



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/8	9	10	11	12
商品配達	8/22	23	24	25	26
特別企画商品配達	8/29	30	31	9/1	2

2022年 8月3回20号

発酵食品で夏バテ防止



よつ葉乳業のプレーンヨーグルト

夏を感じる、疲れ、だるさ、食欲不振などの不快な症状「夏バテ」。夏バテには発酵食品が効果的といわれています。頑張っても、胃や腸の消化力、吸収力、排泄力が落ちていけば、十分に吸収することはできません。発酵食品に多く含まれている乳酸菌は、腸内の善玉菌を元気にして消化吸収を助ける働きが期待できますので、発酵食品を積極的に食事に摂り入れ、弱った体をいたわり夏を乗り切りましょう。今回はよつ葉乳業さんのプレーンヨーグルトに注目し、簡単なデザートを作ってみました。

担当者おすすめ

レシピ

シャリシャリ感がたまらない ヨーグルトベリーアイス

作り方

- ①冷凍用保存袋にヨーグルト、凍ったままのミックスベリー、砂糖を加えて口を閉じ、袋の上からよくもみ混ぜます。
 - ②いったん口を開け、空気を抜くようにして再び口を閉じ、平らにしてバットなどに置きます。冷凍庫で3~4時間凍らせ、一度取り出します。袋の上からもみ込み、再び平らにして1~2時間冷凍庫へ入れます。もう一度同様にもみ込みさらに冷凍し、固まったら出来上がりです。
- ※もみ込み回数を増やすとシャリシャリ感が減ります。冷凍庫の性能により冷凍時間を調整してください。

材料

- プレーンヨーグルト 400g
- オーガニックミックスベリー 200g
- 砂糖 大さじ1 (お好みで調整してください)



よつ葉生活協同組合設立40周年おめでとうございます。弊社は北海道の大自然で育まれた良質な生乳を、牛乳・乳製品として毎日の食卓にお届けしております。

よつ葉協様へはその中でも選りすぐったこだわりのある商品をお届けしてきました。

弊社のコーポレートスローガン「北海道のおいしさを、まっすぐ。」のもと、今後も変わらず、酪農家様とおお客様にもまっすぐ向き合い、安全で高品質な「乳」を確実にお届けし続けます。

末長にお付き合いを願い、お祝いの言葉とさせていただきます。

よつ葉乳業株式会社 東京支店支店長 中川公介



特

452 歳
よつ葉乳業 ©16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
通常本体 400g 245円 (税込254円)
235円 (税込254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]

特

336
オーガニックミックスベリー
通常本体 640円 (税込648円)
600円 (税込648円)

118
由木さんのブルーベリー
180g 600円 (税込648円)

117
バナナ
600g以上 368円 (税込397円)

黒麹が作り出すパワー 忠孝酒造の黒あまざけ

忠孝酒造は昭和24年創業。沖縄県豊見城市にある泡盛メーカーです。泡盛文化の継承と創造を企業理念に泡盛の新たな可能性を追求しています。



13 ページ

夏には欠かせない有機梅酢

漬物作りやドレッシング、お醤油の代わりとして、熱中症予防飲料作りにも大活躍！クエン酸やリンゴ酸、ポリフェノールなど有機酸を豊富に含む、万能調味料の梅酢2種をご紹介します。



14 ページ

京都特集 京佃煮の津乃吉

16 ページ



丹波の黒豆を贅沢に使った、黒豆の美味しさが素直に味わえる炊き込みご飯の素です。丹波篠山の黒豆と上質なちりめんじゃこを、鰯、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等、複雑な旨みを含んだ自家製だしと、最高の発酵調味料で仕上げられています。しみじみと、ちゃんと美味しい炊き込みご飯を、ご家庭でご堪能ください。



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。
よつ葉生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

この時季美味しい甘酸っぱいりんごです 果汁も多くお菓子作りにも最適です



「シナノレッド」
早生品種ならではの酸味があるのが特徴。爽やかな香気もあり、完熟りんごとはひと味違う、この時季ならではの味覚です。
※シナノレッドは今回限定です



113 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノレッド)
3kg (10~16玉)箱 **2660円**(税込2873円)

届いたらすぐに傷みがながいご確認をお願いします
シナノレッドはこの時期に美味しくいただけるりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなっており、より良い状態でお届けできるよう改善しております。傷みがありましたら、お手数ですが、ご連絡ください。できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください。

やまゆり生協と共に約30年以上

佐々木農園 佐々木公男さん
山梨県生まれ、ご家庭が米作りや養蚕を少しだけしていたこともあり、昔から百姓の仕事が好きだったそうです。高校卒業時にお父様が亡くなられたため会社に勤めながらも、色々と挑戦されました。まず、米と養蚕はやりたくなかったので、桑をすももや梅に植えかえました。3~4年経ったところで実がなりかけたところで、皆と同じであることに気づき、当時珍しかった

ぶどうの栽培も始めるようになりました。やまゆり生協との出会いは やまゆり生協と取引のあった今は亡き近所のご友人からの紹介でした。そのうちご自身で桃もつくるようになりました。地元では農協を通さなくてもバイヤーが待つほど人気の果物です。現在 71歳で後何年できるかわからないとのことなので、今のうちに是非お試しを!



佐々木さんの種なしぶどう

ぶどうの「王様」と呼ばれる
人気が高い品種です



低農薬 低化学肥料

佐々木農園(山梨県)
ぶどう(巨峰)

114 2kg 自宅直送
2kg(4房前後) **4120円**(税込4450円)
115 3kg 自宅直送
3kg(6房前後) **5280円**(税込5702円)
116 4kg 自宅直送
4kg(8房前後) **6440円**(税込6955円)
山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。

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と送り主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します。
・自宅外でも注文書に数字を入れてください
・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
・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

※残った農薬は検り出されません
117 低農薬 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)
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。

今季最終
118 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
119 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(幸水)
2個 **458円**(税込495円)
栃木県小山市の館野文男さん。

アクアパツアに
120 無農薬 無化学肥料
い casual(平塚市)
ミニトマト
180g **335円**(税込362円)
※イメージ

121 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。

180944 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。

122 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
なす
300g **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。

123 無農薬 無化学肥料
清水浩二(山梨県)
きゅうり
3本 **215円**(税込232円)
山梨県北杜市の清水浩二さん。

124 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。

131 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。

132 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。

133 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。

125 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。

134 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
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。

180956 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。

135 低農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **315円**(税込340円)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

136 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 **215円**(税込232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

126 有機 JAS
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。

138 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。

139 蔵 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)

140 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
豆苗
130g (2束入り) **130円**(税込140円)
えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。

137 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。

128 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)
高知県四万十町の太石穂さん。

129 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。

141 蔵 有機 JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **160円**(税込173円)

142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78円**(税込84円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

143 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、紅芯大根又はピーツ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

枝豆の旬は山形へ!
山形県高島町の
高橋康浩さん他。
時間の経過で甘みが少なくなるので、届きましたらすぐにゆでておくことをおすすめします。
130 無農薬 無化学肥料
おきたまの枝豆
300g **480円**(税込518円)
原材料/品種は(黒玉すだれ一潮上り娘一雪音一ゆたか娘)の順に出荷していきます。

144 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。

145 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)



おいしくて、千切りの大根、人参などもやわらかく食べやすいです。大抵、こういう切り方をした生野菜はゴリゴリして食べにくいものですが、やまゆりさんのは歯の悪い私にも抵抗感なく食べられます。

秦野の名物落花生♪

秦野の嘉一さんの落花生は
今回限定です



落花生のゆで方
塩加減…ゆでる水の3~4%の塩土付きの場合はしっかり洗い落とし、熱湯で30分落し蓋をして茹でます。少し硬ければさらに数分茹でてください。できるだけ早く食べましょう。

※イメージ
146 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの生落花生
300g **460円**(税込497円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

常食するとスタミナがつくといわれています

アミラーゼが多く含まれ、消化を助ける働きがあるため昔からそばや麦飯などに合わせる人が多いです。



147 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。



※イメージ
148 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。

149 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。

チヂミに!



