



明るく元気な毎日へ

tento

[おてんと]

2022年
8月2回19号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/1	2	3	4	5
商品配達	8/8	9	10	11	12
特別企画商品配達	8/22	23	24	25	26

夏休み、
家族が集まったら

手巻き寿司パーティー



やまゆり生協のみなさま、このたびは創立40周年おめでとうございます。また、組合員のみなさまへ心からお祝いとお礼を申し上げます。

株式会社創健社が創業した昭和43年(1968年)は、高度経済成長の真只中で、食品産業の量産化・工業化が急速に進み、同時に食品公害事件が次々と発生し、社会問題となっていました。効率を追求するあまり、食の姿が歪められ工業製品化していく状況を憂い、真に健康的な心身を創るために、よりよい食のあり方・実践法を社会に提案することを使命とし、弊社は創業致しました。以来、50年以上にわたりその姿勢は一貫して変わりません。

「食べもの、食べ方は、必ず生き方につながって来る。食生活をとのえることは、生き方をとのえることである」これは創健社を創業した初代代表中村隆男の言葉です。これからもやまゆり生協様とご一緒に望ましい未来に向けて進んで行けたら幸いです。

株式会社創健社 営業担当 山下剛

家族や友だちが集まるときにみんなで楽しめる料理といえば手巻き寿司。定番のマグロやイクラといった豪華な海鮮も良いですが、今回は子供たちが好きな、ツナやコーン、オクラ、クリームチーズなど、マヨネーズに合う「手軽な変わり種」を集めてみました。「ちょっと冒険してみたいかも?」と思ったこと、ありませんか? 担当者一押しの具は、コンビーフマヨとブロックリースプラウトです。是非、お試しください。



神奈川県生産者 創健社

有精卵マヨネーズをはじめ様々な商品を提供している創健社さんは、企業理念「地球環境を大切に、食生活の提案を通じて人々の健康的な生活向上に貢献する」に沿い、創業から50年以上、商品の開発・販売を行っている生産者さんです。会社ロゴは、「LOVE>FOOD>PEACE」をデザインしています。LOVEは、「必要な時間を惜しまないものづくり精神」。FOODは、「わたしたちに元気をくれるほんものの食べ物」。PEACEは、「食べることが楽しくなるようなおいしさ」を表し、笑顔がこぼれ、おしゃべりがはさむ食卓の味方として、日々企業活動を行っているそうです。

585 有精卵マヨネーズ(チューブ) **特**
300g 通常本体 450円 **435円**(税込470円)

557 越前小京都のすし酢 **特**
360ml 通常本体 540円 **520円**(税込562円)

597 オイル不使用オー・ツナ **特**
90g 通常本体 398円 **380円**(税込410円)

601 愛媛の無塩せきコンビーフ **特**
80g 通常本体 840円 **820円**(税込866円)

松岡水産の 紅鮭スモークサーモン切り落とし

4ページ

成熟した大きな紅鮭を厳選し、スモークハウスにて山桜のチップを燻して薫り付けする本格的なスモークサーモンの切り落としです。サンドイッチのほか、サラダやカルパッチョ、パスタなどで楽しみください。

昔ながらの砂釜焙煎 東京都・川原製粉所の麦茶

13ページ

先代から引き継がれている砂釜焙煎は、石釜と砂で麦を強火で焼き上げる製法です。熱風焙煎には出すことのできない絶妙な煎りムラにより、苦みとかすかな甘みが複雑に入り組む奥深い味わいに仕上げた麦茶です。

夏休みのご案内

8月15～19日は、お休みをいただきます。配達と注文書回収はありません。スケジュールをご確認いただき、ご注文忘れのないようにご注意ください。

	月	火	水	木	金
8月2回	8/8	9	10	11	12
(休み)	8/15	16	17	18	19
8月3回	8/22	23	24	25	26
8月4回	8/29	30	31	9/1	2



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畑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

ブルーベリーの トライフル風



カステラ・ブルーベリー・生クリーム
の順番に重ねました

113 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。

急な来客に備えてミキサーのいない 果肉感のあるスムージー 夏のウエルカムドリンク



作り方(2人分)

バナナ1本は1cm厚さの輪切りにし、冷凍用保存袋に入れて凍らせる。ブルーベリー(100g)も別の袋に入れて凍らせる。取り出して温室に置いて少し柔らかくになったら、袋の上にふきんなどをのせてめん棒などでたたいてこまかくする。グラスに合わせ入れて、牛乳を注いで混ぜる。

114 無農薬 無化学肥料
ペルー、エクアドル、メキシコ
バナナ
600g以上 **368**円(税込)
397円
有機JASのバナナについて、カタログで「農薬不使用」と記載しておりますが、今後一旦外します。メキシコ産の栽培履歴に「昆虫病原糸状菌の散布(天然殺虫剤)」とあったため、化学合成農薬ではないとみなしておりましたが、「BT剤」とも受け取れ、商品によっては人工的な界面活性剤を利用した商品を散布している可能性もあるかもしれないと考えました。有機JASで使われる界面活性剤は自然由来のものかどうか、JAS有機認証に詳しい方々に問い合わせましたが、はっきりとした回答はえられませんでした。有機JASでは、有効成分にのみ注目しており、界面活性剤にまで立ち入った基準まで決められていないようです。

ほどよい固さで 甘みのある白鳳系



農ノネイオニ不使系コ用のチ
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・雨宮白鳳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

個性味わえる在来種のなす

「真黒なす」という品種
神奈川県産
116 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。

先祖から受け継がれてきた在来野菜。皮が薄く、漬けものにする
とパリパリとした食感で美味
117 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(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。

神奈川県産
118 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
きゅうり
3本 **250**円(税込)
270円
神奈川県平塚市の内田達也さん。

119 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。

※中家さんの機許容農薬2回使用となるため、低農薬になります。
180592 低農薬 無化学肥料
村上農園(北海道)、中家農園(岐阜県)
トマト
400g前後 **455**円(税込)
491円
北海道美瑛町の村上和男さん他。又は岐阜県高山市の中家重彦さん、山梨県のタネノファームよりお届け。

※イメージ
180490 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
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。

・中家さんのトマトは昨年と違って7月現在順調のようです。
・長島さんのトマトは代替え、量不足、欠品の可能性があります。
・いかすのきゅうりは天候不順の影響で今回のみご案内です。

神奈川県産
※イメージ
120 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ミニトマト
200g **365**円(税込)
394円
神奈川県平塚市の内田達也さん。

煮物やスープに
今季最終
千葉県山武の富谷亜香博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。煮物やスープに。
121 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ミニ冬瓜
1玉 **395**円(税込)
427円

体から熱をとってほしい
といわれています
122 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(茨城県)
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。

神奈川県産
123 無農薬 無化学肥料
アピオスファーム(宮城県)
パプリカ(赤)
1個 **415**円(税込)
448円
宮城県都城市の山口敦史さん。

※欠品となる場合があります
180567 無農薬 無化学肥料
アピオスファーム(宮城県)
パプリカ(黄)
1個 **415**円(税込)
448円
宮城県都城市の山口敦史さん。

神奈川県産
124 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
丸オクラ
100g **198**円(税込)
214円
高知県四万十町の大石稔さん。

神奈川県産
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。

神奈川県産
180580 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。

神奈川県産
126 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
ししとう
100g **235**円(税込)
254円
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

神奈川県産
127 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のようにになります。

神奈川県産
128 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。

神奈川県産
129 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。

神奈川県産
130 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。

千葉さんの夏の葉物
おすすめ料理
ツルムラサキ...おひたし、油炒め、ごま和え
空芯菜...炒め物、スープ、八宝菜、ごま和え
モロヘイヤ...酢の物、炒め物、スープ、おひたし

神奈川県産
131 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
だだちゃ豆(枝豆)
250g **475**円(税込)
513円
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

神奈川県産
132 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
ブロッコリー
1個 **300**円(税込)
324円
北海道真狩村の佐々木伸さん他。

神奈川県産
133 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。

神奈川県産
134 低農薬 無化学肥料
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
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ほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

神奈川県産
135 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。

「枝豆の王様」と呼ばれる 山形県の在来種の枝豆です



他にない独特の
甘みと風味

鶴岡市は「ユネスコ食文化創造都市」に認定されています。60品目もの豊富な在来作物が確認されていることも理由で、だだちゃ豆はそのひとつです。「生きた文化財」をご賞味ください。

食卓の彩りに♪
132 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
ブロッコリー
1個 **300**円(税込)
324円
北海道真狩村の佐々木伸さん他。
131 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
だだちゃ豆(枝豆)
250g **475**円(税込)
513円
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。
ネオニコチノイド系農薬の今後の使用見通しですが、今後も使用することになりそうです。昨年害虫の発生が多く出荷ロスが大量に発生し、それを防ぐ必要があるようです。今回はご連絡も兼ねて企画を続けました。

180634 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
グリーンリーフレタス
1個(約200g) **215**円(税込)
232円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育ったグリーンリーフレタスです。柔らかくくせのない味わいで、サラダなどの生食がオススメです。

136 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。

137 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
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。

サラダやサンドイッチに♪

こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。



138 蔵無農薬無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ
80g **105円**(税込113円)

神奈川産
149 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
じゃがいも(キタアカリ)
800g **368円**(税込397円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

150 低農薬無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メークイン)
800g **365円**(税込394円)
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

熊本では辛子れんこん材料として欠かせません。シャキッとした歯ごたえがあり、煮物、酢の物などで。熊本市宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS許容農薬のみ1回使用]
151 低農薬無化学肥料
川島農園(熊本県)
早生れんこん
350g **375円**(税込405円)

