



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年 6月5回13号



商品お届けカレンダー

|          | 月    | 火  | 水  | 木  | 金   |
|----------|------|----|----|----|-----|
| 注文書回収    | 6/20 | 21 | 22 | 23 | 24  |
| 商品配達     | 6/27 | 28 | 29 | 30 | 7/1 |
| 特別企画商品配達 | 7/4  | 5  | 6  | 7  | 8   |

# 食欲が落ちる暑い季節におすすめ! 坂利のそうめん



創立40周年、心より喜び申し上げます。平成15年から取引がはじまり19年、長きにわたり貴生協と取組みできておりますこと、とても嬉しく、改めてお礼申し上げます。貴生協がめざされるものは、当社の理念「自分の子供に自信をもって食べさせたい」も内包された大きなもの。その貴生協がこれからもゆるぎなく続いていける…。それは、ひいては、当社も社会に必要とされていると同じことです。

貴生協がこれからも益々ご発展され、未来につながってゆくことを願っております。

株式会社坂利製麺所 取締役 坂口利勝

茹で時間が短く、のどごしおいしいそうめんはこれからの季節にぴったり。毎日でも食べられますよね! いろいろなアレンジレシピもありますが、今回は、おもてなしにも使える「ひとくちそうめん」を作ってみました。そうめんは炭水化物のかたまりですが、冷蔵庫等に常備している食材や旬の野菜などを添えれば、栄養価もあがり、見た目も楽しい、美味しいそうめんメニューになります。お好みの具をトッピングしてお楽しみください。

なめらかな口当たり、コシの強さ抜群! 涼しさと爽やかさをお届けします



三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

**614** 坂利製麺所 2年/麦  
吉野葛そうめん  
250g **410円**(税込443円)

たっぷり使えるお得なそうめん



**615** 坂利製麺所 2年/麦  
坂利の寒製手延そうめん(バラ)  
1840g **2450円**(税込2646円)  
国産小麦粉を使用し丁寧に手延べ製法で作った素麺です。国産小麦粉の旨み、手延べのコシをお楽しみください。

ワンポイントアドバイス



ひとくち分のそうめんをフォークですくい、大きめのスプーンの上でクルクルと丸めれば、ひとくちそうめんが簡単にできます。

## 半夏生には丸友しまかのポイルタコ

今年の半夏生は7月2日(土)。農家にとって田植えの目安として大事な雑節です。タコの足は8本あって、吸盤がたくさんついています。そのため、田植え後の稲がしっかり根付いて離れないように、という願いからタコを食べたのだとか...



4ページ

## ペースト状で使い勝手の良い有機わり梅

おにぎり、手巻き寿司はじめ、鶏肉や豚肉の梅シソ巻きの材料や、手作りドレッシングや、つゆ、タレの材料など様々な用途で使用できます。わり梅、醤油、無双番茶で、梅醤番茶にもおすすめです。



14ページ

## 大自然の中で育った爽やかな「熊野サイダー」

北海道産のてんさい糖をベースに果汁がしっかり入っています。自然の恵みをギュッと詰め込んだ熊野鼓動のご当地サイダーです。



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



やわらかい新ごぼうまだあります！  
素揚げ、天ぷら、フライに♪

新

担当者おすすめ  
レシピ  
素揚げ  
ごぼうの



材料(3~4人分)  
ごぼう、片栗粉、揚げ油、塩、各適量  
(確実に柔らかく仕上げたいときは、酒・みりん・砂糖・醤油で薄めに味付けした出汁で茹でてください)

作り方

- 1 ごぼうの袋に塩と片栗粉を適量入れて、シャカシャカとぶってまんべんなくまぶす。
- 2 160℃の油で6分強揚げ。



\*イメージ  
3cmの長さで半分  
の量となります

147 蔵 無農薬 低化学肥料  
長岡物産(静岡県) ◎3日  
新牛蒡の薪割り(旬の野菜具材カット)  
100g 358円(税込) 387円

皮を残すことも考えましたが、皮をむいた状態でお届けです。ごぼうの良い香りはしっかりとあります！7月いっぱい企画予定です。  
旬の国産有機栽培の新ごぼうを厳選。洗浄済み。

温暖な愛知県渥美半島より。旬のとうもろこしをお召し上がりください



※お届けは1本です

※今年はお届けできそうですが、代替となる可能性もあります

181274 低農薬 無化学肥料  
天恵グループ(愛知県)  
とうもろこし  
1本 300円(税込) 324円  
愛知県田原市の津田敏雄さん他。[有機認証農薬のみ2回まで使用]

じゃがいもの栄養と機能性  
・新しいものはみかんと同じくらいのビタミンCが含まれています。200g食べれば1日の必要量に達します。  
・じゃがいものビタミンCは熱を加えても破壊されません。  
・ビタミンB1やB6、ナイアシンなどその他のビタミン類も多く含み、フランスでは「大地のりんご」とも言われています。



148 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。

食味がよく「栗じゃが」や「黄金じゃが」ともよばれます  
ポテトサラダ、コロケにピッタリです



181316 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
じゃがいも 小玉(レッドムーン)  
400g 198円(税込) 214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(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。有機許容農薬のみ使用。



151 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  
北海道芽室町の久世透さん他。



152 800g 198円(税込) 214円  
181298 徳用  
1.5kg 350円(税込) 378円  
秋澤マルミ農園(小田原市)



153 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。



154 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
赤玉ねぎ(湘南レッド)  
500g 230円(税込) 248円  
神奈川県中井町の大原好文さん。



155 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。



156 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
ごぼう  
300g 345円(税込) 373円  
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

やまゆり生協と共に30年以上  
赤坂農園 栗原嘉一さん

明治時代あたりには、たばこ、落花生、大麦、小麦、ビール麦を主に栽培していた農家さんです。1960年代に親に反対されながらカーネーションの栽培を始めました。近代的農業に対して奨励金が出た田中角栄の時代でした。効率が良かったために、たばこの栽培はやめてカーネーションが中心になりました。やまゆり生協との出会いは1990年頃、やまゆり生協が嘉一さんを訪問してお願いしました。その頃から、そら豆と落花生の企画は続いています。ある日嘉一さんの咳が止まらなくなり、農薬の影響であることがわかり、1998年にカーネーションの栽培はやめました。地にはいつくばって農業に取り組み、郷土を守るため市議会議員以外は何でもやってきたという嘉一さんですが、「やまゆり生協さんのお陰ですよ。みんなに支えられて恵まれていたよ。」と、お言葉をいただきました。ご子息も後を継いで今後も出荷を続けてくださいます。

159 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
長ねぎ  
400g 250円(税込) 270円  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農薬を使わないようにしていますが、状況により使用する場合があります。



158 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) 324円  
山梨県北杜市の立野健さん。



163 北総ベジタブル(千葉県)  
イタリアンパセリ  
12g 238円(税込) 257円  
千葉県芝山町の平山茂己さん他。

164 生々農園(愛媛県)  
大葉  
10枚 195円(税込) 211円  
愛媛県松山市の戒能恒平さん。



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。



167 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) 194円  
神奈川県中井町の大原好文さん。



168 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) 214円  
高知県四万十町の大石稜さん他。



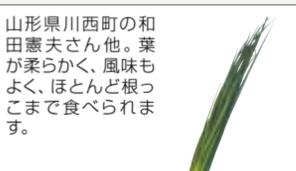
そうめんの薬味に♪



169 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。

新 青森県八戸市の岩間京子さん他。

6月までは農薬不使用ですが、7月より農薬を使用予定です。今回は大事をとって低農薬でご案内。  
157 低農薬 無化学肥料  
ケーアイ農産(青森県)  
大根  
1個 300円(税込) 324円



160 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



180658 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。  
※黄色か緑どちらかをお届けします。



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



171 舞茸  
100g 228円(税込) 246円  
北海道厚沢部町の渋谷潤介さん。



172 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。

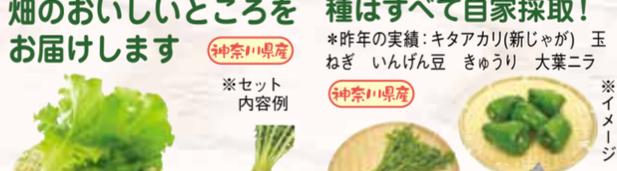


177 ブラウンマッシュルーム  
100g 228円(税込) 246円  
山形県舟形町の長澤光芳さん。

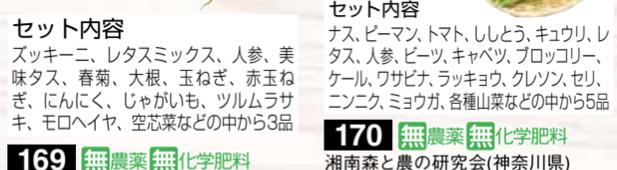
178 大粒丹波しめじ  
90g 208円(税込) 225円  
京都府京丹波町の大島健一さん。

