



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年 7月1回14号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	6/27	28	29	30	7/1
商品配達	7/4	5	6	7	8
特別企画商品配達	7/11	12	13	14	15

添付たれがおいしくリニューアル 登喜和食品の納豆



多くの方に愛されている登喜和食品さんの納豆各種に添付されているたれの主要原材料である醤油が、登喜和食品さんが目指す「地産地消取組みへの布石」の第一歩として、やまゆり生協でおなじみの東京都あきる野市の近藤醸造さんの醤油に変わりました。



組合員の方々に納豆・テンペを供給させていただいております。登喜和食品の遊作(ユウサク)と申します。

以前はイベント等に時折参加させていただきましたが、ここ数年組合員の皆様とお会い出来ず大変な時代になってしまったなと感じております。最近、生協とは名ばかりの商品を販売している生協店舗が増え、真面目にやっていく事の難しさを実感しております。このような状況下でやまゆり生活協同組合の皆様が、組合員の方々に寄り添う食品(命を育む)の供給をされていることに心から深く敬意を表するとともに感謝申し上げます。弊社といたしましても組合員の皆様に安心・安全な食品の供給ができるよう精進してまいりますので、今後ともよろしくお願い致します。

やまゆり生活協同組合の益々のご活躍とご発展をお祈り申し上げます。

株式会社登喜和食品 代表取締役 遊作誠



おまとも
特価

**登喜和
カップ納豆
北海道小粒100**
401 30g×3 230円(税込248円)
タレ・カラシ付

402 **W規格**
30g×3×2 通常本林 460円(税込454円)
タレ・カラシ付



おまとも
特価

登喜和ひき割りカップ納豆
406 30g×2 180円(税込194円)
タレ・カラシ付

407 **W規格**
30g×2×2 通常本林 360円(税込356円)
タレ・カラシ付



403 **みちのくカップ納豆**
30g×3 240円(税込259円)
タレ・カラシ付



404 **ときわ納豆大粒
カップ(タレ無)**
50g 120円(税込130円)



405 **ときわ納豆小粒
カップ(タレ無)**
50g 120円(税込130円)

登喜和食品の納豆は納豆菌もすばらしい！
大豆だけでなく納豆菌のトレーサビリティーの確立のため「自社で納豆菌を製造管理したい」という思いから、納豆菌開発をはじめ、2003年古代米の稲株から天然納豆菌が発見されたのち、東京都立食品技術センターと共同開発した独自納豆菌TFC4102株が生まれました。2010年より納豆商品に使用を開始し、今日では、東京都地域特産品認証食品として認証されているTFC4102株は東京納豆菌として、東京都内の同業者にも提供されています。

毎日食べても飽きないおいしさ♪ 久保田食品のアイス

安定剤、乳化剤、着色料など、あと口の清涼感に影響する余分な添加物を使用せずに、素材本来のおいしさを引き出し、ナチュラルな風味・口どけ、さっぱりとしたあと味に仕上げています。



12
ページ

本物の海苔のおいしさを伝えたい 成清海苔店のふりかけ

噛みごたえがあり、サクッと切れ、口のなかでとろけるのが特徴の秋芽一番摘みをたっぷり使用し、素材の味を大切にしたふりかけです。



15
ページ

京都・丹波高原 食彩あん無添加ジャム



生産者が自家栽培しているブルーベリーやラズベリーを中心に、丹波や美山の地元農家が作る食材を厳選し、丁寧にひとつひとつ手作りしたジャムです。

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



有機JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

バナナスプリット風に♪



・今年はずももの生産者が体調不良で残念ながら企画ができません。
 ・三浦のメロンと小玉スイカは今年から1サイズとなりました。
 ・三浦のメロンの価格が上がりましたが、ギフトと同じ品質です！是非お試しください！

113 **ペルー、エクアドル、メキシコ**
バナナ
 600g以上 **368円**(税込) **397円**

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

114 **無農薬 無化学肥料**
 大原農園(中井町)
キウイフルーツ
 3玉 **435円**(税込) **470円**

※写真より小玉になることがあります

神奈川産

三浦半島の潮風、そして太陽をいっぱい浴びて育ちました



115 **低農薬 低化学肥料**
 三浦フルーツ村(三浦市) **2回限定**
三浦メロン
 1玉(1.3kg前後) **1600円**(税込) **1728円**

三浦市の飯島隆博さん他8名。品種:久留米、グリーンウェブ

神奈川産

116 **低農薬 低化学肥料**
 三浦フルーツ村(三浦市)
三浦小玉すいか
 1玉(1.7kg前後) **900円**(税込) **972円**

三浦市の飯島隆博さん他。品種:姫甘泉

神奈川産

食シ味も最高であり



117 **無農薬 無化学肥料**
 ヤマサ有機農園(徳島県)
大玉スイカ
 1玉(約6kg) **3000円**(税込) **3240円**

徳島県阿波市の楠正人さん。品種は甘泉。大きいものは、7kg~8kg以上になることがあります。

※運配になる可能性があります。
 ・スイカには雌花と雄花がありますが、今年には寒さが影響したのか花が少なく、また不思議と雌花の方が多い状態でした。そのため雌花による受粉もうまくいっていない状態です。
 ・来年農薬不使用の小玉スイカも検討していただいた矢先でしたが、今後の見通しが不透明です。

丁寧に一粒ずつ切ってパックした甘い巨峰♪

九州のぶどうは昼夜気温の差がないため、完熟でも黒くなりません
 長野県や山梨県のぶどうと違い一つ一つ袋をかかして栽培しています
 農薬が実にかかっているのを凍らせて皮のまま食べるのも美味しい!

118 **低農薬 低化学肥料**
 不知火ファーマーズ(熊本県)
カップぶどう(巨峰)
 200g **450円**(税込) **486円**

熊本県宇城市の河野通典さん他。種あり。有袋栽培で実に直接農薬がかからず、ネオニコ系農薬不使用。

119 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのきゅうり
 3本 **200円**(税込) **216円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。きゅうりらしい香りがあり、パリッと食感抜群です。品種はバテシラス、もしくは夕涼み。

神奈川産

120 **無農薬 無化学肥料**
 微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり
 500g **300円**(税込) **324円**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

121 **無農薬 無化学肥料**
 四万十生産グループ(高知県)
きゅうり(四葉)
 2本 **198円**(税込) **214円**

高知県四万十町の大石穂さん。

122 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニトマト
 150g以上 **250円**(税込) **270円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

180531 **無農薬 無化学肥料**
 微生物農法の会(茨城県)
長島さんのトマト
 500g箱 **450円**(税込) **486円**

180543
 1kg箱 **800円**(税込) **864円**

茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。

180567 **無農薬 無化学肥料**
 湘南森と農の研究会(神奈川県)
なす
 3本 **275円**(税込) **297円**

神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

欠品、代替え、遅配となる可能性があります

123 **低農薬 低化学肥料**
 赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのピーマン
 300g **250円**(税込) **270円**

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川産

180518 **無農薬 無化学肥料**
 微生物農法の会(茨城県)
ピーマン
 150g **175円**(税込) **189円**

茨城県行方市の長島昌裕さん他。

124 **無農薬 無化学肥料**
 四万十生産グループ(高知県) **※イメージ**
ししとう
 80g **198円**(税込) **214円**

高知県高岡郡の仁科宇紘さん。

125 **無農薬 無化学肥料**
 四万十生産グループ(高知県)
万願寺とうがらし
 100g **220円**(税込) **238円**

高知県窪川町の仁科宇紘さん。

126 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
島村いんげん(平莢)
 150g **230円**(税込) **248円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

127 **無農薬 無化学肥料**
 あすばら農園(伊勢原市)
枝豆
 300g **398円**(税込) **430円**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

ぼん酢と鯉節で♪

128 **無農薬 無化学肥料**
 農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
 100g **205円**(税込) **221円**

奈良県五條市の福谷亀義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります。

129 **低農薬 無化学肥料**
 おきたま興農舎(山形県)
おかわしき
 80g **200円**(税込) **216円**

山形県高畠町の丹野庄吉さん、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。

130 **無農薬 無化学肥料**
 ワイエス農業(千葉県) **※イメージ**
オクラ(角/丸)
 100g **345円**(税込) **373円**

千葉県八街市の飯田光夫さん。又は和歌山県よりお届け。千葉県産は農薬不使用。

131 **無農薬 無化学肥料**
 あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
 200g **180円**(税込) **194円**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

132 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
空芯菜
 150g **198円**(税込) **214円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