165 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)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

クセが少ないパセリ

一般のパセリと比べると苦味が少なく、爽やかな香りです。サラダ、カルパッチョに添えたり、スープ、パスタ、アクアパッツァなどの加熱料理にも使えます。



166 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。



※イメージ
150 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



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



※イメージ
152 無農薬 無化学肥料
淡路エコファーム(兵庫県)
玉ねぎ
800g **355円**(税込383円)
兵庫県淡路市の森本容充さん。S~Lサイズ規格混。



※イメージ
153 低農薬 無化学肥料
一心生産組合(北海道)
にんじん
400g **240円**(税込259円)
北海道上富良野町の村上多麻夫さん。有機JAS許容農薬(銅剤)を2回ほど使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



167 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。



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
168 100g 330円(税込356円)
180920 徳用
300g **843円**(税込910円)
高知県四万十町の高市由美さん。



154 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。



155 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)
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)



※イメージ
156 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。



157 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
1本(約270g) **210円**(税込227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、農薬を使わずに育ったとうもろこしです。

ご飯の腐敗防止に刻みしょうがのおかか煮
材料(2~3人分)
しょうが200g、【調味料】: 醤油大さじ3、みりん大さじ2、砂糖大さじ1と1/2、米酢小さじ1、水300cc、かつおぶし15g
冷蔵庫で1週間 冷凍庫で1ヶ月 保存できます



※イメージ
158 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。



※イメージ
159 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個(450~600g) **295円**(税込319円)
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。



※イメージ
160 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
かぼちゃ(栗系)
1玉(1.5kg以上) **788円**(税込851円)
山形県南陽市の中西宏太郎さん他。



※イメージ
161 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
バターナッツパンプキン
1玉(700g以上) **360円**(税込389円)



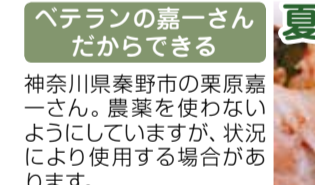
※イメージ
169 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180円**(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



※イメージ
170 有機JAS
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



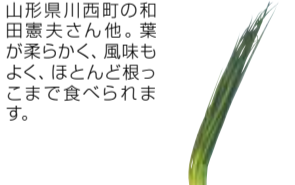
162 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **230円**(税込248円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



※イメージ
163 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
長ねぎ
400g **250円**(税込270円)



※イメージ
164 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)



※イメージ
171 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛知県)
にんにく(バラ)
60g前後 **240円**(税込259円)
神奈川県愛知町の千葉康伸さん。



※イメージ
写真は80gです
175 蔵無農薬
えのき茸(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。



※お届けは11~15玉
180981 無農薬 無化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのにんにく(徳用)
500g **758円**(税込819円)
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。
[放] 不検出 <1.0<0.8

畑の美味しいところをお届けします (神奈川県)
※セット内容例
※イメージ

種はすべて自家採取!
*昨年の実績: 玉ねぎ おくら いんげん モロヘイヤ 空芯菜
※セット内容例
※イメージ

夏場のきのこの保管についてお願い
きのこ類も置いておくと成長して、成熟していきます。夏場は足がはやくなりやすく、1~2時間台所などに置いておくだけで傷みがでることがあります。届きましたら、なるべく早く冷蔵庫での保存をお願いいたします。

174 蔵無農薬
淡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保郡厚保町の淡田潤介さん。

177 蔵無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円**(税込135円) [放] 不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

176 蔵無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円**(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。

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

173 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。

179 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

181 蔵無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **265円**(税込286円)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

182 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。

183 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

ごまの風味とコクのあるタレが
かつおと相性抜群です **特**



原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

184 凍 G不使用
マストミ ◎10日以上/豆・麦・米

かつお漬け并用(胡麻醤油)
80g×2 通常本体 **510円**(税込)
鮮度の良いかつおスライスを特製胡麻タレに漬けました。解凍後、丼に。

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼" **おまとも 特価**



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米

185 ◎ 50g×2 **600円**(税込)
タレ付

186 徳用 ◎ 50g×4 通常本体 **1160円**(税込)
タレ付 1200円

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



187 凍 ◎15日以上
共和食品
メバチまぐろ中トロ櫛
180g **1190円**(税込)
メバチまぐろの中トロを櫛取りしました。解凍後、お刺身に。



188 凍 ◎15日以上
共和食品
メバチまぐろ櫛
180g **780円**(税込)
太平洋産メバチまぐろを櫛取りしました。解凍後、お刺身に。

とろりとしたコクのある
漬けだれ **特**



原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ[醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩]

189 凍 G調味料 ◎15日以上/豆・麦・米
共和食品
ピンチョウまぐろ漬
60g×3 通常本体 **510円**(税込)
528円
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



190 凍 ◎15日以上
共和食品
ピンチョウまぐろ切落とし
120g **426円**(税込)
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



191 凍 ◎90日以上
マル井
おろしわさび
5g×6袋 **378円**(税込)
408円
長野県の清流に生育するわさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



192 凍 ◎7日以上
芦浜産直出荷組合
かつおたたき
250g前後 **880円**(税込)
950円
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままたたきしました。解凍してください。



193 凍 G調味料 ◎45日以上
ヤイチ
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 (130g以上) **568円**(税込)
613円
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。

お好みの野菜を加えてオリジナルマリネに

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

原材料/真いわし(青森県)、玉ねぎ(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん

194 凍 G調味料 ◎45日以上/米
ヤイチ
八戸産いわしマリネ
130g 通常本体 **330円**(税込)
340円



195 凍 ◎180日
松岡水産
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込)
518円
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



197 凍 ◎90日以上
共和水産
三陸岩手いか糸造り
80g **440円**(税込)
475円
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。

"とろっ"ととろける食感と
口いっぱい広がる甘み

ほのかな甘みと口の中であろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入ると美味しく。

196 凍 ◎90日/ス
札幌中一
北海道産甘エビ刺身用
200g **540円**(税込)
583円



198 凍 ◎45日以上
札幌中一
訳あり帆立貝柱
200g **700円**(税込)
756円
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



200 凍 ◎45日以上
札幌中一
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **630円**(税込)
680円
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

唐揚げや天ぷらなどに **特**



原材料/シシャモ(北海道)、食塩

199 凍 ◎30日以上
丸中舩岡水産
北海道産若ししゃも
200g 通常本体 **500円**(税込)
525円
希少な北海道産本ししゃもの若魚です。

シンプルに塩コショウして
ジューシーな旨みを

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

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



202 凍 ◎15日以上
共和食品
まぐろほほ肉
200g **520円**(税込)
562円
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



203 凍 ◎45日以上
札幌中一
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **740円**(税込)
799円
北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



204 凍 ◎90日
札幌中一
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **340円**(税込)
367円
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



205 凍 ◎30日以上
塩屋
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込)
605円
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



206 凍 ◎90日以上
東北トクスイ
真だら切身
3切(180g) **430円**(税込)
464円
国産真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。



207 凍 ◎30日以上
三米商店
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **540円**(税込)
583円
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



208 凍 ◎90日
札幌中一
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込)
430円
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



209 凍 G不使用 ◎45日以上/卵・豆・麦
マストミ
まぐろつみれ
10個(200g) **420円**(税込)
454円
旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。[GMO飼料不使用]

やわらかく、脂がのっています **特**



原材料/真ホッケ(北海道)、食塩

210 凍 ◎180日以上
東北トクスイ
パクッと真ほっけ一夜干し
220g 通常本体 **385円**(税込)
398円



211 凍 ◎180日以上
共和水産
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込)
443円
三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



212 凍 ◎7日以上
芦浜産直出荷組合
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円**(税込)
626円
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。[放] 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



213 凍 ◎7日以上
芦浜産直出荷組合
サバ開き
1~2枚 **340円**(税込)
367円
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。[放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



214 凍 ◎30日以上
ヤイチ
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円**(税込)
697円
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



215 凍 ◎30日以上
札幌中一
もったいないチカー一夜干し
200g **420円**(税込)
454円
北海道厚岸産のチカを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼物やフライなどに。



216 凍 G不使用 ◎7日以上/豆・麦・米
芦浜産直出荷組合
サンマミリン干し
2枚 **460円**(税込)
497円
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

コクのあるおいしさ、香り豊かな「普仕込本味酢」使用

カラフトシシャモをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/カラフトシシャモ(アイスランド、ノルウェー、カナダ)、砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

217 凍 G不使用 ◎30日以上/米
中村海産
カラフトししゃもみりん干し
60g **330円**(税込)
356円



兵庫県姫路 播磨海洋牧場

潮の香りが口いっぱいひろがります



8月4日 兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

218 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
牡蠣ハーフシェル(生食可)
2個 **560円**(税込605円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣です。解凍後、レモンなど搾って召し上がってください。

