



明るく元気な毎日へ

tento

【おてんと】

2022年
7月4回17号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/18	19	20	21	22
商品配達	7/25	26	27	28	29
特別企画商品配達	8/1	2	3	4	5

夏休みのランチにおすすめ あんかけ焼きそば



特

351
上撰太焼きそば神名のせいり麺
150g×2玉 通常本体 230円 (税込) **218円** (税込)



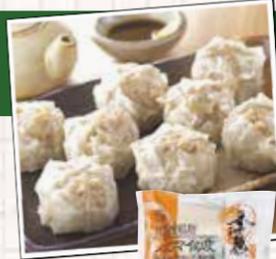
この度は、やまゆり生協設立40周年を迎えられましたことを心よりお喜び申し上げます。
貴社は今を遡ること昭和50年代に設立され、自然食品、オーガニック市場はもとより産地経済の発展に積極的な事業展開を繰り広げられてこられました。
弊社とのお付き合いも40年近くなり、全粒粉餃子の皮はやまゆり様のご助言で商品化し現在も皆様に愛される商品の一つです。
今後も更なる地域市民の生活向上とこだわり食品拠点として、ご発展を期待致しております。
やまゆり生協様の益々のご発展とスタッフ皆様のご健康を祈念いたしまして、私からのお祝いの言葉とさせていただきます。

有限会社金子製麺 代表取締役 金子貴司

ジュージューと焼いたソースの香りの焼きそばもおすすめてですが、今回は、冷蔵庫に少しづつ残っている野菜や肉などを使って餡を作り、こんがり両面焼いた焼きそばにかける「中華料理屋さんのあんかけ焼きそば」を作ってみました。味付けはお好みで塩や胡椒、醤油をベースにしたり、富貴の中華うま煮の素(p14)を使用したりして、冷蔵庫の整理もできる必殺レシピを是非お試しください。



352
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円** (税込 200円)



353
全粒粉シューマイの皮
30枚 (約6.5cm角) **180円** (税込 194円)



354
地粉 ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円** (税込 356円)

もう一つのおすすめは 全粒粉使用の皮各種!

小麦まるごとを粉砕した全粒粉の麺類他、組合員の要望の多かった餃子の皮やシューマイの皮、ワンタンの皮なども、全粒粉の香りと旨みが詰まった、栄養価の高い、モチモチ食感が魅力の皮類です。

やまゆりのケチャップをたっぷりかけて ニッコーのミニアメリカンドッグ

国産小麦粉を使用したニッコーオリジナルのミックス粉で作ったミニタイプのアメリカンドッグは、パーティーやお弁当、おやつにぴったりです。



8 ページ

冷たく冷やして召し上がれ♪ 遠藤製餡の水ようかん



有機小豆と有機砂糖を使用した甘さ控えめのカップタイプの水ようかんです。

12 ページ

夏限定!

白熊シリーズ サムタイムズブルース

エチゴビールのはのほのかわい白熊シリーズに期間限定醸造の夏仕様白ビールが新登場。酵母やホップが異なる「のんびりふんわり白ビール」との飲み比べもおすすめの楽しみ方です。



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



今回限定 今回限定の産地直送の桃!

市場にはあまりでまわらない 果肉のしっかりした甘い品種です

直送 食べ頃で収穫し 冷蔵でお届けします
お届け:8/1~ 順次お届け予定 天候によっては、お届け時期が遅れることがありますので、ご了承ください

歯ごたえのある桃です 皮ごとお召し上がりください

よく洗ってから、薄いさらしやふきんなどで優しくうぶ毛を落とすように拭きます。つるつとした表面になったら、丸ごとがぶりとお召しください。

低農薬 **無化学肥料**
佐々木農園(山梨県)
佐々木さんの桃(ももか)
113 2kg自宅直送 2kg(6玉前後) **3340円**(税込) **3607円**
181031 3kg自宅直送 3kg(9玉前後) **4290円**(税込) **4633円**
180920 5kg自宅直送 5kg(15玉前後) **5890円**(税込) **6361円**
山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。

果肉がかための品種です。
・追熟してやわらかくなることはありませんので、お手元に届いた時にかたすぎて食べられない場合はご連絡ください。
・皮をつるとむくことができません。皮ごとお召し上がりになることをおすすめします。

今年より、自宅外注文書はありません
組合員様以外へのお届けをご希望の場合は、お手数ですが送り先のメモを以下のような方法で、わかりやすくご提出をお願いいたします。
・メモを注文用紙にクリップで止める(ホッチキスは避けてください)
・青い通い袋にわかりやすく入れる
・配送スタッフにメモがあることを一声かけていただく
また、以下ご了承ください
・依頼主はやまゆり生協となります
・お届け先によっては別途送料がかかる場合がございます

届いた時が良い食べ頃となるように、今年から直送でお届けします

直送 **お届け:8/15~9/15** の間の状態の良い時にお届け予定
関東・信越・東北・北海道へ常温でお届けは可能です 東海・中部・北陸・関西より南にはお届けできません

114 低農薬 **低化学肥料**
おきたま農園(山形県)
直送・おきたまの桃
2kg(6玉前後) **3130円**(税込) **3380円**
山形県高島町の辻直人さん。

3種類の中からどんな桃が届くかお楽しみですよ!
あかつき...甘くて酸味が少ない
川中島白桃...やわらかく上品な甘さ
まどか...あかつきより硬くて果汁も多く甘みも強いので、柔らかくなくても甘みが落ちない

今季初
115 低農薬 **無化学肥料**
さんさんファーム(長野県)
さんさんファームの桃
2~3玉(600g以上) **845円**(税込) **913円**
長野県松川町の宮下彰さん他。日川白桃・雨宮白鳥のいずれかをお届けします。Lサイズ(310~420g)が2玉、もしくはMサイズ(200~250g)が3玉

今季最終
119 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。

120 低農薬 **無化学肥料**
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(恋空)
2.7kg前後箱 **2500円**(税込) **2700円**

やまゆり生協と共に40年

由木農場 由木勉さん
元々500年続くお寺さんでしたが、戦後農家に転身しました。まず養豚で始めて、養鶏に変更しました。40年前にやまゆり生協を紹介されてお取引が始まりました。当時は卵の他、ごぼう、山芋、じゃがいも、そのじゃがいもを加工したポテトチップスまで取引があったそうです。日野市は40年前に全国で初めて「地産地消」を唱えて、学校給食は地元の食材ですとまかっているそうです。30年前より卵から始まり、今では色々な由木さんの野菜も給食で使われ、ブルーベリーも日野市の給食のメニューにでるそうです。「これからもまだ続けますので ブルーベリーたくさん食べてくださいね!」とメッセージをいただきました。

117 無農薬 **無化学肥料**
由木農場(東京都)
由木さんのブルーベリー
180g **600円**(税込) **648円**
東京都日野市の由木勉さん。

今季初
116 低農薬 **無化学肥料**
西尾文雄(山梨県)
すももミックス
2~3品(500g) **825円**(税込) **891円**
山梨県南アルプス市西尾文雄さん。

121 有機
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。

122 無農薬 **無化学肥料**
微生物農法の会(茨城県)
トマト
500g箱 **450円**(税込) **486円**
茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。

118 低農薬 **無化学肥料**
木造町有機栽培研究会(青森県)
木造の小玉すいか
1玉 **1100円**(税込) **1188円**
青森県つがる市の乳井源蔵さん他。

124 有機
JAやさと有機栽培部会(茨城県)
有機きゅうり
3本 **245円**(税込) **265円**
茨城県石岡市の山形和貴さん。

125 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。

129 有機
四万十生産グループ(高知県)
ししとう
80g **198円**(税込) **214円**
高知県高岡郡の仁科宇紘さん。

126 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。

127 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。

130 有機
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。

136 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龜義さん。別名めづるつば。加熱するとめづりが出て食感も色艶もわかめようになります。

128 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。

131 有機
アビオスファーム(宮崎県)
パプリカ(黄)
1個 **415円**(税込) **448円**
宮崎県都城市の山口敦史さん。

132 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。

137 低農薬 **無化学肥料**
おきたま農園(山形県)
おかわかめ
80g **200円**(税込) **216円**
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(生物農薬)のみ使用予定。

123 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。

133 無農薬 **無化学肥料**
微生物農法の会(茨城県)
微生物農法のなす
500g **275円**(税込) **297円**
茨城県行方市の長島昌裕さん・大和田昌幸さん。

134 無農薬 **無化学肥料**
おきたま農園(山形県)
薄皮丸茄子
400g **458円**(税込) **495円**
山形県高島町の近野耕一さん他。

138 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。

139 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。

140 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。

葉を茎から摘み取り別々に調理するといいでしょう。葉は加熱するとめづりがでます。茎から炒めて、葉を入れたら加熱は10秒ほどが目安です。



夏休み 便利で美味しい野菜を使って楽しく過ごそう!