139 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)
中国産有機緑豆使用。

141 蔵 有機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。

152 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。

153 低農薬低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根
1本 **345円**(税込373円)
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)を場合により使用予定。

神奈川産
154 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニかぼちゃ(小さめ)
1個(約350g) **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川産
155 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)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

140 蔵無農薬無化学肥料
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)
小大豆を使用した豆もやしです。

142 蔵 有機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。

143 蔵 有機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。

156 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。

157 低農薬低化学肥料
赤坂農園(長野県)
長ねぎ
400g **250円**(税込270円)

158 低農薬無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
長ねぎ(少なめ)
300g **288円**(税込311円)
山梨県北杜市の立野健さん。又は同県の清水浩二さんよりお届けします。

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)
山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。

142 蔵 有機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。

143 蔵 有機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。

156 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。

157 低農薬低化学肥料
赤坂農園(長野県)
長ねぎ
400g **250円**(税込270円)

158 低農薬無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
長ねぎ(少なめ)
300g **288円**(税込311円)
山梨県北杜市の立野健さん。又は同県の清水浩二さんよりお届けします。

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)
山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。

家でもアウトドアでもそのまま焼いちゃおう♪



作り方

- 野菜はオリーブオイル、塩で軽くマリネします。(オイルでコーティングすると、水分を程よく閉じ込めて焼き上げることができる)
- グリルパンに並べて焼き色がつくまで焼く。火が通りやすいパプリカなどは早めに取り出す。
- 皿に並べてバルサミコ酢があれば、まわしかけると立派な1品になります。※フライパンなどで焼く場合は油にからめる必要はありません。油をしいて調理してください。



※コーンは必ず入りますが、それ以外の内容は変更する場合があります。※とうもろこしはカットされているので、品質チェックもばっちりです。※カットの仕方も変更する場合があります。

144 蔵 有機JAS
長岡物産(静岡県) ◎3日
コーン入りグリル野菜(旬具材カット)
300g前後 **930円**(税込1004円)

その時期の旬の国産有機栽培のとうもろこしなど6種類を厳選。2人前。洗浄済み。

高知県香美市の小田智徳さん他。



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



161 蔵 有機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。



162 無農薬無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
みょうが
50g **165円**(税込178円)
奈良県五條市の稲田均さん。



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。

加熱は皮ごと! 甘みが引き立ちます

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、農薬を使わずに育ったとうもろこしです。



無農薬無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
とうもろこし

145 1本(約270g) **210円**(税込227円)
180506 お徳用 4本 **798円**(税込862円)

柔らかい肉質の新しょうがは甘酢漬け、紅しょうが、佃煮、天ぷらなどがおすすめです



無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
武市さんの新しょうが
167 100g **330円**(税込356円)
180609 徳用 300g **843円**(税込910円)
高知県四万十町の武市由美さん。



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
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **138円**(税込149円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。



146 蔵 有機JAS
ヤナガワファーム(東京都)
玉ねぎ
500g前後 **365円**(税込394円)
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。



180622 無農薬無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
にんじん
500g **240円**(税込259円)
千葉県成田市の高柳功さん他。

畑の美味しいところをお届けします



セット内容
空芯菜、ツルムラサキ、きゅうり、オクラ、玉ねぎ、じゃがいも、ミニかぼちゃ、なす、ピーマン、ミニトマトの中から3品

種はすべて自家採取!



セット内容
じゃがいも、玉ねぎ、ニンニク、小松菜、大根、クレソン、なす、ピーマン、トマト、ズッキーニ、きゅうり、ピーズ、キャベツ、空芯菜、モロヘイヤ、つるむらさき、つるな、ケール、ミニ半結球白菜などの中から5品



147 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。



148 無農薬低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **345円**(税込373円)
北海道芽室町の久世透さん他。

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。

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。



175 蔵無農薬
浦山きのこサバイブ(長野県)
株とりなめこ
150g **145円**(税込157円)
長野県木島平村の浦山長治さん。



176 蔵無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198円**(税込214円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



177 蔵無農薬
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)
山形県舟形町の長澤光芳さん。



178 蔵無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **208円**(税込225円)
京都府京丹波町の大島健一さん。

179 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。

180 蔵無農薬
三幸(長野県)
ほくしたぶなしめじ
150g **218円**(税込235円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

昔ながらの手造り



181 **凍** **G**調味料
カネヨ水産 ◎45日以上/米
いわしごま漬
100g **315**円(税込)
340円

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

あっさりとしたクセのない味わい



182 **凍** **G**不使用
マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身
40g×2 **340**円(税込)
367円

183 **徳用** 40g×4 **640**円(税込)
691円

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。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



184 **凍** **G**不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **600**円(税込)
648円

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



185 **凍**
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **570**円(税込)
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。

柔らかい身質



186 **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)
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。



187 **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。



188 **凍** **G**調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/麦・米
しめさば
2枚(160g) **480**円(税込)
518円

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。解凍してください。



189 **凍** **G**調味料
日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬
100g **298**円(税込)
322円

山口県産さだいをしめ、わかめ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。



190 **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。



191 **凍**
千倉水産加工販売 ◎30日以上
いかそうめん
70g(2枚) **398**円(税込)
430円

国産するめいかをそうめん状に細切りにしました。解凍してください。



192 **凍**
千倉水産加工販売 ◎30日以上
岩手県産水たこのお刺身
8~9枚(65g) **398**円(税込)
430円

岩手県釜石産水たこを刺身用にスライスしました。解凍してください。

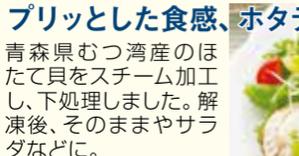


原材料/ミスタコ(岩手県釜石)



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

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



原材料/ホタテ(青森県陸奥湾)
194 **凍**
クボタフーズ ◎180日以上
そのままプリッとホタテ
100g **420**円(税込)
443円

青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。



195 **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。



196 **凍** **G**不使用
ダイヤモンド ◎60日以上
氷温塩秋鮭切身
3切(180g) **480**円(税込)
518円

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



197 **凍**
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1630**円(税込)
1760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。



原材料/ミスタコ(岩手県釜石)



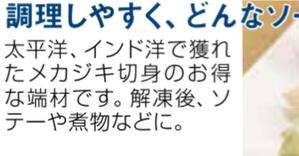
198 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然プリ切身
3切(210g) **630**円(税込)
680円

長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



199 **凍**
大六まぐろ ◎30日以上
銀ダラ切身
3切(240g) **1300**円(税込)
1404円

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)
200 **凍**
大六まぐろ ◎15日以上
メカジキ端切
300g **730**円(税込)
788円

調理しやすく、どんなソースにもマッチします。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。



201 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380**円(税込)
410円

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

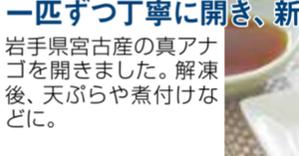


202 **凍**
千倉水産加工販売 ◎30日以上
さんま三枚おろし
5~7枚(120g) **398**円(税込)
430円

北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



原材料/真アノコ(岩手県宮古)



203 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
宮古産アノコ開き
100g **680**円(税込)
734円

一匹ずつ丁寧に開き、新鮮なまま冷凍しました。岩手県宮古産の真アノコを開きました。解凍後、天ぷらや煮付けなどに。



204 **凍**
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
えびしんじょすりみ
150g **430**円(税込)
464円

インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



205 **凍** **G**調味料
大新 ◎120日/豆・麦
いわしごぼうつみれ
180g **340**円(税込)
367円

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



206 **凍** **G**不使用
スズ市水産 ◎60日以上/豆・米
房州あじさんが焼き
8個(160g) **398**円(税込)
430円

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



原材料/真あじ(千葉県)、このしろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉



207 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
真イワシ干し
3本 通常本体 **298**円(税込)
288円 **311**円

岩手県沿岸で漁獲された脂のりがより真イワシを丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

真イワシの旨味をギュッと凝縮



207 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
真イワシ干し
3本 通常本体 **298**円(税込)
288円 **311**円

岩手県沿岸で漁獲された脂のりがより真イワシを丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

天日でじっくり干し上げました



208 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550**円(税込)
594円

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



209 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
真あじひもの(小)
4枚(140g) **368**円(税込)
397円

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



210 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ天日干
2枚 **556**円(税込)
600円

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干して仕上げました。解凍後、焼いてください。



211 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き
1枚(約200g) **698**円(税込)
754円

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。

焼き物やムニエルなどに



212 **凍**
伊豆中 ◎10日以上
タチウオの干物
2切 通常本体 (約120g) **398**円(税込)
385円 **416**円

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。



213 **凍**
能本水産 ◎30日以上
開き真ほっけ
1尾(250g) **700**円(税込)
756円

北海道羅臼沖の脂のりつきた真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



214 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししやも
7~12尾(150g) **298**円(税込)
322円

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



215 **凍** **G**不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味噌干し
8切(120g) **458**円(税込)
495円

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

山陰浜坂産活さざえを使用!
だしが違います



8月3日
216 凍 G不使用
山米鮮魚 90日/豆・麦・米
さざえ炊き込みご飯の素
390g(2合用) 930円(税込1004円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。

調味料を厳選し
絶妙な漬け加減で仕上げています



8月3日
217 凍 G不使用
山米鮮魚 90日/豆・麦・米
山米 ほたるいかの沖漬け
100g 368円(税込397円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