旨みがのった播磨灘産真がきをフライで



8月4日 播磨海洋牧場 ◎30日以上/麦
播磨の牡蠣フライ
6~8個(200g) **880円**(税込950円)

育て方をとことん追求した特別な牡蠣

播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。

220 凍 播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)

肉厚で甘みが強いです



8月4日 原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)

221 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
播磨灘の甲いか(生食用)
130g **750円**(税込810円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。

脂がのった金華さばと味噌の香ばしさがよく合います



原材料/真さば(宮城県石巻)、味噌、醸造調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹節
222 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
金華さば味噌漬け
2枚(220g) **398円**(税込430円)
金華山周辺海域で漁獲された大型のさばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味味噌に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麹が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩
223 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麹漬
3切(150g) **510円**(税込551円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



224 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切子込)
60g **385円**(税込416円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま成熟させました。解凍してください。



225 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切子込)
60g **385円**(税込416円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

安心して食べられる美味しい天然海老

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

原材料/天然エビ(パプアニューギニア)
226 凍 淡水産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)



227 凍 淡水産 ◎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。



228 凍 淡水産 ◎14日以上
芦浜産直出荷組合 芦浜小イカ
250g **450円**(税込486円)
熊野灘産の小サイズのスルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



229 凍 札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用
150g **380円**(税込410円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



230 凍 タイセイフーズ ◎180日/え
大粒シーフードミックス
340g **880円**(税込950円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、パーベキューなどに。



231 凍 塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
200g **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。



232 凍 三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円**(税込486円)
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。

天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

233 蔵 あき ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円**(税込430円)
原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩



234 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円**(税込322円)
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



235 凍 山丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 通常本林 **450円**(税込486円) 500円
新鮮なしらすをふっくら炊き上げました。佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



236 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **315円**(税込340円)
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



237 凍 札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用
5枚(150g) **680円**(税込734円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



238 凍 ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鮭焼
1切(約60g) **278円**(税込300円)
八戸前沖銀鮭を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



239 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 (タレ付) **1600円**(税込1728円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



240 凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切 通常本林 (約120g) **398円**(税込416円) **385円**
原材料/真サバ(八戸沖)、醤油、砂糖、水飴、生姜



241 凍 G調味料 ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g **298円**(税込322円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

骨までやわらかく召しあがれます

鮮度の良い国産若さぎをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。

242 凍 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
若さぎマリネ
140g **520円**(税込562円)
原材料/若さぎ(北海道、滋賀県)、玉ねぎ、米酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、胡麻油、日本酒、唐辛子

身が厚いのになんか少ない油でも



243 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/麦
イカフライ
5枚(200g) **470円**(税込508円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



244 凍 淡水産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込756円)
パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

皮目をカリッと焼くのが美味しく食べるコツです



8月4日 原材料/いさき(山口、九州、千葉、伊豆)
245 凍 川崎北部水産加工 ◎90日
いさき三枚おろし
2枚(約140g) **600円**(税込648円)
主に山口、九州で漁獲したいさを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

川崎北部水産加工 魚道



8月4日 原材料/マイワシ、鯉昆布だし、醤油、酒、砂糖、梅、生姜
246 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
いわしの梅煮
3尾 **570円**(税込616円)
国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干しと一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてください。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



8月4日 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵 GMO飼料不分別]
247 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **500円**(税込540円)
プリプリのホタテを使用
8月4日 北海道産ホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[卵 GMO飼料不分別]
248 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
ホタテフライ
5個(約180g) **500円**(税込540円)

担当者おすすめ
レシピ
挽き肉と夏野菜
冷製みそスープ



259 特
豚モモ小間切れ&挽き肉

作り方

- 野菜を好みのサイズにカットする。(トマトは潰しやすいように切る)
- 鍋に植物油(分量外)を引き生姜・ニンニクを香りが立つまで炒める。
- 挽き肉を入れ胡椒(分量外)をふり、少し火が通ったらなすとピーマンも加え軽く炒める。
- 水250ccを加え、沸騰したらだしパックを入れ5分程度煮る。
- トマトを入れ潰しながら5分程度煮る。
- 火を止めて味噌を加える。粗熱が覚めたら冷蔵庫等で冷やして完成。

材料

挽き肉 …… 100g前後
すりおろし生姜 …… 少々
ニンニクスライス …… 少々
なす …… 1個
ピーマン …… 1個
トマト …… 1/2個以上
老舗のだし …… 1パック
お好みの味噌 …… 大2程度

今週は夏バテ予防、発酵食品と果物がテーマです。暑い夏でもサラッと飲める冷製のみそスープをぜひお試しください。生姜と胡椒を増やすとスパイシーな味わいになります。

千野さんの豚肉 (山梨県)

249 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **680円**(税込734円)

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

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

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

261 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g **435円**(税込470円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

251 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)

252 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ薄切り
200g **595円**(税込643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。

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

豚肉と味噌でもう1品
シギなす

262 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g **900円**(税込922円)

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

253 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ角切り
200g **575円**(税込621円)

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

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

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円**(税込524円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

256 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレロカツ用
150g **635円**(税込686円)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切してあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

263 凍 丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g **530円**(税込572円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

257 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、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

258 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。

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円**(税込724円)

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

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

271 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **940円**(税込1015円)

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

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

274 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **510円**(税込551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。

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出し便利です。

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。

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

265 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)

266 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)

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

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

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

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

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

ミックスマツとブルーベリーチキンのパワーサラダ

503 ミックスマツ3袋 **おまとの価格**

275 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **370円** **350円**(税込378円)

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

277 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **750円**(税込810円)

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

278 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1580円**(税込1706円)

279 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890円**(税込2041円)

280 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円** **898円**(税込970円)

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

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

283 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円**(税込1242円)

284 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **545円**(税込589円)

285 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)

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

287 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)

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

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。

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。

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。

歯ごたえと旨みがあるロースです。

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

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。

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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。

国産熟成牛 (北海道)

合挽肉と納豆でスタミナ丼

408 登喜和カップ納豆北海道小粒100W規格 **おまとの価格**

280 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円** **898円**(税込970円)

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

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

285 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)

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

287 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)

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。

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。

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。

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。

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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。

285 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)

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

287 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)

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。

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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。



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



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

**独自の製法で仕上げた
伝統の逸品**



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

290 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込497円)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**トロトロ特有の食感を
お楽しみください**



原材料/豚トロ口(国産)、粗糖、醤油、純米酢、食塩

291 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎60日/豆・麦・米**
丹沢トロトロ焼豚
120g **498円**(税込538円)
一頭から約300gしか取れないトロトロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]

292 **凍**
丹沢農場 **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込340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〕



293 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込578円)
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〕



294 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込459円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込415円)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込408円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



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



298 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込859円)
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

299 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
通常本体 2枚(200g) **660円**(税込713円) **特**



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



301 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎90日/卵・麦**
丹沢一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込518円)
一口サイズにカットした豚モモ肉に衣を付けた。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



302 **凍**
ウチノ **◎180日以上**
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込346円)
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス

**静岡県の落合ハーブ園の
有機栽培ハーブを贅沢に使用**



原材料/鶏テバ先(茨城県)、食塩、酒、酒粕、ハーブ[ローズマリー、バジル、タイム、にんにく、有機コショウ]

303 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/米**
手羽先のハーブ焼き
220g **498円**(税込538円)
骨付き肉の手羽先に相性のよい、ハーブとスパイスと天日塩をからめ、じっくり焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

304 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込518円)

秋川牧園のお惣菜

味がよく染み込んでいて、レバー独特の臭みありません



原材料/鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにく

308 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **385円**(税込416円)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**やわらかいつくねの中に
コリコリの食感**



原材料/鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、玉ねぎ(国産)、鶏卵、パン粉、醤油、鶏脂、みりん、砂糖、食塩、山芋パウダー、揚げ油[菜種油]、ソース[醤油、砂糖、みりん、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト]

309 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **368円**(税込397円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



306 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
こだわりのチキンナゲット
200g **435円**(税込470円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けて油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

のどをつると通りすぎる食感が格別です



国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

314 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込518円)

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

305 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込518円)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みで炒めた野菜や炒り卵と絡めてください



原材料/アカイカ(青森県)、トマトケチャップ、玉ねぎ、衣[馬鈴薯澱粉、液卵]、菜種油、チキンスープ、砂糖、生姜、コチュジャン、ニンニク、醤油、食塩、酒、コショウ

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

厳選調味料を使った本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **395円**(税込427円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



おまめ 特価

312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **460円**(税込497円)