新 においが残らず、プルーン風味で食べやすい  
ポリフェノールが白にんにくの約6倍

農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県薩島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。  
165 松尾農園(福岡県) ◎30日以上  
熟成黒にんにく  
30g 540円(税込) 583円



170 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。



セット内容  
ナス、ピーマン、トマト、ししとう、キュウリ、レタス、人参、ピーズ、キャベツ、ブロッコリー、ケール、ワサビ、ラッキョウ、クレソン、セリ、ニンニク、ミョウガ、各種山菜などの中から5品

セット内容  
ナス、ピーマン、トマト、ししとう、キュウリ、レタス、人参、ピーズ、キャベツ、ブロッコリー、ケール、ワサビ、ラッキョウ、クレソン、セリ、ニンニク、ミョウガ、各種山菜などの中から5品



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



174 エリンギ  
100g 218円(税込) 235円  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



175 株とりなめこ  
150g 145円(税込) 157円  
長野県木島平村の浦山長治さん。

176 株とりぶなしめじ  
200g 198円(税込) 214円  
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

179 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。

### 簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料  
180 **凍** G不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(メバチ)  
70g×2 **540円**(税込)  
583円

鮮度の良いメバチ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。

### 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)  
181 **凍**  
マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし赤身  
70g **495円**(税込)  
535円

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

### 定番の「つぶつぶ鮪」タレはお好みで



おまとも **特価**  
マストミ ◎15日  
つぶつぶ鮪たたき身  
182

50g×2 **500円**(税込)  
540円

183 **徳用**  
通常本体 50g×4 **1000円** **960円**(税込)  
1037円

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

### お得な訳あり品



原材料/メバチマグロ(太平洋)  
184 **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

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。



185 **凍**  
近藤水産 ◎14日  
焼津バチまぐろ(山かけ用)  
2~4本(200g) **680円**(税込)  
734円

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



186 **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。



187 **凍** G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

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



188 **凍** G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

山口県産ののどぐろを使い、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。



189 **凍**  
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

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。

真いかならではの甘みを味わえます  
国産するめいかを刺身用にスライスしました。解凍してください。

190 **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



191 **凍**  
丸友しまか ◎30日以上  
ポイルタコ  
100g **580円**(税込)  
626円

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。



192 **凍**  
雄武漁業協同組合 ◎15日以上  
雄武産ホタテ貝柱(生食用)  
5~7玉(100g) **600円**(税込)  
648円

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



193 **凍** G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

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。



194 **凍**  
伊豆中 ◎15日以上  
金目鯛(下処理済)  
1尾(240g) **680円**(税込)  
734円

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



195 **凍**  
近藤水産 ◎180日以上  
焼津メバチマグロホホ肉  
250g **690円**(税込)  
745円

インド洋で漁獲され、焼津に水揚げされたメバチマグロの貴重なホホ肉です。塩焼き、煮つけなどでどうぞ。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします  
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。

196 **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



原材料/鮮魚(岩手県宮古産、大船渡産、釜石産)



197 **凍**  
鳴門魚類 ◎15日以上  
天然銀毛鮭「雄宝」切身  
3切(210g) **570円**(税込)  
616円

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

伝統製法「山漬け」ならではの旨みをどうぞ  
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。

原材料/銀毛秋鮭(北海道雄武)、食塩  
198 **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

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**  
鳴門魚類 ◎15日以上  
さわら切身(無塩)  
2切 **540円**(税込)  
583円

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



200 **凍**  
近藤水産 ◎365日  
浅羽カレイ切身  
3切(300g) **820円**(税込)  
886円

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



201 **凍**  
近藤水産 ◎365日  
マダラ切身  
3切(240g) **780円**(税込)  
842円

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。



202 **凍**  
近藤水産 ◎15日以上  
メカジキ端切  
300g **648円**(税込)  
700円

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



203 **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

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。



204 **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

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。



205 **凍** G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
とび魚入りすり身  
150g **480円**(税込)  
518円

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。



206 **凍** G調味料  
大新 ◎90日/麦  
あじごぼうつみれ  
160g **330円**(税込)  
356円

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



207 **凍** G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

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)



209 **凍** G不使用  
ダイヤ ◎60日以上  
ふっくら開きあじ  
3枚(240g) **398円**(税込)  
430円

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温加熱後乾燥。解凍後、焼いてください。

### 房州の伝統的な漁師料理



原材料/真あじ(千葉県)、このしろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉  
208 **凍** G不使用  
スズ市水産 ◎60日以上/豆・米  
房州あじさんが焼き  
8個(160g) **398円**(税込)  
430円

千葉県産の真あじとこのしろに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



210 **凍**  
伊豆中 ◎30日以上  
骨取りあじの干物  
4枚 通常本体 (100g) **428円** **415円**(税込)  
448円

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



211 **凍**  
伊豆中 ◎30日以上  
本かます開き  
2枚(約170g) **580円**(税込)  
626円

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



212 **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

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。



213 **凍**  
鳴門魚類 ◎15日以上  
真イワシ丸干し(大)  
3尾(300g) **380円**(税込)  
410円

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



214 **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

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。



215 **凍** G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(72g) **598円**(税込)  
646円

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



216 **凍** G不使用  
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
寒サバみりん天日干し  
2枚(200g) **420円**(税込)  
454円

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬けてから干しあげました。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 —

尾肉のまわりはコラーゲンたっぷり ぷくら仕上がっています



原材料/メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

217 凍 G不使用 タイム缶詰 45日以上/豆・麦・米 めかじき尾肉煮付け 200g 398円(税込430円)

気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉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。

脂ののったイワシの煮付けを手軽に ぷくら仕上がっています



原材料/イワシ(青森県八戸)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

218 凍 G不使用 タイム缶詰 45日以上/豆・麦・米 いわし煮付け 2個(固形量60g×2) 398円(税込430円)

八戸港に水揚げされたイワシ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。

甘辛いタレがぷ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

219 凍 G不使用 タイム缶詰 45日以上/豆・麦・米 あじ煮付け 180g(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。

脂ののったさわらとバジルの香りが相性抜群



原材料/さわら(韓国)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

220 凍 さわら加工販売 90日以上 さわらバジルオリーブ 4切(通常本体200g) 498円(税込518円) 480円(税込518円)

さわらの切身を、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

221 凍 G不使用 鳴門魚類 15日以上/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。



222 凍 タイム缶詰 90日以上 氷温造りたらこ(切り) 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。



223 凍 G不使用 タイム缶詰 90日以上 氷温熟成辛子明太子(切り) 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。



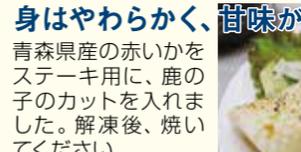
224 凍 東北トクスイ 180日以上/え 天然むきえび(大) 160g 480円(税込518円)

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。



225 凍 パプアニューギニア産 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えびを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



身はやわらかく、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。

226 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505円) 468円(税込505円)



原材料/アカイカ(青森県)

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



228 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。



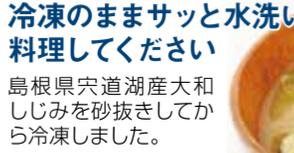
229 凍 G不使用 渡邊水産 90日以上 穴道湖大和しじみ 180g 398円(税込430円)

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。



230 凍 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。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



231 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)

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。



232 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。



233 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。



234 凍 マルイ岡田商店 90日 用宗港の釜揚げしらす 200g 1050円(税込1134円)

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

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)、食塩

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩



235 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ました。ご飯やパスタなどに。



236 凍 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。



237 凍 G調味料 平庄商店 180日以上/豆・麦・米 さんまぼろぼろ 110g 298円(税込322円)

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。



238 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 365日/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3(タレ付) 2800円(税込3024円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にぷくらと焼き上げました。温めてください。



232 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。



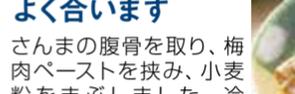
233 凍 マルイ岡田商店 90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(税込680円)

