



明るく元気な毎日へ

tento

[おてんと]

2022年
9月1回22号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/29	30	31	9/1	2
商品配達	9/5	6	7	8	9
特別企画商品配達	9/12	13	14	15	16

おいしい
便り

南房総の新米とたまご



百姓屋敷じろえむ
すぎな舎

新米

三芳村
蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ

- 459 白米 2kg 950円(税込1026円)
- 460 白米 5kg 2300円(税込2484円)
- 461 玄米 5kg 2200円(税込2376円)

千葉県南房総市の自然を守るために立ち上がった生産者グループ「三芳村蛭まい研究会」から、新米が届きました。美しい田園風景が広がる三芳村の、蛭の灯がいつまでも消えることがないようにとの願いを込めて「蛭まい」の名前が付けられたそうです。今回は、同じ南房総市の百姓屋敷じろえむ/すぎな舎さんの平飼い有精卵で、卵白をふわふわメレンゲにしたTKGを作ってみました。いつもの卵かけご飯にちょっとひと手間加えるだけで一味違う、新食感の味わい深い、進化系T「卵」K「かけ」G「ご飯」を作ってみませんか？



106
平飼い有精卵10個
10個 590円(税込637円)



やまゆり生活協同組合40周年記念にむけてこの度は創立40周年を迎えられ、まことにおめでとうございませう。この日を迎えることができましたことは、ひとえに理事長をはじめ、組合運営に関わる皆様の並々ならぬ御尽力の成果とお慶び申し上げます。

ひとくちに40年と申しますが、昨今のように社会情勢の変化の激しい世の中で、一つの組合が生きつづけるということは並大抵のことではございません。御組合につきましても、いくつかの困難があり、そのたびに人知れぬご苦労と工夫があったことと拝察いたします。御組合がこれからも信念のもと築いた伝統を生かし、人材を生かしながら、一丸となってさらなる飛躍をとげられんことを祈念いたしまして、お祝いの言葉とさせていただきます。

農事組合法人 三芳村蛭まい研究会 代表理事 大久保 康廣

百姓屋敷じろえむ・稲葉芳一さん



南房総市山名の里山の中にある築300年の母屋を持つ代々続く農家に生まれた14代目の稲葉さんは、父親の代から無農薬で野菜を作り始め、その意思を次いで、無農薬で米や野菜を作り続け、新たに養鶏と百姓屋敷じろえむ(レストラン)を始められました。「じろえむ」とは、明治まで稲葉家で代々引き継がれてきた名前「治郎右衛門(じろうえもん)」の略で、昔からじろえむと呼ばれ親しまれているそうです。

すぎな舎・川合淳一さん



千葉県出身の川合さんは、平成27年千葉市の会計事務所を退職し館山市に移住。平成28年から30年に南房総市山名の「百姓屋敷じろえむ」で農業研修を受け、その縁で養鶏業を営んでいた大井茂氏より養鶏業を引き継ぎ、平成30年館山市から南房総市山名に引っ越し「すぎな舎」を開業。平成31年1月には館山市北条に税理士事務所を開業し、税理士としても地域の仲間たちに経営アドバイスをを行い信頼されています。

伝統の技と京の味を伝える
京都やま六の漬魚

5
ページ



製造工程での衛生管理や原料から出荷までの品質管理をさらに充実させ、原材料を含む食品安全性情報管理体制を整え、常に安全で美味しい製品作りを行っています。

伝統の醸造法で味噌を作る
ヤマキ醸造のお漬物



8
ページ

有機野菜をヤマキ醸造特製調味料で漬け込んだ、化学調味料や保存料を使用しないこだわりのお漬物です。

お彼岸準備と敬老の日のお祝品各種

今年のお彼岸は、9月20日(火)～26日(月)、敬老の日は9月19日(月)です。昔から続く日本らしい文化です。お彼岸用のお線香やおはぎ、プレゼントや手土産にもなる箱入り商品もご案内しています。



16
ページ



インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こころよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

朝のりんごは金! 箱買いで1日1個食べてしまおう♪

紅玉のように小ぶりで酸味があります



この時季の品種では一番人気♪
ほどよい酸味がほのかな甘みを引き立てます



113 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのりんご(あかね)
約4.5kg箱 **3000円**(税込3240円)
山形県米沢市の本田達義さん。果肉は純白で酸味があります。紅玉×ウースターペアメイン。

ジュースやジャムに「あかね」で作ったジャムは黄色ではなく白いジャムができます。皮ごとのジャムはきれいなピンク色になります。
ネオニコチノイド系の農薬不使用
114 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(津軽)
2.7kg **2500円**(税込2700円)
長野県松川町の宮下彰さん。褐斑病 変形

「種が入っているデラウェア」はとっても貴重。本来のデラウェアを味わえるのは組合員の特権♪



115 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(デラウェア)
1kg箱 **2000円**(税込2160円)
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤のジベレリンを使用しないため、種有り・大小玉がでるデラウェアです。

手軽に食べられる 今回限定

種なし皮ごと食べられる
シャインマスカット♪

直送 お届け 9/11~

低農薬 低化学肥料
佐々木農園(山梨県)
自宅直送ぶどう シャインマスカット
山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。皮ごと食べられる強い甘みのある種なしマスカットです。

116 2kg自宅直送
2kg(4房前後) **4500円**(税込4860円)
181651 3kg自宅直送
3kg(6房前後) **6000円**(税込6480円)
181663 4kg自宅直送
4kg(8房前後) **8000円**(税込8640円)

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いたします。
・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

冷たいアイスに♪



117 有機 JAS
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。
バナナココアアイス
バナナ1~2本、ココアパウダー小さじ2、豆乳/牛乳大さじ4
バナナをフォークでつぶして材料を混ぜて凍らせるだけ!

今回限定

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

今回限定

181845 無農薬 無化学肥料
神奈川農畜産物供給センタ(小田原市)
摘果みかん
500g **198円**(税込214円)
神奈川小田原市の青木義隆さん。早生みかんの摘果です。果実酒づくりやポン酢づくりなどに。

今回限定

181717 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。
119 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ミニトマト
180g **335円**(税込362円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。



181729 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
なす
300g前後 **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。小さめのものを4本でお届けする場合もあります。



120 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。



180658 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。



121 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。



122 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。



123 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
オクラ(角/丸)
100g **175円**(税込189円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



124 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県) /豆
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。



125 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県) /豆
おきたまの枝豆
300g **480円**(税込518円)
山形県高島町の高橋康浩さん他。

サッと炒めてすぐに食べるのがおすすめです

127 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。

180956 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。

今回限定

180968 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
100g **205円**(税込221円)
奈良県五條市の福谷龜義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります。

今回限定

180476 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。

今回限定

128 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。



129 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200円**(税込216円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



181638 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。



130 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。



131 有機 JAS
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。

食べやすくハムで巻いて♪

133 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)

134 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。

今回限定

135 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)

サッと味噌汁にも♪

136 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。

忙しい朝にご活用ください! そのまま焼いてテーブルやお弁当に♪



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と)
- 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からぬ必要はありません。油をし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。

*今まで規格に誤りがございました。600g前後の規格となります。

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。

181026 蔵 無化学肥料
長岡物産(静岡県) ◎3日
コーン入りグリル野菜(旬食材カット)
600g前後 **930円(1004円)**



137 蔵 無化学肥料
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(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。



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



138 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(322円)**
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



140 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
里いも
500g **330円(356円)**
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

181286 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町) / 落
ジャンボ生落花生
300g **668円(721円)**
神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘み強い「おおまさりネオ」。



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50分~1時間煮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。



141 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(397円)**
神奈川県中井町の大原好文さん。



142 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(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。



181006 低農薬 無化学肥料
石田観光農園(群馬県)
とうもろこし
1本 **230円(248円)**
群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。



143 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(248円)**
神奈川県中井町の大原好文さん。



144 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250円(270円)**
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。農薬・化学肥料不使用。



