



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年 9月3回24号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/12	13	14	15	16
商品配達	9/19	20	21	22	23
特別企画商品配達	9/26	27	28	29	30

秋の味覚のさつまいも

どうやって食べますか?

貝だくさん味噌汁



油揚げとさつまいもの炊き込みご飯
作り方は9ページ



超簡単☆芋ようかん
作り方は14ページ



さつまいものバター醤油煮
作り方は下に



やまゆり生活協同組合創立四十周年誠におめでとうございます。組合員の皆様方の生産者に対する思いが心にしみております。ありがとうございます。

近年の異常気象の多発により、露地栽培に影響を受けつつも何とか工夫し新鮮で安全な有機野菜を消費者の皆様へ提供する責務があると考えております。

今から三十年前ですが、空まめの受注を受けたものの選別作業が間に合わず途方に暮れていたところ、やまゆりさんから急きょ三名の職員の方が応援に来てくださり納期に間に合ったことなどが良い思い出です。時々組合員の皆様から有難いお手紙を頂き励みになっています。今後は体力が続く限り家族の協力を得ながら安全でおいしい野菜をお届けしたいと思っております。

赤坂農園 栗原嘉一

まだまだ暑い日が続きそうですが、秋の美味しいお便りが各地から届き始めました。秋の味覚といえば「さつまいも」と答える女性が多いはず…。蒸かしたり、煮たり、揚げたり、様々な調理方法がある中、今回はお鍋ひとつでおかずにもおやつにもなる簡単で美味しいレシピをご紹介します。エネルギーのもととなる「糖質」を多く含み、その他、エネルギー代謝に必要な「ビタミン B6」、抗酸化作用をもつ「ビタミン C」や「ビタミン E」、余分な塩分の排出を助ける「カリウム」などの栄養素の他、食物繊維もたっぷりのさつまいもをいろいろなお料理で楽しんでください。

神奈川県産



147 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)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

担当者おすすめ レシピ さつまいものバター醤油煮

材料(2~3人分)

- さつまいも … 1~2本(約300g)
- 水 …………… 1cup
- しょうゆ …………… 大さじ1
- 砂糖 …………… 大さじ1
- バター …………… 10~15g
- いりごま …………… お好み量

作り方

- ① さつまいもは、よく洗い、皮ごと一口サイズの乱切りにし、水(分量外)に10分さらします。
- ② 鍋に①の芋と水、しょうゆ、砂糖を入れ、強火にかけます。沸騰したら中火にし、そのまま10~15分ほど煮ます。
- ③ さつまいもが柔らかくなり、水分がほとんどなくなったら弱火にし、バターを加え、優しく混ぜ合わせ、バターを全体に絡めたら出来上がりです。お好みでいりごまをふってください。

北海道の美味しいもの 札幌中一の厚岸の大さんま



北の秋の味覚といえば「さんま」。餌を十分に食べて太り、脂肪もぐんと増えた栄養価の高いおいしいさんまが捕れると評判の厚岸沖で漁獲された大きめのさんまです。

手軽に調理できる 国産野菜の五目ちらし寿司



家族が集まったり急な来客時にも、炊きあがったご飯に混ぜるだけで作れます。お好みの具材をトッピングすれば豪華な五目ちらし寿司が完成します。常温で保存できますので常備品としてもおすすめです。

京都特集



温かいご飯やおにぎりにピッタリな津乃吉の看板商品です。創業以来、オリジナルの製法をかたく守り続けたこだわりの逸品です。



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

おきたま興農舎の木成り完熟りんご

やまゆり組合員のために、予約を受けた分は樹の上で熟させます

2回限定

本田さんご夫妻 片平文男さん
尾管庄造さん 金子吉孝さん

農家が畑で食べるような旬のりんご♪

今季最終 予約・木成り完熟りんご

今季最終 予約受付は今回最終です

10月2日 今では貴重な品種になりましたこの酸味は紅玉ならではの

113 紅玉 約4.5kg **3290**円(税込3553円)

11月1日 極上の甘みは完熟ならではの農産担当者おすすめの青いりんご

114 王林 約5kg **3080**円(税込3326円)

11月3日 ふじの味わいに色づきの良さが加わった紅色の強い品種

115 紅ふじ 約5kg **3000**円(税込3240円)

11月4日 酸味と甘みのバランスがよい代表品種。毎年絶大な人気です

116 ふじ 約5kg **3000**円(税込3240円)

紅玉について...この紅玉は完熟で収穫しているので、シャキシャキ感が早く失われていきます。届きましたら、なるべく早くお召し上がりください。食べきれないりんごは冷蔵庫で保存するか、ジャムなどに加工し、紅玉の酸味を生かしたお菓子作りをお楽しみください。

南信州の安全で美味しい果物 さんさんファームの梨

甘味と独特の酸味があり、きめ細やかな舌ざわりが特徴です

今季初

ネオニコチノイド系の農薬不使用

118 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) 洋梨(オーロラ) 2個(600g前後) **680**円(税込734円) 長野県松川町の宮下彰さん他。

20世紀梨独特のみずみずしい食感と、ほどよい甘さが特徴です

今季初

ネオニコチノイド系の農薬不使用

119 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) 梨(ゴールド二十世紀) 2個(約600g) **588**円(税込635円) 長野県松川町の宮下彰さん。

50年間農薬不使用の貴重な種ありぶどう とにかく甘みが強く、果汁たっぷりのスチューベン

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。

120 無農薬 無化学肥料 稲泉農園(山形県) 稲泉さんのぶどう(スチューベン) 1kg箱 **2000**円(税込2160円) 今季初

今季初

121 低農薬 無化学肥料 不知火ファーマーズ(熊本県) 極早生みかん 500g **310**円(税込335円) 熊本県宇城市の平野俊久さん他、または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。

122 JAS ベルー、エクアドル、メキシコ パナナ 450g以上 **368**円(税込397円) ベルーの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。

123 低農薬 無化学肥料 中家農園(岐阜県) トマト 400g前後 **530**円(税込572円) 岐阜県高山市の中家重彦さん。千葉県のはぎわらふあーむ、北海道の村上農園よりお届けします。

124 JAS ※イメージ 大地と自然の恵み(高知県) 有機ミニトマト 150g **315**円(税込340円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。スピノサイド水和剤、微生物を利用した殺虫剤使用。

※量不足・又は欠品となる場合があります

181160 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 微生物農法のなす 500g **288**円(税込311円) 茨城県行方市の小林保雄さん・長島昌裕さん。

180440 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 3本 **215**円(税込232円) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

「ふじ」×「紅玉」のサラブレッド

甘味と酸味の絶妙なバランス! 「甘さ」重視のくだものに飽きた人はぜひ!

今季初

ほっとの出会い 食べやすい 解凍もできる

*市販においてはB品とされるレベルのものが入ることもご了承ください。味は変わりません!!

喜ばれる訳

- ・紅玉に似てしっかりと酸味があり人気上昇中。香りも豊か。
- ・条件が良ければしっかりと蜜も入ります♪
- ・緻密な果肉はパリッとしてサラダにもオススメ。
- ・加熱しても果肉が崩れにくく調理にも。

117 低農薬 無化学肥料 さんさんファーム(長野県) りんご(ひめかみ) 900g以上 **855**円(税込923円)

180798 3kg箱 **2660**円(税込2873円) 長野県松川町の宮下彰さん。

※欠品の可能性があります

180932 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。

180490 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。

今季最終

180920 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。

181237 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 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。

今季最終

125 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。

牛乳との相性がいい♪

新潟県新潟市の長谷川正義さん。

ネオニコチノイド系の農薬不使用

126 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) チンゲン菜 1袋(2~3株) **258**円(税込279円)

※欠品・又は代替品になる場合があります

180907 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。

180919 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もわかめようになります。

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。

128 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) ツルムラサキ 120g **198**円(税込214円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

129 JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) 春菊 100g **214**円(税込231円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

130 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。

181171 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。

サラダや巻物に♪

180452 低農薬 無化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) レタス 1個 **215**円(税込232円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。

132 低農薬 無化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) サニーレタス 1個 **215**円(税込232円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

181195 無農薬 無化学肥料 燦々ファーム平島(奈良県) サラダミックス 120g **350**円(税込378円) 奈良県宇陀郡曽爾村の平島菜さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど

133 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。

134 JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) 水菜 200g **220**円(税込238円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

131 低農薬 低化学肥料 長谷川正義(新潟県) サラダ菜 1個 **198**円(税込214円) 新潟県新潟市の長谷川正義さん。

135 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) 辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

136 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。

137 蔵 JAS サラダコスモ(長野県、岐阜県) 有機小松菜入り野菜ミックス 200g **160**円(税込173円) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

138 蔵 JAS 長岡物産(静岡県) 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。

139 蔵 JAS 長岡物産(静岡県) 大根と人参(旬)の野菜食材カット 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。

サラダやボルシチだけでなくごはんと一緒に炊いても!