313 **徳用**
4個×4 通常本体(560g) **880円**(税込950円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の人気商品

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

316 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **730円**(税込788円)

飛鳥食品の手作り本格点心

帆立の旨みが口いっぱい広がります



原材料/すけとうだらすり身、ホタテ、玉ねぎ、小麦粉、澱粉、鶏肉、豚脂、食塩、清酒、ポークエキス、コショウ、菜種油

315 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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

311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **395円**(税込427円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



317 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込497円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



318 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込486円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧包みました。〔GMO飼料不分別〕

319 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

丹沢高原豚を使った
まるやかな食感のコロッケ



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

320 **凍**調味料
カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦
産直ミートコロッケ
60g×8個 498円(税込) 538円

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

歯触りがよく具だくさんの
寄せ揚げです



原材料/野菜[れんこん、玉ねぎ、枝豆、生姜]、魚肉[鱈のすり身]、エビ、馬鈴薯澱粉、小麦粉、豚脂、食塩、醤油、発酵調味料、砂糖、酢、こしょう、重曹、菜種油

321 **凍**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え
れんこんとえびの寄せ揚げ
6個 通常本体 (120g) 420円 410円(税込) 443円

シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

国産牛の牛丼

322 **蔵**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛の牛丼
140g×2パック 650円(税込) 702円

国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

国産牛のしぐれ煮

323 **蔵**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛のしぐれ煮
150g 430円(税込) 464円

牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

鶏ごぼうハンバーグ

324 **凍**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 390円(税込) 421円

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

大きな豆腐肉団子(タレ付)

325 **凍**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) 444円(税込) 480円

外側は歯触りのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

お弁当用ソースメンチカツ

326 **凍**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) 306円(税込) 330円

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

徳用北京餃子

327 **凍**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〕

ヨコハマの餃子

328 **凍**不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) 570円(税込) 616円

国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

中華丼の具(醤油味)

329 **凍**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 450円(税込) 486円

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどに。〔GMO飼料不分別〕

しょう油味たこ焼き

330 **凍**不使用
トップヒル ◎90日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) 600円(税込) 648円

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

九州産熟成高菜とじゃこの
発芽玄米入り和風ピラフ

331 **凍**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 380円 370円(税込) 400円

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

オムライス

332 **凍**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) 500円 480円(税込) 518円

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわりと包みました。調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

オーガニック ミックスベジタブル

333 **凍**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック ミックスベジタブル
250g 320円(税込) 346円

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

オーガニック カーネルコーン

334 **凍**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック カーネルコーン
250g 320円(税込) 346円

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

オーガニックミックスベリー

335 **凍**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
通常本体 200g 640円 600円(税込) 648円

色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

ふわふわもちもちりうどん

337 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちりうどん
200g×2 240円(税込) 259円

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

生冷凍長野県産十割そば

338 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そば
生冷凍長野県産十割そば
130g×2 540円(税込) 583円

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

全粒粉なまラーメン(スープ無し)

339 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 250円(税込) 270円

自家製した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召上がりください。

全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油

340 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 360円(税込) 389円

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

冷凍カットほうれん草

335 **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。

オーガニックミックスベリー

336 **凍**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
通常本体 200g 640円 600円(税込) 648円

色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

全粒粉使用、小麦が香る冷やし中華

341 **蔵**不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉生麺 冷やし中華
120g×2 スープ付 368円(税込) 397円

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。〔GMO飼料不分別〕

日本の中華麺 塩

342 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 350円(税込) 378円

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)

343 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 368円(税込) 397円

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

全粒粉餃子の皮

344 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 210円(税込) 227円

やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

全粒粉春巻の皮

345 **蔵**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 298円(税込) 322円

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

きのこごはんの素

350 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) 450円(税込) 486円

舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。

高野山黒ごまどうふ・カップ

351 **蔵**
聖食品 ◎45日以上
高野山黒ごまどうふ・カップ
120g 150円(税込) 162円

香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもっちりした食感のごまどうふです。

ひじきと大豆の煮物

352 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 ◎15日以上/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g 298円(税込) 322円

ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

切り昆布の煮物

353 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g 298円(税込) 322円

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だしで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

切干大根煮物

354 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切干大根煮物
120g 298円(税込) 322円

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

ピリッと感が
クセになる美味しさ!



原材料/醤油、麦芽水飴、あおりの砂糖、青唐辛子、発酵調味料、寒天、水

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

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさがよく合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

漬物工房 和菜

漬け物の代表
「ぬか漬」



346 **蔵**
和菜 ◎5日/米
ぬか漬
130g 340円(税込) 367円

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

天然だしの旨みに
あっさりとした漬物



347 **蔵**不使用
和菜 ◎7日/豆・麦・米
きゅうりの浅漬
100g 290円(税込) 313円

主に千葉県産の特別栽培きゅうりをつかすと昆布だしをベースにして、まるやかに仕上げました。

長芋梅酢漬

348 **蔵**
和菜 ◎7日/米
長芋梅酢漬
100g 315円(税込) 340円

国産長芋を海の精の塩を使った梅酢で漬け込みました。

玉ねぎピクルス漬

349 **蔵**
和菜 ◎7日/米
玉ねぎピクルス漬
1個 300円(税込) 324円

九州産の甘くてやわらかい玉ねぎをリンゴ酢とワインビネガー、喜界島のきび糖で漬け込みました。

くるみ小女子

356 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g 440円(税込) 475円

北海道糸市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

細切りしその実昆布

357 **蔵**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g 370円(税込) 400円

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

国産味付ザーサイ

358 **蔵**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g 380円(税込) 410円

国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

煮豆・きんととき豆

359 **蔵**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g 150円(税込) 162円

煮豆・黒豆
110g 165円(税込) 178円

煮豆・こんぶ豆

360 **蔵**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g 150円(税込) 162円

釜あげうぐいす

362 **蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g 236円(税込) 255円

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



原材料/スケソウダラ(北海道)、小魚すり身、卵白、はれいしょ澱粉、ビート糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、食塩

363 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 笹かまぼこ 125g(5枚) 330円(税込) (356円)

カルシュウムたっぷりの揚げかまぼこ



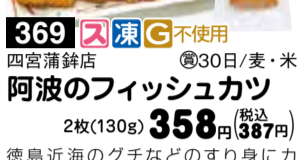
原材料/スケソウダラ(北海道)、しらす、長ねぎ、発酵調味料、砂糖、馬鈴薯澱粉、カツオエキス、食用米油

364 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 曲がりねぎちりめん揚げ 5枚(100g) 298円(税込) (322円)



365 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え つまみ揚げ(野菜) 130g 315円(税込) (340円)

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕



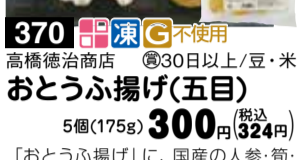
369 凍G不使用 四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米 阿波のフィッシュカツ 2枚(130g) 358円(税込) (387円)

徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



366 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米 お好みさつま揚げ2袋 160g(2枚) 通常本体 ×2 720円 690円(税込) (745円)

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕



370 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ(五目) 5個(175g) 300円(税込) (324円)

「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



367 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 ささがきごぼう揚げ 130g 350円(税込) (378円)

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。



368 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 ちぢみ風さつま揚げ 126g(3枚) 300円(税込) (324円)

国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷりと練りこんだちぢみ風の揚げかまぼこです。

チェダーチーズと一緒に簡単おつまみ♪



461 おまとも特価 よつ葉 スライスチェダー 蔵G調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か 自然派styleかにかま 373 6本(約85g) 210円(税込) (227円)

374 2パック 6本(約85g) 通常本体 ×2 420円 398円(税込) (430円)

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

魚の風味が生きているソーセージです



原材料/魚肉(たら、マエソ、チダイ、その他)、馬鈴薯でん粉、菜種油、ビートグラニュー糖、鰹節エキス、食塩、ごま油、コショウ

375 蔵G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 おさかなソーセージ 45g×2 275円(税込) (297円)

山陰地方で水揚げされたエンソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



376 蔵G不使用 かにかわ農場食品 ◎45日以上/豆 毎日だいず(大豆の水煮) 120g 210円(税込) (227円)

北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



377 蔵G不使用 かにかわ農場食品 ◎45日以上/豆 ミックスビーンズの水煮 150g 250円(税込) (270円)

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

使い勝手の良い 水煮です



378 蔵G不使用 ミヤハラフーズ ◎6ヶ月 静岡県産たけのこ水煮 120g 450円(税込) (486円)