133 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
モロヘイヤ
 60g **198円**(税込) **214円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

135 **低農薬 無化学肥料**
 うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
 100g **315円**(税込) **340円**

香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

136 **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) **216円**

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

140 **低農薬 無化学肥料**
 北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
 1個 **215円**(税込) **232円**

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。

141 **低農薬 無化学肥料**
 くらぶ草の会(群馬県)
グリーンリーフレタス
 1個 **230円**(税込) **248円**

群馬県高崎市の佐藤茂さん他。

142 **無農薬 無化学肥料**
 サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
 30g **128円**(税込) **138円**

142 **無農薬 無化学肥料**
 サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
 30g **128円**(税込) **138円**

インドのほうれん草とも呼ばれる 栄養満点の今が旬の葉物

同じ仲間ではないけれど
 モロヘイヤと同じネバネバ系の夏野菜です

134 **無農薬 無化学肥料**
 NO-RA~農薬~(愛川町)
ツルムラサキ
 120g **198円**(税込) **214円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

熱湯でさっとゆでて、冷水に浸してから食べてください。葉はやわらかいのでゆですぎないのがポイント。

おひたしや炒め物など

137 **無農薬 無化学肥料**
 あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
 約60g **188円**(税込) **203円**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

138 **無農薬 無化学肥料**
 農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
 100g **150円**(税込) **162円**

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

139 **無農薬 無化学肥料**
 燦々ファーム平阜(奈良県)
サラダミックス
 120g **350円**(税込) **378円**

奈良県宇陀郡曾爾村の平阜潔さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど。

※この時期のサニーレタスは傷みが多いかもしれません。また遅配や欠品となる可能性があります。
 ※レタスはサイズが小さめとなる場合があります。
 また、雨の状況によっては、水分を沢山含んでいたり、中から傷みがでることもあるかもしれません。傷みがあった場合はご連絡ください。

食卓のちょい足しに。安くて手軽!

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。
 *納豆に入れる場合には1cmほどに刻んで混ぜてください

142 **無農薬 無化学肥料**
 サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
 30g **128円**(税込) **138円**

ご飯の付け合わせにお味噌汁♪



もやしのみそ汁

材料(2人分)

- もやし..... 1/4袋
- 豆腐..... 100g
- 油揚げ..... 1/4枚
- だし汁..... 400ml
- 葉ねぎ..... 大さじ2
- *もやしはざく切りにしておくと食べやすい。

お好みの具と一緒に

もやしと相性のいい食材
...油揚げ・玉ねぎ、わかめ

有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
...炒めてそのまま味噌汁に

大根と人参に足すといい食材
...小松菜、すりごま(白)

新牛蒡
...斜め薄切りにして味噌汁へ

納豆と一緒に丼ぶりに

北海道芽室町の久世透さん他。



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**



153 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。



143 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) **84円**
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



144 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) **173円**
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



145 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) **308円**
その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーズ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

やまゆり生協と共に約30年 山本栄子さん

現在栄子さんは息子さんと娘さんに手伝ってもらいながら農業を続けていますが、戦後の農地解放の時期に今は亡き旦那さんと農業を始めました。旦那さんは他の会社員の仕事のオファーもあったそうで、迷いはありましたが、農業をせっかく始めたので農業をとにかく続けたそうです。お父様が教員をされていたご家族で、また地主として食べてきました。土地がなくなり食料が必要だったため農作物を作りはじめました。やまゆり生協との出会いのきっかけは、やまゆり生協とお付き合いがあった秦野の農家のお姉さんでした。旦那さんの体調が悪くなかった時、手伝いにきてもらっていて、沢山あるにんじんをどうしていいかわからず相談したところ、やまゆり生協を紹介してもらったそうです。時代の流れに翻弄されて偶然農家となった山本さんですが、「草をこまめに取るのが大事なのよ」と畑作業について熱く語っておられました。



155 無農薬 低化学肥料
山本栄子(平塚市)

じゃがいも(キタアカリ) 800g **200円**(税込) **216円**
神奈川県平塚市の山本栄子さん。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、コロッケにピッタリです。



154 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。



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。



146 蔵 JAS
長岡物産(静岡県) ◎3日

大根と人参(旬)の野菜具材カット 180g **375円**(税込) **405円**
その時期の旬の国産有機栽培の大根と人参を厳選。サラダ、汁物、炒め物に便利な形にカット。洗浄済み。



147 蔵 JAS
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**
旬の国産有機栽培の新ごぼうを厳選。やわらかいので素揚げ、天ぷら、フライに。皮むき洗浄済み。



148 JAS ※イメージ
丸和(千葉県)

にんじん 450g **308円**(税込) **333円**
千葉県八街市、富里市の市川雅視さん他。農薬を使用する予定はありません。



149 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)

玉ねぎ 800g **198円**(税込) **214円**
180592 徳用 1.5kg **350円**(税込) **378円**



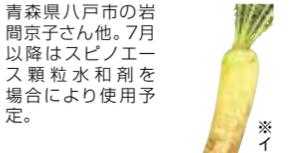
150 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)

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。



151 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。



青森県八戸市の岩間京子さん他。7月以降はスピノエース顆粒水和剤の場合により使用予定。

157 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)

大根 1本 **300円**(税込) **324円**



180579 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。



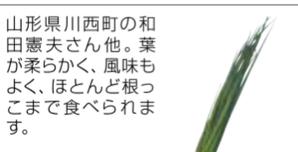
158 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

キャベツ 1玉 **230円**(税込) **248円**
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



180786 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**



159 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**



160 JAS
大地と自然の恵み(高知県)

有機ニラ 100g **168円**(税込) **181円**



161 JAS
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。



170 蔵 無農薬
渋谷産業(北海道)

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

うこぎご飯に



162 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**
山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。



164 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。



165 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) **194円**
神奈川県中井町の大原好文さん。



166 JAS
四方十生産グループ(高知県)

黄金虚空蔵しょうが 100g **275円**(税込) **297円**
高知県四方十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



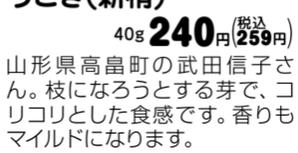
171 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)

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。



172 蔵 無農薬
北村きのご苑(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。

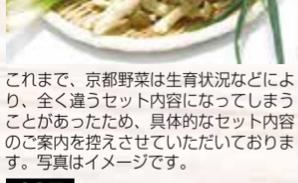


163 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)

大葉 10枚 **138円**(税込) **149円**
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

京都で育った野菜です

・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
※セット例



167
京都有機の会(京都府)

京都野菜セット 3種 **750円**(税込) **810円**
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

畑の美味しいところをお届けします



セット内容
金美人参、ズッキーニ、島村いんげん、キュウリ、ミニトマト、人参、ニンニク、玉ねぎ、じゃがいも、ミニカボチャ、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤなどの中から3品

168 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!



※昨年実績:じゃがいも(キタアカリ) 玉ねぎ なす ピーマン いんげん

※イメージ

※セット内容例

※イメージ

セット内容
茄子、きゅうり、ピーマン、ししとう、トマト、ミニトマト、ニンニク、玉ねぎ、赤玉ねぎ、じゃがいも、空芯菜、つるむらさき、モロヘイヤ、インゲン豆、枝豆、人参、クレソンなどの中から5品

169 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。



173 蔵 無農薬
三幸(長野県)

ぶなしめじ 100g **125円**(税込) **135円** (放) 不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



174 蔵 無農薬
南国きのご苑(鹿児島県)

生きくらげ 50g **178円**(税込) **192円** (放) 不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



175 蔵 無農薬
割野きのご組合(新潟県)

大粒なめこ 120g **175円**(税込) **189円**
新潟県津南町の小林一男さん。



176 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**
岡山県瀬戸市市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



177 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。



178 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)

きのこセット 5種 **578円**(税込) **624円**
生椎茸(菌床栽培)、舞茸、ぶなしめじ、えのき茸、足付きなめこをセットにしました。

暑い日にオススメの スタミナメニュー

新商品
お試し
特価



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料、コチュジャン、ごま油、砂糖、馬鈴薯澱粉、ニンニク、生姜

179 **📅凍** **🚫不使用**
マストミ ◎7日以上
韓国風まぐろ漬け丼用
80g×2 **540**円(税込)
通常本体 **560**円

ピン長まぐろのスライスをコチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。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



おまとも
特価

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 **398**円(税込)
タレ付

180 **📅凍**
40g×4 通常本体 **796**円(税込)
タレ付 **756**円(税込)