農産物情報

・ゴーヤは生産が少なく、価格も高く、病気がちで企画ができていません。
・6月末の酷暑の影響が気になります。北軽井沢の高原野菜は今のところ例年通りのようです。
・ベジタブルワークスのブロッコリーは今年ネオニコチノイド系農薬使用となります。
・有機玉ねぎ入り炒め用ミックス

の名称が変更となります。玉ねぎの不作と価格高騰が続いたためです。全体的に増量となります。
・小松菜は暑さの影響で、産地での品質管理が難しくなり一旦休止です。
・ペビーリーフはとろけの恐れがあるので、夏は休止します。
・新牛蒡の新割りは4cmの長さとなります。



141 低化学肥料 長岡物産(静岡県) ③3日 季節の野菜5品目サラダ 50g 285円(税込) 308円(税込) その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーツ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。



150 低化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③3日 プロッコリーの芽 30g 128円(税込) 138円(税込) 辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



151 低化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③3日 有機小松菜入り野菜ミックス 160g 160円(税込) 173円(税込) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



152 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(税込) 中国産有機緑豆使用。
153 低化学肥料 サラダコスモ(長野県、岐阜県) /豆 子大豆もやし 200g 80円(税込) 86円(税込) 小大豆を使用した豆もやしです。



142 低化学肥料 長岡物産(静岡県) ③3日 大根と人参(旬の野菜具材カット) 180g 375円(税込) 405円(税込) 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。



143 低化学肥料 長岡物産(静岡県) ③3日 新牛蒡の新割り(旬の野菜具材カット) 100g 358円(税込) 387円(税込) 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。



144 低化学肥料 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(税込) 香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。
145 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(税込) 奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



154 低化学肥料 ヤナガワファーム(東京都) 玉ねぎ 500g前後 365円(税込) 394円(税込) 東京都青梅市の柳川貴嗣さん。又は、群馬県堀込農園、山梨県八ヶ岳オーガニックファーマーズよりお届け。



180993 無農薬低化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 徳用玉ねぎ 1.5kg 350円(税込) 378円(税込) 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



155 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(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



146 低化学肥料 ベジタブルワークス(北海道) プロッコリー 1個 300円(税込) 324円(税込) 北海道真狩村の佐々木伸さん他。



147 低化学肥料 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(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



148 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) サニーレタス 1個 215円(税込) 232円(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



156 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(税込) 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。



157 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(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



158 低化学肥料 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(税込) 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。



159 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(税込) 北海道芽室町の久世透さん他。



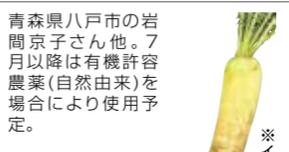
160 無農薬低化学肥料 丸忠園芸組合(宮崎県) ごぼう 300g 345円(税込) 373円(税込) 宮崎県小林市の税所篤朗さん。



161 低化学肥料 川島農園(熊本県) 早生れんこん 350g 375円(税込) 405円(税込) 熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS許容農薬のみ1回使用〕



162 低化学肥料 ケーアイ農産(青森県) 大根 1本 300円(税込) 324円(税込) 青森県八戸市の岩間京子さん他。7月以降は有機許容農薬(自然由来)の場合により使用予定。



163 低化学肥料 丸和(千葉県) にんじん 450g 308円(税込) 333円(税込) 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。



164 低化学肥料 くらぶち草の会(群馬県) スズッキーニ 1本 186円(税込) 201円(税込) 群馬県高崎市の佐藤茂さん他。農薬不使用を優先にお届けします。



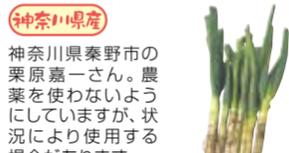
181025 無農薬無化学肥料 いかす(平塚市) カットかぼちゃ 500g前後 368円(税込) 397円(税込) 神奈川県平塚市の内田達也さん。



165 無農薬無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) ミニかぼちゃ(大きめ) 1個(約500g) 300円(税込) 324円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



166 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(税込) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



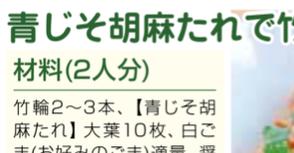
167 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) 長ねぎ 400g 250円(税込) 270円(税込) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農薬を使わないようにしていますが、状況により使用する場合があります。



168 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(税込) 山形県川西町の和田憲夫さん他。



170 低化学肥料 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(税込) 千葉県芝山町の平山茂己さん他。



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



172 無農薬無化学肥料 大原農園(中井町) みょうが 50g前後 198円(税込) 214円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



179 無農薬無化学肥料 浪田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込) 246円(税込) 北海道厚保保部町の浪田潤一さん。



181 無農薬無化学肥料 バイオコスモ(伊勢原市) きのごセット(小) 3種 378円(税込) 408円(税込) 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。



182 無農薬無化学肥料 北村きのこ園(鳥取県) エリンギ 100g 218円(税込) 235円(税込) 鳥取県八頭町の北村大司さん。



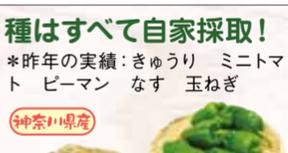
174 100g 330円(税込) 180531 徳用 300g 843円(税込) 910円(税込) 高知県四万十町の武市由美さん。



173 無農薬無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) にんにく(バラ) 60g前後 240円(税込) 259円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



175 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(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



176 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(税込) 高知県四万十町の大石稜さん他。



180 無農薬無化学肥料 えのき茸 200g 130円(税込) 140円(税込) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。



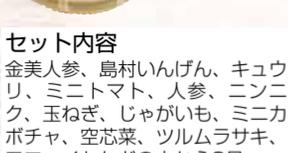
183 無農薬無化学肥料 浦山きのこ(長野県) 株とりなめこ 150g 145円(税込) 157円(税込) 長野県木島平村の浦山長治さん。



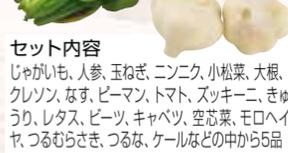
177 無農薬無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 630円(税込) 680円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



178 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(税込) 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。



184 無農薬無化学肥料 三幸(長野県) 株とりぶなしめじ 200g 198円(税込) 214円(税込) 長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。



185 無農薬無化学肥料 舟形マッシュルーム(山形県) ブラウンマッシュルーム 100g 228円(税込) 246円(税込) 山形県舟形町の長澤光芳さん。



186 無農薬無化学肥料 タカラバイオ(京都府) 大粒丹波しめじ 90g 208円(税込) 225円(税込) 京都府京丹波町の大島健一さん。



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

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっ
かりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料 / ピンチョウマグロ(太平洋)、
醤油、発酵調味料

188 凍 G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **540円**(税込)
583円

鮮度の良いピンチョウ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。

定番のつぶつぶ鮪
タレはお好みで



凍 G不使用
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身

189 徳用
50g×4 **1040円**(税込)
1080円(1123円)

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

おまとも
特価

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)

191 凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円**(税込)
1166円

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

お得な訳あり品



原材料 / メバチマ
グロ(太平洋)

192 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。

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。

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

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



195 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、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

香り豊かな柚子風味に仕上げました



山口県産のどぐろを使い、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。

原材料 / アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

196 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)
330円(356円)

特



197 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。



198 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

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。



199 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。



200 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年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



201 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。



202 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。

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。

203 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(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



204 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

205 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

206 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。

207 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。

208 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。

209 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。

210 凍
鳴門魚類 ◎15日以上
甘塩サバフィール

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。

211 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。

212 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。

213 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。

冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに

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。[GMO飼料不分別]