145 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **345円(373円)**
熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証農薬のみ使用]



146 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **275円(297円)**
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



147 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根
1本 **345円(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。



148 低農薬 無化学肥料
山崎隆弘(兵庫県)
玉ねぎ
800g前後 **445円(481円)**
兵庫県淡路市の山崎隆弘さん。



149 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(248円)**
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



150 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(397円)**
神奈川県平塚市の内田達也さん。



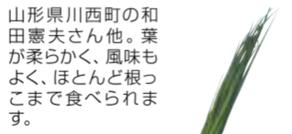
151 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
ミニかぼちゃ(ぼっちゃん)
約350g以上 **300円(324円)**
高知県四万十市の大石稷さん他。



152 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
かぼちゃ(味平)
1個 **730円(788円)**
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。味平という甘い品種。時間とともに粉質から粘質に変化。



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



180970 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **240円(259円)**



154 無農薬 低化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円(181円)**



155 蔵 無化学肥料
わ〜ふぁ道本(千葉県)
パクチー
30g **288円(311円)**
千葉県香取郡の篠塚正男さん。



181640 蔵 無化学肥料
北総ベジタブル(千葉県)
イタリアンパセリ
12g **238円(257円)**
千葉県芝山町の平山茂己さん他。



180981 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(178円)**
奈良県五條市の稲田均さん。



156 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円(149円)**
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



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



158 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(194円)**
神奈川県中井町の大原好文さん。



159 蔵 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円(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。



166 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125円(135円)**
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



163 蔵 無農薬
渡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円(246円)**
北海道厚保沢部町の渡田潤介さん。



164 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円(140円)**
長野県安曇野市の宮沢高一さん。



160
京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750円(810円)**
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。



161 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(680円)**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



162 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(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。



169 蔵 無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **265円(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。

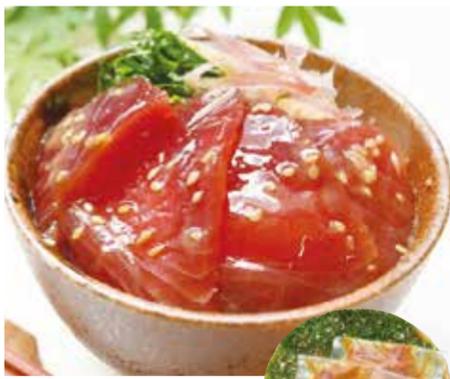


170 蔵 無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円(289円)**
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



171 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円(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。

どんぶりのご飯にのせるだけ!



原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉

172 凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
かつお味噌漬丼
80g×2 **530**円(税込)
572円

太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダシを合わせました。解凍後、どんぶりに。

キハダまぐろの旨みを味わってください 酸化防止剤不使用



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

173 凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 **398**円(税込)
430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。



175 凍
大六まぐろ ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **1000**円(税込)
1080円

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



176 凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津メバチマグロ赤身欄
150g **780**円(税込)
842円

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。筋が多少入ることがあります。



177 凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津パチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **680**円(税込)
734円

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

あっさりとした味わい。いろいろな食べ方で

太平洋で漁獲されたピンチョウマグロのお得な切り落としです。解凍後、刺身の他、表面を焼いてたたきなどに。



178 凍
大六まぐろ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ切り落とし
200g **600**円(税込)
648円

原材料/ピンチョウマグロ(台湾、太平洋)



179 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。

解凍するだけで 新鮮なあじのタタキを

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



180 凍
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g **389**円(税込)
378円(408円)

原材料/真あじ(長崎県)



181 凍
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320**円(税込)
346円

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



182 凍
共和水産 ◎90日以上
えんがわ刺身
40g **420**円(税込)
454円

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。



183 凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480**円(税込)
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。



184 凍
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420**円(税込)
454円

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。



185 凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550**円(税込)
594円

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



186 凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680**円(税込)
734円

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



187 凍
札幌中一 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **650**円(税込)
702円

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



188 凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358**円(税込)
387円

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



189 凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568**円(税込)
613円

原材料/ワカサギ(青森県)



揚げ物や煮物などに
青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。

南まぐろの希少な頭肉を ステーキで

天然南まぐろのカブト肉をカットしました。解凍後、焼いてください。



原材料/ミナミマグロ(インド洋)
190 凍
マストミ ◎15日以上
天然南まぐろカブト肉
300g **650**円(税込)
630円

特



191 凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **880**円(税込)
950円

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



192 凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **540**円(税込)
583円

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



193 凍
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **500**円(税込)
540円

北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



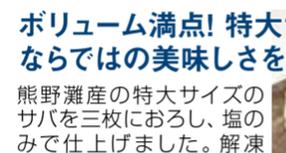
194 凍
東北トクスイ ◎90日以上
目鯛切身
3切(210g) **465**円(税込)
502円

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



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

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



196 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
特大塩サバ
1枚(240~300g) **398**円(税込)
430円

原材料/サバ(熊野灘)、食塩



197 凍
札幌中一 ◎90日
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。



198 凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **398**円(税込)
430円

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



199 凍 G調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **368**円(税込)
397円

北海道、青森産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)



ふわりとした白身、さっぱりとした脂がひろがります



200 凍
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚(150g) **540**円(税込)
583円

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



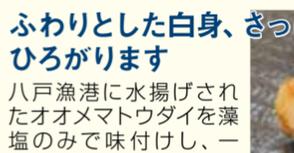
201 凍
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鱈一夜干し
1枚(約140g) **498**円(税込)
538円

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



202 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **440**円(税込)
475円

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



203 凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切 通常本体(約140g) **448**円(税込)
464円

原材料/オオマトウダイ(天皇家山海域)、食塩



204 凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398**円(税込)
430円

青森産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



脂のりがよく、しっとりとした食感

脂のりがよく、しっとりとした食感

ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



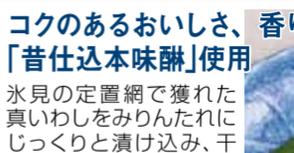
205 凍
東北トクスイ ◎90日以上
にしん一汐干し
4枚(200g) **368**円(税込)
397円

原材料/にしん(ノルウェー)、食塩



206 凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラ一夜干し
200g(20~23尾) **395**円(税込)
427円

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、塩漬のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。



207 凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバミリン干し
2枚 **368**円(税込)
397円

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醂」使用

氷見の定置網で獲れた真いわし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。

208 凍 G不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **328**円(税込)
354円

原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

歩み続けて八十余年
心京々味
京の白味噌西京漬

【特徴】
西京味噌は塩分濃度が5%しかなく、最も低塩な味噌のため、素材の味を活かします(仙台みそ、信州みそ、八丁みそは10%前後)。その半面、米麹による糖度が高い米みそです。

- ◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶妙な風味を味わっていただくもの。
- ◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。
- ◆選り抜かれた魚に味噌の旨みが生じつくりとしみ込んで豊かな風味が創り出されます。
- ◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

口当たりのやわらかい酒粕の香り

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

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

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

脂のったサワラと甘めの西京味噌がよく合います

東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

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

生姜の香りとずっさりとした辛さ

ニュージーランド産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌液に漬け込み熟成させました。

211 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 銀ひらす生姜みそ漬
2切(160g) 450円(税込) (486円)

脂のったしまほっけと特製タレがよく合います

原材料/しまほっけ(アメリカ)、みりん、還元水飴、醤油、砂糖、酵母エキス

212 凍 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
しまほっけみりん漬け
3切(180g) 398円(税込) (430円)

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

塩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

213 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。

214 凍 G調味料
淡水産 ◎15日以上/米
無添加明太子(上切)
180g 980円(税込) (1058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熟成させました。解凍してください。

215 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。

216 凍
パプアニューギニア海産 ◎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)

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。

217 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) 778円(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。

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

原材料/真イカ(青森県)

塩茹でや焼き物などに
八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。

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

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。

220 凍
札幌中一 ◎45日以上/え
北海道のシーフードミックス
200g 680円(税込) (734円)