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。



239 凍 G不使用 鳴門魚類 15日以上/豆・米 サバ味噌煮 2切(120g) 278円(税込300円)

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯蒸ししてください。



240 凍 G不使用 千倉水産加工販売 90日以上/麦 さんま梅サンド 6~8個(140g) 398円(税込430円)

さんまの腹骨を取り、梅肉ペーストを挟み、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。



241 凍 G調味料 共和水産 365日/麦 国産いかリングフライ 200g 580円(税込626円)

国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



242 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。

243 凍 G不使用 丸友しまか 15日以上/豆・麦・米 ぷっくり牡蠣の醤油煮 100g 680円(税込734円)

宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

岩手県宮古 丸友しまか — 宮古の牡蠣 —

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

牡蠣の旨みたっぷり 醤油だれの味わい



原材料/カキ(宮城県宮古)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

炙ることで水分がほどよく抜け 香ばしく仕上がっています



244 凍 川崎北部水産加工 30日 天然イサキあぶり 6枚 580円(税込626円)

九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。解凍後、刺身や寿司種に。

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」



245 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。

246 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]

247 凍 G不使用 川崎北部水産加工 30日以上/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ 4個(約150g) 560円(税込605円)



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



**材料(1~2人分)**  
 千野さんの豚バラスライス…… 100g  
 大葉 …………… 1巻に1~2枚  
 有機ねり梅 …………… 小2  
 こま …………… 少々  
 (福島さんの甘夏)  
 [A]  
 酒・塩・胡椒 …………… 各適量

**作り方**  
 ①豚バラにAをふり、大葉を1~2枚のせる。  
 ②ねり梅とこまを混ぜ、大葉の上のせたら全体を巻く。  
 ③端を楊枝で止め、好みの植物油をひいたフライパンで焼く。  
 ④焼面を変えながら弱~中火で焼いて完成。お好みで甘夏などを搾っていただく。

梅干にはクエン酸の疲労回復効果や、食欲増進効果があります。暑さでぼーっとする時にぜひお試しください。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**248 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 通常本体 605円 **590円** (税込 637円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**249 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)

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

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**258 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
 400g **905円** (税込 977円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

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

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**250 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)

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。

**251 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)

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

**空芯菜と豚肉炒め**

**260 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレ一口カツ用**  
 200g 通常本体 715円 **680円** (税込 734円)

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

**252 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)

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。

**豚しゃぶサラダそうめん**

**253 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 通常本体 550円 **535円** (税込 578円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**254 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)

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。

**261 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚豚用小間切れ**  
 500g **890円** (税込 961円)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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

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

**255 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落とし**  
 200g 通常本体 455円 **440円** (税込 475円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**256 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)

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。

**257 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)

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。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

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

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

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

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

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

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

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

**263 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)

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。

**264 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)

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。

**エコかざ鶏そうめん**

**271 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)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**272 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
 300g **440円** (税込 475円)

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

**273 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)

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

**274 蔵** 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝**  
 200g 通常本体 285円 **270円** (税込 292円)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

**275 蔵** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏丸体**  
 2.3kg **2280円** (税込 2462円)

秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

**265 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)

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き鳥、煮物などに。

**266 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)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**267 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)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつくねなどに。

**276 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
 180g 通常本体 1150円 **1082円** (税込 1169円)

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

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

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**281 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)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**282 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)

スープやシチューに。

**278 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)

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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**283 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)

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。

**284 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)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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

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。

**278 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)

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。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**283 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)

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。

**284 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)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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

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。

**286** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**丹沢ロースハムスライス**  
120g **465円**(税込) **502円**(税別)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

**287** **冷蔵**  
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**(税別)  
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〕

**288** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ポレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税別)  
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〕

**規格外品なのでお買い得!**  
**289** **凍**  
丹沢農場 **◎180日**  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **315円**(税込) **340円**(税別)  
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〕

**お好みの野菜と一緒に炒めても美味しいです**  
**290** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎60日以上/豆・麦・米**  
**丹沢豚レバー焼肉用(味付)**  
200g **338円**(税込) **320円**(税別) **346円**(税別)  
新鮮なレバーを生姜、キッコーゴ醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

**291** **冷蔵**  
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**(税別)  
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〕

**292** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**ポークウインナー**  
160g **375円**(税込) **405円**(税別)  
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〕

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

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〕  
**294** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税別)

**香辛料を控えめにし、スモークしました**  
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〕  
**295** **冷蔵**  
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**(税別)  
原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

**296** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加パロニアソーセージ**  
130g **415円**(税込) **448円**(税別)  
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕

**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎12日**  
**無添加ベーコンブロック**  
240g **1150円**(税込) **1242円**(税別)  
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〕

**299** **冷蔵** **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**(税別)  
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タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

**300** **凍**  
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/米**  
**千野さんの豚小間塩漬漬**  
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税別)  
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〕

**301** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**  
**丹沢豚小間味噌漬**  
200g **420円**(税込) **454円**(税別)  
豚小間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〕

**しっとりやわらかく、ジューシー**  
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〕  
**302** **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**(税別)  
原材料/豚肉(国産)、玉ねぎ、牛肉(国産)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ

**303** **冷蔵**  
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**(税別)  
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。

**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**  
**305** **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**(税別)  
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〕

**307** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込) **570円**(税別)  
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**  
**一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き**  
**312** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**  
**コリアンチチミ(たれ付)**  
230g(2枚) **500円**(税込) **540円**(税別) **たれ8g×2**  
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

**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**  
**313** **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**(税別)  
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ささむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**  
**温めてすぐに食べられる便利品**  
**308** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/豆・麦・米**  
**神山鶏のやわらか揚げ**  
200g **420円**(税込) **454円**(税別)  
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**310** **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**(税別)  
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌**  
**314** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**  
**ビビンバの具**  
100g×2 **468円**(税込) **505円**(税別)  
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

**春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味**  
**315** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**国産春雨のチャブチェ**  
180g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)  
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**  
**316** **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**(税別)  
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切にし、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。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。

季節限定の  
おすすめ餃子です **特**



原材料/餡[キャベツ、豚肉、豚脂、モロヘイヤ、長ねぎ、玉ねぎ、パン粉、ごま油、にんにく、昆布粉末、食塩、酵母エキス、砂糖、醤油、生姜、コショウ]、皮[小麦粉、食塩]

**317** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**モロヘイヤ餃子**  
15個 通常本柄 (270g) **385円** (税込) **370円** (400円)  
ニッコーの焔で採れたモロヘイヤをたっぷり使った餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

エビとニラの風味が  
マッチしています!



原材料/エビ、野菜[ニラ、キャベツ、生姜]、豚脂、パン粉、大豆たんぱく、ごま油、食塩、えびパウダー、砂糖、重曹、イーストパウダー、こしょう、皮[小麦粉、食塩]

**318** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎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〕



**319** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**プチカレーコロッケ**  
20g×6ヶ **238円** (税込) **257円**  
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



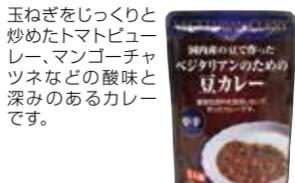
**320** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **389円** (税込) **420円**  
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



**321** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎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〕



**322** **凍** **G**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〕



**327** **G**不使用  
桜井食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのための豆カレー**  
200g **298円** (税込) **322円**



**328** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎365日/麦  
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〕



**329** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎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〕



**330** **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。



**331** **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**



**332** **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。



**336** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **360円** (税込) **389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。



**337** **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。



**338** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生冷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。



**333** **凍** **G**不使用  
イースタンフーズ ◎90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。



**334** **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。



**335** **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。



**339** **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〕



**340** **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〕



**341** **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〕



**342** **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。



**343** **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。



**344** **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。



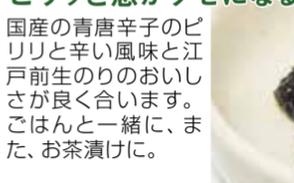
**349** **G**不使用  
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**ムソーの福神漬**  
100g **238円** (税込) **257円**  
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



**350** **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。



**351** **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薬の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。



**352** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米  
**青唐辛子のり佃煮**  
85g **398円** (税込) **430円**



**343** **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。



**353** **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て、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。

愛知県 漬物本舗 道長

国産レモンの果汁がたっぷり入った爽やかな風味



**345** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**レモン大根**  
150g **320円** (税込) **346円**  
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