その時期の旬の国産有機栽培のピーズを厳選。洗浄済み。

140 蔵 長岡物産(静岡県) 3日
ピーズ(スライス)
300g前後 **888円**(税込) **959円**

ピーズを沢山入れれば入るほどもっとと赤くなります

天ぷらなどに使いやすいようにカットしました

その時期の旬の国産有機栽培のかぼちゃを厳選。洗浄済み。

180890 蔵 長岡物産(静岡県) 3日
かぼちゃ(馬蹄カット)
10枚 **858円**(税込) **927円**

141 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町)
ジャンボ生落花生
300g **668円**(税込) **721円**

神奈川中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおざりネオ」。

142 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**(税込) **248円**

群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。

煮物、みそ汁にネットリおいしい里芋

143 無農薬 無化学肥料 Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250円**(税込) **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。

144 低農薬 無化学肥料 産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島・ニシユタカ)
800g **350円**(税込) **378円**

長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカををお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

145 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。

146 無農薬 無化学肥料 赤坂農園(秦野市)
里いも
500g **330円**(税込) **356円**

神奈川秦野市の栗原嘉一さん。

【保存方法】基本的には保存しやすい野菜ですが、届いたらまずは袋から出してください。すぐに食べない場合は土付きのまま新聞紙で包んで陽のあたらない風通しの良いところに置きましょ。5℃以下に長くおきますと、低温障害で果肉が赤く変色します。

残ったご飯を利用してグルテンフリー! れんこん入りライスピザ

レシピ

材料(2人分)
れんこん60g、A【ご飯約175g、大葉10枚、醤油・片栗粉各大さじ1、シュレッドチーズ15g、かつお節2.5g】、シュレッドチーズ60g(又は好きなだけ)

作り方
①れんこんは薄切りにして酢水に漬け、大葉は千切りにする。
②ポウルにAを入れて混ぜ合わせる。
③フライパンに油を入れて熱し、れんこん→シュレッドチーズ、②の順番に重ねて入れる。
④ふたをして5分焼き、裏返して3分ほど焼く。
※レンコンは多少重なりでも密に入れた方が裏返ししやすいです。
※出来上がったら、包丁をいれても傷つかない、又は多少傷ついてもいいお皿に盛りつけてください。

147 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**

神奈川秦野市の栗原嘉一さん。

148 低農薬 無化学肥料 山崎隆弘(兵庫県)
玉ねぎ
800g **445円**(税込) **481円**

兵庫県淡路市の山崎隆弘さん。

181146 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**

神奈川中井町の大原好文さん。

149 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**(税込) **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]

150 無農薬 低化学肥料 丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **275円**(税込) **297円**

宮崎県小林市の税所篤朗さん。

181213 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。

151 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**

神奈川平塚市の内田達也さん。

152 無農薬 低化学肥料 三栄アグリ(北海道)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個350g **268円**(税込) **289円**

北海道士別市の穴戸久男さん他。

153 無農薬 無化学肥料 Nishio Farm(北海道)
かぼちゃ(味平)大きめ
1個 **1050円**(税込) **1134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。

181225 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。

154 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **398円**(税込) **430円**

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどにも。

155 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298円**(税込) **322円**

神奈川秦野市の栗原嘉一さん。

156 蔵 甘楽町有機農業研究会(群馬県)
長ねぎ
300g **368円**(税込) **397円**

群馬県甘楽郡の新井俊春さん他。

157 蔵 大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円**(税込) **181円**

高知県香美市の小田智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

158 蔵 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智徳さん他。

159 蔵 わ〜ふぁ道本(千葉県)
パクチー
30g **288円**(税込) **311円**

千葉県香取郡の篠塚正男さん。

160 蔵 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。

161 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。

162 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにく(バラ)
60g前後 **240円**(税込) **259円**

神奈川農愛川町の千葉康伸さん。

栄養の宝庫と呼ばれるきのこです!

抗酸化物質のエルゴチオネンや、免疫を向上させるβ-グルカンなどが多く含まれています。長野県須坂市の荒井将尋さん。味噌汁、天ぷら、炊き込みご飯、グラタン、カレー、サラダや和え物などに。

167 蔵 無農薬 キノコ村(長野県)
たもぎ茸
70g **215円**(税込) **232円**

色落ちが防げます 素揚げにすると

168 蔵 無農薬 浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**

北海道厚岸郡波田町の浪田潤介さん。

169 蔵 無農薬 えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込) **140円**

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

163 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**

神奈川中井町の大原好文さん。

畑の美味しいところをお届けします

※セット内容例

164 蔵 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。

種はすべて自家採取!

*昨年の実績: にんじん オクラ 玉ねぎ きゅうり ゴーヤ

※セット内容例

165 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **630円**(税込) **680円**

神奈川農愛川町の千葉康伸さん。

170 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。

171 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。

172 蔵 無農薬 南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178円**(税込) **192円**

鹿児島県大島郡の末川茂文さん。(放) 不検出 <2.5<2.7

173 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**

新潟県津南町の小林一男さん。

174 蔵 無農薬 チャイルドワッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **208円**(税込) **225円**

茨城県つくば市の山田大輔さん。

166 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川)
森農研の野菜セット5品
5品 **1250円**(税込) **1350円**

神奈川農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。

セット内容
空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤ、丸オクラ、きゅうり、玉ねぎ、にんにく、ミニトマト、ナス、ピーマン、ミニかぼちゃなどの中から3品

165 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **630円**(税込) **680円**

神奈川農愛川町の千葉康伸さん。

166 無農薬 無化学肥料 湘南森と農の研究会(神奈川)
森農研の野菜セット5品
5品 **1250円**(税込) **1350円**

神奈川農平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

175 蔵 無農薬 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。

176 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。

177 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。

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]

凍不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット

178 50g×2 600円(税込) 648円(税込)

179 徳用 50g×4 通常本体 1160円(税込) 1253円(税込) 1200円(税込)

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。

程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです **特**



原材料/メバチマグロ(台湾)

180 凍 ◎15日以上 共和食品

メバチまぐろ中トロ柵

180g 通常本体 1160円(税込) 1190円(税込) 1253円(税込)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

お刺身はもちろん
漬けにも



原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)

181 凍 ◎15日以上 共和食品

メバチまぐろ柵

180g 780円(税込) 842円(税込)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

とろりとした
コクのある漬けだれ



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]

182 凍調味料 ◎15日以上/豆・麦・米 共和食品

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。

きはだまぐろ切落とし



183 凍 ◎15日以上 共和食品

きはだまぐろ切落とし

80g 338円(税込) 365円(税込)

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。

おろしわさび

184 凍 ◎90日以上 マル井

おろしわさび

5g×6袋 378円(税込) 408円(税込)

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

鰹 -カツオ-

熊野灘の荒波にもまれた
身が引き締まった鰹です



原材料/カツオ(熊野灘)

185 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(税込)

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきしました。解凍してください。

ごまの風味とコクのあるタレ
がかつおと相性抜群です



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

186 凍不使用 ◎10日以上/豆・麦・米 マストミ

かつお漬け丼用(胡麻醤油)

80g×2 530円(税込) 572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。



187 凍調味料 ◎45日以上 ヤイチ

八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 568円(税込) 613円(税込) (130g以上)