8月3日
218 凍
山米鮮魚 90日
山米 浜坂の赤いか刺身用
100g 450円(税込486円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。



8月3日
219 凍
山米鮮魚 90日
山米 天然刻みめかぶ
50g×2 298円(税込322円)
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

脂がのったさわらと
バジルの香りが相性抜群



特
220 凍
千倉水産加工販売 90日以上
さわらバジルオリーブ
4切 通常本体 (200g) 498円 488円(税込527円)
さわらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



221 凍
伊豆中 45日以上/米
糠さんま
2本(240g) 398円(税込430円)
北海道産の脂がのった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



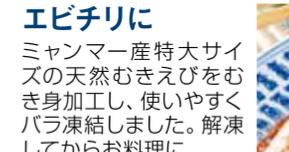
222 凍 G不使用
ダイヤモンド 90日以上/豆・麦・米
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) 450円(税込486円)
南太平洋洋で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



223 凍
ダイヤモンド 90日以上
氷温造りたらこ(切子)
90g 368円(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



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



エビチリに
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。
225 凍
東北トクスイ 180日以上/え
天然むきえび(特大)
160g 540円(税込583円)



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



227 凍
千倉水産加工販売(丸一水産) 90日以上
調理用するめいか
200g 398円(税込430円)
国産するめいかを下処理しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



228 凍
カネキ水産 365日/え
エビ・ホタテ・タコミックス
180g 428円(税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



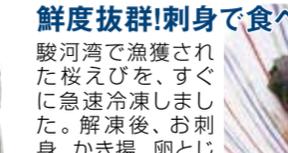
229 凍
塩屋 15日以上
国内産冷凍あさり
180g 398円(税込430円)
愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



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



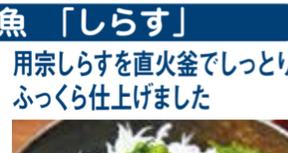
231 凍
リアス 30日以上
十三浜産絆わかめ
100g 398円(税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



鮮度抜群!刺身で食べられる桜えび
駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。
232 凍
小倉食品 30日以上/え
生桜えび
40g 498円(税込538円)
原材料/桜えび(静岡県)



233 凍
マルイ岡田商店 90日
用宗港の生しらす
100g 630円(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



用宗しらすを直火釜でじっくりふくら仕上げました
234 凍
マルイ岡田商店 90日
用宗港の釜揚げしらす
100g 630円(税込680円)
235 凍
200g 1050円(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



236 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 2800円(税込3024円)
(タレ付)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。



ふっくらやわらか
極上煮あなご
237 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)
対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



牡蠣の旨みたっぷり
醤油だれの味わい
239 凍 G不使用
丸友しまか 15日以上/豆・麦・米
ぶっくり牡蠣の醤油煮
100g 680円(税込734円)
宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。



少し甘めの味付け
おかずにも酒の肴にも
240 凍 G調味料
ダイヤモンド 180日以上/米
秋鮭南蛮漬け
180g(4切) 398円(税込430円)
北海道産秋鮭を米油で揚げ、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。

かつお節とおおさの
風味が抜群です



241 凍 G調味料
千倉水産加工販売 90日以上/豆・麦・米
さんまとおおさのおかか焼き
10~14個 398円(税込430円)
(140g)
さんまに照焼風の味を付け、かつお節とおおさを混ぜた小麦粉で衣付けしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

フライパンでサクッと簡単
おかずやお弁当の一品に



242 凍
日本マリンフーズ 90日以上/麦・米
瀬付きあじのサクサクフライ
180g 398円(税込430円)
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工
昆布と米酢であじの旨みを
さらに引き出しました



8月3日
243 凍
川崎北部水産加工
あじ昆布のみ
4~6枚 630円(税込680円)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

職人大林さんが
上品な味付けに仕上げた逸品です



8月3日
244 凍 G不使用
川崎北部水産加工
大林さんの赤魚粕漬け
2切(200g) 500円(税込540円)
アイスランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

8月3日
245 凍 G不使用
川崎北部水産加工 45日以上/豆・麦・米
にしん甘露煮
2枚 570円(税込616円)
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



8月3日
246 凍 G不使用
川崎北部水産加工 30日以上/卵・麦
生から造った真いわしフライ
4~6枚(160g) 540円(税込583円)
国内産真いわし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]

担当者おすすめ レシピ

胃腸を一休み。ぬか漬チキン



うれしいぬか床 490(小) 491(大)

材料
 鶏…………… 200g
 うれしいぬか床…………… 適量(大5~6)
 お野菜(オクラ、パプリカ)

作り方
 ①ポリ袋や空の容器等にぬか床、鶏肉を入れ、揉みこみ、一晚漬ける。(鶏肉に、切り込みを入れておくとよく漬かる)
 ②肉のぬかを落し、水気を取ったら、フライパンに植物油(分量外)をひき、皮目から両面を焼く。全体に火が通ったら盛り付けて完成。
 ③野菜を軽く蒸す。ぬか漬けて食べる場合は蒸さずに、鶏肉と同時に別の容器で漬ける。

お盆休みのご馳走や夏の冷たいお菓子で、少し胃腸が疲れたときにいかがでしょうか。
 ぬか床にお塩が含まれており、これだけで程よい味付けになります。
 (ぬか床は説明書付きで初心者の方も簡単にぬか漬けを作れました。是非お試しください)

千野さんの豚肉 (山梨県)

247 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
 200g **665円(税込)** (718円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

248 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 通常本体(200g) **660円(税込)** **645円(税込)** (697円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークンテータンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

257 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースしゃぶ
 200g **537円(税込)** (580円)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

258 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラスライス
 200g **449円(税込)** (485円)

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

251 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 **595円(税込)** (643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。

249 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)** (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。

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

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

259 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレブロック
 400g 通常本体(2本) **1300円(税込)** **1235円(税込)** (1334円)

1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

260 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚角切り
 200g **368円(税込)** (397円)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

252 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g 通常本体 **610円(税込)** **595円(税込)** (643円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

252 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g 通常本体 **610円(税込)** **595円(税込)** (643円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

253 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(税込)** (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。

261 凍 丹沢農場 ◎180日
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用
 200g **493円(税込)** (532円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

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

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

254 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落し
 200g **498円(税込)** (538円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

255 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)** (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、小分けしています。1.5~2mm厚。

256 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)** (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。

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

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

269 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
 500g 通常本体 **915円(税込)** **865円(税込)** (934円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

263 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
 300g **648円(税込)** (700円)

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

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

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

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

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

272 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
 250g **550円(税込)** (594円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

273 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
 150g 通常本体 **298円(税込)** **288円(税込)** (311円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘煮、レバー炒めなどに。

274 蔵 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)
 500g **798円(税込)** (862円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

275 凍 秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
 500g **398円(税込)** (430円)

秋川若鶏の鶏骨です。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

276 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
 180g 通常本体 **1370円(税込)** **1290円(税込)** (1393円)

肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

277 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛スジ
 150g **350円(税込)** (378円)

牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

281 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
 300g **2355円(税込)** (2543円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

282 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
 200g **1080円(税込)** (1166円)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

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

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

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

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

284 蔵 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g 通常本体 **925円(税込)** **898円(税込)** (970円)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



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



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

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



原材料/豚腸(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナツバター、赤唐辛子
289 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎60日以上/豆・麦・米・落**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

見た目は不揃いでも品質はそのままでお得



内容/ポークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしポークウインナー、皮なしベービーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしレノンスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種
290 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎210日/豆・麦**
ウインナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



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



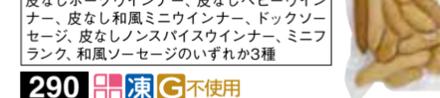
292 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



293 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
皮なしレノンスライスウインナー
160g **378円**(税込) **408円**
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



原材料/豚腸(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナツバター、赤唐辛子
289 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎60日以上/豆・麦・米・落**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



内容/ポークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしポークウインナー、皮なしベービーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしレノンスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種
290 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎210日/豆・麦**
ウインナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



294 **凍**
ハム工房ジロー **◎14日以上**
レーゲンスヴルガー
100g **540円**(税込) **583円**
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加パストラミポーク
120g **645円**(税込) **697円**
山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**
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〕



297 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵** **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徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**
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〕



299 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**
丹沢ロース豚漬け
200g **560円**(税込) **605円**
豚ロース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〕

塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります

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〕

300 **凍**
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/米**
千野さんの豚小間塩麴漬
100g×3 **715円**(税込) **772円**
原材料/豚ウデ肉(山梨県)、米麴、食塩



301 **凍**
丹沢農場 **◎180日/卵・乳・麦**
丹沢ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

ふっくら柔らかく、ジューシーです

興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

302 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **665円**(税込) **718円**

お弁当にピッタリなミニサイズ

興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

303 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **693円**(税込) **748円**

秋川牧園のお惣菜

そのまま湯煎、又は開封後温め鶏皮も入ったうれしい5種類!



内容/鶏もも串(3本)、鶏肝串(2本)、砂肝串(2本)、つくね串(2本)、鶏皮串(1本)

306 **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
10本(275g) **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。

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



原材料/鶏肉、食塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、バジル、オレガノ、パセリ)

307 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・乳・麦**
ささみハーブカツ
200g **425円**(税込) **459円**
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕



308 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎120日以上/卵・豆・麦・米**
秋川牧園ミートボール
100g **198円**(税込) **214円**
秋川牧園の鶏肉を使ったミートボールに、自家製タレをたっぷり絡めました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

興農ファームの産直惣菜

しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

304 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**
興農メンチカツ
2個(200g) **695円**(税込) **751円**

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!

熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

305 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**
興農ビーフコロケ
2個(160g) **465円**(税込) **502円**

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかず



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コンソウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
310 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
もったいないマグロのカツ
150g **430円**(税込) **464円**
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

程よい酸味と、香味野菜の風味が食欲をそそります



原材料/豚肉(徳島県、香川県)、長ネギ、醤油、馬鈴薯澱粉、酢、砂糖、菜種油、玉ねぎ、生姜、胡麻油、ニンニク、発酵調味料、酒、コンソウ
311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
自然豚の香味ソース絡め
200g **520円**(税込) **562円**
自然豚のモモ肉を唐揚げにし、中華で人気の油淋鶏風に仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麴竜田
150g **398円**(税込) **430円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麴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〕

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

コチュジャンの甘辛さとごま油の香りが絶妙のビビンバ風ちまき



原材料/原材料:もち米(国産)、野菜【人参(国産)、ほうれん草(国産)】、牛肉(国産)、コチュジャン、鶏ガラスープ、発酵調味料、ごま油、本みりん、すりごま、しょうゆ、しょうが、おろしんにんにく、食塩
314 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ビビンバちまき
4個(320g) **880円**(税込) **950円**
国産牛肉、ほうれん草、にんじんを、もち米に混ぜて蒸し上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌

国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

315 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
ビビンバの具
100g×2 **468円**(税込) **505円**

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかず



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コンソウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
310 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
もったいないマグロのカツ
150g **430円**(税込) **464円**
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉(徳島県、香川県)、長ネギ、醤油、馬鈴薯澱粉、酢、砂糖、菜種油、玉ねぎ、生姜、胡麻油、ニンニク、発酵調味料、酒、コンソウ
311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/豆・麦・米**
自然豚の香味ソース絡め
200g **520円**(税込) **562円**
自然豚のモモ肉を唐揚げにし、中華で人気の油淋鶏風に仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麴竜田
150g **398円**(税込) **430円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麴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〕



317 **調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**
コクと旨みのビーフシチュー
150g **420円**(税込) **454円**
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



318 **調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上**
鶏モモ肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込) **430円**
鶏肉にんにくと一緒にハーブをかきさせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



319 **調味料**
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

ニッコーの畑で採れた野菜を使った冷凍惣菜 神奈川県大和市 **ニッコー**

季節限定のおすすめ餃子です 茄子がしっかりと入った本格派



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

原材料/野菜[なす、長ねぎ、生姜、にんにく]、食肉[豚肉、鶏肉]、植物油[なたね油、ごま油]、甜麺醬、豚脂、オキスターソース、ポークエキス、砂糖、醤油、豆板醬、酵母エキス、食塩、加工用でん粉

320 凍 G不使用
ニッコー
モロヘイヤ餃子
15個(270g) 通常本体 385円 (税込) **370円(400円)**
ニッコーの畑で採れたモロヘイヤをたっぷり使った餃子です。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不使用]

321 凍 G不使用
ニッコー
麻婆茄子丼の具
2袋(300g) **480円(518円)**
旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。[GMO飼料不分別]

322 凍 G不使用
ニッコー
野菜かき揚げ
4個(260g) **435円(470円)**
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。[豚GMO飼料不分別]

323 凍 G不使用
大進食品(新サカイヤフーズ) 365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッコ
60g×5個 **380円(410円)**
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッコに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

324 凍 G調味料
ニッコー
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円(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]

325 凍 G不使用
ニッコー
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]

326 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(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]

327 凍 G不使用
ニッコー
五目寿しの素
200g(2合用) **430円(464円)**
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。[GMO飼料不分別]

328 G不使用
桜井食品 9ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための野菜カレー
200g **290円(313円)**
国内産の野菜をたっぷり使用して作ったレトルトカレーです。動物性原料不使用で酸味と深みのある味に仕上げました。

329 凍 G不使用
大進食品(香掛冷食) 180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
170g×2 **630円(680円)**
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。[GMO飼料不分別]

330 凍 G調味料
美雷 180日/卵・麦
関西風お好み焼き
2枚(320g) **498円(538円)**
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。[豚、卵GMO飼料不分別]

331 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(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]

332 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(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。

333 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。

335 蔵
金子製麺 7日以上/麦
季穂涼めん(生そうめん)
130g×2 **220円(238円)**
北海道産小麦粉ゆめちからで作った香りと味わいのある麺を細く切りました。

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

336 蔵
金子製麺 7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **200円(216円)**
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのkokのある麺です。

337 凍
山本食品 180日以上/麦・米
生成長野県産八割そば
130g×2 **500円(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。

338 蔵 G不使用
金子製麺 7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **310円(335円)**
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

339 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(513円)**
国産小麦粉、天然かん水、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]

340 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(513円)**
国産小麦粉、天然かん水、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]

341 蔵 G不使用
金子製麺 7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **208円(225円)**
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。[GMO飼料不使用]

342 蔵
金子製麺 7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円(248円)**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

343 蔵
金子製麺 7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円(200円)**
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

344 蔵
金子製麺 7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **180円(194円)**
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのkokのある皮です。

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

350 G不使用
創健社 90日以上/米
砂丘らっきょう甘酢漬
110g **420円(454円)**
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

351 蔵
しらたかの会 60日
ノラの会の梅干
100g **328円(354円)**
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。

352 蔵
しらたかの会 30日以上
ノラの会の練り梅
80g **298円(322円)**
農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干で作りしました。料理や梅醬番茶などに。

353 蔵
聖食品 45日以上
高山ごまどうふ
140g **250円(270円)**
原材料/ごま、甘藷でん粉、いりごま、葛でん粉

愛知県 漬物本舗 道長

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法

すっきりとした甘さに昆布の風味

原材料/大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、粗糖(鹿児島)、食塩

原材料/大根、米酢、みりん、白たまり、粗糖、昆布、塩

345 蔵
道長 90日/米
甘口しぼり沢庵
100g 通常本体 308円 (税込) **278円(300円)**
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。

346 蔵
道長 30日/麦・米
千枚だいこん
150g **320円(346円)**
薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこないお漬物です。

347 蔵 G不使用
道長 45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **409円(442円)**
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

348 蔵
道長 45日以上
紅しょうが
40g **370円(400円)**
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

354 蔵 G調味料
仁徳 10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230円(248円)**
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱいの佃煮です。

357 蔵
関商店 9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円(200円)**
貴重な北海道産赤えんどう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。

355 蔵 G調味料
仁徳 30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270円(292円)**
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

358 蔵
関商店 45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円(281円)**
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

356 蔵 G不使用
仁徳 30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **187円(202円)**
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。

359 蔵
関商店 45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円(281円)**
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、kokのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

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〕

360 調味料 山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米 絆おでん 通常本体 400g 398円 388円(税込419円)

ぐち70%の歯ごたえと風味のある板かまぼこ



ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。

361 山徳平塚水産 ◎10日/米 山上 かまぼこ(白) 通常本体 150g 810円 790円(税込853円)



362 山徳平塚水産 ◎10日/米 姫なると 90g 310円(税込335円)

グチとたら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。



363 山徳平塚水産 ◎7日/米 さつま揚げ 34g×4 300円(税込324円)

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:シリコーン使用〕



364 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 高橋徳治商店のさつま揚げ 185g(5枚) 398円(税込430円)

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

おでん種やいろいろな料理の素材として!



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:シリコーン使用〕

365 山徳平塚水産 ◎7日/米 揚げボール 12g×8 275円 260円(税込281円)

焼いて生姜醤油でもおでん種としても♪



魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

366 山徳平塚水産 ◎7日/米 きんぴら揚 60g×2 305円 290円(税込313円)



367 山徳平塚水産 ◎15日/麦 イワシハンペン 37g×5 310円(税込335円)

イワシを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。



368 山徳平塚水産 ◎7日以上/麦 丸ごといわしつみれ 9個 200円(税込216円)

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:シリコーン使用〕



369 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 高橋徳治商店のごぼう揚 117g(3枚) 390円(税込421円)

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



370 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。



372 山九水産 ◎45日以上 お魚ソーセージ 50g×5本 490円(税込529円)

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



374 関商店 ◎15日以上/豆 北海大豆水煮 200g 260円(税込281円)

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



375 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。



376 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。



379 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。



371 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)

スケウダラのすり身にヨシキリザ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〕



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

原材料/魚肉すり身[スケウダラ、砂糖]、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カニエキス、酵母エキス、着色料[紅麹]



377 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。



378 池谷 ◎30日以上 一穂のしらたき 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。



380 池谷 ◎10日以上 こんにやくそば 200g 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細長い麺状に独自の製法で練り上げました。



381 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 315円(税込340円)



382 丸和食品 ◎4日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 165円(税込178円)



385 丸和食品 ◎4日/豆 ミニきぬ豆腐 150g×2 180円(税込194円)



383 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 木綿豆腐 330g 326円(税込352円)



384 丸和食品 ◎4日/豆 丸和のもめん豆腐 300g 180円(税込194円)



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



387 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 おぼろ豆腐 330g 357円(税込386円)

直接容器に汲み入れ、水さらせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。〔放)不検出<2.1<2.3〕



388 大豆屋 ◎4日/豆 みずぐりよせ豆腐 330g 395円(税込427円)