手間をかけた分、美味しさが際立っています



**346** **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。



**347** **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。



**348** **蔵** **G**不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **370円** (税込) **400円**  
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。



**354** **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。



**357** **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。



**355** **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。



**358** **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。



**356** **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。



**359** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海道産白花豆(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



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢〕、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼くわ、結び昆布/水酸化カルシウム

**360** 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~~

こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

### お手ごろで大活躍の練り物です!



原材料/スケソウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

**361** 調味料  
いちろうこ ◎7日以上/米  
小ちくわ  
5本 **300円**(税込) ~~324円~~

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。



**362** 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~~

おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



**366** 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~~

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



**363** 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~~

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



**367** 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~~

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



**364** 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。



**365** 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~~

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



**370** 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。



**372** 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~~

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



**374** 調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
自然派styleかにかま2パック  
6本(約85g) 通常本体×2 **420円** ~~398円~~ (税込) ~~430円~~

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



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

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。



ひんやりとしたのど越しがグセになる♪



**378** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
山奥こんにゃく(黒)  
300g **225円**(税込) ~~243円~~



**379** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
手どりこんにゃく  
250g **275円**(税込) ~~297円~~

**380** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
五色玉こんにゃく  
330g **255円**(税込) ~~275円~~

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



**371** 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~~

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



**373** 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~~

スケソ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〕



**375** 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~~

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



**377** 不使用  
だいでイズ ◎90日以上/豆  
有機蒸しミックスビーンズ  
85g **250円**(税込) ~~270円~~

5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピース)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。



**383** 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



**384** 不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和のきぬ豆腐  
300g **165円**(税込) ~~178円~~



**387** 不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
ミニきぬ豆腐  
150g×2 **180円**(税込) ~~194円~~



**385** 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



**386** 不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和のもめん豆腐  
300g **180円**(税込) ~~194円~~



**388** 不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
ミニもめん豆腐  
150g×2 **180円**(税込) ~~194円~~

### 豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です

兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く\*もちもち感\*が特長。

**389** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)  
330g **375円**(税込) ~~405円~~

### 冷やしてひんやりのど越しがたまりません

国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

**390** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の寄せ豆腐  
300g **200円**(税込) ~~216円~~

### デザート感覚の喉ごしの良いお豆腐です♪



原材料/国産有機丸大豆、凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

**391** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
有機国産大豆寄せ豆腐  
100g×2 **240円**(税込) ~~259円~~

国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。

### きゅうりと油揚げのさっぱり簡単そうめん!



**392** 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。

### 簡単

カリカリに焼いた油揚げを細く切り、千切りきゅうりと青しそを合わせて、茹でたそうめんにトッピング。醤油とごま油をかけて召し上がりください。  
※醤油をめんつゆに変えてもOKです。

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

**394** 不使用  
3枚×2 通常本体 **298円**(税込) ~~322円~~

国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



**395** 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。



生あげと海老の中華風炒め

**396** 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~~

国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



**400** 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~~

肉厚でふくら柔らかな油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

### 酢飯に具材をまぜて詰めればおいなりさんの出来上がり!

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

**401** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
白和え2袋  
150g×2 **398円**(税込) ~~456円~~

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

### 保存に便利な乾燥おから

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えずに乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

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

### 黒豆の旨みと栄養がたっぷり!

国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。

**403** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
黒豆豆乳  
200g **200円**(税込) ~~216円~~



**397** 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~~

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。



**398** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
枝豆がんも  
6個 通常本体 **270円**(税込) ~~292円~~

国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生姜)入りの定番京がんもに枝豆をいれた、季節限定のがんもです。



**399** 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~~

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



**401** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
白和え2袋  
150g×2 **398円**(税込) ~~456円~~

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。



**403** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
黒豆豆乳  
200g **200円**(税込) ~~216円~~

国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

カップ入りだから  
そのままOK



**405** **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  
タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税別)  
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。

**406** **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**(税別)

**407** **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**(税別)

食欲が落ちても納豆があれば…♪ **おまとも**  
**特価**

**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
**410** **蔵**  
40g×3 (タレ、カラシ無) **143円**(税込) **154円**(税別)

**411** **W規格** **蔵**  
40g×3×2 通常本林 (タレ、カラシ無) **286円**(税込) **268円**(税別)

国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

**412** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 (タレ、カラシ無) **141円**(税込) **152円**(税別)  
北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

**404** **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  
タレ・カラシ付 **230円**(税込) **248円**(税別)  
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。

**408** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆  
**経木納豆(大粒)**  
80g **230円**(税込) **248円**(税別)  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

**409** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**丸大豆テンペ**  
100g **270円**(税込) **292円**(税別)  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**413** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 (タレ、カラシ無) **95円**(税込) **103円**(税別)  
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

**414** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3 (タレ、カラシ無) **150円**(税込) **162円**(税別)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。

**415** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 (タレ、カラシ無) **200円**(税込) **216円**(税別)  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

もっちりとした食感  
お好みのカレーと  
あわせてどうぞ



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

**416** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめくみ)6枚切**  
1斤(6枚) **290円**(税込) **313円**(税別)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

**417** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **298円**(税込) **322円**(税別)  
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**418** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**全粒粉パン**  
1斤(約360g) **430円**(税込) **464円**(税別)  
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**419** **蔵** **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**(税別)  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**420** **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**(税別)  
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

**421** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦  
**ドッグパン**  
5本 **245円**(税込) **265円**(税別)  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**437** **凍** **G不使用**  
大進食品 ◎365日/麦  
**ママのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **324円**(税込) **350円**(税別)  
北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

**422** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(全粒粉パンズ)**  
5ヶ **300円**(税込) **324円**(税別)  
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

**423** **蔵** **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**(税別)  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、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〕

**424** **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**(税別)  
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〕

**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**黒糖ロール**  
3個(約180g) **220円**(税込) **238円**(税別)  
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**426** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**クランベリー&レーズン**  
1個 通常本林 **370円**(税込) **350円**(税別) **378円**(税別)  
南部小麦をブレンドした生地に、サルタナレーズン、クランベリーを入れて焼き上げました。

**427** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円**(税込) **356円**(税別)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**428** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**くるみバター(パン)**  
1本 **365円**(税込) **394円**(税別)  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**429** **蔵** **G不使用**  
サンタハウス ◎5日/乳・麦  
**ピザトマト**  
直径13cm **330円**(税込) **356円**(税別)  
国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

**430** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**プチパン(くるみ入り)**  
4個 **480円**(税込) **518円**(税別)  
小麦粉(国産)、くるみ(アメリカ産オーガニック)、マーガリン(アレルギー用A-1マーガリン)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**431** **蔵**  
ザクセン ◎3日/乳・麦  
**かぼちゃデニッシュ**  
2個 **460円**(税込) **497円**(税別)  
小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼちゃペースト(北海道産)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**432** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ◎4日/乳・麦  
**紅茶のプチパン**  
4個 **460円**(税込) **497円**(税別)  
小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の天塩)〔乳GMO飼料不分別〕

**433** **蔵**  
ザクセン ◎3日/麦  
**ドライマト&バジルセミハードロール**  
5個 **475円**(税込) **513円**(税別)  
小麦粉(北海道産)、ドライマト(トルコ)、粗糖(鹿児島産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩、有機バジル(エジプト)

**434** **蔵**  
デニッシュハウス ◎2日/乳・麦・米  
**よもぎあんぱん**  
1個 **200円**(税込) **216円**(税別)  
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター〔GMO飼料不分別〕、甘しょ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩

**435** **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**(税別)  
小麦粉(九州・北海道)、牛乳、バター、グラニュー糖、焙煎玄米、ホシノ酵母、有機アーモンド、食塩〔乳GMO飼料不分別〕

**436** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスEセット**  
3種 **570円**(税込) **616円**(税別)  
酵母クロワッサン2個、パン・オノアレザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**437** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスEセット**  
3種 **570円**(税込) **616円**(税別)  
酵母クロワッサン2個、パン・オノアレザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**438** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **300円**(税込) **324円**(税別)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**439** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円**(税込) **540円**(税別)  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

**440** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**焼きりんごジャム**  
200g **500円**(税込) **540円**(税別)  
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

**441** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**山ぶどう&ブルーベリージャム**  
185g **500円**(税込) **540円**(税別)  
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

**442** **蔵**  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円**(税込) **1188円**(税別)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクロバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