原材料 / サバ(伊東港)、玉ねぎ、人参、味噌、鶏卵、生薑、小麦粉、コシユウ

214 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)
410円

特

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。[GMO飼料不分別]

原材料 / サバ(伊東港)、玉ねぎ、人参、味噌、鶏卵、生薑、小麦粉、コシユウ

214 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)
410円

脂がのっていて、甘みがあります



原材料 / ハッカク(北海道)、食塩

215 凍
乙浜シーフーズ ◎90日以上
北海道産八角一汐干し
2枚(200g) **598円**(税込)
646円

北海道産八角を開きにし、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

216 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎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熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。

217 凍
伊豆中 ◎30日以上
骨取りあじの干物

4枚(100g) **428円**(税込)
462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。

218 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。

219 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。

220 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。

221 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。

222 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。

223 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
九州産真サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。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て—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



内容/さわら煮付け(100g)×1、サバ味噌煮(100g)×1、まぐろカマ煮付け(200g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(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

225 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まぐろカマ煮付け 250g (固形200g) 398円(430円) 気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマ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。



226 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 八戸前沖さば煮付け 固形量60g×2 368円(397円) 八戸港に水揚げされたサバ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。



227 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まんだい切り落とし煮付け 200g 398円(430円) まんだいの切り落とし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。

手軽にフライパンで調理 バジルとにんにくのいい香り



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

228 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 サーマンバジルオリーブ 4切(240g) 498円(538円) 北海道産の秋鮭切身を、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

229 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(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。



230 凍 タイマツ ◎90日以上 氷温造りたらこ(切り) 90g 368円(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。



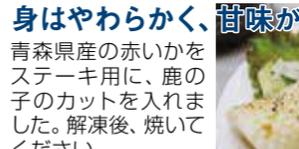
231 凍 G不使用 タイマツ ◎90日以上 氷温熟成辛子明太子(切り) 90g 368円(397円) ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



232 凍 東北トクスイ ◎180日以上/え 天然むきえび(大) 160g 480円(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。



233 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(840円) パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



234 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(518円) 原材料/アカイカ(青森県)



235 凍 カネキ水産 ◎365日/え エビ・イカミックス 200g 378円(408円) 天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



236 凍 塩屋 ◎15日以上 国産冷凍あさりむき身 80g 480円(518円) 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



237 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 200g 378円(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。



238 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上 宍道湖大和しじみ 180g 398円(430円) 島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



239 リアス ◎30日以上 十三浜産絆わかめ 100g 398円(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。



240 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(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。

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

241 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 100g 630円(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。

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

242 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 630円(680円) 243 200g 1050円(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。



244 凍 塩屋 ◎15日以上/え 魚屋さんの混ぜちりめん 50g 330円(356円) しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせてみました。ご飯やパスタなどに。



245 蔵 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(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。



246 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(3024円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。



247 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(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。湯煎してください。

梅の風味とさんまの旨みがよく合います

248 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 通常本体 (140g) 398円(419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。



少し甘めの味付け。おかずにも酒の肴にも

249 凍 G調味料 ダイマツ ◎90日以上/米 あじの南蛮漬け 220g 330円(356円) 山陰産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。



原材料/調味酢[醸造酢、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし]、マアジ(山陰)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

岩手県宮古 丸友しまか —宮古の牡蠣—

解凍したら、そのまま食卓へ 牡蠣と味噌が相性抜群!



原材料/マガキ(岩手県)、味噌、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒、食塩

250 凍 G不使用 丸友しまか ◎30日以上/豆・麦・米 牡蠣の味噌漬け 100g 600円(648円) 岩手県産真牡蠣を甘口味噌をベースにした味噌だれに漬けました。解凍後、そのままか焼いてください。

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

251 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(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。

「もったいない!」から生まれた お得なセット



252 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(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。

川崎北部水産加工

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 「魚道」



原材料/天然イサキ(九州、四国、山陰)、塩

253 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 天然イサキあぶり 6枚 580円(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。

8月1日



254 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(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]



8月1日 255 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・か カニクリームコロッケ 4個(約150g) 560円(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]

担当者おすすめ レシピ

手軽に美味しく チキン粒マスタード焼



材料
お好みの鶏肉 (もも200g/骨付きもも1本)
植物油 適量
【A】
オーガニック粒マスタード 大1と1/3
松田のマヨネーズ・みよし村 大1弱 (胡椒)

597 オーガニック粒マスタード

作り方

- 1 Aを作る。お子様用には1:1に、辛党の方はマスタードをかなり多めにする。
2 フライパンに植物油をひき、鶏肉を弱〜中火で皮目から焼き途中で裏返す。
3 全体がほとんど焼けてきたら、Aをフライパンに入れ、焼きながら和える。
※①骨付きももの場合は1度裏返したら蓋をして焦げないように蒸し焼きにする。

今週は夏休みのお昼ごはんがテーマです。レシビは骨付きもも肉等手を出しづらい部位も簡単に、美味しく食べられるシンプルな味付けの提案です。是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

256 凍 千野さんの豚ロース薄切り
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 665円(税込) 650円(702円)

257 凍 千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
2枚(200g) 660円(713円)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

266 蔵 丹沢豚肩ロースブロック
丹沢農場 ◎4日
400g 905円(税込) 860円(929円)

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

258 凍 千野さんの豚肩ロース薄切り
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 635円(686円)

259 凍 千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 650円(702円)

あなかげの次はソース焼きそば
351 上撰太焼きそば 神名のせいり種

268 蔵 丹沢豚ヒレ一口カツ用
丹沢農場 ◎4日
200g 715円(772円)

260 凍 千野さんの豚もも薄切り
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 595円(税込) 575円(621円)

大根おろして豚しゃぶうどん
624 にほんのうどん5袋

261 凍 千野さんの豚ももしゃぶしゃぶ用
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 610円(659円)

262 凍 千野さんの豚バラスライス
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 480円(518円)

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

270 蔵 丹沢豚挽き肉
丹沢農場 ◎4日
200g 348円(376円)

263 凍 千野さんの豚肩切落し
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
200g 498円(税込) 488円(527円)

264 凍 千野さんの豚小間切れ
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
100g×3 640円(691円)

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

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

277 凍 秋川若鶏もも肉徳用
秋川牧園 ◎180日
500g 915円(税込) 870円(940円)

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

271 凍 エコかざ鶏もも肉
千葉産直サービス ◎60日
300g 648円(税込) 648円(700円)

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

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

279 凍 秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
秋川牧園 ◎180日
500g 830円(896円)

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

281 凍 秋川若鶏骨付きもも肉
秋川牧園 ◎180日
2本 通常本体(740g) 1049円(税込) 990円(1069円)

274 凍 エコかざ鶏レバー(ハツ付)
千葉産直サービス ◎60日
300g 400円(税込) 400円(432円)

275 凍 エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
千葉産直サービス ◎60日
300g 460円(税込) 460円(497円)

282 凍 秋川若鶏砂肝スライス
秋川牧園 ◎120日
150g 250円(税込) 250円(270円)

283 凍 秋川若鶏とり皮
秋川牧園 ◎180日
200g 264円(税込) 264円(285円)

284 蔵 国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
瑞穂農場 ◎4日
180g 1150円(税込) 1150円(1242円)

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

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

287 凍 国産みずほ牛挽肉
瑞穂農場 ◎60日以上
200g 678円(税込) 645円(697円)

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

国産熟成牛 (北海道)

289 凍 国産熟成牛ヒレステーキ用
知床興農ファーム ◎30日以上
200g (2~3枚) 2140円(税込) 2140円(2311円)

290 凍 国産熟成牛テール
知床興農ファーム ◎90日以上
400g 1428円(税込) 1428円(1542円)

291 凍 国産熟成牛切り落とし
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 1150円(税込) 1150円(1242円)

292 凍 国産熟成牛挽肉
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 925円(税込) 925円(999円)

293 凍 国産牛豚合挽肉
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 825円(税込) 798円(862円)

294 凍 国産熟成牛切り落とし
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 925円(税込) 925円(999円)

295 凍 国産熟成牛挽肉
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 925円(税込) 925円(999円)

296 凍 国産牛豚合挽肉
知床興農ファーム ◎30日以上
250g 825円(税込) 798円(862円)

297 凍 国産熟成牛ヒレステーキ用
知床興農ファーム ◎30日以上
200g (2~3枚) 2140円(税込) 2140円(2311円)



294 **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**
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷凍**
丹沢農場 **◎90日**
ブチサラミ
80g **315円**(税込) **340円**
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



300 **冷凍**
丹沢農場 **◎90日**
豚スモークレバー
100g **327円**(税込) **353円**
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



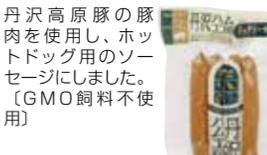
301 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



303 **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**
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〕



304 **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**
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〕



308 **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**
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ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



309 **冷凍**
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 **715円**(税込) **772円**
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〕



310 **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**
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〕

規格外品なのでお買い得!