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「みずぐり大豆」を使用。



389 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。

賞味期限の長い充填豆腐



390 丸和食品 ◎20日/豆 充填絹豆腐2連 150g×2 通常本体 ×2 334円 320円(税込346円)

国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。



399 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 380円(税込410円)

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用したこだわり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。



391 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。



392 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 3枚 165円(税込178円)

393 2袋 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。 3枚×2 通常本体 330円 298円(税込322円)



401 丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米 味付がんもどき2袋 8個×2袋 通常本体 420円 380円(税込410円)

国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんも、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。



402 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米 味付うの花料理2袋 150g×2袋 通常本体 500円 480円(税込518円)

国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。



394 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。



395 丸和食品 ◎5日/豆 こだわりの五目厚揚 2個(約180g) 通常本体 230円 220円(税込238円)

国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



396 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と。



397 丸和食品 ◎7日/豆 ねぎ入り貝だくさんがんも 80g×2枚 329円(税込355円)

国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。



398 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 一口がんも 5ヶ 410円(税込443円)

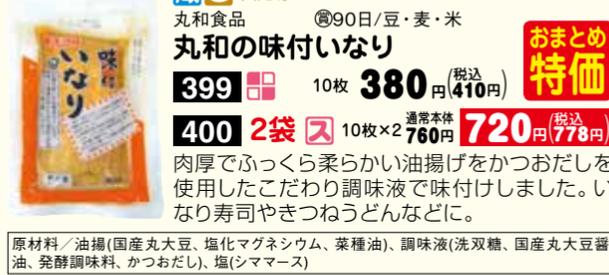
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



403 丸和食品 ◎15日/豆 丸和の豆乳 300ml 200円(税込216円)

国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

五目ちらし寿司を詰込んでワンマンアップ!



595 国産野菜の五目ちらし寿司

カップ入りだからそのままOK

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。

- 404** **G不使用** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 **登喜和カップ納豆北海道小粒100** 30g×3 タレ・カラシ付 **230円**(税込248円)
- 405** **W規格** 登喜和食品 ◎7日/豆 **登喜和カップ納豆北海道小粒100** 30g×3×2 通常本体 タレ・カラシ付 **460円** **420円**(税込454円) **おまとも 特価**



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

食欲が落ちて納豆があれば...

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

- 411** **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)
- 412** **W規格** カジノヤ ◎10日/豆 **家族納豆国産小粒カップ** 40g×3×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **286円** **268円**(税込289円)

おまとも 特価

手巻ずしや軍艦寿司に おすすめ!

秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

- 414** **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)
- 415** **W規格** カジノヤ ◎10日/豆 **ひきわり納豆カップ** 30g×2×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **190円** **175円**(税込189円)

おまとも 特価



- 407** **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)



- 410** **G不使用** 登喜和食品 ◎15日以上/豆・米 **黒大豆テンペ** 100g **350円**(税込378円) 黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。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。

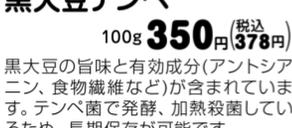
- 416** **G不使用** カジノヤ ◎10日/豆 **黒豆納豆カップ3** 30g×3 (タレ、カラシ無) **150円**(税込162円) 国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。



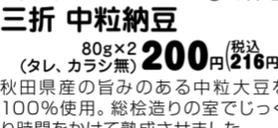
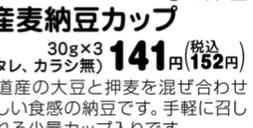
- 417** **G不使用** カジノヤ ◎10日/豆 **三折 中粒納豆** 80g×2 (タレ、カラシ無) **200円**(税込216円) 秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検査の室でじっくり時間をかけて熟成させました。

- 408** **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)

- 409** **G不使用** 登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米 **登喜和遊作納豆(小粒)** 80g タレ・カラシ付 **240円**(税込259円) 茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。



- 413** **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。



お好みの厚さにスライスして サンドイッチにもおすすめ!



- 418** **G不使用** 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)

- 420** **G不使用** 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)



- 419** **G不使用** デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 **角食パン6枚切** 1斤(6枚) **298円**(税込322円)

- 421** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/麦・米 **麦のかをり(全粒粉)6枚** 1斤(6枚) **350円**(税込378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)、むぎ枝豆(岩手県)、ホシノ酵母、砂糖、無塩バター、[乳 GMO飼料不分別]

- 436** **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)



- 424** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/麦・米 **麦のかをり(南のめくみパンズ)** 5ヶ **290円**(税込313円) 小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

- 425** **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) 国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油[乳製品GMO飼料不分別]

- 427** **G不使用** デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 **コーヒーブレッド** 1個(約310g) **450円**(税込486円) 小麦粉(岩手、北海道)、コーヒージュガーバター(無塩バター、甘じょ糖、クスコオーガニックインスタントコーヒー)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ピーチグラニュー糖、甘じょ糖、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

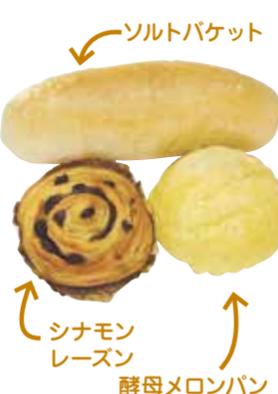
- 426** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 **イギリス酵母パン** 1.5斤 **460円** **440円**(税込475円) 山形に焼き上げた酵母食パンです。バターも入りしっとりとしています。お好みの厚さに切ってください。

- 430** **G不使用** ザクセン ◎4日/麦 **バターロール** 1個 **370円**(税込400円)

- 429** **G不使用** ザクセン ◎3日/麦 **オニオンロール** 3個 **480円** **470円**(税込508円) 小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ

- 431** **G不使用** ザクセン ◎4日/麦 **ぶどう食パン** 1個 **460円**(税込497円) 小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!



- 428** **G不使用** ザクセン ◎3日/乳・麦 **チーズのプチパン** 3個 **380円** **370円**(税込400円)

- 433** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神コンプレ(全粒粉パン)** 1個(約250g) **385円**(税込416円)

- 434** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米 **白神11種の雑穀パン** 1個 **435円**(税込470円) 小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎ、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

- 435** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神ホワイト&レーズン** 各1個 **320円**(税込346円) 【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

- 437** **G不使用** デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米 **デニッシュハウスAセット** 3種 **500円**(税込540円) ソルトバケット1本、酵母メロンパン1個、シナモンレーズン1個 [乳製品・卵GMO飼料不分別]

- 432** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神食パン** 250g(半斤) **265円**(税込286円)

- 433** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神コンプレ(全粒粉パン)** 1個(約250g) **385円**(税込416円)

- 434** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米 **白神11種の雑穀パン** 1個 **435円**(税込470円) 小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎ、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

- 435** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神ホワイト&レーズン** 各1個 **320円**(税込346円) 【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

- 437** **G不使用** デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米 **デニッシュハウスAセット** 3種 **500円**(税込540円) ソルトバケット1本、酵母メロンパン1個、シナモンレーズン1個 [乳製品・卵GMO飼料不分別]

コクのある クリーミーな滑らかさ



- 439** **G不使用** かまか商店 ◎6ヶ月以上/落 **ソフトピーナッツバター** 100g **700円**(税込756円) 国内産のピーナッツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

- 440** **G不使用** ムソー ◎4ヶ月以上 **国産いちごジャム** 200g **580円**(税込626円) ジャムに適した国産いちご、ストレートタイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

- 441** **G不使用** 創健社 ◎180日以上 **国内産ブルーベリージャム** 200g **480円**(税込518円) 甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

- 445** **G不使用** 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳 **かぼちゃチャウダー(レトルト)** 150g **280円**(税込302円) 国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]

- 446** **G不使用** 日本食品 ◎180日以上/豆・米 **赤出し味噌汁** 9g×6袋 **300円**(税込324円) 具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいた、お湯を注ぐだけで出来る本格派みそ汁です。

- 438** **G不使用** 創健社 ◎270日/乳・豆 **ハイプラスマーガリン** 180g **300円** **290円**(税込313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]

- 442** **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。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

- 443** **G不使用** ムソー ◎5ヶ月以上 **コーンフレーク・フロスト** 150g **378円**(税込408円) オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

- 444** **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) 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]

- 447** **G不使用** マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦 **もずくスープ(箱)** 1箱(3.8g×10) **1300円**(税込1404円) 沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。



3つの味が楽しめる
人気商品!