北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。

牡蠣めしに
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。

原材料/真がき(兵庫県播磨灘)

221 凍
播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身) 特
140g 通常本体 (6~9粒) 720円(税込) (778円)

222 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。

223 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。

224 蔵
藤本水産 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g 398円(税込) (430円)

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

225 蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g 298円(税込) (322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

226 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 500円(税込) (540円)

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。

227 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。

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

アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

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

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

230 凍 G調味料
おおさき町加工組合 ◎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。

ごはんによく合います
八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

原材料/いわし(青森県八戸)、醤油、砂糖、水飴、生姜

231 凍 G不使用
ヤイチ ◎60日以上/豆・麦
いわし生姜煮 特
2本(100g) 通常本体 285円(税込) (308円)

232 凍
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イワシのスパイシーフライ
3枚(150g) 298円(税込) (322円)

国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

233 凍 G不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライカレー風味
5枚(200g) 470円(税込) (508円)

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

234 凍
パプアニューギニア海産 ◎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。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手

原材料/ズワイガニ(北海道網走)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩

235 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か
パーティー用カニクリームコロッケ
10個(260g) 980円(税込) (1058円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

本格バイオンが美味しさの決め手

原材料/平目バイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、尻尻昆布、かつおだし、サフラン

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

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

川崎北部水産加工
ネタの良さは折り紙付き!
9月2日

237 凍
川崎北部水産加工
旬のおまかせ寿司種セット
5種(各4切) 1570円(税込) (1696円)

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

あとは海苔と酢飯と野菜を用意すれば太巻きに
9月2日

原材料/煮穴子(国産)、かんぴょう(国産)、椎茸(国産)、出し巻き卵、醤油、砂糖、みりん、酒、カツオ昆布だし

238 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・豆・麦・米
太巻きの具
2本分(約180g) 680円(税込) (734円)

すべて手造りの煮穴子、かんぴょう煮、椎茸煮、だし巻き玉子が入った、太巻きの具のセットです。[GMO飼料不分別]

239 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)

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]

240 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
広島産カキフライ
150g(5~6個) 500円(税込) (540円)

1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

担当者おすすめ

レシピ
カシ合
レヤ挽
ーキ肉
風シと
味ヤ
炒キ
め野
菜の



材料 牛豚合挽肉 50g～キャベツ 適量 長ネギ 短1本 塩、胡椒 各適量 有機カレー粉 大1 へんこ一番絞りごま油 大1
作り方 ①キャベツはざく切り、ネギは斜め切りにする。②フライパンに植物油(分量外)をひき、ネギを軽く炒める。③挽肉とキャベツを加え塩胡椒を振ったら、ごま油、カレー粉を入れ、サッと炒めて完成。

野菜の歯ごたえと、スパイスの風味で、朝ご飯で脳も覚ましたい方にオススメのレシピです。今回お買い得で使いやすい牛豚合挽肉と併せてぜひお試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)



特 241 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g 通常本体 680円 税込 670円 (724円)



242 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)



243 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)



244 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)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



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



253 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚ロースブロック 400g 1025円(税込1107円)



302 とりがらスープ



254 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)



245 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)



246 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)



247 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚ヒレ一口カツ用 150g 635円(税込686円)



248 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚スペアリブ 300g 685円(税込724円)



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



256 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚挽き肉(餃子用) 200g 通常本体 310円 税込 298円(322円)



249 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680円)



250 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)



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



262 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏もも肉 200g 398円(税込410円)



263 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)



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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



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



496 レーズン(干しぶどう)3袋



258 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)



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



262 秋川若鶏もも肉 特



266 凍 秋川牧園 ◎270日 秋川若鶏ももムネ切身(バラ凍結) 350g 655円(税込707円)



259 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)



260 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)



261 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)



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



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



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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



270 蔵 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) 1980円(税込2138円)



274 国産 瑞穂農場 国産みずほ合挽肉 特



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

国産熟成牛 (北海道)



275 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)



279 国産 知床興農ファーム 牛豚合挽肉 特



276 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産熟成牛カレーシチュー用 200g 935円(税込1010円)



272 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)



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



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



277 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)



278 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)



279 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産牛豚合挽肉 250g 通常本体 825円 税込 800円(864円)

ほのかな燻製の香りと
旨みがとても上品です



281 **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〕

お好みの野菜と一緒に
炒めても美味しいです



282 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムブロック
80g **460円**(税込497円)
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〕

ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー **大特価**



285 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
徳用皮なしベビーウインナー
240g **520円**(税込562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〕

280 **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〕

284 **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〕

286 **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〕



283 **凍結** **G不使用**
丹沢農場 ◎60日以上/豆・麦・米
丹沢豚レバー焼肉用(味付)
200g **338円**(税込365円)
新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕



287 **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〕



288 **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〕



289 **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〕



290 **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
120g **645円**(税込697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〕

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〕

291 **凍結** **G不使用**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **680円**(税込734円)



292 **凍結** **G不使用**
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚バラなんこつスペアリブ
230g **360円**(税込389円)
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕



293 **凍結** **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〕



294 **凍結** **G不使用**
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **330円**(税込356円)
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**
良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



295 **凍結** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込626円)
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕



296 **凍結** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込646円)
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕



297 **凍結** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **460円**(税込497円)
豚挽肉を使い、やさしく味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕



298 **凍結** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円**(税込646円)
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

凍ったままトースターで
温めるだけ!



299 **凍結** **G不使用**
秋川牧園 ◎12ヶ月/乳・麦・米
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **528円**(税込570円)
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



300 **凍結** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込778円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



301 **凍結** **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〕



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

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます



307 **凍結** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込518円)

飛鳥食品の手作り本格点心



308 **凍結** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円**(税込860円)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った
本格中華!



303 **凍結** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる回鍋肉
110g **378円**(税込408円)
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもジューシーで柔らかい
お弁当サイズのミニメンチカツ



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



305 **凍結** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとりに南蛮
200g **430円**(税込464円)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



310 **凍結** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **550円**(税込594円)
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

価格改定しました



309 **凍結** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **398円**(税込430円)
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〕

価格改定しました

311 **凍結** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **415円**(税込448円)
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

価格改定しました

312 **凍結**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **410円**(税込443円)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

ソーセージ入りの懐かしいパスタ



原材料/めん[スバゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油]、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイズ(イタリア)、トマト)ケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ポークエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コショウ

313 凍 G調味料
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **525円(税込)** (567円)
ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

まろやかでコクのあるトマトクリームソース



原材料/有機マカロニ(イタリア)、玉ねぎ、鶏肉、ナチュラルチーズ、トマトペースト、牛乳、海老、いか、バター、チキンエキス、菜種油、にんにく、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩

314 凍 G不使用
大進食品(番掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンのトマトソースグラタン
2個(340g) **560円(税込)** (605円)
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

315 凍 G不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
4個(120g) **360円(税込)** (389円)
ジューシーな挽き肉を熊本県産の連根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

316 凍 G調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円(税込)** (389円)
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚・卵GMO飼料不分別〕

317 凍 G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。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

318 凍 G不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円(税込)** (378円)
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

323 G調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **250円(税込)** (270円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

324 G調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **250円(税込)** (270円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

325 凍 G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(税込)** (410円)
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんにく、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〕

326 凍 G調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円(税込)** (518円)
北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

327 凍 G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。

328 凍
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円(税込)** (430円)
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

332 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

333 凍
山本食品 ◎180日以上/そ
生冷凍長野産十割そば
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。

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

329 凍
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580円(税込)** (626円)
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

330 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。

331 凍 G不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **600円(税込)** (648円)
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

335 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン鰹醤油
120g×2 スープ付 **360円(税込)** (389円)
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

336 蔵 G調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円(税込)** (376円)
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。

337 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 冷し中華(醤油味)
120g×2 **350円(税込)** (378円)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ **特**
鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。〔GMO飼料不分別〕