181 **徳用**
40g×4 通常本体 **796**円(税込)
タレ付 **756**円(税込)

あっさ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)

182 **📅凍**
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **570**円(税込)
通常本体 **616**円

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

シンプルに塩コショウして ジューシーな旨みを



183 **📅凍**
マストミ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ(スライス)
50g×2 **430**円(税込)
通常本体 **464**円

太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

シンプルに塩コショウして ジューシーな旨みを



原材料/メバチマグロ(太平洋)

185 **📅凍**
マストミ ◎15日以上
まぐろカマトロ焼物用
200g(2~3切) **430**円(税込)
通常本体 **464**円

メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

薬味たっぷり

熊野灘で水揚げされる上り鯉を使い、鮮度の良いままで刺身用にしました。解凍してください。

原材料/カツオ(熊野灘)
186 **📅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(税込)
通常本体 **907**円



187 **📅凍**
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g **389**円(税込)
通常本体 **420**円

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

まろやかな味に仕上げました

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

原材料/きびなご(鹿児島)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子
188 **📅凍**
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320**円(税込)
通常本体 **346**円



189 **📅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)
通常本体 **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。



190 **📅凍**
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420**円(税込)
通常本体 **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、わさび醤油や生薑醤油で。



191 **📅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)
通常本体 **594**円

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。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



192 **📅凍**
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680**円(税込)
通常本体 **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。



194 **📅凍**
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358**円(税込)
通常本体 **340**円(税込)
通常本体 **367**円

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。



195 **📅凍**
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568**円(税込)
通常本体 **550**円(税込)
通常本体 **594**円

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。



193 **📅凍**
秋元商店 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650**円(税込)
通常本体 **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。



196 **📅凍**
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880**円(税込)
通常本体 **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。



197 **📅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)
通常本体 **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。



198 **📅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)
通常本体 **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。



199 **📅凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身(450~550g) **880**円(税込)
通常本体 **950**円

天然ハマチを水揚げ後すぐに活みめし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

伊東の太陽の恵みと 潮風で干し上げました

新



原材料/マアジ(国産)、食塩
204 **📅凍**
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚 **540**円(税込)
通常本体 **583**円

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



205 **📅凍**
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖銀鱈一夜干し
1枚(約140g) **498**円(税込)
通常本体 **538**円

脂がのったブランドさば「八戸前沖銀鱈」を三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



206 **📅凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440**円(税込)
通常本体 **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。



207 **📅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)
通常本体 **484**円

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



208 **📅凍**
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398**円(税込)
通常本体 **430**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。

国産丸大豆醤油、三河みりん、粗糖で 仕上げたシンプルかつ贅沢な干物

熊野灘産のイカを丸ごと特製タレに漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、さっと焼いてください。

211 **📅凍** **🚫不使用**
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
イカみりん干し
200g **500**円(税込)
通常本体 **540**円

原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

212 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込) 950円

アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂ののったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

213 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬 2切(140g) 450円(税込) 486円

東シナ海産のサワラを厳選し、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、焼いてください。

柚子の香りとすっきりとした辛さ



原材料/からすかれい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料

214 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい柚子こしょう味噌漬 2切(140g) 570円(税込) 616円

ロシア・カナダ産のからすかれいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

脂ののったしまほっけと特製タレがよく合います



原材料/しまほっけ(アメリカ)、みりん、還元水飴、醤油、砂糖、酵母エキス

215 凍 G不使用 東北トクスイ ◎45日以上/豆・麦・米 しまほっけみりん漬け 3切 通常本体(180g) 398円 378円(税込) 408円

脂ののったアメリカ産しまほっけを切身加工後、みりんをベースにした調味液に漬込みました。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。

粒がしっかりした味わい深い お徳用明太子

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。



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

原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



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 パパニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 646円(税込) 698円

パパ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 パパニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然えび(殻付き) 200g(10-15尾) 778円(税込) 840円

パパ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。



221 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか 180g 368円(税込) 397円

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



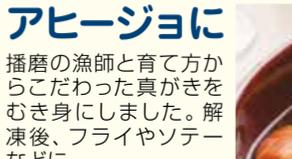
222 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつぼ抜き 3~6尾(230g) 398円(税込) 430円

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 通常本体(6~9粒) 720円(税込) 778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。



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。



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

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



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

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。塩漬きしてから汁物や酢の物などに。



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

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました。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。



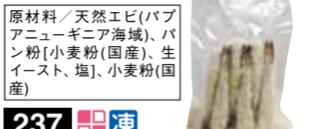
231 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 648円(税込) 700円

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、おにぎりやお茶漬けなどに。



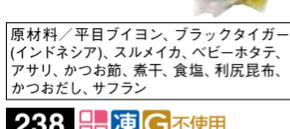
232 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 対馬産煮あなご 70g 1130円(税込) 1220円

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



237 凍 パパニューギニア産 ◎3ヶ月以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 700円(税込) 756円

パパニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



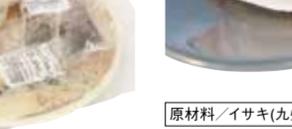
238 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込) 1458円

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



239 凍 川崎北部水産加工 もったいないお魚加工品セット 3品 1080円(税込) 1166円

漬け魚やフライなどの加工品を詰め合わせた、フードロス対策セットです。



240 凍 川崎北部水産加工 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しました。解凍後、お刺身でどうぞ。



241 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎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〕



242 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 480円(税込) 518円

広島県産の旬の生カキに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〕

担当者おすすめ
レシピ
揚げ焼き
鶏肉とアーモンドの
カリッと



498
アーモンド
ロースト3袋

おまかせ
特価

材料
鶏もも肉200g
ネオファームアーモンドロースト半袋
片栗粉適量
一番搾り純正菜種油適量

[A]
国産丸大豆醤油大2
みよこの料理酒大1
しょうが、にんにく すりおろし各小2

アーモンドのザクザク感が癖になる美味しさです。お試しください。

作り方
①アーモンドは密閉袋に入れ、包丁や麺棒で潰す。
②もも肉を適当なサイズにカットしてAに10分ほど浸ける。
③①を②にまぶして汁を切ったら片栗粉も全体にまぶす。
④フライパンに植物油を5mm〜調理しやすい厚さにひく。
⑤油の温度が上がったら③を入れ、焦げないように転がしながら揚げ焼きにして完成。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

243 **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
200g 通常本体 **680円** (税込) **665円** (718円)

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。

244 **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) **660円** (税込) **660円** (713円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソーヤ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)

特

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

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

255 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g 通常本体 **1025円** (税込) **978円** (1056円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソーヤーなどに。

245 **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 **635円** (税込) **635円** (686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。

246 **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 通常本体 **595円** (税込) **580円** (626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。

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

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。

納豆入り冷やし担々麺



247 **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 通常本体 **480円** (税込) **470円** (508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。



248 **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 **485円** (税込) **485円** (524円)

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。



249 **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 **635円** (税込) **635円** (686円)

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。トンカツやソーヤーなどに。2〜2.5cm厚。



250 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g **685円** (税込) **685円** (740円)

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上がりください。



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



258 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **310円** (税込) **310円** (335円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



251 **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 **640円** (税込) **640円** (691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、小分けしてあります。1.5〜2mm厚。



252 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円** (税込) **570円** (616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。



253 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円** (税込) **680円** (734円)

脂が少なくヘルシーです。唐揚げや煮物、蒸し物などに。



264 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g 通常本体 **398円** (税込) **380円** (410円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソーヤーなどに。



265 **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) **940円** (1015円)

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。使い分けだけ取り出しやすいです。

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

259 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円** (税込) **648円** (691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。

手羽元のさっぱり煮



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

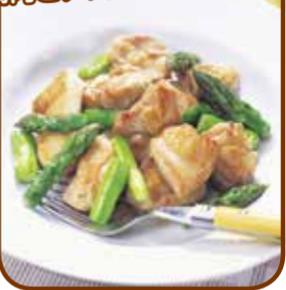
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



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

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。

鶏肉とアスパラの炒め物



268 **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) **655円** (707円)

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。

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

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、ソーヤーなどに。



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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



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

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



269 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **480円** (税込) **480円** (518円)

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。



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

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。



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

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)

272 **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) **1980円** (2138円)

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。

焼きビビンバ




273 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1120円** (税込) **1120円** (1210円)

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



277 **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) **1150円** (1242円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