**443** **蔵** **G不使用**  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込) **497円**(税別)  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

**444** **蔵** **G不使用**  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円**(税込) **322円**(税別)  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

**445** **蔵** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**トマトチャウダー(レトルト)**  
150g **280円**(税込) **302円**(税別)  
完熟トマトに生クリーム、チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

**446** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**(税別)  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

**447** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**(税別)  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

**448** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**(税別)  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

**449** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**(税別)  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

**450** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**(税別)  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

### 冷たい麺類の具や彩に錦糸卵



### 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



秋川牧園 /卵

### 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



百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵

### 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]

[放] 不検出 <2.1<2.1



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]

[放] 不検出 <2.0<2.2

### 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)



### 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、質素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

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)

### 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]

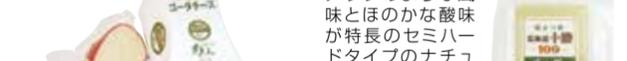


よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

### 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



### よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g **145**円 (税込157円)

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

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



### 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]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



### 丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円 (税込297円)

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

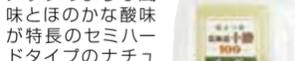


### 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g **740**円 (税込799円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないま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)



### よつ葉チェダーチーズ

100g **298**円 (税込322円)

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。[GMO飼料不分別]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



### よつ葉クリームチーズ200g

200g **450**円 (税込486円)

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほどけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



### よつ葉無塩バター

150g **322**円 (税込348円)

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]

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



### パンに美味しい発酵バター

100g **285**円 (税込308円)

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]

[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

466 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

467 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

#### みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

468 白米 2kg **1050**円 (税込1134円)

469 白米 5kg **2580**円 (税込2786円)

470 玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

#### みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

471 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

472 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

### 新潟県 オブネット

#### 新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料

483 白米 5kg **2380**円 (税込2570円)

484 玄米 5kg **2220**円 (税込2398円)

新潟県新潟市の武田金栄さん他。

### 宮城県 黒澤重雄

#### 黒澤さんのひとめぼれ JAS

485 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

486 七分米 5kg **3500**円 (税込3780円)

487 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

### 山形県 おきたま興農舎

#### おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

475 白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

476 白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

477 玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

478 玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高畠町の小林亮さん他。

#### おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

479 白米 2kg **1650**円 (税込1782円)

480 白米 4.5kg **3500**円 (税込3780円)

481 玄米 2kg **1570**円 (税込1696円)

482 玄米 4.5kg **3380**円 (税込3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

### 茨城県 微生物農法の会

#### 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

473 白米 5kg **2700**円 (税込2916円)

474 五分米 5kg **2700**円 (税込2916円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。

### 180014 低農薬無化学肥料

#### 三芳村蛸まい研究会 /米

みよし村発芽玄米 720g **933**円 (税込1008円)

### 180026 JAS

#### 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)

### 488

#### 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)

生産者、生産地指定、海外有機認定。ご飯と一緒に炊き込んだり、揚げ物の衣に混ぜたりしてお召し上がりください。

### 有機JAS米の「ぬか」を

使いました



栃木、茨城県で農薬を使わず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。

原材料/米ぬか(栃木県、茨城県)、食塩

大豆工房おらが ◎30日以上/米

### うれしいぬか床

489 (小) 500g 通常本体 **750**円 **720**円 (税込778円)

490 (大) 1kg 通常本体 **1380**円 **1300**円 (税込1404円)

ふわふわの生地につぶつぶ感が残るずんだ餡がたっぷり!



特

原材料 / (生地)小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、なたね油、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、食塩(あん)枝豆、グラニュー糖、水あめ、食塩 [卵GMO飼料不分別]

493 凍 G不使用  
ニッコー ◎5ヶ月以上 / 卵・豆・麦  
ミニたい焼きずんだあん  
272g 通常本体 420円 (税込) 408円 (税込) (8個入り)  
国産小麦を使用した生地です。自社のずんだ餡を包みました。小腹がすいたときにちょうどいいミニサイズ。常温で自然解凍ができます。



491 凍 G不使用  
創健社 ◎120日 / 乳・豆・麦・米  
岩手阿部製粉 ◎90日以上 / 米  
芽吹き屋田舎風あんだんご  
5本(200g) 390円 (税込) (421円)  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん



494 凍 G不使用  
創健社 ◎120日 / 乳・豆・麦・米  
ポテトチップスバターしょうゆ味  
60g 180円 (税込) (194円)  
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳 [乳製品GMO飼料不分別]



495 凍 G不使用  
サンコー ◎6ヶ月以上  
箱・小倉ようかん  
58g×10 1270円 (税込) (1372円)  
砂糖(北海道産てん菜糖)、生餡、小豆、水飴、寒天

柑橘ならではの爽やかさ



寒天ゼリーです  
やさしい甘みが持ち味の  
熟れた温州みかんの



意外と酸味を感じる甘夏  
メリハリある濃い味わい

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した温州ミカン・甘夏の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天、こんにやく粉で作りました。

501 凍 G不使用  
無茶々園(青柳) ◎45日以上  
寒天ゼリー温州みかん  
95g 250円 (税込) (270円)

502 凍 G不使用  
無茶々園(青柳) ◎45日以上  
寒天ゼリー甘夏  
95g 250円 (税込) (270円)

スポーツやレジャーなど汗をかきやすい季節のおともにどうぞ



特

原材料 / てん菜糖(北海道産)、水飴(鹿児島、宮崎県産さつま芋澱粉)、海塩(鹿児島産)

498 凍 G不使用  
奄美自然食本舗ファクトリー ◎6ヶ月以上  
さんご塩飴  
60g 通常本体 275円 (税込) 268円 (税込) (個包装紙込)  
奄美与論島のさんご塩(さんごの砂でろ過された海水を昔ながらの手作りで製塩した塩)を使用したまるやかな甘さの塩飴です。乳化剤、植物油脂は不使用。



天然醸造醤油で香ばしく  
焼き上げた、素朴ながら  
味わいの深い逸品

有機黒ごまをたっぷり  
練りこんで香ばしく  
焼き上げました

北海道産の特別栽培米あやひめをまるごと使い、丸い一口サイズに焼き上げたせんべいです。1袋あたり約40枚入り、便利なチャック付きです。

499 凍 G不使用  
アリモト ◎45日以上 / 豆・麦・米  
玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ  
80g 340円 (税込) (367円)  
原材料 / 玄米(北海道)、醤油、てんさい糖

500 凍 G不使用  
アリモト ◎45日以上 / 豆・麦・米  
玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま  
80g 340円 (税込) (367円)  
原材料 / 玄米(北海道)、有機ごま、醤油、てんさい糖



503 凍 G不使用  
遠藤製菓 ◎3ヶ月以上  
あんこ屋さんの水ようかんこし  
100g 160円 (税込) (173円)  
有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩



504 凍 G不使用  
遠藤製菓 ◎3ヶ月  
あんこ屋さんの水ようかん抹茶  
100g 160円 (税込) (173円)  
有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆(中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩

優しい口当たりで喉ごしなめらかな美味しさ  
添付のきな粉、黒蜜をかけてお召上がりください



本くず・本わらびの持つ本来の食感を味わうため、ゲル化剤(増粘多糖類)は使用せず、でん粉との組み合わせで作った商品です。京きな粉とオリジナルの黒糖蜜をたっぷりかけてお召上がりください。

505 凍 G不使用  
廣八堂 ◎90日 / 豆  
廣八堂 わらび餅  
73g 200円 (税込) (216円)

506 凍 G不使用  
廣八堂 ◎90日 / 豆  
廣八堂 くず餅  
73g 200円 (税込) (216円)

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



原材料 / 白ごらめ、小豆(北海道)、塩

507 蔵  
関商店 ◎6ヶ月以上  
北海道十勝 つぶあん  
270g 470円 (税込) (508円)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

ネオファームのドライフルーツ & ナッツ

ヨーグルトなどにトッピングして  
甘酸っぱいアクセントに  
あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

508 蔵  
ネオファーム ◎6ヶ月  
ドライフルーツミックス  
100g 通常本体 390円 (税込) 360円 (税込)

そのままはもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます  
いちじく(米国)

509 蔵  
ネオファーム ◎90日以上  
干しいちじく  
120g 430円 (税込) (464円)

赤色を生かしてお粥やスープなど  
お料理のトッピングに  
クコの実(中国)

510 蔵  
ネオファーム ◎90日以上  
クコの実  
40g 490円 (税込) (529円)