独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

しっかりと食感と風味が自慢です



379 蔵G不使用 いわて屋 ◎90日 生芋こんにやく 250g 230円(税込) (248円)

生のこんにやくから昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



380 蔵G不使用 いわて屋 ◎90日 生芋しらたき 250g 268円(税込) (289円)

一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



381 蔵G不使用 いわて屋 ◎90日 小結しらたき 150g 210円(税込) (227円)

ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

382 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 315円(税込) (340円)

383 蔵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)

386 蔵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)

384 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 木綿豆腐 330g 326円(税込) (352円)

385 蔵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)

387 蔵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)



388 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 茨城在来よせ豆腐 330g 395円(税込) (427円)

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



389 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 青大豆おぼろ 300g 494円(税込) (534円)

山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



390 蔵G不使用 丸和食品 ◎6日/豆 まったり寄せ豆腐 200g 168円(税込) (181円)

国産丸大豆100%。消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

担当おすすめ レシピ フライパンでカリカリとろり 揚げのチーズ焼き 材料(2~3人分) 作り方 1油揚げは7mm~1cm幅の短冊に切ります。 2熱したフライパンで①をカリカリになるまで中火で炒め平らにならします。その上にシュレッドチーズを回しかけ弱火で熱し、チーズがとけて外側のチーズがこんがりバリバリになるまで焼きます。青のりをかけて出来上がりです。 ※フライパンの中心にチーズを多めにのせると、まわりはカリカリ中心はとろ~りと仕上がります。



392 蔵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。



393 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 3枚×2 通常本体 330円 298円(税込) (322円)



395 凍G不使用 丸和食品 ◎60日/豆 きざみ揚げ 100g 215円(税込) (232円)

圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



391 蔵G不使用 丸和食品 ◎21日/豆 押し豆腐2個 220g×2 通常本体 438円 420円(税込) (454円)

調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



396 蔵G不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の厚揚 2個(約180g) 180円(税込) (194円)

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。



397 蔵G不使用 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の一口厚揚 8個入り 215円(税込) (232円)

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



398 蔵G不使用 丸和食品 ◎5日/豆 枝豆入り厚揚 2個 通常本体 230円 220円(税込) (238円)

北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな夏限定の厚揚げです。生姜醤油やポン酢でどうぞ。



399 蔵G不使用 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 揚物3種セット 3種(各2個) 551円(税込) (595円)

がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。



400 蔵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。



401 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆 青大豆入り具だくさんがんも 80g×2枚 通常本体 314円 300円(税込) (324円)

国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農業不使用)を加えました。



402 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆 枝豆がんも 6個 280円(税込) (302円)

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



403 蔵G不使用 丸和食品 ◎7日/豆・え えび入り京がんも 5個 220円(税込) (238円)

国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。



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

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。そのままか、袋ごと湯煎してください。



405 蔵G不使用 丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米 枝豆入り白和え 150g 320円(税込) (346円)

絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けし、枝豆をいれた季節感ある白和えです。



406 蔵G不使用 丸和食品 ◎30日/豆 丸和のおから(生) 200g 157円(税込) (170円)

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっとり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

納豆チーズトースト **おまとも**
パンでもおいしい **特価**



原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

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。

407 **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×3 240円(税込) (259円)

408 **W規格**
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×3×2 通常本林 460円(税込) (454円)

410 **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)

411 **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)

412 **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 180円(税込) (194円)

413 **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80gタレ・カラシ付 240円(税込) (259円)

北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、蒸煙炭火造りで熟成発酵させました。

414 **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 153円(税込) (165円)

415 **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 167円(税込) (180円)

宮城県南方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

416 **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g 185円(税込) (200円)

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

小麦粉本来の味を活かした昔ながらのメロンパン **特**



原材料/メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドプードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然パン酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩(乳・乳製品GMO飼料不分別)

434 **G不使用**
デニッシュハウス
酵母メロンパン
1個 通常本林 190円(税込) (180円) (194円)

ホシノ天然パン酵母ならではの、しっかりとした生地に、サクとしたメロン皮がおいしいメロンパンです。

417 **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)

418 **G不使用**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) 298円(税込) (322円)

ほのかな紅茶の香りのパン
7~9月限定
小麦粉(九州・北海道)、牛乳、グラニュー糖、ホシノ酵母、無塩バター、食塩、紅茶葉(南インド)〔乳GMO飼料不分別〕

435 **G不使用**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
ミルク紅茶キューブパン
1個(約135g) 290円(税込) (313円)

419 **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)

421 **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)

423 **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〕

420 **G不使用**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 400円(税込) (432円)

422 **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 240円(税込) (259円)

424 **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(税込) (497円)

小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

425 **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 450円(税込) (486円)

国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

426 **G不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 335円(税込) (362円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

427 **G不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 352円(税込) (389円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

430 **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)

小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

431 **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)

小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

432 **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、いなぎび、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

433 **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

436 **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Dセット
3種 565円(税込) (610円)

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンブキンワールド1個〔乳製品GMO飼料不分別〕

437 **G不使用**
ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
90g×3 480円(税込) (518円)

シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。〔乳製品GMO飼料不分別〕

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

438 **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 300円(税込) (324円)

豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

441 **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 510円(税込) (551円)

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

442 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g 440円(税込) (475円)

国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

443 **G調味料**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g 280円(税込) (302円)

444 **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g 160円(税込) (173円)

温めるだけでスープをお楽しみいただけます

コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

445 **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 560円(税込) (605円)

素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープ
5種類の野菜を使用、トマトペーストに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。〔GMO飼料不分別〕

忙しい朝やお夜食におすすめなスープ

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりと甘みの優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕

446 **G不使用**
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) 248円(税込) (268円)

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味が、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。2段階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)

10個 (MS-Lサイズ) **290円** (税込313円)

6個 (MS-L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 秋川牧園のたまご10個

10個(S~Lサイズ) **400円** (税込432円)

大豆中心とした植物性飼料を与えて

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〕



106 平飼い有精卵10個

10個 **590円** (税込637円)

非遺伝子組み換えの卵

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 北海道よつ葉牛乳 1ℓ **260円** (税込281円)



木次乳業 ブラウンスイス牛乳 500ml **230円** (税込248円)



タカハン乳業 那須の美味しい牛乳 1000ml **380円** (税込410円)

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 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml **100円** (税込108円)

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 飲んでやさしいヨーグルト 500ml **195円** (税込211円)

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〕

よつ葉乳業 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g **160円** (税込173円)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン 80g **145円** (税込157円)



よつ葉乳業 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **215円** (税込232円)



函南東部農協 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **270円** (税込292円)



木次乳業 牧場のカスタードプリン 100ml **225円** (税込243円)

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) **360円** (税込389円)



よつ葉乳業 よつ葉カマンベールチーズ 90g **390円** (税込421円)



函南東部農協 南箱根のモッツアレラチーズ 100g **585円** (税込632円)



よつ葉乳業 よつ葉バター(減塩) 150g **330円** (税込356円)



よつ葉乳業 よつ葉生クリーム 200ml **362円** (税込391円)



函南東部農協 丹那生クリーム 200ml **435円** (税込470円)

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
467 白米 2kg 950円 (税込1026円)
468 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
469 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内つや姫 低農薬無化学肥料
476 白米 5kg 2900円 (税込3132円)
477 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)

180014 マゴメ 国内産十五穀米 300g 980円 (税込1058円)

秋田県 ライスロッヂ大湯
あきたこまち 無農薬無化学肥料
470 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
471 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
472 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
473 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
474 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

庄内ササニシキ
478 玄米 2kg 1500円 (税込1620円)

180026 マゴメ 国内産押麦 300g 398円 (税込430円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料
475 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
479 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
480 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

180038 マゴメ 国内産もちあわ 100g 540円 (税込583円)

高知県 高生連
高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
484 白米 5kg 3400円 (税込3672円)
485 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
486 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
487 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
481 白米 5kg 2650円 (税込2862円)
482 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
483 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

180040 マゴメ 国内産もちきび 150g 540円 (税込583円)
180051 マゴメ 国内産たかきび 150g 540円 (税込583円)
180063 マゴメ 国内産ひえ 150g 540円 (税込583円)
180075 マゴメ 国内産アマランサス 100g 540円 (税込583円)

国産牛乳と国産卵を使用した
自社製カスタードクリームがたっぷり!