297 **冷凍**
丹沢農場 **◎180日**
徳用ハム切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
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〕

焼くだけ簡単!
スパイシーなポークステーキ



298 **冷凍**
丹沢農場 **◎180日/麦**
丹沢豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **530円**(税込) **572円**
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

そのまま湯煎、または開封して温め。手軽に5種類食べ比べ



313 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
焼き鳥5種盛り合わせ
5本(150g) **1000円**(税込) **1080円**
秋川牧園創立50周年の節目に、焼き鳥を存分に召し上がっていただきたいという特別な想いから生まれました。

タルタルソースを作って本格チキン南蛮に



314 **冷凍** **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**
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〕

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

温めてご飯にかけるだけで ユッケジャンクッパが楽しめます



321 **冷凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ユッケジャンクッパ
360g(180g×2) **480円**(通常本体) **468円**(税込) **505円**
温めるだけで、辛さの中に食材の旨みが生きた、韓国風のお茶漬「ユッケジャンクッパ」をお楽しみいただけます。〔牛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



322 **冷凍** **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**
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〕

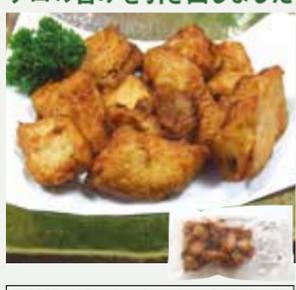
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めてすぐに食べられる便利品



317 **冷凍** **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**
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〕

下味に塩麹を使うことで、マグロの旨みを引き出しました



318 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
マグロの塩麹竜田
150g **460円**(税込) **497円**
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



319 **冷凍** **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**
天然エビに鶏ガラスープやチュウワンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



320 **冷凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
黒酢の酢豚
330g **610円**(税込) **659円**
北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



323 **冷凍** **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**
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



324 **冷凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込) **646円**
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



325 **冷凍** **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**
ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、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。

豚肉のジューシーさともち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料 / 野菜 [玉ねぎ、長ねぎ、生姜、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ]

326 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日/米
もち米蒸ししゅうまい
12個(180g) **438円**(税込473円)
国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。[GMO飼料不使用]



327 **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]



332 **凍** **G** 不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
A mom 女性のための餃子
20個(360g) **560円**(税込605円)
国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。[GMO飼料不分別]



328 **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]



333 **凍** **G** 不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **610円**(税込659円)
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。[GMO飼料不分別]



329 **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]



334 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうしゅうまい
27g×8個 **350円**(税込378円)
国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。[GMO飼料不分別]



330 **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]



335 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円**(税込400円)
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまきました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]



331 **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]



336 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円**(税込430円)
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。



337 **凍** **G** 調味料
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]



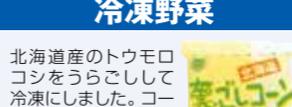
338 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円**(税込430円)
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。[GMO飼料不分別]



345 **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。



339 **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。



340 **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)



341 **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。



346 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
家伝旨うどん
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。



347 **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。



348 **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使用の種。醤油スープ付き。[肉GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]



342 **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。



343 **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。



344 **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。



349 **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]



350 **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]



351 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ種
150g×2玉 **218円**(税込235円)
通常本体 230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。



352 **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
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。



354 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉 ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) **330円**(税込356円)
スープ×2袋
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。



359 **蔵** **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。



360 **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。



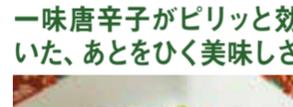
361 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円**(税込810円)
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。



362 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **340円**(税込367円)
国内指定農場で飼育を吟味して育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。[GMO飼料不使用]



363 **蔵** **G** 不使用
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **380円**(税込410円)
国内指定農場で飼育を吟味して育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。[GMO飼料不使用]



一味唐辛子がピリッと効いた、あとをひく美味しさ

愛知県 漬物本舗 道長

マイルドなカレー風味がアクセント



356 **蔵**
道長 ◎30日/米
スパイスだいちゃん
150g **350円**(税込378円)
「あとひきだいちゃん」にオーガニックカレーペーストをプラスしました。すっきりスパイシーな風味をお楽しみください。

寒干しとぬか漬けの風味を生かした甘口たくあん



357 **蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g **350円**(税込378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沢庵です。



355 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎15日
ヨーグルトのともれモン
155g **380円**(税込410円)
愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラにレモンを加え、シロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。



358 **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。



365 **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。



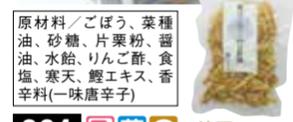
367 **蔵** **G** 不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道豆昆布
140g **260円**(税込281円)
昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



366 **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。



368 **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。



364 **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辛タレを絡めました。



369 **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

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〕

370 **G**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

お手ごろで大活躍の練り物です!

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。

371 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 **340**円(税込) **367**円



372 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **340**円(税込) **367**円
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



373 **G**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



374 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ねぎちぎり揚
100g **330**円(税込) **356**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。



375 **G**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身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みました。ごぼうと練り合わせ揚げました。



376 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
高橋徳治商店のごぼう揚
100g **300**円(税込) **324**円
商品特産生椎茸と酢漬生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。



377 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **295**円(税込) **319**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。



378 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 **360**円(税込) **389**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〕



379 **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **295**円(税込) **319**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。



380 **G**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) **320**円(税込) **346**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。



381 **G**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。



383 **G**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、日本海近海の新築な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました。肉肉ソーセージです。



385 **G**不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海道大豆水煮
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、サラダなどにしてもおいしいです。



387 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225**円(税込) **243**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



388 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275**円(税込) **297**円
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風にも。

ひんやりとしたのど越しがグセになる♪



原材料/こんにやく芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム



382 **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388**円(税込) **419**円
スケ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〕



384 **G**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(税込) **398**円(430円)
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〕



386 **G**不使用
だいずデイズ ◎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(ガルバンソ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。



389 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255**円(税込) **275**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



390 **G**不使用
池谷 ◎30日以上
一種のしらたき
200g **215**円(税込) **232**円
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

原材料/こんにやく芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

391 **G**不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **290**円(税込) **313**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。

際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です



原材料/国産大豆(小糸在来)、海精にがり

392 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
330g **395**円(税込) **427**円
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。

393 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **315**円(税込) **340**円 (放) 不検出 <2.1-2.3>

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

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

395 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **326**円(税込) **352**円 (放) 不検出 <2.1-2.3>

396 **G**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

398 **G**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

拒当者おすすめ レシピ
枝豆がんものこんがりチーズ焼き
材料(3~4人分)
枝豆がんも …… 1袋
シュレッドチーズ …… 適宜
アオサ粉 …… 適宜
トマト(飾り用) …… 適宜
塩と胡椒 …… お好み量
作り方
①枝豆がんもを横に2等分し、耐熱容器に並べます。
②①にシュレッドチーズをのせ、オーブントースター等で焼きます。チーズがとけ始めたらアオサ粉をかけ、トマトを飾り2~3分こんがり焼いて出来上がりです。お好みで塩と胡椒を振ってください。
※アオサ粉は焦げやすいのでチーズがとけてからかけてください。

399 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
200g **275**円(税込) **297**円
国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。

400 **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g 通常本体 **200**円(税込) **190**円(205円)
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。