丁寧に焙煎しているのでナッツ  
本来のあまみが自慢です  
カシューナッツ(インド)

511 蔵  
ネオファーム ◎6ヶ月  
カシューナッツロースト  
60g 430円 (税込) (464円)

千葉県成田市 三里塚物産

沖縄の塩  
「シママース」使用



512 蔵  
三里塚物産 ◎2ヶ月 / 落  
千葉の落花生 むきみ  
120g 680円 (税込) (734円)  
千葉県の契約農家が栽培した落花生を剥きみにしてうす塩味で煎りあげ、風味と甘みをひき出しました。

落花生本来の香ばしい  
風味と甘みをどうぞ



513 蔵  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上 / 落  
千葉の落花生(煎りざや)  
200g 885円 (税込) (956円)  
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)

514 凍 G不使用  
ムソー ◎3ヶ月以上  
果実でちゅーちゅーりんご  
45ml×5本 310円 (税込) (335円)

有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)

515 凍 G不使用  
ムソー ◎3ヶ月以上  
果実でちゅーちゅーぶどう  
45ml×5本 310円 (税込) (335円)

木次のプレミアム  
アイスクリーム

天然バニラの  
豊かな香り



516 凍 G不使用  
木次乳業 / 卵・乳  
VANAGA バニラ  
120ml 299円 (税込) (323円)  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。 [卵・乳GMO飼料不使用]

517 凍 G不使用  
木次乳業 / 卵・乳  
VANAGA ストロベリー  
120ml 299円 (税込) (323円)  
木次の自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが莓の甘酸っぱさを引き立てます。 [卵・乳GMO飼料不使用]

518 凍 G不使用  
木次乳業 / 卵・乳  
VANAGA 抹茶あずき  
120ml 299円 (税込) (323円)  
選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。 [卵・乳GMO飼料不使用]

ナチュラルド本舗

ほろ苦いチョコの風味に  
アイスクリームを添えて



519 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日 / 卵・乳・麦  
チョコレートパウンドケーキ  
1個 890円 (税込) (961円)  
有機チョコレートがたっぷりのチョコレートのパウンドケーキ。濃厚な風味をお楽しみいただけます。

生地はやさしい甘みにブルーベリーの  
風味と食感がよくあいます

520 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日 / 豆・麦  
ブルーベリーのスコーン  
3個 350円 (税込) (378円)



柔らかでもっちりとしたクレープにカスタードクリームがたっぷり

521 凍  
ナチュラルド本舗 ◎30日 / 卵・乳・麦  
カスタードのクレープ  
3個 750円 (税込) (810円)



完全無農薬茶 吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくりに淹れてください。

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。

522 吉村茶園 吉村茶園 松露 100g 980円(税込1058円)

523 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶 250g 680円(税込734円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉茶です。

524 吉村茶園 吉村茶園 番茶 300g 400円(税込432円)

525 吉村茶園 吉村茶園 上粉茶 300g 1540円(税込1663円)

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘み特徴です



原材料/米(国産)、米麹(国産米)

536 天領酒造 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召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

ブレンドすることで飲みやすく、すっきりとした味わいが楽しめます



原材料/有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)

180099 光食品 オーガニックぶどうジュース 160g×30缶 4680円(税込5054円)

海外産有機ぶどう果汁(コンコード果汁)と有機白ぶどう果汁を使用し、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュース。香料・酸味料は不使用です。



537 三里塚物産 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 798円(税込862円)

千葉県成田市の農薬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。

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

539 津南高原農産 秋澤さんのみかんジュース 1ℓ 750円(税込810円)



538 三里塚物産 うめドリンク3P 120g×3 675円(税込729円)

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

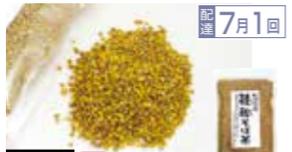
有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180117 光食品 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 3900円(税込4212円)



526 川原製粉所 むぎ茶パック 10g×20P 260円(税込281円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)



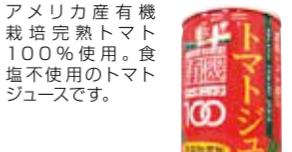
527 安田農場 北海道産韃靼そば茶 120g 880円(税込950円)

北海道産農薬不使用栽培韃靼そばを焙煎しました。お茶としてもサラダやカレーのトッピングにも。



OGインスタント珈琲 100g 1260円(税込1361円)

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。



180105 高橋ソース 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 3300円(税込3564円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

数量限定の メーカー在庫セール

ブラジル豆らしい力強いコクとマイルドな甘みのバランスが絶妙なコーヒーです。製造終了となった商品のため在庫限りとなります。

530 プレスオールターナティブ 林農園烏龍茶 70g 868円(税込937円)

531 プレスオールターナティブ チャイパック 3g×12包 419円(税込453円)

532 プレスオールターナティブ カフェ・エル・ドラド粉 150g 680円(税込734円)

180077 限定50 パウリーニョコーヒー 200g 850円(税込900円)

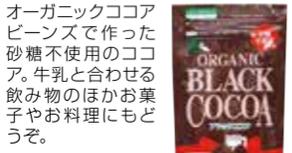
180082 限定30 豆 200g 778円(税込840円)

533 プレスオールターナティブ ブレンドコーヒー粉 200g 860円(税込929円)



528 ネオファーム スリランカ紅茶ネーチャーズ 2g×20パック 368円(税込397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。



529 桜井食品 OGブラックココア(無糖) 120g 505円(税込545円)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。



542 メトロ オーガニックカフェグラッセ(無糖) 1000ml 540円(税込583円)

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



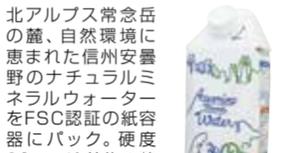
180087 光食品 果実と野菜のジュース 190g×30缶 4419円(税込4773円)

有機の果実と野菜で作った飲みやすいジュースです。(1本当たり159円)



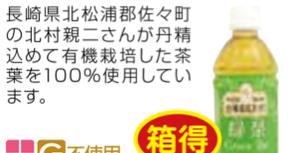
180077 限定50 パウリーニョコーヒー 200g 850円(税込900円)

180082 限定30 豆 200g 778円(税込840円)



541 ゴールドバック 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 990円(税込1069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。



540 創健社 緑茶 500ml 138円(税込149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。

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

180142 3缶 日本ビール ノンアルコールビール龍馬レモン 350ml×3缶 399円(税込431円)

原材料/レモン果汁(イスラエル、アルゼンチン)、麦芽(ドイツ、その他)、砂糖、レモン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、ホップ、炭酸

自然のめぐみが生きています

180166 寺田本家 五人娘純米酒 720ml 1325円(税込1458円)

五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180178 赤(中辛) 天然葡萄酒 720ml 1400円(税込1540円)

180180 白(辛口) 天然葡萄酒 720ml 1400円(税込1540円)



180191 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 745円(税込820円)

180208 ヤッホーブルーイング 3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 750円(税込825円)



180130 フジワラ化学 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。



543 マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml 315円(税込340円)

544 マルサンアイ 有機豆乳 無調整 1000ml 330円(税込356円)



180154 箱 日本ビール ノンアルコールビール龍馬レモン 350ml×24缶 3100円(税込3348円)

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



180191 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 745円(税込820円)

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%



180208 ヤッホーブルーイング 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%



180210 シャボン玉石本舗 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。



180221 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg 880円(税込968円)

180233 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)



180245 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml 170円(税込187円)

180257 ミヨシ石鹸 暮らしのクエン酸 330g 310円(税込341円)



180269 ミヨシ石鹸 ミヨシせっけん専用リンス 350ml 520円(税込572円)

180270 ミヨシ石鹸 洗顔せっけん・固形 40g×2個 泡立てネット付 430円(税込473円)



180324 ミヨシ石鹸 ベビーせっけん固形 80g 175円(税込193円)

180336 ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん 250ml 440円(税込484円)

180348 詰替用 220ml 260円(税込286円)



180350 エコ・グリーン 美馬油(ミマユ) 57g 1700円(税込1870円)



180282 エコ・グリーン ノーマルアレッポの石鹸 200g 630円(税込693円)

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。



180294 ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml 540円(税込594円)



180300 ミヨシ石鹸 泡のボディソープ 詰替用 450ml 390円(税込429円)

180312 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込484円)



180361 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)

180373 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)