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。



188 凍調味料 ◎45日以上/米 ヤイチ

八戸産いわしマリネ

130g 340円(税込) 367円(税込)

脂の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。



189 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(税込)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



190 凍 ◎90日以上 共和水産

三陸岩手いか糸造り

80g 440円(税込) 475円(税込)

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。



191 凍 ◎45日以上 札幌中一

訳あり帆立貝柱

200g 700円(税込) 756円(税込)

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。



192 凍 ◎180日以上 クボタフーズ

そのままプリッとホタテ

100g 420円(税込) 454円(税込)

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



193 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(税込)

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。



194 凍 ◎14日以上 芦浜産直出荷組合

芦浜アジ(中)

2~3尾 440円(税込) 475円(税込)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



195 凍 ◎30日以上 丸中外岡水産

北海道産若ししゃも

200g 525円(税込) 567円(税込)

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。



196 凍 ◎15日以上 共和食品

まぐろほほ肉

200g 520円(税込) 562円(税込)

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。



197 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(税込)

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。



198 凍 ◎90日 札幌中一

北海道産塩鮭切身

2切(120g) 340円(税込) 367円(税込)

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。



199 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(税込)

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。



200 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(税込)

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。



201 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(税込)

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。



202 凍 ◎90日以上/豆 東北トクスイ

天ぷらフライ用3品セット

120g 500円(税込) 540円(税込)

天ぷらづくりに手軽なセット
イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。



203 凍不使用 ◎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(税込)

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]

身がしまったムロアジの中でも
脂がのっています



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩

204 凍 ◎20日 芦浜産直出荷組合

金ムロアジ開き

1~2枚 380円(税込) 410円(税込)

熊野灘産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



205 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(税込)

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。



206 凍 ◎7日以上 芦浜産直出荷組合

カマス開き

2~3枚 670円(税込) 724円(税込)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。



207 凍 ◎180日以上 東北トクスイ

パクッと真ほっけ一夜干し

220g 398円(税込) 430円(税込)

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



208 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(税込)

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。



209 凍不使用 ◎7日以上/豆・麦・米 芦浜産直出荷組合

イワシミリン干し

4~6枚 460円(税込) 497円(税込)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。

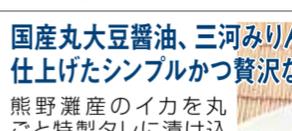


210 凍不使用 ◎7日以上/豆・麦・米 芦浜産直出荷組合

タチウオミリン干し

3枚 570円(税込) 616円(税込)

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



211 凍不使用 ◎14日/豆・麦・米 芦浜産直出荷組合

イカみりん干し

200g 500円(税込) 540円(税込)

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



原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

夏を代表する白身魚『スズキ』を
活け締め・神経抜き処理で。美味しさ、
食感が違います!



原材料/スズキ(兵庫県播磨灘)
212 冷凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上
すずき切り身(厚切り)
2切(140g) **698円**(税込754円)
兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキを切り身に
しました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

肉厚で甘みが強いです



原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)
213 冷凍
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。



9月4日
214 冷凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)
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。



9月4日
215 冷凍
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)
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。

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
216 冷凍 G調味料
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
金華さば味噌漬
2枚 通常本体 (220g) **398円** (税込419円) **388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。

塩麴が紅鮭の旨味を引
き出しつつ、やさしい味
に仕上がっています



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



218 冷凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加明太子(切り込)
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熟成させま
した。解凍してください。



219 冷凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無添加たらこ(切り込)
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。



220 冷凍
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。



221 冷凍
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。

いろいろな料理に
小粒の天然エビをむき身
にしました。



原材料/天然むきエビ(ミャンマー)
222 冷凍
カネキ水産 ◎180日以上/え
プチむきえび
200g **440円**(税込475円)



やわらかく、
美味しいサイズです
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。



223 冷凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜小イカ
250g **450円**(税込486円)
原材料/スル
メイカ(熊野灘)



224 冷凍
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。



225 冷凍
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、バーベキューなどに。



226 冷凍
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。



227 冷凍
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。



228 冷蔵
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。塩抜きしてから
汁物や酢の物などに。



229 冷蔵
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。



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。
原材料/しらす(相模湾)、食塩
230 冷凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 通常本体 **500円** (税込540円) **450円**(税込486円)



231 冷凍
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。



232 冷凍
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。

ふっくらと脂がのった八戸前銀鯖焼を手軽に
八戸前沖銀鯖を塩の
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。



233 冷凍
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) 通常本体 **278円** (税込289円) **268円**(税込289円)
原材料/真サバ(青森
県八戸沖)、食塩



234 冷凍 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 (袋し付) **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。



235 冷凍 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **398円**(税込430円)
脂がのった旬の八戸前沖鯖を生姜と
一緒に骨までやわらかく仕上げまし
た。温めてください。



236 冷凍 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
じく、ハーブなどで煮込みました。温
めてください。



237 冷凍 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



原材料/天然エビ(パプア
ニューギニア海域)、パン
粉(小麦粉(国産)、生イ
ースト、塩)、小麦粉(国産)
238 冷凍
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。

旨みの詰まった
さっぱりマリネ!



原材料/小あじ(石川県)、玉ねぎ(国産)、米
酢、醤油、菜種油、砂糖、みりん、小麦粉、
胡麻油、日本酒、唐辛子
239 冷凍 G不使用
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ
140g **500円**(税込540円)
鮮度の良い小あじをカラッと
揚げ、こだわりの調味液であっ
さりとして仕上げています。解凍し
てください。

川崎北部水産加工



昆布の風味をまとった
上品な天然真鯛の味わい
9月4日
原材料/真鯛(九州、三重県)、昆布、食塩
240 冷凍
川崎北部水産加工 ◎30日
天然真鯛の昆布じめ
6枚 **700円**(税込756円)
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を、刺
身用に切り付け昆布で締めました。

脂がのった入梅いわしをどうぞ



9月4日
原材料/マイワシ、鯉昆布だし、醤油、酒、砂
糖、梅、生姜
241 冷凍 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。



9月4日
242 冷凍 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〕



9月4日
243 冷凍
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)
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〕

担当者おすすめ
レシピ



**豚挽き肉と
さつまいもの
ころころコロッケ**

材料
豚挽き肉 … 200~300g
玉ねぎ … 2/3~半玉
さつまいも … 1本(約300g)
塩、胡椒、酒、醤油、植物油 … 各適量

[A]
小麦粉、卵、パン粉 … 各適量

作り方
①さつまいもは皮をむいて、一口大に切り火が通るまで蒸す。
②さつまいもを蒸している間に、玉ねぎはみじんぎりする。
③フライパンに油をひいたら、玉ねぎをアメ色になるまで弱火で炒め取り出す。
④豚挽き肉を炒め火が通ったら、酒、塩、胡椒を入れ、醤油を入れて全体を炒める。
⑤②のさつまいもをフォークで潰し③、④と混ぜて、小さめの丸型に成型する。
⑥フライパンに厚めに油をひき熱しながら、Aを順につけ、揚げ焼にして完成。
タネの材料にあらかじめ火を通してあるため、火の通りに気を遣わず揚げるができます。塩を多めにふることで引き締まった味わいにおかずにはもちろん、おやつにも是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

244 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)

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。

245 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)

ほどよい脂とキメの細かさ特徴です。スジ切済み。ポークステーキやカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

255 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)

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。

特
256 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g **435円**(税込448円)

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

特
246 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675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。

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

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

257 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g **900円**(税込972円)

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

肉豆腐

248 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 **590円**(税込637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。

249 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。

特
250 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510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。

251 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)

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。

258 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。

259 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。

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

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

253 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。

254 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)

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。

255 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)

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。

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

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

特
266 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970円)

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

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

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

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

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

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

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

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

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

269 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)

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。

とり天ぶかつげうどん

262 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)

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。

263 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)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

264 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)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

270 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **370円**(税込400円)

もも、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。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

272 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)

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

273 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)

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

牛肉しぐれ煮おろし添え

274 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)

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。

278 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)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

国産熟成牛 (北海道)

279 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)

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。

牛スジ煮込み

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

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

280 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1115円**(税込1204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。

281 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)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