338 凍 G不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麺
280g **378円(税込)** (397円)
原材料/めん[小麦粉、小麦たんぱく、食塩、乾燥卵白、かんすい]、野菜[小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、生薑、にんにく]、鶏肉、醤油、ごま、豚脂、豚骨白湯、甜麺醬、チキンエキス、菜種油、豆板醬、発酵調味料、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、コショウ

339 蔵 G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。

340 蔵 G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。

カリッと揚がって軽い食感、香ばしく風味豊かな小麦の味わい **特**
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

341 蔵
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260円(税込)** (270円)
原材料/小麦粉(岩手県、北海道)、食塩

346 蔵
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの小梅干し
120g **450円(税込)** (486円)
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた小梅を「あらしお」を使って漬け込みました。

347 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
国産とりごぼうご飯の素
170g(2合用) **650円(税込)** (702円)
山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。〔GMO飼料不使用〕

348 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円(税込)** (410円)
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ

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

しその香りや生姜・みょうがなど香味野菜の自然な風味

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

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

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

349 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **260円(税込)** (297円)
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりとった佃煮です。

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

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

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

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

354 蔵
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **236円(税込)** (255円)
カナダ産の薄えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

山上蒲鉾店
価格改定のご案内
原料全般の高騰はじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より全商品価格を改定しました。

ぐち70%の歯ごたえと風味のある板かまぼこ



356 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900円**(税込) (972円)
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。



357 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **330円**(税込) (356円)
グチとたらを使った贅ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。



358 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込) (367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:シリコン使用〕



359 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300円**(税込) (324円)
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコン使用〕

朝食におすすめ!
丸ごといわし つみれ汁
材料(2人分)
いわしつみれ……1パック
乾燥わかめ……適宜
だし……2カップ
塩……少々
しょうゆ……少々
刻みネギ……適宜
姫なると……適宜

作り方
①鍋にだし汁を入れ火にかけます。いわしつみれを入れ、煮立てたら乾燥わかめを入れ、最後にしょうゆをたらします。
②お好みで刻んだネギと姫なるとを加えて出来上がりです。(塩味は調整してください)

363 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
9個 **210円**(税込) (227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:シリコン使用〕

原材料/魚肉(いわし)、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩



355 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・米
夏おでん
430g **580円**(税込) (626円)
冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。〔GMO飼料不分別〕



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)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと煮てくください。



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〕



ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ
おまとも 特価



371 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 通常本体 **275円**(税込) (286円)
山陰地方で水揚げされたエン、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。



372 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎45日以上/豆
毎日だいで(大豆の水煮)
120g **210円**(税込) (227円)

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



366 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚げ
100g **340円**(税込) (367円)
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの商品です。



367 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・荀・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。



368 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) (419円)
スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
369 蔵G調味料
6本(約85g) **210円**(税込) (227円)
370 2パック 蔵G調味料
6本(約85g) 通常本体 ×2 **420円**(税込) (430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〕



374 蔵G調味料
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。



375 蔵G調味料
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円**(税込) (194円)

376 蔵G調味料
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) (216円)

丸和食品
価格改定のご案内
原料全般の高騰はじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より商品価格(一部商品据え置き)を改定しました。

青大豆の旨みを逃がさず寄せました



384 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250円**(税込) (270円)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の旨みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。



378 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円**(税込) (194円)
甘みの強い「トヨムス」[リュウホウ]を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤は不使用。



380 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円**(税込) (205円)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にがり使用。消泡剤は不使用。



388 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) (194円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



377 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **315円**(税込) (340円)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せました。さらさらかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。〔放)不検出 <2.1<2.3〕



379 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)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せました。さらさらかめに仕上げました。消泡剤は不使用。〔放)不検出 <2.1<2.3〕



381 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 通常本体 **195円**(税込) (194円) **180円**(税込) (194円)
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤は不使用。



382 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195円**(税込) (211円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



389 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円**(税込) (248円)
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



383 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)
330g 通常本体 **395円**(税込) (416円) **385円**(税込) (416円)
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。



385 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g **331円**(税込) (357円)
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

390 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円**(税込) (205円)

調理しやすい大きさの便利な厚揚げ!
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。

391 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **230円**(税込) (248円)

じっくりと味を染み込ませました!

392 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **357円**(税込) (386円)
木綿豆腐をしっかりと水を含ませ、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。〔放)不検出 <2.1<2.3〕

393 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おさつがんも
2枚 通常本体 **280円**(税込) (292円) **270円**(税込) (292円)
国内産丸大豆で作った生地に、旬のさつまいもをメインに具の野菜はすべて生野菜を使用したがんもです。

394 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
いんげんがんも
20g×5 **270円**(税込) (292円)
具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いつものよいいんげんのシャキシャキとした食感を楽しくください。

395 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・米・小麦
味付がんもどき
8個 通常本体 **220円**(税込) (221円) **205円**(税込) (221円)
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。

392 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(だだちや豆)
2枚 **462円**(税込) (499円)
除草剤を使用せずに栽培された、山形県産だだちや豆を使用。オーブントースターや網焼きで加熱してください。

396 蔵G不使用
大豆屋 ◎45日以上/豆・小麦
赤大豆煮豆
140g **310円**(税込) (335円)
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。

カップ入りだから
そのままOK

おまとも
特価



原材料/大豆(北海道産スマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、海苔、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 240円(税込)
タレ・カラシ付 **230円(248円)**

398 W規格
30g×3×2 通常本林 460円(税込)
タレ・カラシ付 **420円(454円)**
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

仕込む日の朝に大豆を
ひき割り仕上げています

おまとも
特価



原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、海苔、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 180円(税込)
タレ・カラシ付 **180円(194円)**

403 W規格
30g×2×2 通常本林 360円(税込)
タレ・カラシ付 **330円(356円)**
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。



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



405 蔵 G不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 153円(税込)
宮城県南の方町砥落(とおとし)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。



406 蔵 G不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 167円(税込)
北海道の美味しいスマル小粒大豆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。



401 蔵 G不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g 120円(税込)
120円(130円)

402 蔵 G不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g 120円(税込)
120円(130円)

407 蔵 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)
185円(200円)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

ちょうど良い厚みが嬉しい食パン



原材料/国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) 通常本林 298円(税込)
288円(311円)
角型の食パンの8枚切です。岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!

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

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

ほのかな甘みがくせになるあきのこない味

国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 120円(税込)
120円(130円)

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

408 蔵
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) 290円(税込)
290円(313円)

414 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)
120円(130円)

410 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)
275円(297円)

411 蔵
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)
400円(432円)

413 蔵 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)
240円(259円)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

415
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)
460円(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】

416 蔵
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(焙煎玄米)6枚
1斤(6枚) 450円(税込)
450円(486円)
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉(長野県)、ホシノ天然酵母、食塩



417 蔵
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 300円(税込)
300円(324円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母



418
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 370円(税込)
370円(400円)
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ



423 凍
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神はちみつパン
150g 330円(税込)
330円(356円)
小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩



422 凍
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 435円(税込)
435円(470円)
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩



419 蔵
サンタハウス ◎6日/麦
黒ゴマクッペ
1個 352円(税込)
352円(380円)
国産小麦粉(長野)、天然酵母、有機黒ゴマ(ボリビア)、塩(海の精)

ほのかな
紅茶の香りのパン♪



7~9月限定
原材料/小麦粉(九州・北海道)、牛乳、グラニュー糖、ホシノ酵母、無塩バター、食塩、紅茶葉(南インド)【乳GMO飼料不分別】



426 蔵 G不使用
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g 490円(税込)
490円(529円)
小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザーブ(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー【乳製品GMO飼料不分別】



420 蔵
サンタハウス ◎5日/乳・麦・米
ピリ辛ピザ
1個 360円(税込)
360円(389円)
国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉【乳製品GMO飼料不分別】



424 凍
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神レザンノア
1個(約200g) 445円(税込)
445円(481円)
小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩



421 凍
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ソフトフランス
350g 405円(税込)
405円(437円)
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩



425 蔵 G不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
五穀アンパン
1個(約90g) 190円(税込)
190円(205円)
五穀粉、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ酵母、砂糖、バター、食塩、くるみ(兵庫県)【乳製品GMO飼料不分別】

427 蔵 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)
290円(313円)
有機紅茶葉を入れミルクたっぷりの生地をキューブ型に入れ焼き上げました。

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/植物性油脂(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)
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 通常本林 300円(税込)
290円(313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。



430
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
220g 600円(税込)
600円(648円)
愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。



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。
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g 2150円(税込)
2150円(2322円)



431 蔵 G不使用
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
160g 440円(税込)
440円(475円)
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。【乳製品GMO飼料不分別】



カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g 690円(税込)
690円(745円)

時間のない
忙しい朝には…



原材料/有機JAS認定玄米、有機JAS認定砂糖
ムソー ◎5ヶ月以上/米
玄米フレークフロスト
150g 通常本林 360円(税込)
350円(378円)
有機JAS認定玄米以外何も使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。



435 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 通常本林 280円(税込)
270円(292円)
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るやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】



437 G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 530円(税込)
530円(572円)
淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。



436 G不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g 160円(税込)
160円(173円)
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。【GMO飼料不分別】



438 G不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 550円(税込)
550円(594円)
岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。【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段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕



産直たまご (ピンク玉又は赤玉)

- 103 10個 (MS~Lサイズ) **340円** (税込367円)
- 104 6個 (MS~Lサイズ) **230円** (税込248円) (放) 不検出 <2.0<2.2

産直たまご生産者のみなさま

価格改定しました
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

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育った鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕



106 百姓屋敷

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎
平飼い有精卵10個
10個 **590円** (税込637円) (放) 不検出 <2.2<2.5

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〕



- 107 よつ葉牛乳 1ℓ **260円** (税込281円) (放) 不検出 <2.1<2.1
- 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **268円** (税込289円) 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕



- 109 ブラウンスイス牛乳 500ml **230円** (税込248円)
- 110 山地酪農牛乳 1ℓ **398円** (税込430円) 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。〔GMO飼料不使用〕



- 111 那須の美味しい牛乳 1000ml **380円** (税込410円)
- 112 美味しい低脂肪乳 1000ml **330円** (税込356円) 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。〔GMO飼料不使用〕



- 439 よつ葉カフェオレ 200ml **100円** (税込108円)
- 440 よつ葉カフェオレ 1000ml **260円** (税込281円)



- 441 飲んでやさしいヨーグルト 500ml **195円** (税込211円)
- 442 飲んでやさしいヨーグルト 1000ml **330円** (税込356円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



- 443 よつ葉ヨーグルトブレンド 250g **160円** (税込173円) (放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



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〕

- 452 よつ葉シュレッドチーズ 250g **520円** (税込562円) (放) 不検出 <2.1<2.1

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



- 447 よつ葉濃厚ヨーグルトブレンド 80g **145円** (税込157円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 448 よつ葉ヨーグルト 90g×3個 **215円** (税込232円) 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕



- 449 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **270円** (税込292円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 451 牧場のカスタードプリン 100ml **225円** (税込243円) 新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。〔乳卵GMO飼料不使用〕



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



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



- 455 南箱根のモッツアレラチーズ 100g **585円** (税込632円) (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 456 よつ葉バター(加塩) 150g **305円** (税込329円) 十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。〔GMO飼料不分別〕



- 457 よつ葉生クリーム 200ml **362円** (税込391円) 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕



- 458 丹那生クリーム 200ml **435円** (税込470円) 丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕

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

- 459 白米 2kg **950円** (税込1026円)
- 460 白米 5kg **2300円** (税込2484円)
- 461 玄米 5kg **2200円** (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

- 468 白米 5kg **2900円** (税込3132円)
- 469 玄米 5kg **2660円** (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

181298 無農薬無化学肥料

ライスロッジ大湯 /米
古代米 あさむらさき 500g **980円** (税込1058円)

秋田県 ライスロッジ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 462 白米 2kg **1560円** (税込1685円)
- 463 七分胚芽米 2kg **1560円** (税込1685円)
- 464 白米 5kg **3500円** (税込3780円)
- 465 七分胚芽米 5kg **3500円** (税込3780円)
- 466 玄米 5kg **3250円** (税込3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

- 467 白米 5kg **2850円** (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

庄内ササニシキ JAS

- 470 玄米 2kg **1500円** (税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 471 白米 5kg **2650円** (税込2862円)
- 472 玄米 5kg **2430円** (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 473 白米 5kg **2650円** (税込2862円)
- 474 玄米 5kg **2430円** (税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

- 475 もち米 2kg **1100円** (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

181304 創健社 360日
岩手県産 もちきび 170g **650円** (税込702円)

181316 創健社 360日
岩手県産 うるちひえ 170g **530円** (税込572円)

181328 ミエハク 6ヶ月以上
押麦 800g **510円** (税込551円)

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

- 476 白米 5kg **3400円** (税込3672円)
- 477 玄米 5kg **3280円** (税込3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

- 478 白米 5kg **2660円** (税込2873円)
- 479 玄米 5kg **2430円** (税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

181330 無農薬無化学肥料
ライスロッジ大湯 /米
米ぬか 400g **280円** (税込302円)

181341 マルアイ食品 1年/米
補充用熟成ぬか 1kg **198円** (税込214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

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

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

480 凍 G不使用 井村屋 箱・オーガニックあずきバー 60ml×6本 550円(税込) (594円) 井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

481 凍 G調味料 岩手阿部製粉 ◎90日以上/米 もち料理シリーズあんもち 200g 460円(税込) (497円) こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

482 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 もち料理シリーズずんだもち 200g 460円(税込) (497円) ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

483 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) ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

風味豊かな山形産リンゴがたっぷり! シャクシヤクとした食感を感じるゼリー!



原材料/りんご(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

487 凍 アルマテラ ◎3ヶ月以上 国産果実の贅沢ゼリーりんご 145g 295円(税込) (313円) 白砂糖を使用せず有機アガベシロップを使用しています。香料不使用なので果物本来の優しい味をお楽しみいただけます。

484 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) 馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

485 G不使用 サンコー ◎2ヶ月/豆・麦・米・え 小魚スナック 55g 250円(税込) (270円) 馬鈴薯でんぶん、植物油(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムシ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

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



489 凍 G不使用 東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆 温州みかん寒天ゼリー 130g 300円(税込) (324円) 水飴、甜菜糖(北海道)、温州みかん濃縮果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、食用なたね油、大豆レシチン

490 凍 G不使用 東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆 完熟梅ゼリー 130g 350円(税込) (378円) 水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

493 凍 G不使用 石崎 幸寛 ◎20日以上 干しいも(栃木県・石崎農園) 150g 570円(税込) (616円) 風味豊かでむっちりとした食感の干しいも(栃木県)

はちみつはやさしい甘さ、隠し味の生姜パウダーで後味あっさり



原材料/さつまいも(九州産)、植物油、砂糖、生姜、はちみつ

495 凍 G調味料 丸メ ◎60日以上 極細黄金芋けんぴ 135g 435円(税込) (470円) 南九州産(鹿児島県産/宮崎県産)のさつまいも(黄金干がん)を100%使用した極細カットの芋けんぴです。

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

491 凍 G不使用 味楽園 ◎6ヶ月以上/落 落花生ようかん 130g 340円(税込) (343円) 通常本体 砂糖(北海道)、生あん、落花生ペースト、寒天

492 凍 G不使用 しみず食品 ◎30日/卵・麦・米 黒糖入りパンケーキ 6個 390円(税込) (421円) 小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醗酵調味料(味の母)、植物油、重曹[卵GMO飼料不分別]

494 凍 G不使用 イルローザ ◎20日以上/乳・麦 ラスクパリジャン・バナナ 14枚(2枚×7袋) 800円(税込) (864円) パニラの甘い香りとラスク独特のサクサクとした食感