180397 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 370円(税込407円)

180385 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)



180403 りんねしゃ 菊花せんこう標準 13g×30巻 950円(税込1045円)

180415 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 158円(税込174円)

**お味噌汁の具はそのまま簡単にゆう麺**

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。

**545** **蔵** **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

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**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**550** **360**ml **270**円(税込) **292**円  
**551** **1**ℓ **500**円(税込) **540**円

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**

**◎冷やし天ぷらそば**  
原材料/本醸造醤油、粗糖、発酵調味料(みりん)、かつおぶし

**553** **G**不**使用**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです**

原材料/しろたまり、本醸造醤油、かつお節、本みりん、甘しょ糖、あじ節、食塩、さば節、昆布

**554** **G**不**使用**  
日東醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**日東のそうめんつゆ**  
400ml **598**円(税込) **646**円

**白たまりにダシと甘味を加えました**

原材料/小麦(愛知県)、鹽節(鹿児島県)、食塩、本みりん、粗糖、米焼酎、椎茸(愛知県)、昆布(北海道)

**555** **G**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込) **1037**円

**546** **蔵** **G**不**使用**  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930**円(税込) **1004**円

**548** **蔵** **G**不**使用**  
やさか共同農場(島根県) ◎150日/豆・米  
**やさか白みそ**  
500g **560**円(税込) **605**円

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。

**552** **G**不**使用**  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300**円(税込) **1404**円

**553** **G**不**使用**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**554** **G**不**使用**  
日東醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**日東のそうめんつゆ**  
400ml **598**円(税込) **646**円

**555** **G**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込) **1037**円

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

**549** **蔵** **G**不**使用**  
やさか共同農場(島根県) ◎240日/豆・米  
**やさかみそ甘口**  
750g **700**円(税込) **756**円

**552** **G**不**使用**  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300**円(税込) **1404**円

**553** **G**不**使用**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**554** **G**不**使用**  
日東醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**日東のそうめんつゆ**  
400ml **598**円(税込) **646**円

**555** **G**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込) **1037**円

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

**556** **G**不**使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

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

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

**558** **G**  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **370**円(税込) **400**円

**559** **G**不**使用**  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **410**円(税込) **443**円

**565** **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(税込) **994**円

**565** **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(税込) **994**円

**556** **G**不**使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

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

**558** **G**  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **370**円(税込) **400**円

**560** **G**  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

**565** **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(税込) **994**円

**565** **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(税込) **994**円

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味酢です。

**561** **G**  
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1143**円(税込) **1257**円

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。

**562** **G**  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

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** **G**  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**円

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

**564** **G**  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

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

**566** **G**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(税込) **551**円

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

**567** **G**  
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オリーブオイル**  
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

**561** **G**  
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1143**円(税込) **1257**円

**562** **G**  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

**563** **G**  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**円

**564** **G**  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

**566** **G**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(税込) **551**円

**567** **G**  
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オリーブオイル**  
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

**568** **G**  
せいふてい ◎12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

**焼肉やステーキに おすすめ♪**

原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、りんごピューレ、りんご果汁、チャツネ、小麦醸造調味料、米でんぷん粉、りんご酢、ニンニク、米麹調味料、ごま油、菜種油、レモン果汁、いわしエキス、ごま、香辛料

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**572** **G**不**使用**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円

**573** **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(税込) **378**円

**576** **G**  
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(税込) **340**円

みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

**578** **G**不**使用**  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **520**円(税込) **562**円

**569** **G**不**使用**  
TAC21 ◎730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560**円(税込) **605**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**574** **G**不**使用**  
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**  
300ml **350**円(税込) **378**円

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

**575** **G**不**使用**  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(税込) **356**円

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

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

元気な放し飼いの鶏の有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO飼料不使用〕

**579** **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(税込) **486**円

**570** **G**不**使用**  
TAC21 ◎8ヶ月以上  
**本格かつおだし顆粒(無塩)**  
70g **650**円(税込) **702**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**574** **G**不**使用**  
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**  
300ml **350**円(税込) **378**円

**575** **G**不**使用**  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(税込) **356**円

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

**579** **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(税込) **486**円

**580** **G**不**使用**  
リアス ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430**円(税込) **464**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**584** **G**不**使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月/乳・麦  
**直火焼ビーフシチュールー**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

**586** **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(税込) **248**円

**587** **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(税込) **248**円

**590** **G**不**使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**有機ねり梅**  
100g 通常本林 **620**円(税込) **600**円(税込) **648**円

**581** **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(税込) **410**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**585** **G**不**使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュールー**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

**587** **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(税込) **248**円

**589** **G**不**使用**  
ムソー ◎8ヶ月  
**旨味本来・生おろししょうが**  
40g **300**円(税込) **324**円

**590** **G**不**使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**有機ねり梅**  
100g 通常本林 **620**円(税込) **600**円(税込) **648**円

**581** **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(税込) **410**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**585** **G**不**使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュールー**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

**587** **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(税込) **248**円

**589** **G**不**使用**  
ムソー ◎8ヶ月  
**旨味本来・生おろししょうが**  
40g **300**円(税込) **324**円

**590** **G**不**使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**有機ねり梅**  
100g 通常本林 **620**円(税込) **600**円(税込) **648**円

**581** **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(税込) **410**円

**571** **G**不**使用**  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

**585** **G**不**使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュールー**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

**587** **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(税込) **248**円

**589** **G**不**使用**  
ムソー ◎8ヶ月  
**旨味本来・生おろししょうが**  
40g **300**円(税込) **324**円

**590** **G**不**使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**有機ねり梅**  
100g 通常本林 **620**円(税込) **600**円(税込) **648**円

**591** 創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **500円**(税込) **540円**(税別)  
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。

**593** 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g **278円**(税込) **300円**(税別)  
(固形量140g)  
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**594** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g **268円**(税込) **289円**(税別)  
(固形量140g)  
西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**600** トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
78g×4袋 **780円**(税込) **842円**(税別)

**601** トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・しょう油ラーメン**  
78g×4袋 **780円**(税込) **842円**(税別)

**592** 創健社 18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
90g **400円**(税込) **432円**(税別)  
(固形量70g)

**596** 三育フーズ 2年/卵・豆・麦  
**リンケッツ**  
160g **330円**(税込) **356円**(税別)  
(固形量115g12本入)

**598** 創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g **180円**(税込) **194円**(税別)  
(固形量240g)

**602** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米  
**みそラーメン**  
101g **150円**(税込) **162円**(税別)

**603** 桜井食品 3ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
90g **165円**(税込) **178円**(税別)

**595** 伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g×4缶 **720円**(税込) **778円**(税別)

**597** アリサン 6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g **178円**(税込) **192円**(税別)  
(固形量81g)

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

**607** 山清 6ヶ月以上/米  
**国産有機白玉だんご粉**  
150g **370円**(税込) **400円**(税別)  
有機栽培うるち米 55%、有機栽培もち米 45%を原料とし、だんご粉として最も良い配合の、石臼と杵を使った杵つき製粉です。

**608** 桜井食品 2ヶ月以上/麦  
**パン粉**  
200g **290円**(税込) **313円**(税別)  
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

**604** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **340円**(税込) **367円**(税別)

**605** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **340円**(税込) **367円**(税別)

**606** 桜井食品 6ヶ月以上/麦  
**ホットケーキミックス有糖**  
400g **398円**(税込) **430円**(税別)  
岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

**607** 山清 6ヶ月以上/米  
**国産有機白玉だんご粉**  
150g **370円**(税込) **400円**(税別)  
有機栽培うるち米 55%、有機栽培もち米 45%を原料とし、だんご粉として最も良い配合の、石臼と杵を使った杵つき製粉です。

**609** 桜井食品 3ヶ月以上  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込) **243円**(税別)

**610** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円**(税込) **238円**(税別)  
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**611** 神室のめぐみ 240日以上/麦  
**にほんのうどん**  
200g **198円**(税込) **214円**(税別)

**612** 5袋 通常本体 990円 **940円**(税込) **1015円**(税別) **おまとも 特価**

**613** 金子製麺 3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
240g **240円**(税込) **259円**(税別)

**614** 坂利製麺所 720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **410円**(税込) **443円**(税別)

**619** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白丸もち**  
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**616** 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円**(税込) **389円**(税別)