283 **蔵**
ハム工房ジロー
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 **蔵**
丹沢農場
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〕



288 **蔵**
ハム工房ジロー
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〕



289 **蔵**
ハム工房ジロー
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〕



290 **蔵**
丹沢農場
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〕



291 **蔵**
丹沢農場
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〕



295 **蔵** **G**不使用
ハム工房ジロー
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〕



296 **凍** **G**不使用
丹沢農場
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〕

秋川牧園のお惣菜

手軽においしい焼き鳥を
秋川牧園 **9ヶ月/豆・麦・米**
303 **凍** **G**不使用
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〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり
秋川牧園 **4ヶ月以上/卵・麦**
302 **凍** **G**不使用
チキンナゲット
200g **422円** (税込456円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/つくね串(鶏肉(国)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(菜種油)、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

原材料/鶏肉、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(菜種油)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お弁当にもぴったりなサイズ
マストミ **30日以上/卵・乳・豆・麦・米**
305 **凍** **G**不使用
鳴門金時芋のお弁当コロッケ
120g(5個) **320円** (税込346円)
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った本格中華!
マストミ **30日以上/卵・豆・麦・米**
306 **凍** **G**不使用
野菜で仕上げる黒酢豚豚
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〕

原材料/さつまいもペースト(徳島県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、菜種油、マクロ、生クリーム、馬鈴薯澱粉、砂糖、醤油、米発酵調味料、酒、食塩、生姜、コショウ)

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

独自の製法で仕上げた伝統の逸品

285 **蔵**
ハム工房ジロー
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〕

原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料

286 **凍** **G**不使用
丹沢農場
丹沢トントロ焼豚
120g **498円** (税込538円)
一頭から約300gしか取れないトントロを、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〕

原材料/豚トントロ(国産)、粗糖、醤油、純米酢、食塩

292 **凍**
丹沢農場
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円** (税込356円)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕

297 **蔵**
ウチノ
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〕

304 **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〕

309 **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) **505円** (税込545円)

307 **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)

308 **徳用**
4個×4 通常本体 **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〕

トントロ特有の食感をお楽しみください

293 **蔵**
ハム工房ジロー
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〕

299 **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)

千葉産直サービス

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています

298 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス **90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **498円** (税込538円)
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

299 **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)

309 **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) **505円** (税込545円)

310 **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) **380円** (税込410円)

312 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 **60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **363円** (税込392円)
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

豊かな香りとコク

287 **凍**
丹沢農場 **90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **298円** (税込322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〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます

294 **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厚切り
2枚(200g) **660円** (税込713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〕

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

300 **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)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品

311 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 **60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **786円** (税込849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〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります

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〕

313 **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) **465円** (税込502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に包みました。〔GMO飼料不分別〕

314 **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〕

茄子がしっかりと入った本格派



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

315 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/豆・麦 麻婆茄子丼の具 2袋(300g) 480円(税込) 518円(税込) 旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。[GMO飼料不分別]

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]、食肉[鰹のすり身]、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

316 凍 G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(120g) 420円(税込) 454円(税込) 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]



317 蔵 G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(税込) 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]



318 蔵 G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(税込) 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]



319 凍 G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(税込) 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飼料不分別]



320 凍 G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(税込) 外側は歯応え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]



325 凍 G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(税込) 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で。[GMO飼料不分別]



326 凍 G不使用 トップビル ◎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(税込) 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]



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



328 凍 G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(税込) 540円(税込) 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わりと包みました。*調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

冷凍野菜



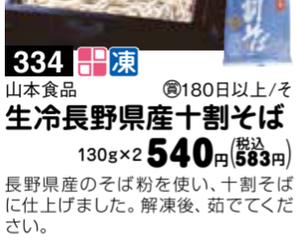
329 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニック カーネルコーン 250g 320円(税込) 346円(税込) スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



330 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(税込) 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。



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



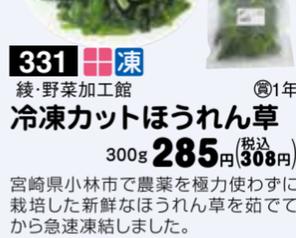
334 凍 山本食品 ◎180日以上/そば 生冷凍長野産十割そば 130g×2 540円(税込) 583円(税込) 長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



335 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(税込) 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。油そばやお好みのスープでお召上がりください。



336 蔵 G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(税込) 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]



331 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(税込) 宮崎県小林市で農産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。



332 凍 G不使用 ムソー ◎360日以上 オーガニックミックスベリー 200g 640円(税込) 691円(税込) 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

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]



337 蔵 G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(税込) 原材料/麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス] [豚、鶏GMO飼料不分別]

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



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(税込) 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(税込) 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。



341 蔵 G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(税込) 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。



345 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 ちらし寿司の素 200g(2合) 560円(税込) 605円(税込) 歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。



346 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 まいたけご飯の素 170g(2合用) 440円(税込) 475円(税込) 埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。



347 蔵 G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(税込) 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。



348 蔵 G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(税込) 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。



349 蔵 G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(税込) 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。



350 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎60日/豆・麦 生炊きでんぶ 60g 398円(税込) 430円(税込) すけそう麩の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。



和歌山県御坊市 樽の味 9月4日 ほどよい歯ごたえ あっさりとした味わい 9月4日 紀州紀ノ国あっさり漬 150g 268円(税込) 289円(税込) 紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。



ごはんのお供に 9月4日 和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。 樽の味 ◎120日/豆・麦 きゅうりのきゅう次郎 120g 315円(税込) 340円(税込) たくあんに唐辛子、昆布などを入れてごま油で和えました。 樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米 漬けもん屋のまかない漬 120g 200円(税込) 216円(税込)



351 蔵 G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(税込) 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。



352 蔵 G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(税込) 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。



353 蔵 G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(税込) 厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまるやかな甘さに仕上げました。



354 蔵 G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(税込) 厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふくらとまるやかに仕上げました。



355 蔵 G不使用 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米 煮豆・黒豆 110g 165円(税込) 178円(税込) 厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。



356 蔵 南部フーズ ◎10日以上 釜あげうぐいす 170g 236円(税込) 255円(税込) カナダ産青いんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。*残留農薬検査済

徳島県のローカルフード **特**



原材料/魚肉(スケウダラ(北海道)、エン、グチ、太刀魚(徳島県))、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、パン粉、菜種油、食塩、カレー粉、唐辛子、コショウ

357 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 通常本体 (130g) **358円** (税込) **345円** (税込) (373円)



358 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)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



359 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。さっと炙ってください。



360 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〕



361 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** (税込) **690円** (税込) (745円)



362 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
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チヂミ風の揚げかまぼこです。



363 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。

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



おまとも 特価
原材料/スケウダラ(北海道)、キャベツ、ホタテ、全卵、ばれいしょ澱粉、煮だし汁、サケ、人参、酢漬生薑、発酵調味料、長ネギ、砂糖、魚介エキス、食塩、食用米油

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



原材料/魚肉(タラ(国産))、豆腐(大豆(国産)を含む)、米油(国内製造)、人参(国産)、たけのこ(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、ごぼう(国産)、しいたけ(国産)、枝豆(大豆(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料
365 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。

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
原材料/魚肉(スケウダラ(北海道)、エン、グチ、太刀魚(徳島県))、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、パン粉、菜種油、食塩、カレー粉、唐辛子、コショウ
367 調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **210円** (税込) (227円)
368 2パック
6本(約85g) 通常本体 ×2 **420円** (税込) **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〕



366 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)
スケウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



369 調味料 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、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。



370 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎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。



371 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)
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。



原材料/たけのこ(静岡県)
372 蔵
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。



原材料/特別栽培こんにゃく芋(群馬県)、貝カルシウム
373 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円** (税込) (248円)
生のこんにゃくに芋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。



374 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円** (税込) (289円)
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃくに芋(群馬県産特別栽培芋)から作った生芋しらたきです。



375 蔵
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、色々な料理にご利用いただけます。

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

377 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)

380 蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円** (税込) (211円)