401 **G**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。

407 **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
枝豆がんも
6個 通常本体 **280**円(税込) **270**円(292円)
国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生姜)入りの定番がんもに枝豆をいれた、季節限定のがんもです。



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



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



404 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **383**円(税込) **414**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。



405 **G**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。



406 **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(かぼちゃ)
2枚 **462**円(税込) **499**円
マザーアースクラブの石川さんが育てた、旬の坊ちゃんかぼちゃを使ったやまゆりコロボがんも。



408 **G**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。

やっぱりおいなりさん♪

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した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。

丸和の味付いなり
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
10枚 **380**円(税込) **410**円
181109 2袋 10枚 通常本体×2 **760**円(税込) **720**円(778円)

お肉の唐揚げに負けない美味しさ

豆腐に特製調味料で衣をつけたなご油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

豆腐唐揚げ
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
10個 **210**円(税込) **227**円

ふっくら、じっくり炊き上げた

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのまま、袋ごと湯煎してください。

味付きつねがんも2袋
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
4個×2 通常本体 **680**円(税込) **630**円(680円)

保存に便利な乾燥おから

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッ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お菓子づくりに。

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

おまとめ 特価

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

カップ入りだから
そのままOK



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

415 **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**

416 **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**

食欲が落ちて納豆があれば... **おまとも**
特価
北海道産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切にすすめ、18時間じっくり発酵・熟成させた美味しい納豆に仕上げました。
蔵 **G不使用**
カジノヤ ©10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 (タレ、カラシ無) **143円**(税込) **154円**
419 **蔵** **G不使用**
40g×3×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **286円**
420 **W規格** **蔵** **G不使用**
40g×3×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **286円** **268円**(税込) **289円**

お好みのたれやわさび醤油どうぞ!
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十分に引出した納豆。
423 **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**

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁漁、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)

413 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・米・麦
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**
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。

417 **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**
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

418 **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**
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。

421 **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**
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。

422 **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**
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。

424 **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**
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。

ランチにおすすめ
ドッグパンで焼きそばパン♪



原材料/国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩 [卵・乳製品GMO飼料不分別]

430 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ©3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 通常本体 **275円** **270円**(税込) **292円**
国内産の小麦粉を100%使ったホットドッグ用のパンです。内麦パンにありがちなバサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。

425 **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**

426 **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**

夏限定季節のあんぱん
7~9月限定
小麦粉(九州・北海道)、ずんだ餡(山梨県)、むき枝豆(岩手県)、ホシノ酵母、砂糖、無塩バター、[乳GMO飼料不分別]
443 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ©4日/乳・豆・麦・米
豆大福ずんだあんぱん
1個(約90g) **290円**(税込) **313円**

432 **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 **120円**(税込) **130円**

433 **蔵** **特**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
通常本体 1.5斤 **460円** **440円**(税込) **475円**

427 **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**
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]

428 **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) **297円**

429 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ©3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円**(税込) **130円**

439 **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**
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)

434 **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**
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)

435 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 **370円**(税込) **400円**
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

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

440 **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**
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]

441 **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**
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]

442 **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**
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)

ほんのり甘いペに大豆の甘納豆入り
国産小麦(小麦粉、全粒粉)、無塩バター(よつ葉)、塩(海の精)、平飼卵、洗双糖、ペに大豆甘納豆[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]
438 **蔵** **G不使用**
サンタハウス ©7日/卵・乳・豆・麦
ペに大豆パイ
3個 **379円**(税込) **409円**

食べたえ十分の特製ピザトマト
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
437 **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**

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
酵母クロワッサン2個、パン・オノ・レザン1個、シナモンレーズン[乳製品GMO飼料不分別]
444 **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**

もちりとした食感
お好みのカレーとあわせてどうぞ
小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油
445 **凍** **G不使用**
大進食品 ©365日/麦
ママンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **324円**(税込) **350円**

コクのある
クリーミーな滑らかさ
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン[乳製品GMO飼料不分別]
446 **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**
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]

447 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ©6ヶ月
日向夏マーメイド
200g **500円**(税込) **540円**
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。

448 **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**
青森県産りんごをスライスし、オープ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。

ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!
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]
451 **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**

温めるだけでスープをお楽しみいただけます
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]
453 **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**

449 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ©12ヶ月
カシスジャム
185g **500円**(税込) **540円**
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

449 **蔵** **G不使用**
山田養蜂場 ©2年
アルゼンチン産百花蜜
450g **1100円**(税込) **1188円**
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。

がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ
1袋で約6杯分です
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]
452 **蔵** **G調味料**
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**

忙しい朝や夜食に
おすすめなスープ♪
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]
454 **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**

454 **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**

焼きそばにたまごをトッピング



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~LLサイズ) 250円 (税込270円)
102 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 (ピンク玉又は赤玉)

103 10個 (MS~LLサイズ) 290円 (税込313円)
104 6個 (MS~LLサイズ) 200円 (税込216円)
[放] 不検出 <2.0<2.2



ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



105 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 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 ◎6日/乳
107 北海道よつ葉牛乳 1ℓ 260円 (税込281円)
108 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秒瞬間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳
109 プラウンスイス牛乳 500ml 230円 (税込248円)
110 山地酪農牛乳 1ℓ 398円 (税込430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったプ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]



タカハン乳業 ◎5日/乳
111 那須のおいしい牛乳 1000ml 380円 (税込410円)
112 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]

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
455 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円 (税込108円)
456 1000ml 260円 (税込281円)
16日/乳
459 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 245円 (税込265円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

函南東部農協 ◎13日/乳
457 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円 (税込211円)
458 1000ml 330円 (税込356円)
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

181092 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g 160円 (税込173円)

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]



467 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



462 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の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]



463 よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円 (税込232円)
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティクビフィズ菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



464 函南東部農協 ◎12日/乳
丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 270円 (税込292円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



466 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
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]



468 函南東部農協 ◎120日/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)



469 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉チェダーチーズ 100g 298円 (税込322円)



470 よつ葉乳業 ◎45日以上/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、ほろ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]



471 よつ葉乳業 ◎180日/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]



472 よつ葉乳業 ◎180日/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]



473 よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム 200ml 362円 (税込391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

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
474 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
475 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
476 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
477 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
478 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

新潟県 オブネット



新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料
491 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
492 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)
新潟県新潟市の武田金栄さん他。

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
481 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
482 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。

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
483 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
484 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
485 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
486 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
山形県高畠町の小林亮さん他。



おきたままつや姫 無農薬無化学肥料
487 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
488 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
489 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
490 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。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 / 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)

180051

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。

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS
493 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
495 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。

生有機JAS米の「ぬか」を
使いました



大豆工房おらが ◎30日以上/米
うれしいぬか床 180063 (小) 500g 750円 (税込810円)
180075 (大) 1kg 1380円 (税込1490円)
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

契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで、粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、馬鈴薯澱粉

496 **凍** **不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
5本(200g) **390円(税込)** (421円)
4個(220g) **400円(税込)** (432円)
北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。

砂糖不使用、安納芋のねっとりしたあまみが存分に味わえます



原材料/水飴(国産)、焼きたま芋ペースト(安納芋)、寒天

497 **凍** **不使用**
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

価格改定しました



原材料/水飴(国産)、焼きたま芋ペースト(安納芋)、寒天

499 **凍** **不使用**
サンコー ◎90日
箱・安納芋ようかん
58g×10 **1670円(税込)** (1804円)
鹿児島県産安納芋の甘みをしっかり味わえるようかんです。買い置きして、食べたい時にいつでもどうぞ!