491 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
大判焼き(カスタード)
320g(4個入り) **465円**(税込)
502円

492 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **180円**(税込)
194円

生地にも宇治抹茶を練りこんだ
抹茶づくしのだんごです



488 **凍** **G**調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本(180g) **450円**(税込)
440円 475円

489 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズくるみもち
150g **460円**(税込)
450円 486円

490 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **430円**(税込)
464円

493 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つづ塩がりんと
80g **288円**(税込)
311円

494 **凍** **G**不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんと
80g **288円**(税込)
311円

汗をかく季節の
塩分補給に



496 **凍** **G**不使用
サンコー ◎150日
梅塩あめ
80g **220円**(税込)
238円

497 **凍** **G**不使用
サンコー ◎90日
アーモンドじゃこ
7g×5連 **260円**(税込)
281円

498 **凍** **G**不使用
サンコー ◎120日/米・え
ミニえびまるせん
10g×4 **250円**(税込)
270円

499 **凍** **G**不使用
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込)
961円

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

501 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円**(税込)
464円

502 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円**(税込)
502円

503 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g 通常本体 ×3 **1138円**(税込)
1229円

やさしい甘さの果実たっぷりゼリー!

506 **凍** **G**不使用
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーラフランス
145g 通常本体 **290円**(税込)
295円 313円

507 **凍** **G**不使用
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーみかん
145g 通常本体 **290円**(税込)
295円 313円

本醸造醤油に玄米酢のkokが
加わったまろやかなタレどうぞ

505 **凍** **G**不使用
池谷 ◎30日以上/豆・麦・米
池谷ところてん(タレ付)
200g **190円**(税込)
205円

シンプルな素材で味わい
深い和のデザートです

508 **凍** **G**不使用
太洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円**(税込)
238円

甘酸っぱい杏求肥のもちもち感をどうぞ

516 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎90日/卵・麦・米
焼鮎(杏求肥)
60g×3個 **800円**(税込)
864円

シャリシャリとした食感と
甘みのある昔懐かしい味



511 **凍** **G**不使用
地域法人無茶々園 ◎6ヶ月以上
無茶々園の冷凍温州みかん
500g **460円**(税込)
497円

木次のプレミアム
アイスクリーム

512 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **320円**(税込)
346円

514 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **320円**(税込)
346円

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

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

515 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎180日/米
錦玉羹(川涼み)
40g×3個 **640円**(税込)
691円

517 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
案山子餅
40g×5個 **650円**(税込)
702円

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

518 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

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

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

特 にんじん果肉と濃厚なとろみ、とろとろの食感が魅力のまさに食べるジュースです

180087 箱・食べるキャロットジュース
160g×20缶 **2860**円(税込3089円)
千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしさ100%ジュースです。
◎6ヶ月以上

特 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

多数ある品種を絶妙にブレンドした国産ストレート果汁100%。無加糖、無香料です。

180099 ゴールドバック
洋梨ジュース
160g×20缶 **3400**円(税込3672円) ◎6ヶ月以上

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

520 吉川農園
くき茶(緑茶)
100g **476**円(税込514円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

521 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月/米

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

522 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **488**円(税込527円)
〔放〕不検出<1.4<1.7 ◎180日以上

特 お米由来のやさしい甘みが生姜の風味とバランスよくあう甘酒です

529 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **760**円(税込821円)
長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。 ◎360日以上

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180105 光食品
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000**円(税込5400円) ◎6ヶ月

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半〜3分で抽出してください。

524 珈琲実験室
リラクスティー・アルグレイ
50g **450**円(税込486円) ◎1年以上

配通 8月4回
寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

525 珈琲実験室
ペルーコーヒー粉
200g **730**円(税込788円) ◎6ヶ月以上

泡盛づくりで用いられる「黒麹菌」を使用した甘酒です。すっきりと飲みやすいノンアルコール飲料です。

530 忠孝酒造
黒あまぎけ
720ml **920**円(税込994円) ◎180日以上/米

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。

531 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)
180129 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円) ◎150日以上

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

532 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **168**円(税込181円)
180130 箱
280ml×24本 **3890**円(税込4201円) ◎1年

配通 8月4回
酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨット深めのごたわりのコーヒー」に仕上げました。

526 珈琲実験室
ヨーロピアンブレンド
200g **780**円(税込842円) ◎6ヶ月以上

配通 8月4回
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

528 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **600**円(税込648円) ◎6ヶ月以上

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180142 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2060**円(税込2225円) ◎60日以上/豆

配通 8月4回
泡盛の蒸溜もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2〜3倍に薄めると飲みやすいです。

180178 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円) ◎6ヶ月以上/米

配通 8月4回
ブルーベリー果汁の果実味を最大限に生かしたフルーティなワイン

180210 奮龍葡萄酒
ブルーベリーワイン
720ml **1480**円(税込1628円)
果実原料のワイルド(野生種)ブルーベリーと栽培種ブルーベリーを使用しています。アントシアニン、ポリフェノール等の成分が豊富です。

配通 8月4回
長野県木曾三岳村三尾地区で生産された紅梅と梅酒に最適な白加賀を自社ブランドに浸漬し、浸漬液をそのまま蒸留しました。ストレートやロック、炭酸水などを加えてお召し上がりください。

180208 林農園
五ーブランデー 梅酒
500ml **1500**円(税込1650円) ◎150日以上

配通 8月4回
青いハーブの様な香り、しっとりとした渋みと果実味が発揮されている赤ワイン。ピザやビーフシチューなどによく合います。適温14〜16℃、アルコール12%

180221 林農園
五ーわいん 草生栽培メルロ
720ml **1675**円(税込1843円) ◎1年

533 海の精
海の精カルマグ1000
1g×10 **286**円(税込309円) ◎1年以上/豆
微量元素が血液に近いバランスに含まれています。500mlの水に1〜2包を溶かしてスポーツドリンク感覚でお飲みください。

配通 8月4回
新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180166 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)
3g×30包 **2830**円(税込3056円)
◎2年
四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

配通 8月4回
配通 8月4回
配通 8月4回

180180 日本ビール
ノンアルコール龍馬1865
350ml×3缶 **370**円(税込400円) ◎6ヶ月

配通 8月4回
配通 8月4回
配通 8月4回

180233 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

配通 8月4回
配通 8月4回
配通 8月4回

180245 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

ナチュラルンシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。

209007 太陽油脂
詰替用ナチュラルンシャンプー
500ml **650**円(税込715円)

209009 太陽油脂
詰替用ナチュラルンリンス
500ml **650**円(税込715円)

口中を爽快にしながら、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

209142 太陽油脂
ナチュラルンソルティー石けんはみがき
120g **380**円(税込418円)

オレイン酸が豊富なオリブオイルを使用、石けん由来の濃密な泡で頭皮の汚れをすっきりと洗います。草花をイメージしたスライシードワイルドの香り。

209154 太陽油脂
詰替オリブヘアコンディショナー
400ml **1125**円(税込1237円)

ナチュラルンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに替えてお使いください。

209156 太陽油脂
詰替オリブボディソープ
400ml **900**円(税込990円)

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

209133 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580**円(税込638円)

209140 太陽油脂
詰替用パックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)

209083 太陽油脂
詰替用ナチュラルン台所のせっけん
450ml **314**円(税込345円)

180257 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)

180282 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

209092 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418**円(税込459円)

209017 太陽油脂
詰替用ナチュラルンお風呂洗い石けん
450ml **355**円(税込391円)

180269 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)

180270 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

180294 りんねしや
菊花せんこう長時間用
13cm×20巻 **1200**円(税込1320円)

さっぱりとした青ねぎとわかめのめた

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米みそです。

534 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

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。

535 不使用
ヤマク醸造 ◎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。

539 不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・米
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込) **540**円

540 不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・小麦
めんつゆ
360ml **440**円(税込) **475**円

541 不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・小麦
めんつゆ
360ml **440**円(税込) **475**円

542 不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・小麦
めんつゆ
1.8ℓ **765**円(税込) **826**円

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

547 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

548 不使用
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込) **350**円

コスタリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

543 不使用
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440**円(税込) **420**円(454円)

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

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

537 不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

538 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円

厳選した国内産原料で天然醸造した米味噌に、カツオ節、昆布エキス、酵母エキスで作っただしを加えました。

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

549 不使用
青い海
沖縄の塩(シママス)
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。

米、米こうじを主原料の「もちろみ」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。

550 不使用
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(税込) **292**円

551 不使用
青い海
海の精あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

552 不使用
海の精
海の精やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込) **257**円

ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやきしおです。

米、米こうじを主原料の「もちろみ」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。

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

555 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

556 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

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

553 不使用
白鳥酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円

米、米こうじを主原料の「もちろみ」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。

557 不使用
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) **340**円

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

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

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

560 不使用
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) **896**円

魚介のマリネやドレッシング、マヨネーズ作りに♪

●甘エビのカルパッチョ

原材料 / 有機ぶどう(イタリア)