牛肉と大根の煮物



278 **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) **935円** (1010円)

煮込み料理に最適な角切りです。



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



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



276 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g 通常本体 **550円** (税込) **525円** (567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。



279 **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) **1150円** (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。



280 **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) **925円** (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。



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



282 蔵
ハム工房ジロー 3日以上
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562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〕

283 蔵
丹沢農場 7日
丹沢ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込) **445円**(税別)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

284 蔵
ハム工房ジロー 3日以上
無添加ボンレスハムブロック
80g **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〕

**独自の製法で仕上げた
伝統の逸品**
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、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〕

285 蔵
ハム工房ジロー 3日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

288 蔵
ハム工房ジロー 3日以上
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**(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〕

286 凍 G不使用
丹沢農場 90日以上/豆・麦・米
豚バラなんこつスペアリブ
230g **340円**(税込) **367円**(税別)
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**柔らかいバラ肉にタレが
しっかりと染み込んでいます**

特

原材料/豚バラなんこつ(国産)、粗糖、醤油、純米酒、食塩

**ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー**

287 蔵
丹沢農場 7日
徳用皮なしビーウインナー
240g **560円**(税込) **605円**(税別)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんでも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

289 蔵
ハム工房ジロー 3日以上/乳
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**(税別)
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〕

290 蔵
丹沢農場 7日
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込) **415円**(税別)
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〕

291 蔵
ハム工房ジロー 3日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572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〕

292 凍 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**(税別)
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〕

293 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) **648円**(税別)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

294 凍 G不使用
丹沢農場 90日/卵・乳・麦
丹沢ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**(税別)
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

295 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 **330円**(税込) **356円**(税別)
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

豆腐を加えるだけの本格麻婆豆腐
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

296 蔵 G調味料
丹沢農場 8日以上/豆・麦
丹沢農場の麻婆豆腐の素
200g **378円**(税込) **408円**(税別)
原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油

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**

297 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**(税別)
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〕

**いろいろな麺に合う
ピリ辛の肉味噌だれ**

298 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だれ
120g(2食分) **460円**(税込) **497円**(税別)
豚挽肉を使い、やさか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〕

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**(税別)
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〕

秋川牧園のお惣菜

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります

301 凍 G不使用
秋川牧園 9ヶ月/卵・豆・麦・米
若鶏ささみ天
200g **440円**(税込) **420円**(税別) **454円**(税別)
秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり**

302 凍 G不使用
秋川牧園 4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **760円**(税込) **821円**(税別)
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〕

303 凍 G不使用
秋川牧園 130日以上/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 **660円**(税込) **713円**(税別) (180g)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

304 凍
秋川牧園 1年
とりがらスープ
50g×5 **420円**(税込) **454円**(税別)
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

309 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**(税別)
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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**(税別)
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〕

305 凍 G不使用
マストミ 45日以上/卵・豆・麦・米
イカのチリソース
130g **398円**(税込) **430円**(税別)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

306 凍 G不使用
マストミ 120日以上/卵・豆・麦
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **350円**(税込) **378円**(税別)
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎを絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

307 凍 G不使用
マストミ 90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g **430円**(税込) **464円**(税別)
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〕

310 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**(税別)
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**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品**

311 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**(税別)
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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みで炒めた野菜や炒り卵と絡めてください

308 凍 G不使用
マストミ 90日/豆・麦・米
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円**(税込) **397円**(税別)
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。〔GMO飼料不使用〕

312 凍 G不使用
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**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

313 凍 G不使用
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**(税別)
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〕

314 凍
飛鳥食品 60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税別)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

312 凍 G不使用
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**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

305 凍 G不使用
マストミ 45日以上/卵・豆・麦・米
イカのチリソース
130g **398円**(税込) **430円**(税別)
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

306 凍 G不使用
マストミ 120日以上/卵・豆・麦
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **350円**(税込) **378円**(税別)
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎを絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

308 凍 G不使用
マストミ 90日/豆・麦・米
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円**(税込) **397円**(税別)
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。〔GMO飼料不使用〕

312 凍 G不使用
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**(税別)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

314 凍
飛鳥食品 60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税別)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

丹沢高原豚を使った
まろやかな食感のコロッケ



原材料/ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県東川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)

315 **凍**調味料
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦
産直ミートコロッケ
通常本体 60g×8個 498円(税込) **488円(527円)**
北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。
〔GMO飼料不使用〕

油で揚げるだけで
おかずやお弁当の一品に



原材料/豚肉(岐阜県)、パン粉(小麦粉、生イースト、食塩)、小麦粉、食塩、香辛料

316 **凍**不使用
中村屋フードアクト ◎90日以上/麦
飛騨旨豚のひとくちとんかつ
240g **650円(702円)**
岐阜県産銘柄豚「飛騨旨豚」に桜井食品のパン粉を付けました。油で揚げてください。
〔GMO飼料不分別〕

317 **凍**調味料
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
和風おろし豆腐ハンバーグ
3個(270g) **460円(497円)**
国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたハンバーグに、大根おろしを加えた醤油ベースのたれで仕上げました。
〔GMO飼料不分別〕

318 **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(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〕

319 **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(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〕

320 **凍**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円(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〕

325 **凍**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(270円)**
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。
〔GMO飼料不分別〕

326 **凍**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(270円)**
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。
〔GMO飼料不分別〕

327 **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(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〕

328 **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(518円)**
北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

323 **凍**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
海老とペンネのグラタン
2個(340g) **560円(605円)**
オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。
〔乳GMO飼料不分別〕

324 **凍**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円(538円)**
じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。
〔GMO飼料不分別〕

334 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん。
200g×2 **240円(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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

335 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そ
生成長野県産十割そば
130g×2 **540円(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。

336 **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(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。油そばやお好みスープでお召上がりください。

331 **凍**
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **550円(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。

332 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円(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。

333 **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(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。

337 **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(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〕

338 **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(376円)**
国内産小麦粉と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。

339 **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(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〕

340 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円(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。

341 **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(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。

342 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260円(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。

347 **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(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」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。

348 **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(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
かじかわ農場食品 ◎60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円(308円)**
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

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(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 ◎30日以上/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g **290円(313円)**
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

352 **蔵**
聖食品 ◎45日以上
高野山ごま豆腐
140g **250円(270円)**
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。

御用蔵・ヤマキ醸造



343 **蔵**不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円(430円)**
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

344 **蔵**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円(518円)**
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

345 **蔵**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円(518円)**
国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

346 **蔵**不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円(540円)**
特別栽培大根を桜あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

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(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、葉がしっかりした佃煮です。

356 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まろやかもずく酢
100g **350円(378円)**
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

354 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円(297円)**
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

357 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **270円(292円)**
北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

355 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円(367円)**
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。

358 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円(190円)**
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



360 不使用
 山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
 150g **810円**(税込) **875円**(税別)
 ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいの高級かまぼこです。

361 不使用
 山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
 90g **310円**(税込) **335円**(税別)
 グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

362 不使用
 山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
 34g×4 **300円**(税込) **324円**(税別)
 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:シリコン使用〕

363 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**(税別)
 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。

お弁当にも使えるプチサイズの練り製品



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
359 不使用
 かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米
夏おでん
 430g **580円**(税込) **626円**(税別)
 (固形量290g)
 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。冷えたままどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

365 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**(税別)
 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。

366 不使用
 山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
 12g×8 **275円**(税込) **297円**(税別)
 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:シリコン使用〕

367 不使用
 山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
 33g×4 **310円**(税込) **335円**(税別)
 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:シリコン使用〕

368 不使用
 山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚げ
 60g×2 **305円**(税込) **329円**(税別)
 魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコン使用〕

原材料/魚肉(タラ(国産))、キャベツ(国産)、イカ(国産)、煮だし汁(カツオ節、サバ節)、全卵(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、発酵調味料、酢漬け生姜(生姜(国産))、米粉、砂糖、食塩、ツノナシオキアミ(国産)、長ネギ(国産)、砂糖、カツオブ
364 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**(税別)
 スケソ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〕

369 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**(税別)
 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。

370 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**(税別)
 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:シリコン使用〕

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ
373 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**(税別)
 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〕

374 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**(税別)
 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。

375 不使用
 かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
毎日だいた(大豆の水煮)
 120g **210円**(税込) **227円**(税別)
 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。

376 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**(税別)
 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。

371 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**(税別)
 「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。

372 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**(税別)
 スケソウダラのすり身にヨシキリサマ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〕