500 **凍** **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、焼きたま芋ペースト、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】

502 **凍** **不使用**

キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **180円(税込)** (194円)
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

510 **凍** **不使用**

サンコー ◎90日以上
やわらか寒天 みかんゼリー
110g **230円(税込)** (248円)
てんさい糖(北海道)、濃縮温州みかん果汁(国産)、レモン果汁(国産)、寒天

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



粗当りおすすめ レシピ オートミール餅
材料(2人分)
オートミール50g、豆乳100g、砂糖大さじ1杯、片栗粉大さじ1杯、きな粉適量

簡単でももちもち食感! 夏休みのおやつ作りに
作り方
①きな粉以外の材料を鍋に入れてよく混ぜる。
②弱火〜中火で混ぜながら片栗粉が固まって全体に粘りが出たら火から下ろしラップに落としてまとも粗熱をとって冷蔵庫で15分くらい冷やす。
③適当な大きさに切り分け、きな粉をまぶす。お好みで黒みつをかけても美味。

原材料/オーツ麦(アメリカ)
平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。

原料不足によりしばらくお休みになります **今季最終**
505 **蔵**
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **430円(税込)** (464円)

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

507 **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)
カシューナッツ(インド)

沖縄の塩「シママース」使用
8月1回
落花生(千葉県)、食塩

508 **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)

炒りたてのおいしさをお届けします
8月1回
落花生(千葉県)

509 **蔵**
三里塚物産 ◎2ヶ月/落
千葉の落花生煎りざや
150g **700円(税込)** (756円)

みずみずしいこしあんの風味
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

512 **蔵**
遠藤製餡 ◎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)

ほろ苦い抹茶の風味が広がる水ようかんです
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

513 **蔵**
遠藤製餡 ◎3ヶ月
あんこ屋さんの水ようかん抹茶
100g **160円(税込)** (173円)

516 **調味料**
池谷 ◎30日以上/豆・麦・米
池谷とこてん(タレ付)
200g **190円(税込)** (205円)
天草(国産)、醸造酢、タレ(本醸造醤油、玄米酢、中双糖、オリゴ糖、醸造調味料、天塩)

514 **不使用**
廣八堂 ◎90日/豆
廣八堂 くず餅
73g **200円(税込)** (216円)
くず餅(ビートグラニュー糖、さつまいも澱粉、麦芽糖、粗糖、本葛粉)、黒みつ(黒糖)、きな粉(大豆)

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

517 **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。

果汁感たっぷり小さなお子さまも食べやすい小ぶりなサイズです



原材料/果実(有機温州みかん(国産)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産))

518 **不使用**
ムソー ◎2ヶ月以上
果実でちゅーちゅー・みかん
45mL×5本 **400円(税込)** (432円)
有機の果汁を使用したくだものドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。

519 **凍** **不使用**
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120mL **320円(税込)** (346円)
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がりです。【卵・乳GMO飼料不使用】

木次のプレミアム アイスクリーム
和風テイストのプレミアムアイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆、平飼い有精卵、抹茶【卵・乳GMO飼料不使用】

521 **凍** **不使用**
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ストロベリー
120mL **320円(税込)** (346円)
木次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】

520 **凍** **不使用**
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120mL **320円(税込)** (346円)
選ばれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使いました。【卵・乳GMO飼料不使用】

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

乳製品や卵を使わず 丁寧に焼き上げました
8月1回
中力粉(国産)、甜菜糖(北海道)、なたね油

522 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
手焼きプレーンビスケット
70g **255円(税込)** (275円)

サクサク香ばしい食感が楽しめる

ぶくぶくの自信作!
8月1回
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵(GMO飼料不使用)、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)

523 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円(税込)** (333円)

ナチュランド本舗

濃厚でありながら上品でなめらかなくちどけが後をひく美味しさ
8月1回
新

526 **凍** **不使用**
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
北海道マスカルポーネのティラミス
1個(直径約12.5cm) **1230円(税込)** (1328円)
濃厚でくせのない北海道産のマスカルポーネを使用しています。ふんわりスポンジ生地にしみこんだコーヒーと表面のココアがほろ苦いアクセントに。

3種類のシューアイスが楽しめるお得な詰合せです

8月1回
卵、生クリーム、牛乳、小麦粉(国産)、砂糖(国産さび糖)、ヨーグルト、バター、ブルーベリー、有機苺、片栗粉【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

527 **凍**
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
シューアイスお楽しみボックス
3種各2個 **1400円(税込)** (1512円)

有機コーヒーとカカオニブの心地よい香み、甘さ控えめのカップケーキ

8月1回
卵、小麦粉、砂糖、なたねサラダ油、カカオニブ、牛乳、小麦でん粉、有機インスタントコーヒー、食塩【卵GMO飼料不使用】【乳GMO飼料不分別】

528 **凍** **不使用**
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
珈琲とカカオニブのカップケーキ
3個 **730円(税込)** (788円)

ココアの風味が

8月1回
小麦粉(国産)、バター、粗製糖、卵、ココア【乳製品GMO飼料不分別】、(卵GMO飼料不使用)

524 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
まあぶるクッキー
70g **300円(税込)** (324円)

賞味期限が近いので大特価で!

7月4回
中力粉(国産)、ナチュランドチーズ、よつ葉バター、粗精糖、鶏卵【GMO飼料不使用】牛乳【乳製品GMO飼料不分別】

525 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎2022.8.15/卵・乳・麦
2Pぶくぶくチーズクッキー
通常本体 60g×2 **676円(税込)** **490円(税込)** (529円)
限定数を超えた場合は抽選となります

限定45

限定数を超えた場合は抽選となります

通常本体 60g×2 **676円(税込)** **490円(税込)** (529円)



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

529 吉村茶園 正喜撰 200g 980円(税込1058円)

531 吉村茶園 ほうじ茶 250g 680円(税込734円)

532 川原製粉所 6ヶ月以上 むぎ茶パック 10g×20P 260円(税込281円)

534 桜井食品 1年 OGブラックココア(無糖) 120g 505円(税込545円)

8月1回 台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

535 プレスオールターナティブ 6ヶ月以上 林農園烏龍茶 70g 868円(税込937円)

8月1回 発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です

542 天領酒造 6ヶ月以上/米 造り酒屋の濃厚甘酒 500g 680円(税込734円)

洋ナシ特有の芳醇な香りとまろやかなあまみを閉じ込めました

180087 調味料 6ヶ月以上 洋梨ジュース 160g 通常本体×20缶 3300円(税込3434円)

539 三里塚物産 150日以上/米 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 798円(税込862円)

540 三里塚物産 60日以上 うめドリンク3P 120g×3 675円(税込729円)

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。

541 津南高原農産 180日以上 秋澤さんのみかんジュース 1ℓ 750円(税込778円)

8月1回 アルプス 548日 信州ももジュース 160g×16 2730円(税込2948円)

8月1回 アルプス 548日 信州りんごジュース 160g×16 2730円(税込2948円)

人参は厳選したアロマレッド種のみ どなたにも飲みやすい甘みです

180099 北海道にんじんと国産くだもの 160g 通常本体×20缶 2880円(税込3024円)

543 創健社 150日以上 緑茶 500ml 138円(税込149円)

180129 光食品 2年 加塩野菜ジュース 190g×30缶 3220円(税込3478円)

180130 高橋ソース 1年 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 3300円(税込3564円)

180142 光食品 1年/麦 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 3900円(税込4212円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

544 ゴールドバック 5ヶ月以上 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 990円(税込1069円)

546 マルサンアイ 60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml 315円(税込340円)

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

180178 日本ビール 6ヶ月以上 ノンアルコールビール龍馬レモン 350ml×3缶 399円(税込431円)

8月1回 島酒の力強さと 柔らかな飲み口の 国産の米の甘さを 持ちつ、飲み口の 泡盛の盛りを

180191 琉球泡盛八重山 720ml 1380円(税込1518円)

180208 赤(中辛) 720ml 1400円(税込1540円)

180210 白(辛口) 720ml 1400円(税込1540円)

180208 赤(中辛) 720ml 1400円(税込1540円)

180221 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)

545 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。

180166 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)

180245 シャボン玉石本舗 純植物性浴用石けん 155g 200円(税込220円)

180257 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg 880円(税込968円)

180270 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml 170円(税込187円)

180336 ミヨシ石鹸 泡のキッチンハンド詰替用 220ml 240円(税込264円)

180294 安全商品 固形せっけんシャンプー 750g 800円(税込880円)

180350 ミヨシ石鹸 ベビーせっけん固形 80g 175円(税込193円)

180312 ノーマルアレッポの石鹸 200g 630円(税込693円)

180269 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)

180282 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹 600g 310円(税込341円)

180300 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 泡のボディソープ・詰替用 450ml 390円(税込429円)

180361 ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん詰替用 220ml 260円(税込286円)

180373 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)

180348 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込484円)

180385 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)

180403 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 370円(税込407円)

180427 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 158円(税込174円)

180415 りんねしゃ 菊花せんこう標準 13g×30巻 950円(税込1045円)

**職人が丹精込めて作る
ヤマキの味噌**

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。

548 **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
551 **360**ml **270**円(税込) **292**円
552 **1**l **500**円(税込) **540**円

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

G不**使用**
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
555 **1**l **765**円(税込) **826**円

**まろやかで香り華やかな
すし酢です**

●夏野菜の手毬寿司
原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし
556 **360**ml/米
越前小京都のすし酢
360ml **540**円(税込) **583**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。

南蛮漬や酢の物、和え物、酢豚やサラダ等に!