**おまとも
特価**

岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **390円(421円)**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、小麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

493 **冷凍** **G不使用**

岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **390円(421円)**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、小麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

494 **G調味料**

滋養食品 ◎120日/米
よさこい芋けんぴ
155g **280円(302円)**

さつまい(鹿児島県、宮崎県)、砂糖、植物油(米油、菜種油、パーム油)

500 **G不使用**

サンコー ◎60日/麦・米・え
海草スナック
55g **250円(270円)**

馬鈴薯でんぶん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス

**おまとも
特価**

原材料/馬鈴薯、植物性油脂(米油、パーム油)、塩

499 **G不使用**

創健社 ◎120日/米
ポテトチップスうすしお2袋
通常本体 60g×2 **356円(374円)**

国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げました。塩は青い海のシママースを使っています。

誰にでも好まれる
サクサクの塩味

原材料/うるち米、米油、塩、昆布、麩節

501 **G不使用**

アリモト ◎60日以上/米
袋・山田錦煎餅・塩
30枚 **498円(538円)**

幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

原材料/黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、ごま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

492 **冷凍** **G不使用**

岩手阿部製粉 ◎1年
芽吹き屋三色だんご2袋
4本(180g) 通常本体 ×2 **860円(916円)**

にんじん(黒ごま餡)白(くるみ餡)よもぎ(小豆餡)のだんごが楽しめます。

496 **冷凍** **G不使用**

ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **430円(464円)**

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

495 **G不使用**

都食品 ◎40日以上
焼き干し芋都のはるか
120g **500円(540円)**

さつまいも紅はるか(鹿児島県)

502 **G不使用**

たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦
牛乳かすてら
7個 **380円(410円)**

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)

499 **G不使用**

創健社 ◎120日/米
ポテトチップスうすしお2袋
通常本体 60g×2 **356円(374円)**

国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げました。塩は青い海のシママースを使っています。

原材料/うるち米、米油、塩、昆布、麩節

501 **G不使用**

アリモト ◎60日以上/米
袋・山田錦煎餅・塩
30枚 **498円(538円)**

幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

やさしいあまみが
お口の中でほどけます

原材料/てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

497 **G不使用**

ノースカラース ◎90日以上
純国産 無添加りんごゼリー
11個 **280円(302円)**

国産原料にこだわって作ったやわらかい食感のミニカップゼリーです。青森県産のりんご果汁を使用しています。

動物は25種類!見て楽しく、
食べて美味しいビスケット

原材料/小麦粉(北海道)、てん菜糖(北海道)、米油(国産)、脱脂粉乳(北海道)、食塩、酵母[乳製品GMO飼料不分別]

498 **G不使用**

ノースカラース ◎90日以上/乳・麦・米
純国産無添加ビスケット
120g **250円(270円)**

マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用です。北海道産原料あまみを感じる、サクサク食感のひと口サイズのビスケットです。

うの花クッキー

503 **G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(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)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

べたつかず種無しだから
食べやすい
ブルー(カリフォルニア)

505 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルー(種抜き)
120g **458円(495円)**

トロピカルな甘さの
ドライフルーツ
マンゴー(メキシコ)

506 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468円(505円)**

4種類のナッツをクラッシュしたミックスナッツ

508 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
サラダに美味しいナッツ
70g **418円(451円)**

かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ

栄養素がぎゅっと詰まった
素材が自慢のナッツです
オーガニッククルミ
(米国、チリ)

507 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
殻むきクルミ
60g **455円(491円)**

乾燥したドライフルーツ

505 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルー(種抜き)
120g **458円(495円)**

乾燥したドライフルーツ

506 **G不使用**

ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468円(505円)**

509 **G不使用**

かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
105g **700円(756円)**

510 **G不使用**

かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
105g **700円(756円)**

504 **G不使用**

丸成商事 ◎6ヶ月
有機楽笑栗
120g **370円(400円)**

有機栗(中国)

さまざまな手作り和菓
子に最適です

原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、食塩

512 **G不使用**

関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
270g **470円(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練りあんです。

手軽にお召し上がりいた
だけのカップ入りタイプ

原材料/天草、醸造酢、みつ(黒砂糖)

513 **G不使用**

ムソー ◎60日/米
ところてん(黒蜜付)
205g(ところてん180g、みつ25g) **208円(225円)**

国産天草で作ったところてんに、沖縄産黒砂糖のみを使った黒蜜みつを添付しました。

今年最終

514 **G不使用**

遠藤製餡 ◎3ヶ月以上
あんこ屋さんの水ようかん小倉
100g **160円(173円)**

有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

とまらない美味しさ!
かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、
初代嘉兵衛からの「おいしい
豆で楽しい生活」をモットー
に、特に「楽花生」と名づけ、
創業以来香ばしく緑色のよい
豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツ
の自然な甘みが美味しい

8月3日 **神奈川県産**

509 **G不使用**

かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
105g **700円(756円)**

香ばしい、豆本来の甘み
をお楽しみいただけます

8月3日 **神奈川県産**

510 **G不使用**

かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
105g **700円(756円)**

相州落花生独特の甘み
があります

8月3日 **神奈川県産**

511 **G不使用**

かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
170g **1050円(1134円)**

今年最終

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

517 **冷凍** **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
カッサータ
225g(12.5cm) **1380円(1490円)**

今年最終

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

519 **G不使用**

ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **310円(335円)**

今年最終

原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、平飼いの精卵、香料[卵・乳GMO飼料不使用]

521 **冷凍** **G不使用**

木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **320円(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機卵黄を使用した贅沢な仕上がります。[卵・乳GMO飼料不使用]

今年最終

原材料/牛乳(国産)、りんご、卵、砂糖、小麦粉、クリーム、バター[乳GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

516 **冷凍** **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
りんご入りカスタードのクレープ
3個 **820円(886円)**

ナチュラル自慢のカスタードクリームがたっぷり!きび糖でコトコト煮た長野県産りんごを合わせ、もちりとしたクレープ生地で包みました。

今年最終

原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩[卵GMO飼料不使用][乳GMO飼料不分別]

518 **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
チーズクッキー
55g **370円(400円)**

価格改定しました

今年最終

原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩[卵GMO飼料不使用][乳GMO飼料不分別]

517 **冷凍** **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
カッサータ
225g(12.5cm) **1380円(1490円)**

今年最終

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

519 **G不使用**

ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **310円(335円)**

今年最終

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

520 **G不使用**

ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーぶどう
45ml×5本 **310円(335円)**

今年最終

木次のプレミアム
アイスクリーム

カカオの香りを引き立て
甘さを抑えた大人の風味

523 **冷凍** **G不使用**

木次乳業 /卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **320円(346円)**

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]

今年最終

原材料/牛乳(国産)、りんご、卵、砂糖、小麦粉、クリーム、バター[乳GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

516 **冷凍** **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
りんご入りカスタードのクレープ
3個 **820円(886円)**

ナチュラル自慢のカスタードクリームがたっぷり!きび糖でコトコト煮た長野県産りんごを合わせ、もちりとしたクレープ生地で包みました。

今年最終

原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩[卵GMO飼料不使用][乳GMO飼料不分別]

518 **G不使用**

ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
チーズクッキー
55g **370円(400円)**

価格改定しました

今年最終

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

519 **G不使用**

ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **310円(335円)**

今年最終

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

520 **G不使用**

ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーぶどう
45ml×5本 **310円(335円)**

今年最終

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有機卵黄を使用した贅沢な仕上がります。[卵・乳GMO飼料不使用]

521 **冷凍** **G不使用**

木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **320円(346円)**

今年最終

木次のプレミアム
アイスクリーム

カカオの香りを引き立て
甘さを抑えた大人の風味

523 **冷凍** **G不使用**

木次乳業 /卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **320円(346円)**

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとして飲みやすいから食事にもよく合うリーフタイプの紅茶



524 水車むら農園(静岡県) ①年
水車むら やぶきたみどり
100g **933**円(税込1008円)

525 水車むら農園(静岡県) ①年
水車むら ほうじ茶
200g **848**円(税込916円)

526 水車むら農園(静岡県) ①年/米
水車むら 玄米茶
200g **648**円(税込700円)

527 水車むら農園(静岡県) ①年
水車むら せとやみどり
100g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

529 水車むら農園(静岡県) ①年
水車むら紅茶 セツ
100g **610**円(税込659円)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。

528 水車むら農園(静岡県) ①80日以上
水車むら水出し煎茶ティーバッグ
5g×20 **420**円(税込454円)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc〜1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1〜2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

530 ゼンヤクノー ①年
鳥取はと麦茶
7g×24袋 **490**円(税込529円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色の特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

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

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

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

8月3日
ティーバッグになっている為、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

532 プレスオールターナティブ ①2ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
5g×12 **638**円(税込689円)

8月3日
グアテマラの産地の中で最も標高の高い地域で、自然な森の生態系を活かした農法によるパロ・ブランコ農園指定の豆を中深煎り(中焙煎)しています。

プレスオールターナティブ ⑥ヶ月以上
パロ・ブランココーヒー
533 粉 200g **900**円(税込972円)
534 豆 200g **900**円(税込972円)

作り手の顔が見える本格派 **プレスオールターナティブ**

有機力カオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています

8月3日
原材料/ココア(ドミニカ共和国、ペルー)

535 プレスオールターナティブ ①年
ココア(無糖)
130g **600**円(税込648円)

技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けた力カオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまるやかにしました。

536 G不使用 オルタートレードジャパン ①年以上
詰替インスタント珈琲カフェインレス
60g **975**円(税込1053円)

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

180087 光食品 ②年
無塩野菜ジュース
190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

国産"温州みかん"を100%使用し、そのまま搾ったジュースです

537 ナガノトマト ⑦5日以上
国産温州みかん100
125ml×3 **465**円(税込502円)

180063 箱 125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

国産"ふじりんご"を100%使用し、そのまま搾ったジュースです

538 ナガノトマト ⑦5日以上
国産ふじりんご100
125ml×3 **369**円(税込399円)

180075 箱 125ml×3×6 **2048**円(税込2212円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

539 津南高原農産 ①80日以上
秋澤さんのみかんジュース
1ℓ **750**円(税込810円)

540 高橋ソース ③ヶ月以上
にんじんジュース
350ml **380**円(税込410円)

180099 箱 350ml×12 **4440**円(税込4795円)

みかんの甘さに、レモンの爽やかさをプラスした、微炭酸サイダー

国内産温州みかん(農薬不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。

180117 G不使用 光食品 ①年/麦
みかんサイダー+レモン
250ml×30缶 **3690**円(税込3985円)

国産の特別栽培の完熟トマトを搾ったストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

541 高橋ソース ③ヶ月以上
トマトジュース
350ml **380**円(税込410円)