原材料/魚肉すり身(スケソウダラ、砂糖)、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カンエキス、酵母エキス、着色料(紅麹)
373 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**(税別)
 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〕

377 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**(税別)
 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しました。煮物や炒め物などに。

378 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**(税別)
 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。

379 不使用
 創健社 ◎90日
有機しらたき
 200g **200円**(税込) **216円**(税別)
 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。

大豆屋商品全品 7月1回企画より 価格改定しました

豆本来の香りと甘みのある 味わい深いよせ豆腐です



387 不使用
 大豆屋 ◎4日/豆
みずくりよせ豆腐
 330g **395円**(税込) **427円**(税別)
 滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくり大豆」を使用。

380 不使用
 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
 330g **315円**(税込) **340円**(税別) [放] 不検出 <2.1<2.3

390 不使用
 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
 大1枚 **220円**(税込) **238円**(税別)
 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。

濃厚な胡麻の風味
386 不使用
 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
 230g **331円**(税込) **357円**(税別)
 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。

389 不使用
 大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
 300g **357円**(税込) **386円**(税別)
 木綿豆腐をしっかり水をしきり、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。

担当者おすすめ レシピ
豆腐ステーキの納豆ソース
 材料
 ステーキ豆腐 …… 1丁
 納豆(たれカラシ付) …… 1~2パック
 青ねぎ(みじん切り) …… 適宜
 白ごま …… 適宜
 作り方
 ①納豆にたれとカラシ、青ねぎを入れ良く合わせておきます。
 ②ステーキ豆腐は食べやすく切り、小麦粉をまぶし多めの油で焼き器に盛りつけ、①をかけ白ごまを飾ります。
 ※塩味が足りないときは醤油やめんつゆをたしててください。

青大豆の旨みを 逃がさず寄せました



原材料/国産青大豆(主に山形)、海水にがり
388 不使用
 丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
 200g **230円**(税込) **248円**(税別)
 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お楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。

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

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

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

393 不使用
 丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
 2個(約180g) **180円**(税込) **194円**(税別)
 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。

394 不使用
 丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
 8個入り **215円**(税込) **232円**(税別)
 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。

385 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**(税別)

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

396 不使用
 丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り具だくさんがんも
 80g×2枚 **314円**(税込) **339円**(税別)
 国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農業不使用)を加えました。

397 不使用
 丸和食品 ◎7日/豆
いんげんがんも
 20g×5 **258円**(税込) **265円**(税別)
 具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いつものよいいんげんのシャキシャキした食感を楽しくみください。

398 不使用
 丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
 8個×2袋 **380円**(税込) **410円**(税別)
 国産野菜たっぷり味のよい京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

400 不使用
 丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
 200g **157円**(税込) **170円**(税別)
 国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

カップ入りだから
そのままOK

おまとも
特価

仕込む日の朝に大豆を
ひき割り仕上げています

おまとも
特価



原材料/大豆(北海道産スズメ、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、酒粕、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))

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、酒粕、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)

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)
401 **W規格**

登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2
タレ・カラシ付 **180**円(税込)
406 **W規格**

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。

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。



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)
403 **蔵** G不使用



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **153**円(税込)
408 **蔵** G不使用



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **167**円(税込)
409 **蔵** G不使用

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。



野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **185**円(税込)
410 **蔵** G不使用



原材料/小麦粉(九州・北海道)、牛乳、グラニュー糖、ホシノ酵母、無塩バター、食塩、紅茶葉(南インド) [乳GMO飼料不分別]

デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
ミルク紅茶キューブパン
1個(約135g) **280**円(税込)
411 **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)
412 **蔵**



栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **240**円(税込)
417 **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 **275**円(税込)
414 **G**不使用



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)
415 **蔵**



栄屋製パン ©3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120**円(税込)
416 **蔵** G不使用



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



サラ秋田白神 ©3日/麦
白神はちみつパン
150g **330**円(税込)
425 **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)
426 **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)
429 **蔵**



サンタハウス ©10日/卵・乳・麦
くるみパイ
3個 **370**円(税込)
423 **蔵**



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



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



デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
五穀アンパン
1個(約90g) **190**円(税込)
430 **蔵** G不使用



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



無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **600**円(税込)
433 **蔵**



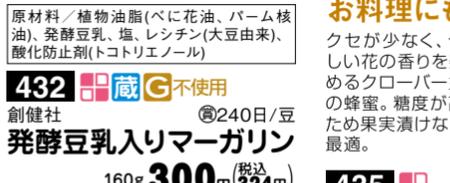
創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **440**円(税込)
434 **蔵** G不使用



ムソー ©5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360**円(税込)
437 **蔵**



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)
438 **蔵** G調味料



山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150**円(税込)
435 **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)
436 **蔵**



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)
441 **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)
440 **蔵** G不使用



岩手県の伝統的な味噌蔵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のスープです。 [乳GMO飼料不分別]

朝食の定番 目玉焼き

● 穂の香卵

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

101 10個 (MS~Lサイズ) **250**円 (税込270円)

102 6個 (MS~L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段階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

103 10個 (MS~Lサイズ) **290**円 (税込313円)

104 6個 (MS~Lサイズ) **200**円 (税込216円)

[放] 不検出 <2.0<2.2

105 蔵

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

106 蔵

百姓屋敷じろえむ/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

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281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

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml **230**円 (税込248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

111 蔵

那須のおいしい牛乳

1000ml **380**円 (税込410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]

よつ葉乳業

108 蔵

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

よつ葉乳業

112 蔵

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]

さらっとしたやさしい味わい

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

444 500ml **195**円 (税込211円)

445 1000ml **330**円 (税込356円)

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

木次乳業

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml **230**円 (税込248円)

タカハシ乳業

111 蔵

那須のおいしい牛乳

1000ml **380**円 (税込410円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356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。

10日/乳

448 蔵

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)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

価格改定しました

12日/乳

451 蔵

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)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

価格改定しました

2日/乳

453 蔵

牧場のカスタードプリン

100ml **225**円 (税込243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〕

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

価格改定しました

5日/乳

460 蔵

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)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

価格改定しました

6ヶ月以上

180040 蔵

押麦

800g **510**円 (税込551円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

108 蔵

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

よつ葉乳業

112 蔵

おいしい低脂肪乳

1000ml **330**円 (税込356円)

価格改定しました

1年/米

180051 蔵

米ぬか

400g **280**円 (税込302円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌・酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

461 蔵 白米 2kg **950**円 (税込1026円)

462 蔵 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

463 蔵 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

470 蔵 白米 5kg **2900**円 (税込3132円)

471 蔵 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

庄内ササニシキ 蔵

472 蔵 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 蔵

473 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

474 蔵 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

475 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

476 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

180014 蔵

ライスロッジ大湯 / 米

古代米 あさむらさき

500g **980**円 (税込1058円)

秋田県 ライスロッジ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

464 蔵 白米 2kg **1560**円 (税込1685円)

465 蔵 七分胚芽米 2kg **1560**円 (税込1685円)

466 蔵 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

467 蔵 七分胚芽米 5kg **3500**円 (税込3780円)

468 蔵 玄米 5kg **3250**円 (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

469 蔵 白米 5kg **2850**円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

庄内ササニシキ 蔵

472 蔵 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)

庄内ササニシキ 蔵

473 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

474 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

475 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

476 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

180026 蔵

創健社 蔵360日

岩手県産 もちきび

170g **650**円 (税込702円)

180038 蔵

創健社 蔵360日

岩手県産 うるちひえ

170g **530**円 (税込572円)

高知県 高生連

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

478 蔵 白米 5kg **2660**円 (税込2873円)

479 蔵 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

480 蔵 白米 5kg 通常本体 **2300**円 (税込2484円)

481 蔵 玄米 5kg 通常本体 **2200**円 (税込2376円)

高知県四万十町の西山和明さん。

庄内ササニシキ 蔵

472 蔵 玄米 2kg **1500**円 (税込1620円)

庄内ササニシキ 蔵

473 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

474 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

475 蔵 白米 5kg **2650**円 (税込2862円)

476 蔵 玄米 5kg **2430**円 (税込2624円)

180040 蔵

ミエハク 蔵6ヶ月以上

押麦

800g **510**円 (税込551円)

180051 蔵

無農薬無化学肥料

ライスロッジ大湯 / 米

米ぬか

400g **280**円 (税込302円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌・酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

486 **冷凍調味料**
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**(税込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、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

487 **冷凍不使用**
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**(税込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)

488 **冷凍不使用**
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **430円**(税込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]、米粉