原材料/砂糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、みりん、かつおエキス、でん粉、食塩、昆布エキス、赤唐辛子
557 **G**不**使用**
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml 通常本体 **490**円(税込) **470**円(税込) **508**円

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

549 **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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

550 **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

農薬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。

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

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

554 **8**
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **620**円(税込) **670**円

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし
556 **360**ml/米
越前小京都のすし酢
360ml **540**円(税込) **583**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。

原材料/砂糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、みりん、かつおエキス、でん粉、食塩、昆布エキス、赤唐辛子
557 **G**不**使用**
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml 通常本体 **490**円(税込) **470**円(税込) **508**円
唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

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。

558 **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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

559 **蔵** **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。

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

561 **蔵** **G**不**使用**
青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **240**円(税込) **259**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油
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、昔ながらの圧搾法で搾りました。

566 **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
原材料/なたね(オーストラリア)

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾し、ろ過して製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

568 **8** **G**調味料
創健社 ◎180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

原材料/砂糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、みりん、かつおエキス、でん粉、食塩、昆布エキス、赤唐辛子
557 **G**不**使用**
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml 通常本体 **490**円(税込) **470**円(税込) **508**円
唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

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、まろやかな味噌です。

562 **蔵** **G**不**使用**
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米
昔仕込 本味噌
720ml **1143**円(税込) **1257**円

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

564 **蔵** **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

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

565 **蔵** **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

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。

567 **蔵** **G**不**使用**
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。

571 **蔵** **G**不**使用**
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

創健社 ◎180日以上
569 **8** **G**調味料
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

創健社 ◎180日以上
570 **8** **G**調味料
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

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

573 **蔵** **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

お家で焼肉♪

原材料/本醸造醤油、洗双糖、本みりん、米味噌、有機米酢、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機玉ねぎ、香辛料、有機人参
575 **8** **G**不**使用**
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **605**円
国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上がっています。

**焼きそばやお好み焼きに
ソース♪**

577 **蔵** **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

578 **蔵** **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

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

576 **蔵** **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

580 **蔵** **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、にんにくを使用しやまゆりオリジナル商品。

**あっさりとした
風味が特徴です**

原材料/有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、食塩、たまねぎ、香辛料(ナツメグ粉、オースバイス、とうがらし、シナモン、オニオンパウダー)
581 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎9ヶ月以上
有機栽培完熟トマトケチャップ
300g 通常本体 **350**円(税込) **335**円(税込) **362**円
アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分少なめのマイルドな味のケチャップ。

574 **8** **G**不**使用**
富士興産 ◎8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込) **583**円
だしの上品な旨みは枕崎産鰯節で、香りには鰯荒節とコクのある焼津産宗田鰯節を使用。食塩使用。

みよし村の平飼いは精卵、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]

583 **蔵** **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

579 **蔵** **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

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。

579 **蔵** **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。

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

アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分少なめのマイルドな味のケチャップ。

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

584 **蔵** **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

585 **蔵** **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

586 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

まろやかで、コクのある味わい
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。[GMO飼料不分別]

G不**使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー(弘前屋)
588 甘口 **589** 中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

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上がり♪

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がネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

591 **蔵** **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 通常本体 (2~3人前) **330**円(税込) **310**円(税込) **335**円

おこのみの麺類にかけてお召上がりください♪

純植物性のジャージャーの素です。甜麺醬と味噌のコクにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。

592 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴のジャージャーの素
130g 通常本体 (2人前) **330**円(税込) **310**円(税込) **335**円

光食品の有機惣菜の素

593 **蔵** **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
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

584 **蔵** **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

585 **蔵** **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

586 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円

**ナチュラルチーズの深いコクと風味で
まろやかな味わい**
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチューです。[GMO飼料不分別]

590 **蔵** **G**不**使用**
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

おこのみの麺類にかけてお召上がりください♪

純植物性のジャージャーの素です。甜麺醬と味噌のコクにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。

592 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴のジャージャーの素
130g 通常本体 (2人前) **330**円(税込) **310**円(税込) **335**円

594 **蔵** **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

595 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

596 **G不使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **300**円(税込)
324円
辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

597 **G不使用**
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
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。

598 **G不使用**
創健社 ◎18ヶ月以上
べに花一番オーツナ
90g(固形量70g) **400**円(税込)
432円
旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティなどに。

599 **G不使用**
創健社 ◎540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g **278**円(税込)
300円
(固形量140g)

600 **G不使用**
創健社 ◎540日以上
さば水煮缶
190g **268**円(税込)
289円
(固形量140g)

607 **G不使用**
トニー食品 ◎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
北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

608 **G不使用**
トニー食品 ◎2ヶ月以上/麦・豆
どんぶり麺・山菜そば
78g×4袋 **780**円(税込)
842円
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

601 **G調味料**
ヤマトフーズ ◎360日以上
ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬
65g(固形量40g) **500**円(税込)
540円
広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩レモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

602 **G不使用**
伊藤食品 ◎3年/米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720**円(税込)
778円
太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソール油の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

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

604 **G不使用**
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
(固形量81g)

605 **G不使用**
創健社 ◎6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **180**円(税込)
194円
(固形量240g)

606 **G不使用**
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

609 **G不使用**
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
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

610 **G不使用**
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
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

611 **G不使用**
阿部製粉 ◎180日以上/麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **360**円(税込)
389円

612 **G不使用**
阿部製粉 ◎180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **355**円(税込)
383円

613 **G不使用**
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
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。

614 **G不使用**
エコ・グリーン ◎1年/麦
すいとん粉
1kg **580**円(税込)
626円
もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

615 **G不使用**
桜井食品 ◎2ヶ月以上/麦
パン粉
200g **290**円(税込)
313円

616 **G不使用**
桜井食品 ◎3ヶ月以上
片栗粉
200g **225**円(税込)
243円

617 **G不使用**
ムソー ◎1年以上
無双本葛
110g **530**円(税込)
572円

618 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
きな粉
130g **220**円(税込)
238円

619 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/麦
お好み焼き粉
200g **380**円(税込)
400円
国内産小麦の風味を活かし、小麦澱粉・山芋粉・昆布粉末を加えました。動物性原料、砂糖、食塩不使用です。

620 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180**円(税込)
194円
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

621 **G不使用**
創健社 ◎90日以上
紅しょうが(きざみ)
60g **278**円(税込)
286円
国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。

622 **G不使用**
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「てわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかにコシが強く、煮くずれしません。

619 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/麦
お好み焼き粉
200g **380**円(税込)
370円(400円)
国内産小麦の風味を活かし、小麦澱粉・山芋粉・昆布粉末を加えました。動物性原料、砂糖、食塩不使用です。

620 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180**円(税込)
194円
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

621 **G不使用**
創健社 ◎90日以上
紅しょうが(きざみ)
60g **278**円(税込)
286円
国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。

623 200g **198**円(税込)
214円
624 5袋 **940**円(税込)
990円(1015円)
神室のめぐみ ◎240日以上/麦
にほんのうどん

625 **G不使用**
金子製麺 ◎3ヶ月/麦
全粒粉そうめん
240g **240**円(税込)
259円

626 **G不使用**
山本食品 ◎6ヶ月以上/麦・豆
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360**円(税込)
389円

629 **G不使用**
プレスオールターナティブ ◎730日/米
玄米ビーフン
40g×3 **420**円(税込)
454円
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

630 **G不使用**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314**円(税込)
339円
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。湯戻しして、いろいろなお料理に。

631 **G不使用**
てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260**円(税込)
281円