酒の肴にもおすすめ!
押し豆腐の味噌漬
作り方
①押し豆腐は1/6~1/8に切ります。みそと酒、みりんを良く混ぜます。
②保存容器に合わせみそを半分ひき 豆腐をのせ、さらに残りの合わせみそをかぶせるようにしきつめます。蓋をして、冷蔵庫で一晩ねかせれば出来上がり♪

担当者おすすめ レシピ
材料(2~3人分)
押し豆腐1パック、みそ300g、酒大さじ3、みりん大さじ3

特
386 蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐
220g 通常本体 **230円** (税込) **220円** (税込) (238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。

378 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) (放) 不検出 <2.1<2.3

379 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)

381 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)

382 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **395円** (税込) (427円)
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

383 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 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円** (税込) (205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。

担当者おすすめ レシピ
油揚げが良い仕事をしてくる
油揚げとさつまいも
炊き込みご飯
作り方
①さつまいもを1cm角くらいに切り、水にさらします。油揚げは油切りして、1cm角くらいに切ります。
②お米を洗い、料理酒、塩、醤油を入れ、水(分量外)を1合の目盛りまで入れ、さつまいも、油揚げを入れ、炊飯器の通常モードで炊きます。

材料(2人分)
さつまいも ……5cmくらい(お好み量)
油揚げ ……1枚
料理酒 ……大1
塩 ……小1/2
醤油 ……小1/2

作り方
①さつまいもを1cm角くらいに切り、水にさらします。油揚げは油切りして、1cm角くらいに切ります。
②お米を洗い、料理酒、塩、醤油を入れ、水(分量外)を1合の目盛りまで入れ、さつまいも、油揚げを入れ、炊飯器の通常モードで炊きます。

384 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のごま入寄せ豆腐
200g **210円** (税込) (227円)
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

特
385 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
200g 通常本体 **285円** (税込) **275円** (税込) (297円)
国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。

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)
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。

387 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。

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、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

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)
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。

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

393 蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
貝だくさんがんも
80g×2枚 **330円** (税込) (356円)
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

394 蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 **240円** (税込) (259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。

特
ふっくら、じっくり炊き上げた がんもの煮物
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。
395 蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも
4個 通常本体 **370円** (税込) **340円** (税込) (367円)

煮物のほかそのままサラダでも!
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みと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。
396 蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円** (税込) (194円)

和風おからサラダ
おから

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



399 **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 タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税込)
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。

400 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**(税込)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

401 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**(税込)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

404 **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) **165円**(税込)
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。

405 **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) **180円**(税込)
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。

蔵 **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
397
30g×3 タレ・カラシ付 **230円**(税込) **248円**(税込)
398 **W**規格 **W**
30g×3×2 通常本体 タレ・カラシ付 **460円**(税込) **454円**(税込)
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。

402 **蔵** **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 タレ・カラシ付 **180円**(税込) **194円**(税込)
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

みんな大すぎ納豆巻き



403 **蔵** **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**(税込)
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、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

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。



406 **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) **200円**(税込)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます



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

409 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)

410 **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) **432円**(税込)

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

412 **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) **259円**(税込)

420 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円**(税込) **576円**(税込)
低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、一つ一つ丹念に作りました。

413 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
通常本体 2枚 **120円** **115円**(税込) **124円**(税込)

414 **蔵**
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**(税込)
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)

415 **蔵**
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) **466円**(税込)
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)

416 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個(約180g) **220円**(税込) **238円**(税込)
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

417 **蔵**
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**(税込)
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

418 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円**(税込) **313円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

421 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **265円**(税込) **286円**(税込)
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

422 **蔵**
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**(税込)
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

424 **蔵**
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**(税込)
【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

425 **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 通常本体(約135g) **290円** **270円**(税込) **292円**(税込)
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)

427 **蔵** **G**不使用
ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
90g×3 通常本体 **480円** **470円**(税込) **508円**(税込)
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】

419 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
白いちじく(パン)
1個 通常本体 **352円** **345円**(税込) **373円**(税込)
小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

423 **蔵** **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 通常本体 **435円** **425円**(税込) **459円**(税込)
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、八ト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

426 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスCセット
3種 **590円**(税込) **637円**(税込)
麦のかをり(石臼挽全粒粉)3枚、黒ゴマモンスターデニッシュ1個、レーズンクリームチーズノア1個【乳製品GMO飼料不分別】

429 **蔵** **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**(税込)
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。

430 **蔵** **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**(税込)
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】

433 **蔵** **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 通常本体 **280円** **270円**(税込) **292円**(税込)
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】

428 **蔵** **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**(税込)
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まる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。

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

432 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメーブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円**(税込) **1134円**(税込)
カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

434 **蔵** **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**(税込)
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】

435 **蔵** **G**不使用
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 **540円**(税込) **583円**(税込)
もちあわ・もちぎび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有機卵を使ったフリーストライタイプのスープ。【鶏卵GMO飼料不分別】

436 **蔵** **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**(税込)
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味の別々仕立て

437 **蔵** **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円**(税込) **313円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

438 **蔵**
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**(税込)
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

439 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **265円**(税込) **286円**(税込)
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

440 **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) **432円**(税込)

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

442 **蔵**
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**(税込)
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩



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) 340円 (税込367円)

6個 (MS~Lサイズ) 230円 (税込248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

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、性成熟を早め、卵の品質を高めています。



106 百姓屋敷じろゑむ/すぎな舎

平飼の有精卵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。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 よつ葉牛乳 1ℓ 260円 (税込281円)

108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 268円 (税込289円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。



木次乳業 ◎7日/乳

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。



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 那須の美味しい牛乳 1000ml 380円 (税込410円)

112 おいしい低脂肪乳 1000ml 330円 (税込356円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。

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。

よつ葉乳業 ◎14日/乳

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

438 1000ml 260円 (税込281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。

函南東部農協 ◎13日/乳

439 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円 (税込211円)

440 1000ml 330円 (税込356円) (放)不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

441 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〕



450 よつ葉ナチュラルチーズ

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳 250g 520円 (税込562円)

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



445 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 80g 145円 (税込157円)

香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



446 よつ葉のヨーグルト

よつ葉乳業 ◎17日/乳 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。



447 丹那N-1ヨーグルト

函南東部農協 ◎12日/乳 90g×3個 270円 (税込292円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)



449 牧場のカスタードプリン

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳 100ml 225円 (税込243円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼の有精卵で作りました。カラメルソース付。〔乳卵GMO飼料不使用〕

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〕



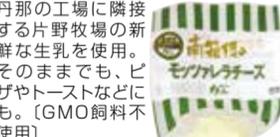
451 よつ葉スライスチェダー

よつ葉乳業 ◎90日/乳 100g(4枚) 360円 (税込389円)

452 よつ葉カマンベールチーズ

よつ葉乳業 ◎180日/乳 90g 390円 (税込421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。



453 南箱根のモッツアレラチーズ

函南東部農協 ◎35日/乳 100g 585円 (税込632円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)



454 なめらかクリームチーズ

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳 100g 250円 (税込270円)

よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかなクリームチーズに仕上げました。



455 よつ葉バター(減塩)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳 150g 330円 (税込356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。



457 丹那生クリーム

函南東部農協 ◎5日/乳 200ml 435円 (税込470円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛭まい研究会



みよし村ひとめぼれ

458 白米 2kg 950円 (税込1026円) 459 白米 5kg 2300円 (税込2484円) 460 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

467 白米 5kg 2900円 (税込3132円) 468 玄米 5kg 2660円 (税込2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

180014 国内産十五穀米

マゴメ ◎3ヶ月以上/豆・米 300g 980円 (税込1058円)

180026 国内産押麦

マゴメ 300g 398円 (税込430円)

秋田県 ライスロッヂ大湯



あきたこまち

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

あきたこまち

466 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

469 白米 5kg 2650円 (税込2862円) 470 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

庄内ひとめぼれ

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

庄内でわのもち

473 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

180038 国内産もちあわ

マゴメ 100g 540円 (税込583円)

180040 国内産もちきび

マゴメ 150g 540円 (税込583円)

180051 国内産たかきび

マゴメ 150g 540円 (税込583円)

高知県 高生連



高知コシヒカリ

475 白米 5kg 3400円 (税込3672円) 476 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

高知コシヒカリ

477 白米 5kg 2660円 (税込2873円) 478 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)。

福井県 ファーム広瀬



福井イノチノイチ

474 白米 2kg 1510円 (税込1631円) 181249 白米 5kg 3620円 (税込3910円) 181250 玄米 2kg 1400円 (税込1512円) 181262 玄米 5kg 3330円 (税込3596円)

福井県越前市の庭本久則さん。

180063 国内産ひえ

マゴメ 150g 540円 (税込583円)

180075 国内産アマランサス

マゴメ 100g 540円 (税込583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

上新粉(国産)、抹茶あん(しんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

479 **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) **486円**

ココのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です

砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

480 **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) **497円**

**サクサク、パリパリ
クセになる美味しさ**

原材料/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

483 **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**

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

小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

485 **不使用**
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円**(税込) **311円**

小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

手間をたっぷりかけて作ったあんはクリーミーでほくほく! **新商品**

皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

482 **調味料**
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦
大判焼き(白あん)
340g 通常本体 (4個入り) **440円** **428円**(税込) **462円**

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ!