492 **冷凍不使用**
東和製菓 ◎180日/豆
寒天トマトゼリー
130g **240円**(税込259円)
水飴、完熟トマトピューレ、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、レモン果汁、食塩、食用なたね油、大豆レシチン

梅で元気!
完熟南高梅の甘酸っぱい味わい
特
濃縮した梅エキスを使用时素朴で絶妙な甘さに仕上げたドロップです
特
原材料/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
495 **冷凍不使用**
田上元商店 ◎9ヶ月以上
梅エキسدロップ
65g **295円**(税込313円)
南高梅の果汁を搾りじっくり煮詰めてペースト状(原料1kgから20g)に濃縮しました。個包装なので持ち運びにも便利です。

489 **冷凍不使用**
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**(税込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

490 **冷凍不使用**
サンコー ◎2ヶ月/豆・麦・米・え
小魚スナック
55g **240円**(税込259円)
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

491 **冷凍不使用**
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **328円**(税込354円)
砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

494 **冷凍不使用**
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米
きなこねじり
120g **248円**(税込268円)
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごめ油)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
496 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込354円)
レーズン(米国)
497 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー3袋
40g 通常本体×3 **1298円**(税込1402円)
ブルーベリー(海外認証 米国産)

お酒の簡単おつまみに「塩アーモンド」
フライパンに水大さじ1を熱し、塩小さじ1/2を溶かしたらアーモンド100gを入れてゆすり、水分が飛んだら胡椒を振って冷めたら完成。
おまとも特価
原材料/アーモンド(カリフォルニア CCOF認定)
498 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト3袋
50g 通常本体×3 **1178円**(税込1272円)
CCOF認定のノンバラ種類のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です
神奈川産
落花生(神奈川県 中井町)
501 **冷蔵**
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**(税込1037円)

樹上熟成させた完全の桃を贅沢に使用した満足感のあるゼリー
原材料/白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)
503 **冷蔵**
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーもも
145g **295円**(税込319円)
白砂糖を使用せず有機アガベシロップを使用しています。香料不使用なので果物本来の優しい味をお楽しみいただけます。

499 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **468円**(税込505円)
中国産松の実

500 **冷蔵**
ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
120g 通常本体 **215円** **168円**(税込181円)
トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

りんごとぶどう、2種類の味が楽しめるアソートタイプ
特
原材料/【りんご味】濃縮りんご果汁【ぶどう味】濃縮りんご果汁、濃縮ぶどう果汁
507 **冷凍不使用**
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 通常本体3本、ぶどう2本) **480円** **462円**(税込499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。

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です
さつまいも(栃木県)
502 **冷蔵**
石崎 幸寛 ◎20日以上
干しいも(栃木県・石崎農園)
150g **570円**(税込616円)

小豆の風味が心地よく口いっぱいにはかりが広がります
原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)
504 **冷蔵**
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **230円**(税込248円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

506 **冷蔵**
サンコー ◎5ヶ月
小粒水ようかん
16g×12 **300円**(税込324円)
三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩、

505 **冷蔵**
ムソー ◎60日/豆・麦・米
ところてん(たれ付)
200g (固形量180g) **202円**(税込218円)
天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)

芳醇な香りのさとうきび蜜、控えめな甘さの十勝あずきが美味しい
国内産のさとうきび砂糖、高知県産天日塩、北海道十勝小豆あんを使用。甘しょ糖の風味と、控えめな甘さの十勝あずきが絶妙にマッチしたおいしさです。
508 **冷凍**
久保田食品
さとうきび蜜かき氷十勝あずき
180ml×2 **300円**(税込324円)

甘酸っぱい高知県産苺と濃厚なミルクアイスのキャンデー
へた取り、洗浄、スライスなど手作業で丁寧に加工した苺をミルクアイスキャンデーに合わせました。濃厚なミルクアイスが甘酸っぱい苺と見事にマッチします【乳GMO飼料不分別】
509 **冷凍**
久保田食品 /乳
苺とミルクのキャンデー3本
80ml×3 **540円**(税込583円)

504 **冷蔵**
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **230円**(税込248円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

505 **冷蔵**
ムソー ◎60日/豆・麦・米
ところてん(たれ付)
200g (固形量180g) **202円**(税込218円)
天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)

507 **冷凍不使用**
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 通常本体3本、ぶどう2本) **480円** **462円**(税込499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。

抹茶の上品な風味が小豆あんとマッチしたおいしさ
自社で丁寧に炊き上げた100%北海道十勝産小豆あんを使用しました。【乳製品GMO飼料不分別】
510 **冷凍**
久保田食品 /乳
宇治金時アイスキャンデー3本
80ml×3 **330円**(税込356円)

バニラビーンズの濃厚な甘い香りいっぱいのバニラアイスクリーム
マダガスカル産の最高級バニラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました【卵・乳製品GMO飼料不分別】
511 **冷凍**
久保田食品 /卵・乳
バニラアイスクリーム2個
110ml×2 **380円**(税込410円)

兵庫県淡路島 弁天堂
甘さ控えめなチョコレートが様々な食感で楽しめます
原材料/生クリーム(よつ葉乳業)、チョコレート、牛乳、全卵、無塩バター、菜種油、粗糖、薄力小麦粉、ココア、ビスターチオ【卵GMO飼料不使用】(乳製品GMO飼料不分別)
512 **冷凍**
弁天堂 ◎15日以上/卵・乳・麦
カップ・チョコレートムース
2個入 **905円**(税込977円)
なめらかなチョコレートムースとココアスポンジケーキの上にパリッとしたチョコがけでトッピング。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。
513 **冷凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームプッセ
3個 **790円**(税込853円)
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。プッセ1個は約40gです。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子
涼やかに寒天を固めた夏にぴったりの和菓子
原材料/砂糖、小豆、白玉粉、もち米、白隠元、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(粉茶)
515 **冷凍**
菓房はら山 ◎180日/米
錦玉羹(川涼み)
40g×3個 **640円**(税込691円)
寒天を煮溶かし砂糖を加えて煮詰め、型に流し入れて固めました。

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子
7月限定
514 **冷凍**
菓房はら山 ◎90日/米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡
7月2回
もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)
516 **冷凍**
菓房はら山 ◎120日/米
草もち
40g×5個 **630円**(税込680円)

517 菱和園 ◎4ヶ月以上
有機煎茶・金
100g **990**円(税込1069円)

**菱和園がお届けする
有機のお茶**
暑い時期や、スポーツ、散歩の際にマイボトルに入れてどうぞ

521 ミエハク ◎1年以上
麦茶52ティーバック
8g×52袋 **460**円(税込497円)

深みがあって芳ばしい
豊かな香りの広がる
麦茶です

珈琲実験室
コーヒー本来の香気を凝縮しました。無糖なのでお好みの甘さで!

525 珈琲実験室 ◎1年以上
リラックスティー・ダーズリン
50g **450**円(税込486円)

518 菱和園 ◎4ヶ月以上
有機煎茶
100g **680**円(税込734円)

原材料/大麦(国産)、塩(佐賀県)

524 G不使用
創健社 ◎360日/乳
ミルクココア
16g×5 **367**円(税込396円)

原材料/有機六条大麦(石川県)

529 珈琲実験室 ◎3ヶ月以上
実験室オリジナルカフェラテベース
500ml **470**円(税込508円)

526 珈琲実験室 ◎1年以上
リラックスティー・アッサム
50g **450**円(税込486円)

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

520 菱和園 ◎3ヶ月以上
塩麦茶ティーバック
8g×20 **340**円(税込367円)

523 ネオファーム ◎2年
アールグレイティー
2.2g×通常本体25パック **498**円(税込495円) **458**円(税込495円)

522 金沢大地 ◎1年以上
国産有機六条大麦茶40P
10g×40パック **520**円(税込562円)

独自の焙煎工程を経たフレンチローストコーヒーのみを使用し、ネルドリップでじっくり抽出しています。4倍希釈でお召し上がりください。

グアテマラ、パルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

519 菱和園 ◎4ヶ月以上
有機碾茶棒ほうじ
100g **400**円(税込432円)

国産大麦に佐賀県玄界灘のブランド塩(一の塩)をブレンドした、塩分補給のできる暑い時期に最適な麦茶です。水出しでもお作りいただけます。

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

珈琲実験室
180622 珈琲実験室
コーヒー用無漂白ペーパー101
1~2人用(100枚) **260**円(税込286円)

527 粉
200g **690**円(税込745円)

528 豆
200g **690**円(税込745円)