544 不使用
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインビネガー
250ml **580**円(税込) **626**円

有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。

個性の強い素材を活かしたお料理にお使いください

●手作り紅生姜

原材料 / 有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママス)、有機しそ(奈良県)

545 不使用
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(赤)
200ml **420**円(税込) **454**円

しその香り豊かな有機梅干からできる、昔ながらの梅酢です。梅干しをつけるときにもお使いいただけます。

熱中症予防に手作り梅酢ドリンク

●梅酢はちみつドリンク

原材料 / 有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママス)

546 不使用
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(白)
200ml **400**円(税込) **432**円

有機梅干からできあがってくる昔ながらの梅酢です。

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

561 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・小麦・米
だし一番
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

562 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・小麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

563 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・小麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです

●かにかまヨコ焼き

原材料 / なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コンショウ)

570 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

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]

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

●有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

557 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

558 (小) 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
600g **590**円(税込) **637**円

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

564 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・小麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

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

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

565 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・小麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **350**円(税込) **378**円

566 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・小麦・米
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **350**円(税込) **378**円

高橋ソース ◎9ヶ月以上/米

567 不使用
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) **340**円

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

高橋ソース ◎90日以上/米

568 不使用
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(税込) **518**円

高橋ソース ◎8ヶ月以上

569 不使用
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込) **346**円

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

571 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/豆・小麦・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(税込) **462**円

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

575 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g **380**円(税込) **410**円

フレークタイプ

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

576 不使用
せいふてい ◎180日/乳・小麦・米
クリームシチュー
150g **250**円(税込) **270**円

人気のチューブタイプ♪

577 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。

高橋ソース ◎8ヶ月

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

高橋ソース ◎8ヶ月

579 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

創健社 ◎6ヶ月/豆・小麦

572 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・小麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **440**円(税込) **475**円

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

井上スパイス工業 ◎120日/小麦・米

573 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/小麦・米
奄美カレー
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円

574 中辛
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

アショカ ◎1年

581 不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) **286**円

582 不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

せいふてい ◎120日

583 不使用
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込) **454**円

584 不使用
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) **243**円

せいふてい ◎180日/乳・小麦・米

575 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g **380**円(税込) **410**円

せいふてい ◎180日/乳・小麦・米

576 不使用
せいふてい ◎180日/乳・小麦・米
クリームシチュー
150g **250**円(税込) **270**円

当たりの軽い米油を使用 ローストオニオンでコクを だしています

価格改定及び商品名変更しました。
(旧商品名: 鯖ライトツナフレーク油漬)

●ツナとトマトの冷製パスタ



原材料/キハダまぐろ・メ
パチまぐろ(中西部太平
洋)、米油(ポーソ油)、
野菜スープ、ローストオニ
オン、食塩(シマース)

585 不使用
伊藤食品 ◎1年半以上/米
金のまぐろ油漬
70g×3 **778**円(税込) **840**円
まぐろを野菜スープとロースト
オニオン、沖繩のシマース、
米油で調味しています。サラダ
やサンドイッチなどに。

586 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280**円(税込) **302**円
(固形量70g)

587 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g **388**円(税込) **419**円

592 不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
(固形量45g) **430**円(税込) **464**円

595 不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230**円(税込) **248**円

588 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420**円(税込) **454**円 (放) 不検出
<1.0<8.0

589 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420**円(税込) **454**円 (放) 不検出
<1.0<8.0

593 不使用
アルマテラ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197**円(税込) **213**円

594 不使用
創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホートマト缶
400g **180**円(税込) **194**円
(固形量240g)

590 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350**円(税込) **378**円

591 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340**円(税込) **367**円
(固形量70g)

価格改定しました
596 不使用
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **395**円(税込) **427**円
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味
がある野生種のえのき茸を使用した
濃厚な味わいのなめ茸です。



597 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **150**円(税込) **162**円
かんすい不使用の麺は、パーム油で
揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけ
ました。[GMO飼料不分別]

598 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **155**円(税込) **167**円
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用
した麺に、特製液体ソースとふりかけ
が付いています。[GMO飼料不分別]

あんかけスープの素で手軽 で本格的な長崎皿うどん



原材料/油揚げ麺(小麦粉(北海道)、植物
油脂、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料
(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱
粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛
料、酵母エキス)
599 不使用
東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298**円(税込) **322**円
国内産小麦粉を使用した無か
ん水麺を植物油で風味豊
かにパリッと揚げています。
[GMO飼料不分別]

しっとり、ふんわり 軽い口溶けの パンケーキミックス♪



原材料/小麦粉(北海道
産)、砂糖(北海道
産)、バターミルクパ
ウダー(北海道産)、
食塩、ベーキングパウ
ダー

604 不使用
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520**円(税込) **562**円
北海道産の原材料(小麦粉、砂
糖、バターミルクパウダー)に
こだわった、シンプルでナチュ
ラルなパンケーキミックスで
す。[GMO飼料不分別]

北海道産生乳100%使用 低脂肪で カルシウムたっぷり



原材料/生乳
603 不使用
よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248**円(税込) **268**円
北海道産の生乳100%使用。
パンやお菓子作り、お料理な
どにどうぞ。[GMO飼料不分別]

岩手県産ナンブ小 麦粉を100%使用。 パンやうどん、 ケーキ、クッキーな どに。



600 不使用
東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **390**円(税込) **421**円
(放) 不検出 <0.7<0.5

608 不使用
ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320**円(税込) **346**円
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒
り上げた、風味豊かなきな粉です。有
機JAS認定商品です。

阿部製粉 ◎180日以上/麦 国内産薄力小麦粉シラネ



601 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

602 不使用
東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420**円(税込) **454**円 (放) 不検出
<0.7<0.5
小麦の粒を丸ご
と活かした全粒粉
で作る田舎うどん
は、開発当時から
味わいのあるう
どんとして受け継
がれています。

マゴメ ◎180日/米 国内産米粉



605 不使用
マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530**円(税込) **572**円
農業不使用栽培米を製粉しました。
パンやお菓子作りなどに。

610 不使用
坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410**円(税込) **443**円
三輪素麺の手法を
用い、国産小麦粉
に吉野葛を加え熟
成後、冬の冷気
の中で乾燥させて仕
上げました。

三木食品 ◎2ヶ月以上/麦 マムのパン粉



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

607 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上
片栗粉
200g **225**円(税込) **243**円
乾燥トモギ粉末を
練りこんだ風味豊
かなそばです。ざる
そばが最適です。

創健社 ◎270日以上 三穀deパスタ

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」に
つなぎとしてタピオカでん粉を使用し
た、歯ごたえのある食感のパスタで
す。(ゆで時間約7分)

創健社 ◎18ヶ月以上/麦 国内産小麦100%使用ショートパスタ

国内産小麦を100%使用し、国内産
小麦グルテンを加えて、独自のツルツ
ルしたコシがある食感のパスタです。
(ゆで時間約12~14分)

ライスロッジ大湯 ◎3ヶ月以上/米 黒瀬農舎の発芽玄米餅

秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きめ
のはだを発芽させてから餅にしまし
た。

ムソー ◎9ヶ月/豆 凍み豆腐(さいの目)

国内産特別栽培丸大豆とにがりだけ
で作った高野豆腐です。昔ながらの風
味と食感をお楽しみいただけます。

安浦港佳栄丸 安浦港 佳栄丸 ◎3ヶ月以上 佳栄丸 早煮こんぶ

横須賀安浦港の栗山義幸さんが育て
た早煮昆布です。取り扱いが楽です
で煮物やおでんなどに最適です。

創健社 ◎45日以上/え 素干し桜えび(無着色)

由比港で水揚げされた駿河湾産
100%の桜えびを無添加、無着色で
天日干ししてあります。

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦 加賀のおつゆ麩

北海道産小麦粉に、国産小麦グルテ
ンを加えて、平釜で蒸し焼きのように
表面を柔らかく焼いたものです。

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦 車麩

国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上
げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で
戻してから煮物などにご利用ください。

ムソー ◎1年以上 国産でんぷん100%はるさめ

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘
藷澱粉のみを原料とした、無漂白の
はるさめです。

トレテス ◎730日 ふるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)