632 **G不使用**
おきたま興農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **220**円(税込)
238円

633 **G不使用**
NO-RA~農薬~ /豆
津久井在来大豆
200g **300**円(税込)
324円
NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

634 **G不使用**
節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350**円(税込)
378円
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。

629 **G不使用**
プレスオールターナティブ ◎730日/米
玄米ビーフン
40g×3 **420**円(税込)
454円
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

630 **G不使用**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/豆・麦
大豆たんぱく・細切り
90g **314**円(税込)
339円
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。湯戻しして、いろいろなお料理に。

631 **G不使用**
てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260**円(税込)
281円

632 **G不使用**
おきたま興農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **220**円(税込)
238円

633 **G不使用**
NO-RA~農薬~ /豆
津久井在来大豆
200g **300**円(税込)
324円
NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

634 **G不使用**
節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350**円(税込)
378円
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。

635 **G不使用**
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
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。

636 **G不使用**
明星産業(瀬川食品) ◎240日/米
ねば~る昆布
35g **340**円(税込)
367円
天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬け用に細切りにしました。

637 **G不使用**
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
北海道道南産真昆布の切り落としを集合したお買い得品です。

638 **G不使用**
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
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。

639 **G不使用**
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
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。

640 **G不使用**
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
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。

634 **G不使用**
節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350**円(税込)
378円
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。

638 **G不使用**
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
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。

639 **G不使用**
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
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。

640 **G不使用**
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
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。

641 **G不使用**
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
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。

642 **G不使用**
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
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。

634 **G不使用**
節辰商店 ◎6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350**円(税込)
378円
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。

638 **G不使用**
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
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。

639 **G不使用**
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
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。

640 **G不使用**
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
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。

641 **G不使用**
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
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。

642 **G不使用**
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
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。



鳥根県奥出雲町
森田醤油店

原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行い、奥出雲の清涼なわき水をふんだんに使って、自然の状態を生かした醤油づくりを続けています。

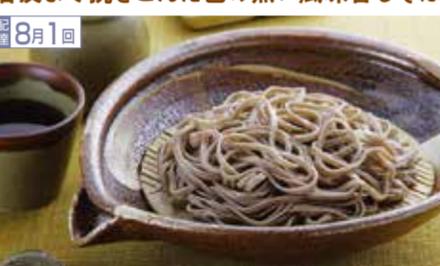
隠岐のあごにこだわりました
すっきりと上品な味わいを楽しめます



8月1回
原材料 / 丸大豆醤油[大豆、小麦、食塩]、あご(鳥根県隠岐)、昆布(北海道日高)、みりん、粗糖、食塩
650 隠岐のあごだし 250ml 700円(税込756円)
森田醤油 1年/豆・麦・米

大正2年創業のそば製造専門の老舗 **本田商店の奥出雲そば**

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



鳥根県産のそば粉と北海道産小麦粉を使い、昔ながらの幅の広い5割そばに仕上げました。

8月1回
181158 奥出雲蕎麦(つゆなし) 100g×2食 398円(税込430円) 90日/麦・そば
181160 奥出雲蕎麦(つゆあり) 100g×2食 540円(税込583円) 90日/豆・麦・米・そば

レモンの酸味とごま油の風味が
合わさったコクのあるつゆ



8月1回
原材料 / 麺[小麦粉、そば粉、食塩]、つゆ[醸造酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、レモン果汁、食塩、とびうお煮干]
181171 冷やし中華になりたかった出雲そば 100g×2食 450円(税込486円) 90日以上/豆・麦・米・そば

柔らかい風味と薄い色が特徴です

8月1回
鳥根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醸酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

181110 森田醤油 6ヶ月以上/豆・麦 国産丸大豆生しょうゆ 360ml 550円(税込594円)

素材の色や香りを生かしたい料理におすすめです
吸物や野菜の煮物などに

8月1回
鳥根県産大豆と鳥根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。

181122 森田醤油 1年半/豆・麦 すすくち醤油 360ml 440円(税込475円)

変わらぬ美味しさを追求した減塩醤油

8月1回
再仕込み醸造法で造り上げ、独自の技術で塩分を8.9%に抑えています。

181134 森田醤油 1年/豆・麦 二段仕込み減塩醤油 360ml 420円(税込454円)

すだちの風味と鯉だしの旨味。焼肉やサラダなどに

8月1回
国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布のだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。

181146 森田醤油 1年/豆・麦・米 森田ぼん酢すだち 150ml 410円(税込443円)

鳥根県松江市 **松江塩干魚**

旨みと栄養たっぷりの無添加おだし

8月1回
【使い方】湯の場合：沸騰したお湯3000mlの中にだしパックを入れ、弱火で約3分抽出
水の場合：水3000mlの中にだしパックを入れ、半日ほど(夏場は冷蔵庫で)じっくり抽出

181183 松江塩干魚 90日以上 あご入りだしっこ 10袋(70g) 900円(税込972円)

肉厚で幅が広く歯ごたえがあります

8月1回
鳥根県隠岐の島で採れるあらめを乾燥しました。水で戻して、煮物やごま油で炒めてサラダなどに。

181195 松江塩干魚 90日以上 隠岐あらめ(幅広) 30g 480円(税込518円)

芳醇な香り、強い旨味、
歯ごたえをそのままに

8月1回
原木干し椎茸を1mm幅にスライスしました。水で戻して、煮物や炒め物などに。

181201 松江塩干魚 90日以上 干しいたけ(スライス) 30g 580円(税込626円)

鳥根県出雲市 **別所蒲鉾店**

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく



8月1回
原材料 / 魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖(甜菜糖)、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし

181213 別所蒲鉾店 30日以上/米 ちくわ磯辺揚げ 120g 350円(税込378円)

魚肉とイカのうまみがたっぷり!
おでんや煮物がおいしくなります

8月1回
魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷりと練り込みました。

181225 別所蒲鉾店 30日以上/米 いか天 100g(4枚) 350円(税込378円)

山陰のあごを使った風味豊かなちくわです

8月1回
無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤・鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。

181237 別所蒲鉾店 30日以上/米 あご入りちくわ 3本(120g) 315円(税込340円)

鳥根県雲南市 **木次乳業**

熱をかけると糸のように伸びるハードチーズ

8月1回
181298 木次乳業 4ヶ月/乳 木次イズモ・ラ・ルージュ 180g 1100円(税込1188円)

8月1回
181274 木次乳業 3ヶ月/乳 木次プロボローネチーズ 380g 2050円(税込2214円)

181286 木次乳業 4ヶ月/乳 木次カマンベールチーズ 120g 1050円(税込1134円)

木次乳業

8月1回
181304 木次乳業 4ヶ月/乳 木次黒胡椒ゴーダチーズ 180g 1150円(税込1242円)

181328 木次乳業 40日/乳 木次ナチュラルスナッカー 70g 480円(税込518円)

甘えびの風味いっぱい



8月1回
原材料 / 魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘エビ(頭・殻粉末)、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

181249 別所蒲鉾店 60日以上/え お魚チップス甘えび 40g 250円(税込270円)

おやつやおつまみに最適! 香
り豊かな国産あおさ粉入り



8月1回
原材料 / 魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

181250 別所蒲鉾店 60日以上 お魚チップスあおさ 40g 250円(税込270円)

国産玉ねぎの甘みがさ
いているパリパリ食感



8月1回
原材料 / 魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、米粉、オニオンソー、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

181262 別所蒲鉾店 60日以上/米 お魚チップスオニオンソー 40g 250円(税込270円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

スタイルの違いを楽しむ夏の白ビール

ホップ由来のフローラルな香りやグレープフルーツのような柑橘系の味わい



8月1回
181331 エチゴビール エチゴ・サムタイムズブルース 350ml 278円(税込306円)

苦みがほどよく口あたりまろやかで
白桃を思わせるやさしい味わい



8月1回
181343 エチゴビール のんびりふんわり白ビール 350ml 259円(税込285円)

夏によく合う爽やかなホップの香りが特徴のホワイトール。苦みは控えめで、どなたにも飲みやすいクラフトビールです。アルコール約4.5%

癒しの時間のためのリラックスできるビール。苦くないさわやかな後味。ドイツ伝統の白ビールを現代風にアレンジしました。アルコール約4.5%