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

**618** 横山製粉 3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円**(税込) **356円**(税別)  
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたたなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**615** 坂利製麺所 2年/麦  
**坂利の寒製手延そうめん(パラ)**  
1840g **2450円**(税込) **2646円**(税別)  
国産小麦粉を使用し丁寧に手延べ製法で作った素麺です。国産小麦粉の旨み、手延べのコシをお楽しみください。

**620** 三育フーズ 6ヶ月以上/豆・麦  
**大豆たんぱく・うす切り**  
90g **314円**(税込) **339円**(税別)  
大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しするだけで、ご利用いただけます。

**621** てんぼ印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込) **281円**(税別)  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**622** おきたま農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
10本前後 **220円**(税込) **238円**(税別) (10g)

**623** NO-RA~農楽~ / 豆   
**津久井在来大豆**  
200g **300円**(税込) **324円**(税別)

**624** ムソー 1年以上  
**フレーク寒天(無漂白)**  
30g **500円**(税込) **540円**(税別)  
フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

**625** 産直グループこだわり村 6ヶ月以上  
**こだわり村の国産金ごま(洗いごま)**  
35g **620円**(税込) **670円**(税別)  
栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用し、鉄釜直火焙煎で香ばしく煎りあげました。

**627** 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込) **378円**(税別)  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**628** 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え  
**素干しえび**  
25g **230円**(税込) **248円**(税別)  
生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**629** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
80g **368円**(税込) **397円**(税別)  
北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

**630** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**房州産ひじき**  
18g **298円**(税込) **322円**(税別)  
房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

**634** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**(税別)  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**631** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込) **338円**(税別)  
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**632** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上  
**黒磯のり**  
10g **268円**(税込) **289円**(税別)  
熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

**633** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米  
**ひじき白和えの素**  
30g **278円**(税込) **300円**(税別)  
長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えください。

**635** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼きずのり**  
全型10枚入 **370円**(税込) **400円**(税別)  
横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

**7月7日** 卵や野菜で星を形どった  
**七夕そうめん**

**614** 坂利製麺所 720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **410円**(税込) **443円**(税別)

**625** 産直グループこだわり村 6ヶ月以上  
**こだわり村の国産金ごま(洗いごま)**  
35g **620円**(税込) **670円**(税別)  
栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用し、鉄釜直火焙煎で香ばしく煎りあげました。

**634** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**(税別)  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**637** 創健社 1年  
**しそもみじ**  
30g **220円**(税込) **238円**(税別)  
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

奈良県  
**吉野コスモス会のお寿司**



吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



原材料/塩さば(三陸)、米(秋田県)、酢(京都府)、砂糖(鹿児島県)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

**638** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米

**柿の葉寿司(サバ)**

3個 **498円**(税込) **538円**(税別)  
三陸産サバ、ライスロッチ大湯の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召上がりください。

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



原材料/米(秋田県)、鮭(北海道)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

**639** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米

**柿の葉寿司(サーモン)**

3個 **528円**(税込) **570円**(税別)  
北海道産の鮭、ライスロッチ大湯のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

愛媛県 **宇和島練り物工房みよし**



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てる所を極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)

**644** **凍** 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米

**みよしのじゃこ天**

50g×2枚 **398円**(税込) **430円**(税別)  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

**640** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米

**鶏照り親子の巻き寿司**

4切(150g) **360円**(税込) **389円**(税別)

素材(具)の味を引き出した味わい

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

**641** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米

**にっこりのり巻き**

4個 **300円**(税込) **324円**(税別)

とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!

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

**645** **凍** 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米

**鬼じゃこ天**

80g×2枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

**646** **凍** 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米

**野菜じゃこ天**

50g×2枚 **398円**(税込) **430円**(税別)

シンプルな味わいのおいなりさん

厳選した調味料とだしで甘辛く揚げた揚げを使用した、一つずつ手づくりのおいなり寿司です。自然解凍してください。

**642** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米

**にっこりいなり**

3個 **320円**(税込) **346円**(税別)

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)

ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕

**643** **凍** 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米

**米粉で作ったにっこりたこ焼き**

6個(186g) **360円**(税込) **389円**(税別)

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

**647** **凍** 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米

**ニラ生姜じゃこ天**

50g×2枚 **398円**(税込) **430円**(税別)

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

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

**648** **凍** 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米

**みよしの魚団子**

150g **398円**(税込) **430円**(税別)

愛媛県松山市 ISフーズ

アンチョビの風味 豊かな逸品です **新**



原材料/食用なたね油、ちりめんじゃこ、食用ごま油、白ごま、にんにく、アンチョビ、食塩、香辛料

**649** **凍** ISフーズ ◎180日以上

**じゃこ&ナッツのオイル漬け**

80g **650円**(税込) **702円**(税別)

アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

鮮度感が残る 少量使い切りタイプです



原材料/片口いわし(国内産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)

**650** **凍** ISフーズ ◎90日以上

**国産手造りアンチョビ**

45g **500円**(税込) **540円**(税別)

日本近海で漁獲される新鮮な片口いわしを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

181341 **凍** ISフーズ ◎180日以上

**国産バーニャカウダ**

50g **800円**(税込) **864円**(税別)

手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

181353 **凍** ISフーズ ◎180日以上

**国産サンバルソース**

80g **650円**(税込) **702円**(税別)

愛媛県産赤唐辛子プリキーンと国産手造りアンチョビをベースにした辛味調味料。エスニック料理をはじめ、色々な料理に。

癒しの里の 小さな食工房 熊野本宮 **熊野鼓動**

清楚な香り、聡明な赤色 すっきり感がうれしい!



原材料/ビートグラニュー糖、赤しそ(歌山県・奈良県・三重県)、はちみつ、クエン酸

**181390** **凍** 熊野鼓動 ◎360日

**熊野しそサイダー**

200ml **270円**(税込) **292円**(税別)

熊野古道沿いの農家が、農業を使わずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

フルーティな梅の風味に 甘酸っぱい夏穫みかんの香り



原材料/青梅(和歌山県、奈良県、三重県)、ビートグラニュー糖、みかん(愛媛県)

**181407** **凍** 熊野鼓動 ◎360日

**熊野サイダーうめみかん**

200ml **270円**(税込) **292円**(税別)

熊野産の梅しらっつをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

181419 **凍** 熊野鼓動 ◎360日

**熊野ジンジャー**

140ml **250円**(税込) **270円**(税別)

高知県産生姜を搾った生姜汁と紀州鷹の爪の粉末を、熊野梅シロップにブレンドしました。

181420 **凍** 熊野鼓動 ◎180日以上

**はちみつレモネード**

275ml **880円**(税込) **950円**(税別)

丸搾りレモン果汁と香り豊かなゆず果汁に蜂蜜を加えました。砂糖不使用。水やお湯で3~5倍に希釈してください。

和歌山県みなべ町 マルヤマ食品

昔ながらの塩辛くて 酸っぱい梅干し



原材料/梅(和歌山県)、食塩

**181365** **凍** マルヤマ食品 ◎180日以上

**白干梅**

200g **1000円**(税込) **1080円**(税別)

和歌山県産の厳選した南高梅を昔ながらの製法で粗塩だけで漬け込みました。(塩分20%)

熱中症対策など塩分補給などに

昔ながらの塩だけで漬けた白干梅の種を抜き、ペーストにしたものを干してタブレット状にしました。

**181389** **凍** マルヤマ食品 ◎365日以上

**梅と塩(タブレットタイプ)**

7g **220円**(税込) **238円**(税別)

料理のトッピングや味付けに

紀州梅干にしそ液を加え仕上げた赤梅肉をフリーズドライ加工しました。約2.0~3.5ミリの顆粒です。

**181377** **凍** マルヤマ食品 ◎540日以上

**パラパラ梅**

11g **300円**(税込) **324円**(税別)

3種類の釜餅が味わえるうれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

**181432** **凍** 熊野鼓動 ◎180日/豆・麦・米

**熊野本宮 釜餅(3種セット)**

3種×2 **1080円**(税込) **1166円**(税別)

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぶちぶちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地のほろ苦さに香ばしい「くるみ」の3種。

山々にかかる朝霧や朝昼の寒暖の差、日本有数の雨量の多さなど、熊野の気候はお茶の栽培に大変適したところ



原材料/緑茶(和歌山県)

**181444** **凍** 熊野鼓動 ◎360日

**熊野番茶**

50g **750円**(税込) **810円**(税別)

熊野本宮の山間で大切に栽培された、新茶の良質な茶葉だけを使用して作る伝統の釜炒り茶です。