180105 箱 350ml×12 **4440**円(税込4666円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

542 創健社 ①50日以上
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180129 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒール、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

180142 G不使用 マルサンアイ ③ヶ月/豆・米
麦芽豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24パック **2060**円(税込2225円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

180130 ムソー ④ヶ月以上
箱・さらつや美人番茶
500ml×24 **3480**円(税込3758円)

180154 ヤマキ ⑥ヶ月
直送・神泉水
2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

180166 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)

180178 リプレライフ ⑨0日以上/豆・米
豆汁グルト
450g **1200**円(税込1296円)

180180 4個 450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

蜂蜜の優しい甘さとすっきりした味わい

180210 天鷹酒造 /米
蜂蜜酒
250ml **1200**円(税込1320円)

清酒酵母を用いて醸し、蜂蜜の優しい甘さと果実酒を連想させるさわやかな香りのモード(蜂蜜に酵母を加えて醗酵させたお酒)です。アルコール10%

8月3日
ハーブの様な香りと渋みを持つ赤ワインです。パスタやピザ、軽い肉料理などとよく合います。アルコール15%未満。適温:12〜13℃

180191 林農園
五一わいんメルロ赤(辛口)
720ml **1560**円(税込1716円)

180208 林農園
五一わいんナイヤガラ白(甘口)
720ml **1150**円(税込1265円)

180221 ヤッホーブルーイング /麦
3本よなよなエール
350ml×3 **745**円(税込820円)

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンペールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール4.5%

8月3日
長野県産ブドウ100%、酸化防止剤無添加です。ポテトサラダや野菜とハムのサンドイッチなどとよく合います。アルコール15%未満。適温6℃

180233 ヤッホーブルーイング /麦
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750**円(税込825円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

180245 りんねしゃ ②年
くすの木せんこう
70g **940**円(税込1034円)

くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

180257 シャボン玉石本舗
純植物性浴用石けん
155g **200**円(税込220円)

180282 自然丸
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込187円)

180269 自然丸
自然丸の手作りマルセル
500g **460**円(税込506円)

180348 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用
230ml **195**円(税込215円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけんで、おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。

ミヨシ石鹸
お肌のための洗濯用液体せっけん
180294 ボトル **655**円(税込721円)

180270 詰替用 **420**円(税込462円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗いの簡単になります。

ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ
180336 ボトル **430**円(税込473円)

180324 詰替用 **330**円(税込363円)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

ミヨシ石鹸
食器洗いせっけんスプレー
180300 ボトル **300**円(税込330円)

180312 詰替 **350**円(税込385円)

天然の洗浄成分で地肌から髪に健康を支える泡状のせっけんシャンプー。

180440 りんねしゃ 今季最終
菊花せんこう標準
13g×30巻 **950**円(税込1045円)

ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー
180350 ボトル **880**円(税込968円)

180361 詰替 **530**円(税込583円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス
180373 ボトル **880**円(税込968円)

180385 詰替 **530**円(税込583円)

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)

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)

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

丸富製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

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

粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

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

粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

相性ピッタリ 茄子のみそ炒め



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。

543 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。

547 近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **270円**(税込) **292円**

548 1ℓ **500円**(税込) **540円**

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」を使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。

549 海の精 ◎6ヶ月以上/豆・麦
海の精国産有機旨しぼり醤油
1ℓ **1750円**(税込) **1890円**

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

550 ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦
減塩しょうゆ
500ml **1100円**(税込) **1188円**

553 チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆさっぱりゆず
30g×3袋 **260円**(税込) **281円**

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油と高知県産ゆず果汁使用。うどんやそうめん、パスタにどうぞ。

546 しらたかの会 ◎90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350円**(税込) **378円**

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

544 ヤマキ醸造 ◎1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930円**(税込) **1004円**

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

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

本醸造丸大豆うすくち醤油をベースに、かつおぶしと昆布の風味をいかけた濃縮タイプの「だし入りしょうゆ」です。

552 チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
京風だしの素うすいろ
300ml **440円**(税込) **475円**

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

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

554 チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆこってりしょうゆ
30g×3袋 **260円**(税込) **281円**

555 チョーコー醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆ冷やしちゃんぽん風
30g×3袋 **260円**(税込) **281円**

特 まろやかで香り華やかなすし酢です



旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる♪



560 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。

561 創健社
さらさら粗糖
200g **215円**(税込) **232円**

独自製法で粉碎した溶けやすく使いやすいさらさら・粉末タイプのまろやかで上品な甘みの粗糖です。

562 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。

563 青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち
250g **430円**(税込) **464円**

沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水を濃縮して、薪を焚いて平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

557 創健社 ◎360日/米
越前小京都のすし酢
通常本体 **540円** **520円**(税込) **562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。

558 内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **410円**(税込) **443円**

559 徳用 ◎900ml
徳用
900ml **840円**(税込) **907円**

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

564 シンコー食品 ◎365日
塩コショー 詰替え用
200g **278円**(税込) **300円**

565 しらたかの会 ◎60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284円**(税込) **307円**

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりに仕上げました。

566 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040円**(税込) **1144円**

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

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

569 味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **840円**(税込) **907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。

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。

570 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**

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

571 ヤマキ食品 ◎1年
国産なたね油 (大)
1650g **1780円**(税込) **1922円**

572 (小)
540g **670円**(税込) **724円**

576 せいふてい ◎6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **340円**(税込) **367円**

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。〔GMO飼料不分別〕

578 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、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼そばなどにもお使いいただけます。

582 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。

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

584 なたねの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520円**(税込) **562円**

573 創健社 ◎2年
べに花油
600g **920円**(税込) **994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。

577 笛木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
金笛 やきたれ
150ml **450円**(税込) **486円**

581 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398円**(税込) **430円**

579 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**

580 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**

583 ナガノトマト ◎1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600円**(税込) **648円**

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。〔卵GMO飼料不分別〕

586 ムソー(富貴食研) ◎3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース
155g **540円**(税込) **583円**

574 松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060円**(税込) **1145円**

575 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**

589 創健社 ◎270日/豆・麦
甘口 植物素材の本格カレー
150ml **430円**(税込) **454円**

590 創健社 ◎180日以上/豆
中辛 イタリアンドレッシング
通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**

591 創健社 ◎180日以上/豆
辛口 イタリアンドレッシング
通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**

592 創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレー甘口
110g **389円**(税込) **420円**

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールーです。

594 創健社 ◎270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300円**(税込) **324円**

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。〔GMO飼料不分別〕

595 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 (2~3人前) **480円**(税込) **518円**

国内産野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)、砂糖、有機米酢、油揚げ、食塩、醤油、カツオエキス、酵母エキス

特 あっさりとした風味が特徴です



●ツナサラダ

原材料/なたね油、べに花油、卵黄、りんご酢、甜菜糖、食塩、香辛料(マスタード)

585 創健社 ◎6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
通常本体 **450円** **435円**(税込) **470円**

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

特 587 創健社 ◎90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
通常本体 **380円** **370円**(税込) **400円**

国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

特 588 創健社 ◎180日以上/豆
イタリアンドレッシング
通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**

香り高いハーブやスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシングです。

特 香り高くコクのある本格カレー

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレールーです。甘口にはリンゴ、マンゴ、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

589 創健社 ◎270日/豆・麦
甘口 植物素材の本格カレー
150ml **430円**(税込) **454円**

590 創健社 ◎180日以上/豆
中辛 イタリアンドレッシング
通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**

591 創健社 ◎180日以上/豆
辛口 イタリアンドレッシング
通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**

592 創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレー甘口
110g **389円**(税込) **420円**

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールーです。

593 創健社 ◎120日以上/豆・麦
植物素材のデミグラス風ソース
120g **398円**(税込) **430円**

動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!



原材料/野菜(玉ねぎ、ニンニク、生姜、長ねぎ)、醤油、鶏肉、べに花油、砂糖、でん粉、ごま油、味噌、ホタテエキス、ラーゼン、酵母エキス、食塩、米酢、赤唐辛子(中国)

594 創健社 ◎270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300円**(税込) **324円**

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。〔GMO飼料不分別〕

いつもの五目ちらし寿司 笹に盛り付けておもてなし♪



原材料/野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)、砂糖、有機米酢、油揚げ、食塩、醤油、カツオエキス、酵母エキス

595 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 (2~3人前) **480円**(税込) **518円**

国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

お寿司にはわさび!



