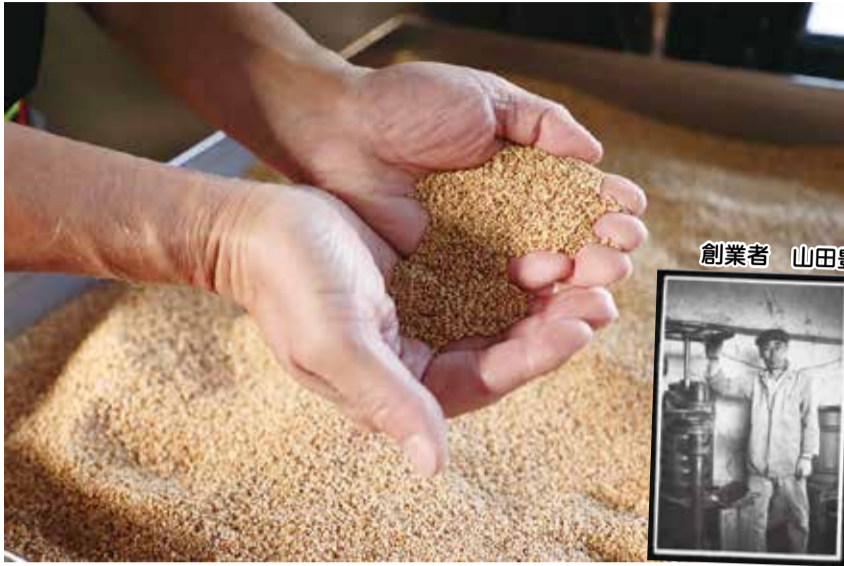


# 一粒一粒のごまにかける想い

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／一番紋りごま油(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。

やまゆり生協創立40周年 記念特別セット



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)

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。

181948 山田製油

純国産 すりごま(白) 30g **500円** (税込540円)

貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒り後、すりあげています。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

ごまの一番美味しい部分のみを絞る贅沢な製法ですが、山田製油のごま油の特徴であるサラサラとした香りの「ごま油」。

初代から受け継がれた味と香り



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。 275g **800円** (税込864円)



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「あぶら油」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)

一番紋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)

181961 山田製油

ごまらあ油 60g **500円** (税込540円)



直火焙煎でさらに美味しくさらに香り際立つ

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。

芳ばしい香りとしっかりとした胡麻の味



原材料／黒胡麻(ミャンマー・パラグアイ)

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

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに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)

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



作り方の動画はこちら

原材料／白胡麻(グアテマラ)、金ごま(トルコ)、ムキ胡麻(グアテマラ)

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

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。

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。



**182002** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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。

**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 ◎4ヶ月以上/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♪**



**182026** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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♪**



**182138** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**興農アングス牛サーロインステーキ用**  
1枚(200g) **1400円 (税込)**  
ボリュームのあるサーロイン。赤身が多く風味もあります。厚さ11~12mm

**182038** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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♪**



**182041** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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。

**182140** 凍  
知床興農ファーム ◎60日  
**国産熟成牛モモブロック**  
500g **2400円 (税込)**  
モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

**フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪**



**182053** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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きました。

**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。

**3~4人前の洋風のハンバーグソース♪**



**182065** 不使用  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/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〕

**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)**

**お手軽調理で料理上手♪**



**182077** 不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/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。

**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)**

**野菜果実がたっぷり  
お肉を炒めるだけで本格カレーに**



**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ウです。〔GMO飼料不分別〕

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

**すぐ溶けるフレークタイプ♪**



**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**



**182102** 不使用  
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)**

**182114** 不使用  
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)**