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ ノーワックス、無燻蒸だから安心です



496 凍 ねオファーム ◎6ヶ月 レーズン(干しぶどう)3袋 120g×3 984円(税込) (971円) 通常本体 天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーなおいしさです。

497 ねオファーム ◎6ヶ月 ドライブルーベリー 40g 510円(税込) (551円) ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

498 ねオファーム ◎6ヶ月 アーモンドロースト 50g 448円(税込) (484円) アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

499 ねオファーム ◎6ヶ月 松の実3袋 30g 通常本体 ×3 1404円(税込) (1178円) 中国産松の実

500 ねオファーム ◎12ヶ月 赤レンズ豆 120g 215円(税込) (232円) トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるチョコレートがとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、パニラビーンズエクストラクト [卵GMO飼料不分別] [乳GMO飼料不分別]

501 凍 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 弁天堂エクレア 2個 580円(税込) (626円) 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです



原材料/卵(徳島県)、てんさい糖(北海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、はちみつ [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

502 凍 G不使用 弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦 弁天堂・昔ながらのロールケーキ 1個(約9cm) 720円(税込) (778円) 卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



503 凍 G不使用 菓房はら山 ◎90日/卵・米 季節の上生菓子 4種(各1個) 1200円(税込) (1296円) 秋桜/砂糖(北海道)、白隠元、小豆、山芋、赤魚、南瓜白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉 玉菊/砂糖(北海道)、白隠元、白玉粉、もち米、鶏卵寒天、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 茜空/砂糖(北海道)、白隠元、鶏卵、小麦粉、うるち米、南瓜、赤魚、寒天 青栞/砂糖(北海道)、白隠元、小豆、白玉粉、もち米、粉末緑茶、寒天、山芋、ほうれん草、馬鈴薯澱粉、砂糖、白隠元、味基粉、寒天、紫芋、粉末緑茶、黒胡麻、シナモン、南瓜

むっちりとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です

504 凍 G不使用 菓房はら山 ◎120日/米 大福 40g×5 600円(税込) (648円) 砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

505 凍 菓房はら山 ◎60日/卵・麦 どんぼ焼皮 30g×5個 450円(税込) (486円) 砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹 [GMO飼料不分別]

山形県 庄内協同ファーム

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です

506 凍 G不使用 庄内協同ファーム ◎45日/米 ポン玄米砂糖無し 100g 290円(税込) (313円) うるち玄米(山形県庄内産)

507 凍 G不使用 庄内協同ファーム ◎90日/豆・米 玄米おこし 約150g 通常本体 390円(税込) (416円) 昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

508 凍 G不使用 庄内協同ファーム ◎90日/豆・米 米おこしモロヘイヤ入り 150g 390円(税込) (421円) うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

509 凍 庄内協同農産 ◎90日/米 玄米あられ 80g 280円(税込) (302円) もち米(山形県庄内産)、食塩

510 凍 G不使用 庄内協同農産 ◎90日/米 揚げ潮あられ 80g 295円(税込) (319円) もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

菱和園がお届けする有機のお茶

茶葉をいれて水出して2~3時間あまみのあるお茶ができます

原材料/有機緑茶(鹿児島)

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

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

1日のスタートに

さらりとした飲みごちの飲みきりサイズ

原材料/有機アーモンド

517 ミトク **ブリッジ アーモンドドリンク** 200ml **250円**(税込270円) ◎6ヶ月以上

乳、砂糖不使用の有機アーモンドドリンクです。

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

有機オーツ麦を主原料に作った穀物ドリンクです。牛乳や豆乳の代わりに。お料理にもお使いいただけます。

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

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

珈琲実験室

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

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

520 珈琲実験室 **リラックスティー・ダーズリン** 50g **450円**(税込481円) ◎1年以上

521 珈琲実験室 **リラックスティー・アッサム** 50g **450円**(税込481円) ◎1年以上

523 珈琲実験室 **ソフトブレンドコーヒー** 200g **690円**(税込745円) ◎12ヶ月

524 珈琲実験室 **豆** 200g **690円**(税込745円) ◎12ヶ月

180026 珈琲実験室 **コーヒー用無漂白ペーパー101** 1~2人用(100枚) **260円**(税込286円) ◎9月2回

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

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

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。

515 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

516 ネオファーム **アールグレイティー** 2.2g×25パック **498円**(税込538円) ◎2年

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

525 ジャマック **醗酵カシス(飲料)** 565ml **1890円**(税込2041円) ◎1年以上

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

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

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

527 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) ◎360日以上

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。

日頃からの備えに

非常時、災害時の備蓄用飲料水として

原材料/天然水(徳島県)

181377 きとうむら **山の湧水(6本入)** 1800ml×6本 **2520円**(税込2722円) ◎3年以上

徳島県木頭地域に位置する山頂付近の湧水を低温殺菌およびフィルター除菌で風味を損なわずにパックした弱アルカリ性の天然水です。紙パック入りです。

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

181353 箱 **箱 緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

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

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

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

181687 光食品 **国産有機野菜ジュース** 125ml×18本 **2829円**(税込3055円) ◎1年

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

181699 光食品 **ぶどうサイダー+レモン** 250ml×30缶 **4000円**(税込4320円) ◎1年

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

181705 光食品 **ヒカリ オーガニックジンジャーエール** 250ml×30缶 **3980円**(税込4298円) ◎1年

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。

181389 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

181390 ヤマキ **豆乳で元気** 125ml×24 **3840円**(税込4147円) ◎4ヶ月以上/豆

秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)

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

本品1袋に水400~500cc位の水でうすめて沸かしてください。冬は温かく、夏は冷して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。

181419 西平酒造 **黒糖焼酎 珊瑚** 1800ml **2380円**(税込2618円) ◎240日

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

181420 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(甘口)** 720ml **1400円**(税込1540円) ◎9月2回

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

181432 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(甘口)** 720ml **1400円**(税込1540円) ◎9月2回

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

スプレーしてからペーパー類や清潔な布でふき取ってください

シャボン玉本舗 **ふきふきせっけん** 300ml **860円**(税込946円) ◎181470 詰替

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

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄性に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

181481 ポーソー油脂 **ニューライスター100** 3kg **960円**(税込1056円)

181493 ポーソー油脂 **カビ取り泡スプレー 詰替** 300ml **720円**(税込792円)

181500 木曾路物産 **セスキ炭酸ソーダ** 300g **345円**(税込380円)

181559 ティーブランニング **半透明ゴミ袋45リットル** 45ℓ×50袋入 **593円**(税込652円) ◎181559

65×80cm(厚さ0.02mm)

181560 ティーブランニング **結ばます半透明ゴミ袋45L** 50袋 **643円**(税込707円)

181572 ティーブランニング **手さげポリ袋** 100枚 **600円**(税込660円) ◎181572

たて54cm×よこ30cm

まあるい形もラップで簡単に

宇部フィルム **ポリラップ** 22cm×40m **158円**(税込174円) ◎181614

181626 30cm×20m **143円**(税込157円) ◎181626

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

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

181596 ティーブランニング **チャックさんフリーザー袋大** 30枚 **452円**(税込497円) ◎181596

厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

181602 ティーブランニング **チャックさんフリーザー袋小** 50枚 **452円**(税込497円) ◎181602

厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

価格改定しました

181511 丸富製紙 **芯有トレペ・ピュアブラウン8R** ダブル×8ロール **465円**(税込512円) ◎181511

価格改定しました

181523 丸富製紙 **ペンギン芯なしロール6R** シングル×6 **490円**(税込539円) ◎181523

価格改定しました

181547 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **380円**(税込418円) ◎181547

価格改定しました

181535 マスコ製紙 **ピュアティッシュ5箱** 200組×5箱 **485円**(税込534円) ◎181535

しっかり朝食!