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

481 **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**

487 **調味料**
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円**(税込) **389円**

鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

484 **不使用**
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円**(税込) **443円**

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

価格改定しました

484 **不使用**
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円**(税込) **443円**

もっちりとした独特の風味と甘さ控えめのおいしさをお楽しみください

原材料/てんさい糖(北海道)、紅大豆(山形県)、粗糖(国産)

491 **不使用**
風と光 ◎30日以上/豆
紅大豆甘納豆
40g **230円**(税込) **248円**

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです

原材料/天草、黒糖、赤えんどう

488 **不使用**
大洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円**(税込) **238円**

489 **不使用**
大洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込) **243円**

天草、黒糖、きな粉

492 **不使用**
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落
ミニ柿ピー
11g×5 **250円**(税込) **270円**

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です

原材料/さつまいも(栃木県産へにはるか)

494 **不使用**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込) **680円**

さや無しだから食べやすい!あとをひく香ばしさです

原材料/落花生(神奈川県中井町)

495 **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**

491 **不使用**
風と光 ◎30日以上/豆
紅大豆甘納豆
40g **230円**(税込) **248円**

地元の固有種として大切に守られてきた「幻の紅大豆」を甘納豆にしました。紅色の果皮にはポリフェノール的一种アントシアニンが含まれています。

488 **不使用**
大洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円**(税込) **238円**

しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

490 **不使用**
大洋 ◎45日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
通常本体 165g **240円** **235円**(税込) **254円**

天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

493 **不使用**
サンコー ◎1年
のど飴2袋
14粒×2 **280円**(税込) **302円**

砂糖(三温糖)、水飴、蜂蜜、カリンエキス、桂皮末、ウイキョウ末、カンソウ末、メントール、ビタミンC

494 **不使用**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込) **680円**

研究を重ねた土と自社で発酵させた有機たい肥でまるまると育てたさつまいもを丁寧に加工、天日干ししています。

495 **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**

神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

あんずを皮ごと干し上げました

あんず(カリフォルニア州)

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

皮まるごと肉厚で濃厚な甘みが楽しめます

デーツ(米国産)

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

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎゅぎゅ!

ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

498 **不使用**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円**(税込) **497円**

カレーやサラダなどに♪

ガルバンゾー(トルコ)

499 **不使用**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
通常本体 120g **215円** **170円**(税込) **184円**

みんなで食べたいやさしい焼き菓子 **ぶくぶくワールド**

新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです

9月4日
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不分別)

500 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦
手焼きミルククッキー
70g **255円**(税込) **275円**

ほろ苦くまろやかな甘みのサクサクしたクッキーです

9月4日
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、牛乳(GMO飼料不分別)、オーガニックインスタントコーヒー

501 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦
カフェオレクッキー
70g **308円**(税込) **333円**

にんじんをたっぷり使ったやさしい甘みのビスケットです

9月4日
薄力粉(国産)、にんじん(国産)、甜菜糖、なたね油

502 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
手焼きにんじんビスケット
70g **255円**(税込) **275円**

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです

9月4日
中力粉(国産)、黒糖、なたね油

503 **不使用**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円**(税込) **279円**

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです

9月4日

原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ【卵GMO飼料不分別】(乳製品GMO飼料不分別)

504 **不使用**
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **750円**(税込) **810円**

オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

北海道産マスカルポーネ、クリームチーズがたっぷりの上質な食感

9月4日

原材料/卵(国産)、生クリーム、ビートルニュー糖、マスカルポーネ、粗糖、クリームチーズ、小麦粉、バター、コーヒー、ココア、牛乳、アーモンド(安定剤(ローカストビーンガム))【乳製品GMO飼料不分別】(卵GMO飼料不分別)

505 **不使用**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂ミニカップティラミス
2個 **790円**(税込) **853円**

スプーンで食べられる、濃厚でココのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

むっちりとした柔らかいお餅に爽やかなレモン風味のあんが絶妙

9月4日

原材料/砂糖(北海道)、もち米(国産)、白生餡(北海道)、レモン(国産)、はちみつ、馬鈴薯澱粉(北海道)

506 **不使用**
菓房はら山 ◎120日/米
レモン大福
40g×5 **700円**(税込) **756円**

国産レモンをはちみつと砂糖で煮て混ぜ込んだ白あんを国内産有機もち米を使用した生地にお包みしました。

むっちりとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅

9月4日
有機もち米、有機砂糖(パラグアイ)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉(北海道)

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

9月4日
砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹【卵GMO飼料不分別・乳製品GMO飼料不分別】

508 **不使用**
菓房はら山 ◎60日/卵・乳・麦・米
バターどら焼
60g×3個 **630円**(税込) **680円**

餡とバターの食感が絶妙、こくのある美味しさです

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頂きました。

509 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

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。

511 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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

510 吉川農園 **ふる里の香(緑茶)** 100g **470円**(税込508円) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

512 吉川農園 **吉川さんの抹茶** 10g×3袋 **1000円**(税込1080円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月

特 完熟した旬のトマトの甘みと香り さらっとした口当たりが特徴です

旬のトマトをしぼったまんま!

信州生まれのおいしいトマト

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種"愛果(まなか)"を100%使用しました。食塩無添加です。

原材料/トマト(国産) **180087** ナガノトマト ◎10ヶ月以上 30缶・信州生れのおいしいトマト無塩 190g通常本体×30缶 **3230円** (税込3456円)

特定非常利活動法人 **パルシック**

個包装だから香り高い杯をいつでも好きな時に

9月4日

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール) **524** パルシック ◎6ヶ月以上 **カフェ・ティモール ドリップパック** 10g×10パック **890円**(税込961円)

完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

520 パルシック ◎9ヶ月以上 **ウバ紅茶(リーフ)** 100g **640円**(税込691円) 9月4日

521 パルシック ◎9ヶ月以上 **ウバ紅茶(ティーバッグ)** 2g×25P **640円**(税込691円) 9月4日

522 パルシック ◎4ヶ月以上 **カフェ・ティモール 粉** 200g **665円**(税込718円)

523 パルシック ◎4ヶ月以上 **豆** 200g **665円**(税込718円)

東京都八王子市 珈琲実験室

有機アッサム茶葉にベルガモット果皮から压榨したエキスで香りづけ

9月4日

原材料/紅茶(インド)、ベルガモットオイル **515** 珈琲実験室 ◎1年以上 **リラクxスティー・アールグレイ** 50g **450円**(税込486円)

有機JAS認証のアールグレイ紅茶です。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。

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。

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

517 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **豆** 200g **730円**(税込788円)

9月4日

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

9月4日

519 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック** 8g×10P **600円**(税込648円)

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。2粒に対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

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

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。

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

スペイン産有機レモン果汁に果糖どう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

180105 光食品 ◎1年 **ヒカリレモンサイダー** 250ml×30缶 **3630円**(税込3920円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180130 マルサンアイ ◎60日以上/豆 **豆ジャン(豆乳飲料)** 200ml×24 **2060円**(税込2225円)

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)