原材料 / 還元水飴、西洋わさび、本わさび、塩、なたね油、りんご酢、食物繊維(馬鈴薯澱粉)、増粘剤(タピオカ澱粉)、着色料(紅麹、クチナシ)、香辛料抽出物(マスタードシード)

596 不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込324円)
辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

すし飯とマヨネーズで軍艦巻き



特
597 不使用
創健社 ◎18ヶ月以上
オイル不使用オーツナ
90g **380**円(税込410円)
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。



特
601 不使用
創健社 ◎360日以上 / 豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **840**円(税込886円)
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。(牛GMO飼料不分別)



598 不使用
創健社 ◎540日以上 / 豆・麦
いわし味付缶
100g (固形量70g) **290**円(税込313円)
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。



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



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



602 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ック状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。



603 不使用
更別食品 ◎1年以上
もろこし畑・ホール
180g (固形量125g) **220**円(税込238円)
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のホールです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。



604 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)



605 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)



606 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上 / 豆・麦・米
ベジタリアンのためのラーメン味噌
100g **155**円(税込167円)
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。



もちもちノンフライ麺使用♪
おまとも 特価



東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんばく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。
610 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)



特
613 不使用
創健社 ◎90日以上 / 麦
パンケーキネオハイミックス無糖
400g **390**円(税込410円)
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。



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



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



616 不使用 **特**
桜井食品 ◎1年 / 米
お米を使った天ぷら粉
200g **320**円(税込335円)



607 不使用
桜井食品 ◎6ヶ月 / 豆・麦
しおラーメン
99g **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。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)



調味料
創健社 ◎2ヶ月以上 / 豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
608 100g (麺80g) **200**円(税込216円)
609 5袋 100g(麺80g) 通常本体×5 **1000**円(税込994円)
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。



611 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)



617 不使用
庄内協同ファーム ◎90日以上 / 豆
あおっこちゃん(青きな粉)
130g **250**円(税込270円)



624 不使用
庄内協同ファーム ◎45日以上 / 米
白切もち
500g(12~13個) **650**円(税込702円)
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



625 不使用
園興椎茸協同組合 ◎1年
ぱぱっとしいたけ
30g **435**円(税込470円)
鳥取県産原木乾燥椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。



619 調味料
金子製麺 ◎6ヶ月以上 / 麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **310**円(税込335円)
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。



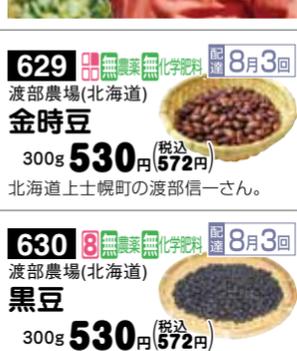
昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ独特の味わいのするそうめんです。食欲の落ちる夏場にも栄養価が高く美味しく食べられます。
620 不使用
金子製麺 ◎3ヶ月 / 麦
昆布そうめん
200g **228**円(税込246円)



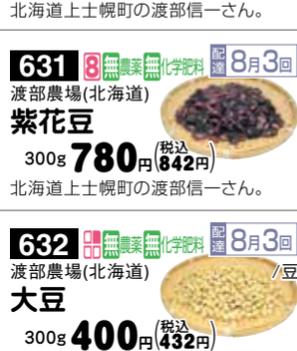
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した冷麦です。歯応えのある、香りとど越しの良い麺です。
621 不使用
金子製麺 ◎3ヶ月 / 麦
全粒粉ひやむぎ
240g **240**円(税込259円)



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



624 不使用
庄内協同ファーム ◎45日以上 / 米
白切もち
500g(12~13個) **650**円(税込702円)
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



628 不使用 **無農薬** **無化学肥料**
渡部農場(北海道)
あずき
300g **500**円(税込540円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分
622 不使用
山本食品 ◎6ヶ月以上 / 麦・米
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360**円(税込389円)



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



626 不使用
くまもと創健 ◎1年
九州産乾燥きくらげ
20g **460**円(税込497円)
熊本県人吉市の渡邊園彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。



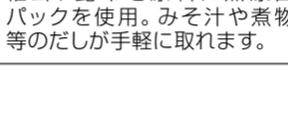
644 調味料
創健社 ◎6ヶ月 / 卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **220**円(税込238円)
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)



629 不使用 **無農薬** **無化学肥料** **8月3回**
渡部農場(北海道)
金時豆
300g **530**円(税込572円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



631 不使用 **無農薬** **無化学肥料** **8月3回**
渡部農場(北海道)
紫花豆
300g **780**円(税込842円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



634 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。



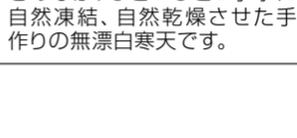
635 不使用
札幌中一 ◎365日
カット日高昆布
30g **250**円(税込270円)



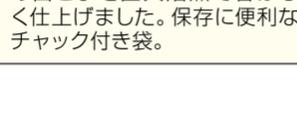
636 不使用
札幌中一 ◎365日
カット羅臼昆布
100g **830**円(税込896円)



637 不使用
札幌中一 ◎365日
カット利尻昆布
50g **440**円(税込475円)



638 不使用
札幌中一 ◎365日 / 米
きざみ昆布(棹前昆布)
60g **350**円(税込378円)



639 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。

640 不使用
リアス ◎30日以上
国産天然芽ひじき
30g **380**円(税込410円)

641 不使用 **神奈川産**
神奈川県漁業協同組合連合会 ◎6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **490**円(税込529円)

642 不使用 **神奈川産**
神奈川県漁業協同組合連合会 ◎6ヶ月
乾のり
全型 10枚入 **380**円(税込410円)

643 不使用 **神奈川産**
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)

645 不使用
マツキ ◎3年
棒寒天
2本 **470**円(税込508円)
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作り無漂白寒天です。

特
180713 不使用
創健社 ◎6ヶ月以上
国内産炒りごま 白
45g 通常本体 **590**円(税込616円)

丹精込めて栽培された国内産の白ごまを直火焙煎で香ばしく仕上げました。保存に便利なチャック付き袋。

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

三陸産サバ、ライスロッチ大濁の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。



645 **凍**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サバ)
3個 **498円**(税込) **538円**

素材(具)の味を引き出した味わい

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



647 **凍** **G**不使用
吉野コスモス会
にっこりのり巻き
4個 **300円**(税込) **324円**

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。



646 **凍**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528円**(税込) **570円**

シンプルな味わいのおいなりさん

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



648 **凍** **G**不使用
吉野コスモス会
にっこりいなり
3個 **320円**(税込) **346円**

奈良県 吉野コスモス会

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

649 **凍** **G**不使用
吉野コスモス会
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **360円**(税込) **389円**

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

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

650 **凍** **G**不使用
吉野コスモス会
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **360円**(税込) **389円**

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

愛媛県 宇和島練り物工房みよし

とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

180725 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
鬼じゃこ天
80g×2枚 **600円**(税込) **648円**

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

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海産)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

180737 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
ニラ生姜じゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

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

180749 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
みよしのじゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

180750 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
野菜じゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし×リアスのコラボみよし天

みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

180762 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
わかめかぶじゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

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

180774 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし
みよしの魚団子
150g **398円**(税込) **430円**

徳島県阿南市 たむらのタマゴ

だしのコクと卵の風味が生きています



原材料/卵(徳島県)、スープ(醤油、甜菜糖、鰹節、いわし節、塩、みりん、昆布)、馬鈴薯澱粉(北海道)

180786 **蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ
たまご豆腐
120g×2(タレ付) **330円**(税込) **356円**

こだわり飼育の鶏の卵を使用し、味付け調味料も国内産の原材料を使いダシを効かせました。〔GMO飼料不使用〕

たむらのたまごを使い素材の味を引き出しました



原材料/卵(徳島県)、澱粉、砂糖、発酵調味料、昆布、鰹節、食塩、醤油、蜂蜜、酢

180798 **蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ
無添加だし巻き玉子
270g **398円**(税込) **430円**

徳島県阿波市の平飼卵を使い、天然だしと吟味した調味料で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

PHF卵を無添加のダシで煮、一晩ねかせて味をたっぷり染み込ませました

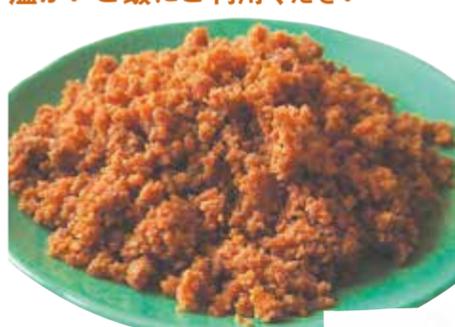


原材料/鶏卵、味の母(みりん風調味料)、砂糖、しょう油、鶏肉スープ、塩

180804 **蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ
味付けゆで卵
3個 **250円**(税込) **270円**

PHF卵をゆで卵にし、鶏ガラスープと無添加調味料でじっくり煮込んだ味わい深い一品です。お弁当やラーメンの具などに。〔GMO飼料不使用〕

お弁当のおかず、チャーハンや温かいご飯にご利用ください



原材料/鶏ミンチ(徳島県)、発酵調味料、砂糖、醤油

180816 **蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ
地鶏そぼろ
100g **315円**(税込) **340円**

味の母、洗双糖、醤油で味付けしました。ごはんや、お弁当のおかずなどに。〔GMO飼料不使用〕

私が生まれた静岡県浜松市でソースといえば「トライソース」です!

Quanto Basta



原材料/りんご(長野県)、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、粗糖、醸造酢、食塩、香辛料

180828 **ス**
鳥居食品
りんごたっぷりベジなソース
200ml 通常本体 **830円** **800円**(税込) **864円**

さんさんファームのりんごをベースに、農薬・化学肥料不使用栽培の野菜をじっくり煮込んだ万能ソースです。フライや生野菜などにかける他、料理のかくし味に。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています

静岡県函南市 酪農王国

バナナやクローブのような独特な香りが特徴



原材料/有機麦芽(大麦、小麦)、ホップ

180830 **蔵**
酪農王国
風の谷のビール ヴァイツェン
330ml **545円**(税込) **600円**

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

苦みとほのかな甘みとのバランスがとれた芳香な味わい

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

180841 **蔵**
酪農王国
風の谷のビール ピルスナー
330ml **545円**(税込) **600円**

有機麦芽と麦芽、ホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5.5%

180853 **蔵**
酪農王国
風の谷のビール レッドエール
330ml **545円**(税込) **600円**

有機麦芽と麦芽、ホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5.5%