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。

531 不使用
ヤマキ醸造
御用蔵田舎みそ
1kg **898円** (税込 **970円**)
◎1年/豆・米

532 不使用
桜中味噌店
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円** (税込 **1037円**)
◎6ヶ月/豆・米
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

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

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

537 不使用
近藤醸造
国産丸大豆醤油
1.8ℓ **760円** (税込 **821円**)

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

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

539 不使用
近藤醸造
めんつゆ
1ℓ **765円** (税込 **826円**)

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

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

9月2回

533 不使用
田中屋
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円** (税込 **594円**)
◎90日以上/豆
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

534 不使用
海の精
海の精国産特裁玄米味噌
1kg **1430円** (税込 **1544円**)
◎4ヶ月以上/豆・米

535 不使用
海の精
海の精国産特裁・麦味噌
1kg **1340円** (税込 **1447円**)
◎4ヶ月以上/豆

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

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

544 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **370円** (税込 **400円**)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

544 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **370円** (税込 **400円**)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

545 不使用
奄美瀬戸内
粉砂糖(黒砂糖)
300g **620円** (税込 **670円**)
◎1年

546 不使用
奄美瀬戸内
純黒糖(ブロック)
300g **550円** (税込 **594円**)
◎1年

547 不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240円** (税込 **259円**)
◎1年
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。

548 不使用
青い海
海の華(やししお)
300g **200円** (税込 **216円**)
◎1年
天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくった「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

553 不使用
平田産業
一番搾り純正なたね油
1250g **920円** (税込 **994円**)
◎270日以上

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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

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

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

550 不使用
大和川酒造店
蔵の素(料理酒)
720ml **1000円** (税込 **1100円**)
◎1年
料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

551 不使用
都錦酒造
みやこの料理酒
500ml **710円** (税込 **767円**)
◎1年6ヶ月/米
島根県出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

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

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

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

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

高橋ソース 価格改定のご案内
原料全般の高騰はじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より全品価格を改定しました。

559 不使用
高橋ソース
中濃ソース
300ml **340円** (税込 **367円**)
◎1年以上/豆・麦・米
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、焼そばなどにもご使用いただけます。

560 不使用
高橋ソース
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **380円** (税込 **410円**)
◎1年以上/豆・麦・米

561 不使用
高橋ソース
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **380円** (税込 **410円**)
◎1年以上/豆・麦・米

564 不使用
高橋ソース
やまゆりのトマトケチャップ
300g **345円** (税込 **373円**)
◎9ヶ月以上/米
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。

559 不使用
高橋ソース
中濃ソース
300ml **340円** (税込 **367円**)
◎1年以上/豆・麦・米

560 不使用
高橋ソース
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **380円** (税込 **410円**)
◎1年以上/豆・麦・米

561 不使用
高橋ソース
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **380円** (税込 **410円**)
◎1年以上/豆・麦・米

ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ♪

562 不使用
創健社(高橋ソース)
有機ピザソース(チューブ)
180g 通常本価 **350円** (税込 **378円**)
◎9ヶ月以上
南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

563 不使用
創健社
全粒粉入りピザミックス
200g 通常本価 **350円** (税込 **378円**)
◎90日以上/麦
国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

565 不使用
ナガノトマト
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **250円** (税込 **270円**)
◎12月以上
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

566 不使用
ななくさの郷
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520円** (税込 **562円**)
◎6ヶ月/卵
みよし村の平飼い有機卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りしました。〔GMO飼料不使用〕

567 不使用
高橋ソース
有機イタリアンドレッシング
200ml **410円** (税込 **443円**)
◎180日以上/米
有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

568 調味料
創健社
えごま一番和風ドレッシング
150ml **450円** (税込 **486円**)
◎180日以上/豆・麦
圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだして作った和風ドレッシング。

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

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

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

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

フレック状になって いるから使い易い!

569 不使用
せいふてい
カレールー
150g (約7皿分) **270円** (税込 **292円**)
◎180日/豆・麦・米

570 不使用
せいふてい
中辛
150g (約7皿分) **270円** (税込 **292円**)
◎180日/豆・麦・米

571 調味料
創健社
ハヤシライスルー
115g **352円** (税込 **380円**)
◎180日以上/豆・麦
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

572 不使用
風と光
オーガニックヴィーガンカレー
150g (約5皿分) **670円** (税込 **724円**)
◎3ヶ月以上/麦
甘味に有機ぼどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレーです。

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

572 不使用
風と光
オーガニックヴィーガンカレー
150g (約5皿分) **670円** (税込 **724円**)
◎3ヶ月以上/麦

担当者おすすめ レシピ

575 不使用
東京フード
おろしにんにく
40g **380円** (税込 **410円**)
◎135日以上/豆
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

573 不使用
富貴食研
富貴の中華うま煮の素
130g (2~3人前) **330円** (税込 **356円**)
◎4ヶ月以上/豆・麦・米
純植物性の中華うま煮の素です。昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

574 不使用
富貴食研
富貴のジャージャー麺の素
130g (2人前) **330円** (税込 **356円**)
◎4ヶ月以上/豆・麦・米
純植物性のジャージャー麺の素です。甜麺醬と味噌のこくにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。

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

574 不使用
富貴食研
富貴のジャージャー麺の素
130g (2人前) **330円** (税込 **356円**)
◎4ヶ月以上/豆・麦・米

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

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

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

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

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

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

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

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

さっぱりとしたオイル無添加。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オイル無添加)



原材料/キハダまぐろ・メバチまぐろ(中西部太平洋)、野菜スープ、ローストオニオン、食塩(シママース)

580 伊藤食品 ◎1年半以上 銀のまぐろ水煮 70g×3 720円(税込) (778円)



581 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)



582 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)



583 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)

Recipe for 'なめ茸と鶏ひき肉で作る簡単つくね' (Easy Chicken Meat and Mushroom Cutlets). Includes ingredients and instructions.



585 三育フーズ ◎1年以上/豆・麦 グルテンバーガー 180g 330円(税込) (356円)



586 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)



587 創健社 ◎6ヶ月以上 有機ホールトマト缶 400g 180円(税込) (194円)

Recipe for '特選なめ茸うす塩味' (Selected Mild Mushroom Thin Salt Flavor). Includes ingredients and instructions.



589 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落 純正ラーメン 5食分 700円(税込) (756円)



591 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米 酸辣湯麺(サンラータンメン) 111g(めん80g) 200円(税込) (216円)



593 サラ秋田白神 ◎1年6ヶ月 ソース焼きそば 111.3g(麺90g) 150円(税込) (162円)



595 東日本産業 ◎1年/麦 南部小麦粉 1kg 390円(税込) (421円)



596 江別製粉 ◎4ヶ月以上/麦 麦の里えべつ強力粉 1kg 520円(税込) (562円)



597 熊本製粉 ◎4ヶ月以上/麦 ミナミノカオリ(パン用小麦粉) 1.25kg 600円(税込) (648円)



590 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦 ごまラーメン 100g 160円(税込) (173円)



592 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米 酸辣湯麺(サンラータンメン) 111g(めん80g) 通常本体×5 1000円(税込) (972円)



594 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米 ソース焼きそば 111.3g(麺90g) 通常本体×5 750円(税込) (756円)



598 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)



601 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)



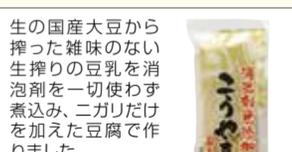
602 三木食品 ◎2ヶ月以上/麦 マムのパン粉 230g 220円(税込) (238円)



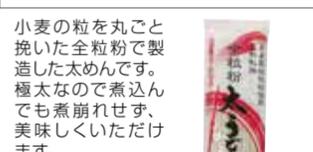
603 桜井食品 ◎3ヶ月以上 片栗粉 200g 225円(税込) (243円)



604 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆 黒豆きな粉 130g 400円(税込) (432円)



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



605 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦 全粒粉太うどん 240g 230円(税込) (248円)



608 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ 足柄古式そば(五割そば) 240g 290円(税込) (313円)



606 坂利製麺所 ◎360日/麦 吉野葛うどん 200g 420円(税込) (454円)



