿安 焼肉のたれ 中辛
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

行者にんにく、梅肉、松の実、クコの実、卵黄油を入れ中辛に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。[GMO飼料不分別]

赤ワイン仕立ての本格派♪



原材料/醤油(国内製造)、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごビュレ、肉エキス、レモン果汁、香辛料/増粘剤(加工でん粉)

182026 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
柿安 ステーキソース
130g 通常本体 400円 (税込) **380円 (税込)**

本醸造醤油に、おろし大根、ソテーオニオンをたっぷり使用しました。[GMO飼料不分別]

シチリア産レモン果汁使用♪



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

182038 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
柿安 レモンステーキソース
130g 通常本体 400円 (税込) **380円 (税込)**

レモンの風味が豊かなステーキソースです

ローストビーフやローストポークに♪



原材料/玉ねぎ(国産)、醸造酢(りんご酢、穀物酢)、醤油、食用植物油、砂糖、すりおろし西洋わさび、食塩、酵母エキス、ブラックペッパー/増粘剤(加工でん粉)

182041 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
柿安 ローストビーフソース
135g 通常本体 350円 (税込) **330円 (税込)**

青森県産りんご酢使用、化学調味料不使用のローストビーフソースです。

フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、きざみ生姜、鷹筋エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

182053 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
柿安 生姜焼きのたれ
350g 通常本体 500円 (税込) **480円 (税込)**

高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかにしました。

3~4人前の洋風のハンバーグソース♪



原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

182065 不使用
コスモ食品 30日以上/麦・米
柿安 デミグラスハンバーグソース
150g 通常本体 280円 (税込) **260円 (税込)**

赤ワインを使用したデミグラスの本格的なソースです。パスタソース作りにもおすすめです。[GMO飼料不分別]

お手軽調理で料理上手♪



原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 不使用
コスモ食品 30日以上/豆・麦・米
コスモ おいしい煮豚のたれ
150g 通常本体 200円 (税込) **180円 (税込)**

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。

野菜果実がたっぷり
お肉を炒めるだけで本格カレーに



原材料/果実・野菜(トマト、リンゴ、ニンジン、バナナ、セロリ、ニンニク、生姜)、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ゴマペースト、ココナッツクリーム、香辛料

182089 不使用
コスモ食品 6ヶ月以上/乳
グルテンフリーペーストSpicy
180g(5皿分) **598円 (税込)**

小麦粉を使わずに作ったグルテンフリーのカレールーです。[GMO飼料不分別]

すぐ溶けるフレークタイプ♪



原材料/小麦粉、食用油脂(パーム油)、りんごビュレ、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、ソテーオニオンペースト、ココナッツミルク、ソテー野菜ペースト、マンゴービュレ、ブルーベリーソース、ソテーガーリック、バナナビュレ

182090 不使用
コスモ食品 6ヶ月以上/麦
直火焼 カレールーあま〜い甘口
110g **300円 (税込)**

フルーツの旨みを効かせたコクのある甘口カレールー。1つのお鍋で、家族みんなが大満足の美味しさです。

ノンオイルタイプ
カレーやハンバーグやおニオンスープなどに



原材料/玉ねぎ

182102 凍
コスモ食品 6ヶ月以上
炒め玉ねぎ粗みじん切り
150g **350円 (税込)**

粗いみじん切りにした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。

182151 凍
高橋(千野ファーム) 30日以上
千野さんの豚生姜焼き用
200g **670円 (税込)**

豚ロース肉を生薑焼き用にスライスしました。2mm厚。

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。

182163 凍
知床興農ファーム 30日以上
徳国産牛豚合挽肉
400g **1070円 (税込)**

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。

原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182175 凍
高橋(千野ファーム) 30日以上
千野さんの豚バラブロック
500g **1080円 (税込)**

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

182187 凍
秋川牧園 180日
秋川若鶏モモ肉切り身800g
800g **1370円 (税込)**

モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

原材料/玉ねぎ

182114 凍
コスモ食品 6ヶ月以上
炒め玉ねぎスライスカット
200g **350円 (税込)**

スライスした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。