甘みが強く香りのよい
ジュースです

531 味楽園 ◎6ヶ月以上
有機ざくろジュース
通常本体140ml **265**円(税込275円) **255**円(税込275円)

530 G不使用
ジャフマック ◎1年以上
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890**円(税込2041円)

533 長野興農 ◎360日以上
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720**円(税込778円)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

534 もりだくさん ◎6ヶ月以上
さんさんファームりんごジュース
通常本体1ℓ **800**円(税込848円) **785**円(税込848円)

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

180075 光食品 ◎1年
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

さらりとした飲みごこちの
飲みきりサイズ

536 ミトク ◎6ヶ月以上
ブリッジアーモンドドリンク
200ml 通常本体 **250**円(税込265円) **245**円(税込265円)

有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

532 マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米
マルクラ国産有機玄米あま酒
250g **450**円(税込486円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

180087 光食品 ◎1年/麦
ぶどうサイダー+レモン
250ml×30缶 **4000**円(税込4320円)

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用し、有機JAS認定ジンジャーエールです。

180099 光食品 ◎1年
ヒカリオーガニックジンジャーエール
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

535 ミトク ◎7ヶ月以上
ブリッジオーツドリンク
500ml **400**円(税込432円)

良質な有機アーモンドを使用した、乳製品や砂糖不使用の風味豊かなアーモンドドリンクです。お好みで砂糖や蜂蜜などの甘みを加えても。

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。

537 G不使用 創健社 ◎150日以上
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180129 G不使用 マルサンアイ ◎60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2060**円(税込2225円)

四国産の有機ケールを主体に、北海道産のクマザサエキス、青ジソエキスをブレンドした飲みやすい青汁です

180142 凍 フジワラ化学 ◎240日
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180154 西平酒造 /米
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **2380**円(税込2618円)

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180166 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすすり。アルコール14%未満。

180178 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400**円(税込1540円)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水

180117 KFG ◎1年以上
箱アルカリ水 金城の華
500ml 通常本体×24本 **2980**円(税込3141円) **2908**円(税込3141円)

180130 G不使用 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆
豆乳で元気
125ml×24 **3840**円(税込4147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。

原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180180 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

手でもんで凍らせて、シャベットも手間なく簡単に!

180348 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋
30枚 **452**円(税込497円)

スプレーしてからペーパー類や清潔な布でふき取ってください

180208 ボンソー油脂
ニユーライスター100
3kg **960**円(税込1056円)

180210 ボンソー油脂
カビ取り泡スプレー 詰替
300ml **720**円(税込792円)

180312 ティーブランニング
結ばます半透明ゴミ袋45L
50袋 **643**円(税込707円)

180300 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

180221 リマナチュラル
ピュアミスト
180g **1300**円(税込1430円)

180350 ティーブランニング
シャボン玉石けん
300ml **800**円(税込880円)

180245 シャボン玉石けん
ふきふきせっけん
250ml **520**円(税込572円)

180361 りんねしや
菊花せんこう角型ミニ
6g×32巻 **880**円(税込968円)

180269 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)

180294 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

180373 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

180350 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋
50枚 **452**円(税込497円)

キッチン、ダイニングテーブルなど気になった時にさっと使えるスプレータイプのふき取り洗浄剤です。アルコール、香料など不使用。

主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約3時間燃焼。

180270 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)

180282 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)

180385 宇部フィルム
ポリラップ30cm×20m
30cm×20m **143**円(税込157円)

ひんやり 納豆冷やし汁



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。

538 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**

539 蔵G不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込) **1037円**

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

G不使用 G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

543 1ℓ **500円**(税込) **540円**
544 1.8ℓ **760円**(税込) **821円**

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
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。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

G不使用 G不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ

545 360ml **440円**(税込) **475円**
546 1ℓ **765円**(税込) **826円**

7月2回

540 蔵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。

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かしい風味の玄米味噌です。

541 蔵G不使用
海の精 ◎4ヶ月以上/豆・米
海の精国産特栽玄米味噌
1kg **1360円**(税込) **1469円**

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。

542 蔵G不使用
海の精 ◎4ヶ月以上/豆
海の精国産特栽・麦味噌
1kg **1280円**(税込) **1382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。

547 G不使用
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円**(税込) **475円**

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。

548 G不使用
内堀醸造 ◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込) **302円**

549 G不使用
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700円**(税込) **1836円**

550 G不使用
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込) **535円**

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。

552 G不使用
里山製糖
奄美瀬戸内粉砂糖(黒砂糖)
300g **620円**(税込) **670円**

553 G不使用
純黒糖(ブロック)
300g **550円**(税込) **594円**

大麦芽独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。

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

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めて「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

555 G不使用
青い海
海の華(やしお)
300g **200円**(税込) **216円**

納豆にたれとカラシ、小麦粉を混ぜて納豆のかき揚げ



価格改定しました

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

556 G不使用
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870円**(税込) **957円**

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

557 G不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000円**(税込) **1100円**

島根県奥出雲産無農薬米と麹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。

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

価格改定しました

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。

559 G不使用
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **840円**(税込) **907円**

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 G不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

560 G不使用
1250g **920円**(税込) **994円**

561 (小) G不使用
600g **590円**(税込) **637円**

562 G不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込) **1544円**

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

563 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]

566 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**

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、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。

ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ



569 G不使用
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **380円**(税込) **410円**

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ



570 G不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **380円**(税込) **410円**

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです



571 G不使用
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**

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

564 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**

567 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**

569 G不使用
創健社 ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **380円**(税込) **410円**

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

570 G不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **380円**(税込) **410円**

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

572 G不使用
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
390g **250円**(税込) **270円**

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。

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガールの酸味が特徴のドレッシングです。

574 G不使用
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390円**(税込) **421円**

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

G不使用 G不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー

576 G不使用
150g **270円**(税込) **292円**

577 G不使用
150g **270円**(税込) **292円**

578 G不使用調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **352円**(税込) **380円**

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]

お好みの素材とフライパン等で加熱しながら絡めて出来あがり



580 G不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の中華うま煮の素
130g(2~3人前) **330円**(税込) **356円**

純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

583 G不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(パウダー)
25g **320円**(税込) **346円**

584 G不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(粒)
25g **320円**(税込) **346円**

575 G不使用調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **440円**(税込) **475円**

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。

579 G不使用
風と光 ◎180日以上/麦
オーガニックヴィーガンカレールー
150g(約5皿分) **670円**(税込) **724円**

甘味に有機ぶどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールーです。

582 G不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380円**(税込) **410円**

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

581 G不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米
富貴の中華チリの素
130g(通常本体2~3人前) **330円**(税込) **346円**

純植物性の中華チリの素です。トマトと玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

585 G不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機白コショウ(パウダー)
25g **350円**(税込) **378円**

586 G不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機カレー粉
30g **320円**(税込) **346円**

587
伊藤食品 1年半以上
鮪ライトツナフレークオイル無添加
70g×3 **580円** (税込 **626円**)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

588
千葉産直サービス 12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円** (税込 **302円**)
(固形量70g)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

589
千葉産直サービス 12ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g **388円** (税込 **419円**)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

591
千葉産直サービス 12ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420円** (税込 **454円**)
銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。
[放] 不検出 <1.0<8.0

担当おすすめ
レシピ
さばみそ煮缶となすのかんたん和え物
材料(2人分)
とろさばみそ煮缶 1缶
なす 2本
醤油 大さじ1/2
青ねぎ 適宜

作り方
①なすは切り込みを入れ食べやすく切り、多めの油で焼き、醤油を回しかけ味付けします。
②ポウル等にとろさば缶を入れ軽くほぐします。①のなすを合わせて器に盛りつけ小口切りの青ねぎを飾ります。
※醤油はお好みで調整し、無しでもOKです。

590
千葉産直サービス 12ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420円** (税込 **454円**)
銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背骨が入ることがあります。

7月2回
規格・パッケージ変更、価格改定しました
592
三育フーズ 1年以上/豆・麦
グルテンバーガー
180g **330円** (税込 **356円**)
小麦たんぱく大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

593
アルマテラ 6ヶ月以上
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円** (税込 **213円**)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないよう、収穫から24時間以内に加工をします。

594
創健社 6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **180円** (税込 **194円**)
(固形量240g)
イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

595
ナガノトマト 9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **300円** (税込 **324円**)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

596
桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **645円** (税込 **697円**)
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました！
おまとも 特価
598 調味料
創健社 60日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(めん80g) **200円** (税込 **216円**)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
おまとも 特価
600 調味料
創健社 45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **150円** (税込 **162円**)