609 江別製粉 ◎8ヶ月/麦 北海道産小麦100%スパゲティタイプ 500g 380円(税込) (410円)



610 江別製粉 ◎8ヶ月/麦 北海道産小麦100%マカロニタイプ 200g 200円(税込) (216円)



613 坂利製麺所 ◎360日/麦 大和のおつゆ麺 30g 通常本体 170円(税込) (173円)



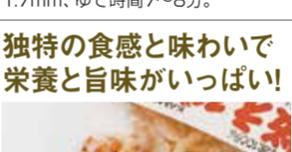
612 坂利製麺所 ◎360日/麦 ちぎって作ったおいしい手焼き麺 42g 340円(税込) (367円)



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



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



617 かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え 素干し桜えび(無着色) 7g 480円(税込) (518円)



620 創健社 ◎180日以上 かつおだし 120g 450円(税込) (486円)



618 創健社 ◎180日以上 花かつお 30g 220円(税込) (238円)



619 創健社 ◎180日以上 かつお削りパック 30g 200円(税込) (216円)



624 成清海苔店 ◎180日 有明一番摘 寿司はね焼のり 全型 10枚入 360円(税込) (389円)



626 成清海苔店 ◎90日 韓国風味付塩焼海苔 4ツ切20枚 420円(税込) (454円)



621 創健社 ◎180日以上 老舗のだし 8g×16P 360円(税込) (389円)



622 創健社 ◎90日以上 かつおの無添加煮干し 150g 360円(税込) (389円)



623 創健社 ◎90日以上 減塩たべる煮干 50g 250円(税込) (270円)



627 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え 味付おかず海苔 20枚×3袋 通常本体 400円(税込) (410円)



628 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米・え えびふりかけ 50g 330円(税込) (356円)



629 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米 梅かつおふりかけ 50g 370円(税込) (400円)

敬老の日にはら山のどら焼き



原材料 / 甜菜糖、平飼卵、小麦粉、小倉餡(小豆)、白餡(銀手亡)、うぐいす餡(青豌豆)、蜂蜜、水飴、みりん、寒天 [卵GMO飼料不分別]

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

631 **凍** **G**不**使用**
菓房 はら山
敬老どら焼き
3種(8個) **1450**円(1566円)



9月2日
お酒
181742
越後鶴亀招福神 純米吟醸
720ml(化粧箱入) **2280**円(2508円)
原材料 / 米(新潟県)、米麴(国産)
含み香が高くボリューム感があり、滑らかな口当たりと爽やかな酸とコクですっきりとした後味です。アルコール/15~16%、日本酒度/+3

敬老の日のお祝い・お彼岸のご準備に

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



原材料 / あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]
635 **凍** **G**不**使用**
岩手阿部製粉
芽吹き屋おはぎ
6個(300g) **650**円(702円)
国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんであみこしました。自然解凍でお召上がりください。

菓房はら山自慢の特製おはぎです



9月2日
636 **凍**
菓房 はら山
おはぎ(つぶし餡)
60g×4個 **640**円(税込)
原材料 / 有機砂糖、小豆、有機もち米
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

和三盆糖をブレンドして上品な風味に仕上げました



9月2日
原材料 / 卵、バター、砂糖、小麦澱粉、小麦粉、和三盆糖、クリーム、ラム酒、アーモンド、蜂蜜、食塩 [乳・卵GMO飼料不分別]

632 **G**不**使用**
イルローザ
イルローザの森・バウム
1個(径14cm高さ5cm) **1450**円(1566円)
たっぷりの卵にバター、北海道産の小麦粉を使用。シンプル素材が生きたしっとりとしたおいしさをお楽しみください。

ほっくりした大納言小豆と京都の抹茶の風味が上品に広がります



9月2日
633 **G**調味料
京菓子司 都
宇治金時琥珀(コハク)
3個 **556**円(600円)

北海道産大納言と手亡豆を贅沢なまでにふんだんに使った琥珀です



9月2日
634 **G**調味料
京菓子司 都
花かずら詰合せ
3個 **563**円(608円)

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



9月2日
637 **G**不**使用**
三源庵
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) **1200**円(1296円)

宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニーをお楽しみください



9月2日
638 **G**不**使用**
三源庵
丹波大納言抹茶ロールカステラ
1本(約300g) **1200**円(1296円)

お盆に、水車で作る杉線香



9月2日
天然杉粉
100%使用の
水車粉砕線香
181754 **G**
駒村清明堂
水車杉線香
1箱(5束) **1150**円(1265円)

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香としてもどうぞ



181766 **G**
りんねしゃ
くすの木せんこう
70g **940**円(1034円)

6種の食感と味を楽しめます



9月2日
内容 / 玉子落花生12枚、ごまつくし12枚、こんがり蔵之介50g、焼いもサクザ760g、和三盆せんべい60g、めっちゃ!トマト47g (GMO飼料不分別)
181778 **G**不**使用**
善蔵
善蔵せんべい詰合せ
6種 **2600**円(2808円)
シンプルな原材料と素材の個性をそのまま美味しくいかして焼き上げてあります。

4種類の味をお楽しみください



9月2日
内容 / しょうが芋娘×2、黒ごま芋娘×2、ゆず芋娘×2、いよかん芋娘×2 (GMO飼料不分別)
181780 **G**不**使用**
善蔵
善蔵芋けんぴ詰合せ
4種(各2袋) **3200**円(3456円)
宮崎産の素揚げしたサツマ芋を、昔ながらの手作りであまり硬すぎずサクサクとした食感に仕上げてあります。

添付の黒みつ、きな粉をかけてお召上がりください



9月2日
原材料 / 胡麻豆腐(ねりごま)、でん粉、本葛粉、黒みつ(水飴、砂糖、黒糖、はちみつ、食塩)、きな粉(大豆)
181791 **G**調味料
米又
永平寺胡麻豆腐のすいーつ
3個 **700**円(756円)
本葛を使用し、まったりとした舌触りと胡麻の香り豊かな風味に仕上げました。胡麻豆腐70g×3、黒みつ15g×3、きな粉2g×3

宮城県仙台市 趙さんの味



辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです
原材料 / 白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢]
639 **蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **368**円(397円)
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



640 **蔵**
趙さんの味
趙さんの味 水キムチ
300g(固形200g たれ100g) **500**円(540円)
白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



641 **蔵** **G**不**使用**
趙さんの味
趙さんの味 チャンジャ
50g **380**円(410円)
アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。
642 **蔵** **G**不**使用**
趙さんの味
趙さんの味 コチュジャン
150g **500**円(540円)
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

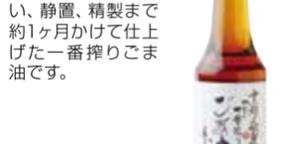
京都桂 胡麻の山田製油

中華料理との相性が良い
万能香油



原材料 / 食用ごま油、ねぎ、生姜
644 **凍**
山田製油
ねぎ生姜オイル
60g **600**円(648円)
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。



645 **品**
山田製油
へんこ一番絞りごま油
275g **800**円(864円)
647 **品**
山田製油
へんこ炒りごま(黒)
50g **250**円(270円)
648 **品**
山田製油
ごますりずり(黒)
45g **300**円(324円)

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。



646 **品**
山田製油
ごまら油
60g **500**円(540円)
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
649 **品**
山田製油
ごまねりねり(白)
150g **600**円(648円)

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢



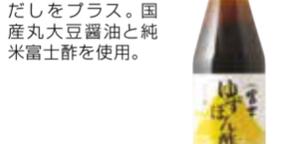
181808 **品**
飯尾醸造
純米富士酢
500ml **630**円(680円)
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

飯尾醸造 簡単! これ一本で酢の物上手



181810 **品**
飯尾醸造
富士すのもの酢
360ml **550**円(594円)
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。



181821 **品** **G**不**使用**
飯尾醸造
富士すのもの酢
360ml **780**円(842円)
京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。
181833 **品**
飯尾醸造
紅芋酢(大)
500ml **2400**円(2592円)