伊豆中央椎茸会 ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360**円(税込) **389**円

安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上 湯通し猿島わかめ(乾燥)

横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生す
る天然種苗より採取し、養殖種で育てた
わかめを天日干して乾燥させました。

創健社 ◎90日以上 海の幸せふりかけ

9種の国産海の幸をバランスよくブレ
ンドした、磯の香りあふれるカルシウム
・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

駿河湾の海産乾物 カクサ



創健社 ◎180日以上 花かつお

一本釣りで水揚げされた国内産の鰹
を使用し、創業明治20年の熟練され
た技術で丁寧に削り上げました。

創健社 ◎180日以上 かつお削りパック

良質なカビ付き鰹節を丁寧に削り上
げました。

小林海苔店 千葉県産の海苔を 焼きあげ、おにぎり 用に使いやすい3 ツ切りサイズにし ました。



小林海苔店 ◎90日 おすすめ焼のり

千葉県産の海苔を焼きあげました。
20枚入りのお徳用です。

小林海苔店 ◎45日以上 千葉県産焼海苔寿司はね

千葉県産海苔を焼きあげました。寿
司屋などに出荷できない訳あり高級
キズ海苔です。

カクサ ◎180日以上 老舗のだし

鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物な
どのだしに最適な配合でブレンドし
ました。無漂白ペーパー使用。

カクサ ◎90日以上 カクサの無添加煮干し

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

カクサ ◎180日以上 いわしふりかけ「潮の華」

九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の
特に少ない良質のたかちいわしの
頭と腹わたを取り除き削っています。

小林海苔店 ◎90日 おにぎり用焼のり

千葉県産の海苔を
焼きあげ、おにぎり
用に使いやすい3
ツ切りサイズにし
ました。

小林海苔店 ◎45日以上 国産焼きもみ海苔

寿司店用にカットした際にでる端材
を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程
度で帯状になっています。

小林海苔店 ◎90日 アオサ粉

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。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだ求める良い原料をつか
い、津乃吉の商品は素材を使い
切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料 / 黒豆、だし[小麦醸造調味料、
じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り
節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だ
れ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸
造調味料、清酒

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃ
こを、鰹、鯖、うるめ、ちりめん
じゃこ、昆布等の自家製だしと
発酵調味料で仕上げました。

636 **不使用**
津乃吉 **648** (税込)
230g(2~3合用) **700** (税込)

あっさりちりめんじゃこを味わう



原材料 / ちりめんじゃ
こ(宮崎県、徳島県、
鹿児島県、大分県)、醬
油、清酒、麦芽水飴、
梅酒、実山椒、昆布、花
かつお、ムロ鱈節

637 **不使用**
津乃吉 **700** (税込)
50g **756** (税込)

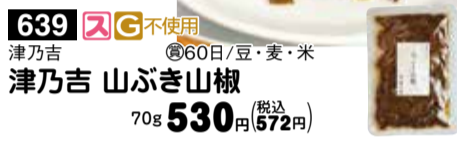
638 (小)
35g **570** (税込)
616 (税込)

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前
の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使っ
て仕上げました。

山蔞のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

香りと風味が引き立
つ、優しい味わいの
山蔞です。なつかし
い風味を味わえる一
品です。

639 **不使用**
津乃吉 **530** (税込)
70g **572** (税込)



椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい

国産原木椎茸と天
然利尻昆布を、天然
だしをベースに厳選
調味料で炊き上げま
した。

640 **不使用**
津乃吉 **470** (税込)
80g **508** (税込)

640 **不使用**
津乃吉 **470** (税込)
80g **508** (税込)

津乃吉 **しいたけ昆布**
80g **470** (税込)
508 (税込)

京都桂
胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油



原材料 / 白胡麻(エチオピア)

641 **8**
山田製油 **500** (税込)
140g **540** (税込)

エチオピアの契約農場で無農
薬栽培した白胡麻だけを使用
し、軽く焙煎し搾りました。炒
め物や揚げ物などに。

642 **8**
山田製油 **250** (税込)
50g **270** (税込)

へんこ炒りごま(白)

643 **8**
山田製油 **300** (税込)
45g **324** (税込)

ごますり(白)

644 **8**
山田製油 **600** (税込)
150g **648** (税込)

ごまねりねり(黒)

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

645 **8**
山田製油 **300** (税込)
3g×10袋 **324** (税込)

ごま塩小袋

646 **8** **不使用**
山田製油 **550** (税込)
180g **594** (税込)

万能へんこだれ

グアテマラ産のご
ま、醤油の材料の
メキシコ産塩以外
はすべて国産素材
使用。野菜炒めや
焼肉のたれなどに
どうぞ。



京都菓子匠
藤澤永正堂

昭和6年の創業当時から、製
法を変えることなく良質の国産
素材にこだわり丁寧に製造して
います。

京のあられ屋が作った
こだわりのお茶漬け



原材料 / 具材[もち米(国産)、しば漬、海
苔、食塩]、お茶[緑茶(京都府)、食塩、粉末
昆布]

緑茶のほのかな香り、味わい深
い具材、風味豊かな焼海苔と
あられの旨みがお茶と良く合う
お茶漬の素です。

181018 **不使用**
藤澤永正堂 **330** (税込)
具6g×3 茶2g×3 **356** (税込)

香ばしい小粒のあられ

原材料 / もち米(国産)、食塩

181020 **不使用**
藤澤永正堂 **290** (税込)
80g **313** (税込)

お茶漬けあられ

創業以来の伝統

原材料 / もち米(国産)、たま
り醤油、砂糖、粉末
昆布、鰹だし

181031 **不使用** **調味料**
藤澤永正堂 **290** (税込)
100g **313** (税込)

ひとくち鞍馬石

北海道産の黒豆入り

原材料 / もち米(国産)、醬
油、砂糖、黒豆、鰹
だし、昆布だし

181043 **不使用** **調味料**
藤澤永正堂 **290** (税込)
80g **313** (税込)

豆半月

3種類のあられを楽しめます

原材料 / もち米(国産)、たま
り醤油、砂糖、青の
り、粉末昆布、鰹だ
し

181055 **不使用** **不使用**
藤澤永正堂 **290** (税込)
90g **313** (税込)

京千枚

京都府和東町 **中井製茶場**

中井製茶場の茶葉を使いアトレが加工販売しています

**甘さ控えめで茶師が監修した
お茶屋ならではの本格的な美味しさ**



原材料 / 抹茶くず餅[甜菜糖(北海道)、甘藷澱粉、
有機抹茶(京都府)、葛澱粉、寒天、蒟蒻粉]、くず餅
[甜菜糖(北海道)、甘藷澱粉、葛澱粉、寒天、蒟蒻
粉]、抹茶みつ[甜菜糖(北海道)、有機抹茶(京都府)]

181067 **不使用** **不使用**
アトレ **450** (税込)
100g×2 抹茶みつ20g **486** (税込)

京のくず餅(抹茶みつ付)

宇治抹茶寒天

砂糖、澱粉、有機抹
茶(京都府)、寒天、
こんにゃく粉

181079 **不使用** **不使用**
アトレ **190** (税込)
100g **205** (税込)

宇治抹茶寒天

京の焙じ茶寒天

砂糖、澱粉、有機ほ
うじ茶(京都府)、寒
天、こんにゃく粉

181080 **不使用** **不使用**
アトレ **190** (税込)
100g **205** (税込)

京の焙じ茶寒天

**上級抹茶の風味が引き立ち、程よい渋みと
ミルクのまろやかな味わい、甘みを抑えた
お茶屋ならではの本格的なおいしさです**

原材料 / 甜菜糖(北海道)、脱脂粉乳、有機抹茶(京
都府)、全脂粉乳 (GMO飼料不分別)

181092 **不使用** **不使用**
アトレ **600** (税込)
100g **648** (税込)

抹茶オーレ

有機宇治抹茶と相性の良いミルクでつくりました。
水やお湯を入れてください。[GMO飼料不分別]

**渋みがなくほのかな甘みと
まろやかさのある素朴な風味です**

有機栽培茶の若葉の下
の成熟した茶葉と茎を、
程よく熟成させた後に
じっくり焙じています。

181109 **不使用**
中井製茶場 **630** (税込)
200g **680** (税込)

有機栽培 三年ねかせた熟番茶

三年番茶を手軽に

181110 **不使用**
アトレ **350** (税込)
2g×15 **378** (税込)

有機京の三年番茶ティーバッグ