525 長野興農 ◎360日以上 **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。

180099 光食品 ◎6ヶ月 **有機野菜飲むならこれ!** 190g×30缶 **5000円**(税込5400円)

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。

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

527 創健社 ◎1年 **オーガニックスポーツドリンク** 280ml **168円**(税込181円)

180117 箱 **500ml×24本 3200円**(税込3456円)

180129 箱 **280ml×24本 3890円**(税込4201円)

泡盛の蒸留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。

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

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

9月4日

180154 フジワラ化学 ◎2年 **フジワラの青汁粉末タイプ30包** 3g×30包 **2830円**(税込3056円)

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。

180178 マルキン忠勇 ◎6ヶ月以上 **パラオノニ(ストレート)** 720ml **3905円**(税込4217円)

無添加、麦芽100%のノンアルコールビール

箱得 **龍馬1865** 350ml×3缶 **370円**(税込400円)

原材料/麦芽(ドイツ、イギリス、その他)、ロースト麦芽、ホップ

528 3缶 **370円**(税込400円)

180180 箱 **350ml×24本 2790円**(税込3013円)

麦芽100%で香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

9月4日

お酒 **さとふくよか** 720ml **1150円**(税込1265円)

原材料/長野県産米(ナガノホマレ)、米麹

180210 橋倉酒造 /米 **菊秀 純米酒** 720ml **1150円**(税込1265円)

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすす。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

塩尻桔梗ヶ原産のセイベル9110を使用。リンゴの花を思わせるフルーティーな香りと爽やかな酸味。酢豚やグラタンなどの料理に合せて。アルコール12%、飲み頃6~10℃

180208 蔵 **林農園** **五一わいん 草生栽培セイベル** 720ml **1481円**(税込1629円)

9月4日

長野県桔梗ヶ原で栽培するメルローとマスカットベリー-Aをアッサンブラージュ(ブレンド)した赤ワイン。酸化防止剤不使用アルコール12.5%。飲み頃10~15℃

180191 井筒ワイン **井筒アッサンブラージュ** 720ml **1530円**(税込1683円)

9月4日

まとめ得 **180221** 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。

まとめ得 **180233** 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%

ナチュロンシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。

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

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

209011 太陽油脂 **詰替用ナチュロンボディソープ** 500ml **650円**(税込715円)

209013 太陽油脂 **詰替用ナチュロンハンドソープ** 450ml **535円**(税込589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。

209152 太陽油脂 **詰替オリーヘアソープ** 400ml **1125円**(税込1237円)

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

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

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

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプボトルに詰替えてお使いください。

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

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

180245 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)

180257 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)

オレイン酸豊富なオリブオイルを使用し石けん由来の濃密な泡でお肌の汚れや皮脂をすっきりと落とします。甘みのあるメロウトワイライトの香り。

180270 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **380円**(税込418円)

180269 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)

フローラルなやさしい香りや黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。経済的な詰替用です。

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

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

180282 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **158円**(税込174円)

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

立派な一品 具だくさん味噌汁

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

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

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G不**使用** **B**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

534 **1**ℓ **500**円(税込) **540**円

535 **1.8**ℓ **760**円(税込) **821**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。

G不**使用** **B**
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ

536 **360**ml **440**円(税込) **475**円

537 **1**ℓ **765**円(税込) **826**円

担当者おすすめ レシピ

超簡単☆ 芋ようかん

材料 型(10×15cm)
さつまいも ……中1本(正味200gくらい)
砂糖 ……30~40g
塩 ……1g

作り方
①さつまいもの皮をむき、適当に輪切りにし、水にさらしてから、すーっと竹串が通るまで蒸します。
②①が蒸し上がった後熱い状態で、フードプロセッサーに砂糖と塩も入れなめらかになるまですりつぶします。(つぶすだけでもOKです)
③型にラップをひき、②を入れ表面を平らにし、カードやかまぼこ板などで空気を抜くようにきつく押し付けます。冷蔵庫で2~3時間冷やし、型から外しお好みの大きさに切り分けて出来上がり!

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

542 **高橋ソース 有機ブラジル産純糖**
400g **360**円(税込) **389**円

529 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糎みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込) **700**円

532 **蔵** **G**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

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

唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

特
538 **蔵** **G**不**使用**
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml **490**円(税込) **460**円(497円)

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

542 **高橋ソース 有機ブラジル産純糖**
400g **360**円(税込) **389**円

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

533 **蔵** **G**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

540 **ミトク** ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **580**円(税込) **626**円

538 **蔵** **G**不**使用**
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml **490**円(税込) **460**円(497円)

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

542 **高橋ソース 有機ブラジル産純糖**
400g **360**円(税込) **389**円

543 **青い海**
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

545 **海の精**
海の精ほししお
240g **700**円(税込) **756**円

547 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **380**円(税込) **410**円

G不**使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

552 **1250**g **920**円(税込) **994**円

553 (小) **600**g **590**円(税込) **637**円

使い勝手の良い 「だし一番」シリーズ

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

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

544 **青い海**
青い海あらじお
200g **270**円(税込) **292**円

546 **海の精**
海の精やきしお食卓ピン
60g **410**円(税込) **443**円

547 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **380**円(税込) **410**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

G不**使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

552 **1250**g **920**円(税込) **994**円

553 (小) **600**g **590**円(税込) **637**円

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

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

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。

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

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

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

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

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

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。

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

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

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

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

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

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

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

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

562 **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 **345**円(税込) **373**円

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

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです

565 **蔵** **G**不**使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込) **562**円

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]

567 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎6ヶ月/豆・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、まる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。

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。

G不**使用**
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー

569 **甘口**
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円

570 **中辛**
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円

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

563 **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

565 **蔵** **G**不**使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込) **562**円

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]

566 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **350**円(税込) **378**円

国内産小麦粉をベースに、メープルシュガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

572 **蔵** **G**不**使用**
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **500**円(税込) **540**円

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

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

565 **蔵** **G**不**使用**
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込) **562**円

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]

568 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎8ヶ月以上/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

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]

573 **蔵** **G**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

動物性原料不使用の 純植物性パスタソース

574 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390**円(税込) **421**円

国内産大豆100%を使用した「大豆ミート」を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

大豆ミートと植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプ

575 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日以上/豆・麦
植物素材のキーマ風カレー
170g **390**円(税込) **421**円

植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産大豆100%の大豆ミートを挽き肉状にし、具材に使用しました。

人気のチューブタイプ

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。

577 **蔵** **G**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

ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます

特
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 (2~3人前) **480**円(税込) **470**円(508円)

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

スパイス各種

582 **蔵**
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **245**円(税込) **265**円

583 **蔵**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **265**円(税込) **286**円

原材料/トマトペースト、トマトピューレ、水飴、野菜(玉ねぎ、にんにく)、オリーブ油、粒状大豆たんぱく(大豆:遺伝子組換えでない)、野菜エキス、酵母エキス、食塩、香辛料、醤油(小麦を含む)

574 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390**円(税込) **421**円

国内産大豆100%を使用した「大豆ミート」を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

原材料/野菜(人参、じゃがいも、玉ねぎ、にんにく、生薑)、べに花油、人参ペースト、じゃがいもペースト、トマトケチャップ、粒状大豆たんぱく、小麦粉、カレー粉、醤油、砂糖(てんさい糖)、野菜エキス、マンゴーチャツネ、酵母エキス、食塩、麦芽エキス、香辛料

575 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日以上/豆・麦
植物素材のキーマ風カレー
170g **390**円(税込) **421**円

植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産大豆100%の大豆ミートを挽き肉状にし、具材に使用しました。

577 **蔵** **G**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

特
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 (2~3人前) **480**円(税込) **470**円(508円)

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

585 **蔵**
アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g (10皿分) **450**円(税込) **486**円

581 **蔵**
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

574 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390**円(税込) **421**円

国内産大豆100%を使用した「大豆ミート」を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

575 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日以上/豆・麦
植物素材のキーマ風カレー
170g **390**円(税込) **421**円

植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産大豆100%の大豆ミートを挽き肉状にし、具材に使用しました。