602
東日本産業 1年/麦
南部小麦粉
1kg **390円** (税込 **421円**)
[放] 不検出 <0.7<0.5

603
江別製粉 4ヶ月以上/麦
麦の里えべつ強力粉
1kg **490円** (税込 **529円**)

604
熊本製粉 4ヶ月以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **870円** (税込 **940円**)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかに、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

597
桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **150円** (税込 **162円**)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

599 **5袋**
111g(めん80g) 通常本体 ×5 **1000円** (税込 **972円**)
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。
〔鶏GMO飼料不分別〕

601 **5袋**
111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **750円** (税込 **756円**)
国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

世界自然遺産白神山
地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。
サラ秋田白神 1年6ヶ月以上
白神こだま酵母ドライ
607
10g×5 **780円** (税込 **842円**)
180397 徳用
200g **2450円** (税込 **2646円**)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
608
よつ葉乳業 12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円** (税込 **268円**)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

609
三木食品 2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **208円** (税込 **225円**)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。
610
桜井食品 3ヶ月以上
片栗粉
200g **225円** (税込 **243円**)

611
庄内協同ファーム 90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円** (税込 **432円**)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

612
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**)
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。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。
613
金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **230円** (税込 **248円**)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。
616
金子製麺 45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **290円** (税込 **313円**)

614
坂利製麺所 360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円** (税込 **387円**)

615
坂利製麺所 720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円** (税込 **443円**)

617
江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円** (税込 **410円**)
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

618
江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円** (税込 **216円**)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

619
信州雪 3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **468円** (税込 **505円**)

621
坂利製麺所 360日/麦
大和のおつゆ麩
30g **170円** (税込 **184円**)

620
坂利製麺所 360日/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麩
42g **300円** (税込 **324円**)

622
金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **230円** (税込 **248円**)

豊永長六商店 1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円** (税込 **1188円**)

623
創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりたまごのふりかけ
28g **230円** (税込 **248円**)
国内産のりとうもろこしのたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。(乳・卵GMO飼料不分別)

独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい！
625
南かくまつ岩松商店 45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円** (税込 **518円**)
由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

駿河湾の海産乾物
カクサ
626
カクサ 180日以上
花かつお
30g **190円** (税込 **205円**)

627
カクサ 180日以上
かつお削りパック
30g **200円** (税込 **216円**)

628
カクサ 180日以上
そばだし
120g **380円** (税込 **410円**)

629
カクサ 180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円** (税込 **389円**)

630
カクサ 90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円** (税込 **389円**)

631
カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **210円** (税込 **227円**)

有明海の家自慢
成清海苔店
632
成清海苔店 180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **360円** (税込 **389円**)

633
成清海苔店 180日
有明一番摘 お徳用きずのり
全型 10枚入 **630円** (税込 **680円**)

635
成清海苔店 180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **400円** (税込 **432円**)
有明海産一番摘のりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚入り)

634
成清海苔店 90日
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切20枚 **420円** (税込 **454円**)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

636
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米・え
えびふりかけ
50g **330円** (税込 **356円**)
アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

637
成清海苔店 90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **370円** (税込 **400円**)
国産のしそふりかけを季節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。



宮城県仙台市 趙さんの味

小さな頃おばあちゃんに教わったキムチ。こだわりと本物のおいしい味を今に伝えます。

趙さんの味 3つのこだわり

- 秘伝のヤンニョムジャン
- 手間ひまを惜しまぬ塩漬け
- 乳酸発酵

汁ごと食べる、辛くないキムチ



639 **冷蔵**
趙さんの味 ⑦日以上/米
趙さんの味 水キムチ

300g **500円**(税込540円)
(固形200gたれ100g)
白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

原材料/白菜、大根、パプリカ、小松菜、なつめ、砂糖、岩塩、純米酢、にんにく、生姜、米とぎ汁



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農薬に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

ピリっとした辛みが食欲を誘います

ノラの会で育てた胡瓜を生薑、赤唐辛子を加えた、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵:GMO 飼料不使用、バター:GMO 飼料不分別〕

644 **冷蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米
7月のノラセット
3品 **1080円**(税込1166円)
セット内容/山菜ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、甘夏ケーキ(120g)

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、かつおふし、ホタテ、純米酢]

640 **冷蔵**
趙さんの味 ⑭日/米・え
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。

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み



原材料/マダラの胃(アラスカ)、砂糖、にんにく、唐辛子、ごま油、醤油、白ごま、米麹、食塩

641 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ⑭日/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ

50g **380円**(税込410円)
アラスカ産真鰯の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



642 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ③65日/豆・麦・米
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、さび砂糖、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。



643 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ③65日/豆・麦・米
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。

里山の恵みがいっぱい

ワラビやフキ、ウドなどをシンプルに味付けし、もち米と一緒に炒め、笹の葉で巻きました。蒸してください。

645 **冷蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 ⑩10日以上/豆・麦・米
山菜ちまき

3個 **600円**(税込648円)

ふきの風味と食感を楽しんでください

白鷹町のふきを使い、油揚げとかえりちりめんと一緒に甘辛く炊き上げました。

646 **冷蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 ⑮15日以上/豆・麦・米
ふきのジャコ煮

100g **340円**(税込367円)



原材料/もち米、米麹、水だけで造る昔ながらのストレートタイプの甘酒です。

648 **冷蔵**
しらたかノラの会 ③0日/米
ノラの会の甘酒

180g **368円**(税込397円)

京都桂 胡麻の山田製油

中華料理との相性が良い 万能香油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜

649 **冷蔵**
山田製油 ⑮180日以上
ねぎ生姜オイル

60g **600円**(税込648円)
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

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。

650 **冷蔵**
山田製油 ③365日以上
へんこ一番絞りごま油

275g **800円**(税込864円)

一番搾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、ピリっとくるごまら油です。

180646 **冷蔵**
山田製油 ③365日
ごまら油

60g **500円**(税込540円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

180658 **冷蔵**
山田製油 ③150日
へんこ炒りごま(黒)

50g **250円**(税込270円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

180671 **冷蔵**
山田製油 ③180日
ごまねりねり(白)

150g **600円**(税込648円)

京都府南丹市 食彩あん

レモンの爽やかな酸味を楽しめます



原材料/レモン(広島県)、砂糖(粗精糖)

180725 **冷蔵**
食彩あん ③6ヶ月
レモンマーマレード

130g **600円**(税込648円)
農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗精糖で作りました。



180737 **冷蔵**
食彩あん ③6ヶ月
南高梅ジャム

130g **600円**(税込648円)
和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。



180749 **冷蔵**
食彩あん ③6ヶ月
ブルーベリージャム

130g **600円**(税込648円)
自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。



180750 **冷蔵**
食彩あん ③6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム

130g **630円**(税込680円)
京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。



180762 **冷蔵**
食彩あん ③6ヶ月
丹波栗ジャム

130g **630円**(税込680円)
丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

180683 **冷蔵**
飯尾醸造 ③2年/米
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。

飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

180695 **冷蔵**
飯尾醸造 ③1年/麦・米
富士すのもの酢

360ml **550円**(税込594円)
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹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鰹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。

180701 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 ③8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢

360ml **780円**(税込842円)

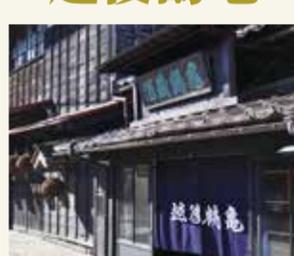
京都・丹波産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

180713 **冷蔵**
飯尾醸造 ③1年以上/米
紅芋酢(大)

500ml **2400円**(税込2592円)

新潟県新潟市 越後鶴亀

新酒 軽やかにスイッと喉を通り抜ける



明治23年創業。新潟市の中心部から車で約1時間、角田山(かくだやま)という山麓の町の中にあります。人々に喜ばれる美味しい酒を目指し、銘も分かりやすく、おめでたい商標を思い「鶴亀」という名をつけました。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

今回限定 7月2日

ふっくらした甘さが心地よく、余韻に残る香りが印象的。よく冷やしてお楽しみください。精米歩合:60%/アルコール度数:15度/日本酒度±0/酸度1.6/アミノ酸度:1.0
原材料/米(国産)、米麹(国産米)

新

180774 **冷蔵**
越後鶴亀 /米
越後鶴亀すずみさけ純米生貯蔵 720ml **1250円**(税込1375円)