578 **蔵** **G**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

576 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 (2~3人前) **480**円(税込) **470**円(508円)

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

585 **蔵**
アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g (10皿分) **450**円(税込) **486**円

581 **蔵**
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

574 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・麦
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390**円(税込) **421**円

国内産大豆100%を使用した「大豆ミート」を挽き肉状にし具材に使用したポロネーゼ(ミートソース)風のパスタソースです。

575 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎270日以上/豆・麦
植物素材のキーマ風カレー
170g **390**円(税込) **421**円

植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国内産大豆100%の大豆ミートを挽き肉状にし、具材に使用しました。

579 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

576 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 通常本体 (2~3人前) **480**円(税込) **470**円(508円)

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

580 **蔵**
アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **175**円(税込) **189**円

584 **蔵**
アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込) **248**円

586

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、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

587

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**)

589

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

591

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**)

598

桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦

しょう油ラーメン

99g **160円**(税込**173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]

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん

593

タイム缶詰 ◎12ヶ月以上

ベビーホタテ缶(水煮)

80g(固形量45g) **430円**(税込**464円**)

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

594

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**)

596

タイム缶詰 ◎12ヶ月以上

ゆであずき缶

160g **230円**(税込**248円**)

国産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。

597

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。

599

桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦

液体ソース焼そば

114g **170円**(税込**184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]

600

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]

601

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

602

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**)

603

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

604

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]

605

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]

607

三木食品 ◎2ヶ月以上/麦

マムのパン粉

230g **220円**(税込**238円**)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

606

マゴメ ◎180日/米

国内産米粉

500g **530円**(税込**572円**)

609

ムソー(純正食品マルソー) ◎4ヶ月以上/豆

国内産有機きな粉

120g **320円**(税込**346円**)

610

金子製麺 ◎45日以上/麦

全粒粉田舎うどん

240g **230円**(税込**248円**)

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。

611

坂利製麺所 ◎720日/麦

吉野葛そうめん

250g **480円**(税込**518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。

612

金子製麺 ◎45日以上/麦・そ

季穂よもぎそば

240g **340円**(税込**367円**)

乾燥ヨ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。

613

創健社 ◎270日以上

三穀deパスタ

180g **360円**(税込**389円**)

608

桜井食品 ◎3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円**(税込**243円**)

615

ライスロッヂ大湯 ◎3ヶ月以上/米

黒瀬農舎の発芽玄米餅

45g×6個 **450円**(税込**486円**)

610

金子製麺 ◎45日以上/麦

全粒粉田舎うどん

240g **230円**(税込**248円**)

611

坂利製麺所 ◎720日/麦

吉野葛そうめん

250g **480円**(税込**518円**)

612

金子製麺 ◎45日以上/麦・そ

季穂よもぎそば

240g **340円**(税込**367円**)

614

創健社 ◎18ヶ月以上/麦

国内産小麦100%使用ショートパスタ

300g **360円**(税込**389円**)

616

ムソー ◎6ヶ月/豆

にがり凍み豆腐

6枚 **390円**(税込**421円**)

国内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。

金沢の老舗の製品で作る「車麩の落とし卵煮」

レシピ

めんつゆベースのだしで水で戻した車麩を10～15分煮てから、麩の真ん中に卵をゆっくり入れさらに約10分煮たら出来上がり♪ポイントは重ならないようにひたひたのだしで煮ること。卵の硬さはお好みで！蓋をすると早く煮えますが表面は白くなります。

原材料/小麦粉(北海道)、小麦グルテン

618

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦

車麩

16枚 **482円**(税込**521円**)

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。

619

ムソー ◎1年以上

国産でんぷん100%はるさめ

50g **130円**(税込**140円**)

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。

620

トレテス ◎730日

ふるんぶあん(乾燥米こんにやく)

25g×10個 **520円**(税込**562円**)

幻といわれる高品質のムカゴこんにやく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

安浦港佳栄丸

622

安浦港 佳栄丸 ◎3ヶ月以上

佳栄丸 早煮こんにふ

50g **290円**(税込**313円**)

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

617

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦

加賀のおつゆ麩

25g **298円**(税込**322円**)

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。

618

加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦

車麩

16枚 **482円**(税込**521円**)

621

バイオコスモ ◎120日以上

乾燥椎茸スライス

13g **360円**(税込**389円**)

岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

637

創健社 ◎90日以上

海の幸せふりかけ

25g **320円**(税込**346円**)

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。

623

安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上

湯通し猿島わかめ(乾燥)

65g **660円**(税込**713円**)

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。

独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい!

特

624

かまくら岩松商店 ◎45日以上/え

素干し桜えび(無着色)

通常本味 **480円** **470円**(税込**508円**)

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

駿河湾の海産乾物

カクサ

625

カクサ ◎180日以上

花かつお

30g **220円**(税込**238円**)

626

カクサ ◎180日以上

かつお削りパック

30g **200円**(税込**216円**)

627

カクサ ◎180日以上

老舗のだし

8g×16P **360円**(税込**389円**)

629

カクサ ◎90日以上

減塩たべる煮干

50g **250円**(税込**270円**)

630

カクサ ◎180日以上

いわしふりかけ「潮の華」

25g **210円**(税込**227円**)

小林海苔店

631

小林海苔店 ◎45日以上

千葉県産焼海苔寿司はね

全型10枚 **380円**(税込**410円**)

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。

632

小林海苔店 ◎90日

おすすめ焼のり

全型20枚 **600円**(税込**648円**)

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。

634

小林海苔店 ◎30日以上

素焼き海苔(焼バラ海苔)

20g **450円**(税込**486円**)

633

小林海苔店 ◎45日以上

おすすめ焼きざみのり

全形5枚分 **210円**(税込**227円**)

千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざみしました。

635

小林海苔店 ◎90日

おにぎり用焼のり

3切30枚 **320円**(税込**346円**)

636

小林海苔店 ◎90日

アオサ粉

20g **180円**(税込**194円**)

国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが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

9月4日



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、昆布だし、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。

638 **不使用**
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円(700円)**



京都・山科の里
京つけもの 池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

**シャキシャキとした
緑鮮やかな季節の漬物**



原材料/みぶ菜(京都府、滋賀県)、みりん、醤油、米酢、清酒、だし[昆布(北海道)、鰹節(鹿児島)、椎茸(大分県)、砂糖(北海道)、食塩(香川県)]

京都の伝統野菜「みぶ菜」を細かく刻み、うす塩で下漬けし、自家製だしに漬け込みました。

643 **不使用**
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 京みぶ菜
120g **330円(356円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう

9月4日



639 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円(756円)**

640 (小)
35g **570円(616円)**

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。

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

山蔞のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

9月4日

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。

641 **不使用**
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山蔞
70g **530円(572円)**

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい

9月4日

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。

642 **不使用**
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円(508円)**

さわやかな香り、さっぱりとしたお漬物

厳選した大根を程よい大きさに切り、京都・奥嵯峨の水尾産ゆずと漬け込みました。

644 **不使用**
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 ゆず大根
100g **330円(356円)**

昔ながらのしぼ漬

茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸菌させた香り高いお漬物。

645 **不使用**
池田屋 ◎60日
京の味 味しば漬
85g **360円(389円)**

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。

646 **不使用**
池田屋 ◎60日/米
京の味 奈良漬
80g **500円(540円)**

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。

647 **不使用**
池田屋 ◎30日/米
京の味 茄子からし漬
120g **375円(405円)**

京都桂
胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら
金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

648 **不使用**
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円(972円)**

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

649 **不使用**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(270円)**

650 **不使用**
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
45g **300円(324円)**

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

181286 **不使用**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**

181274 **不使用**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(648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。ごまおえなどに。

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。

181298 **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円(594円)**

京都府南丹市
食彩あん

風味がとても豊かで甘い
栗の王様「丹波栗」を使用



原材料/栗(京都府南丹市)、粗糖

181341 **不使用**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **630円(680円)**

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

181353 **不使用**
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **630円(680円)**

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。[GMO飼料不使用]

181377 **不使用**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **630円(680円)**

京丹波産いちご自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

181365 **不使用**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **600円(648円)**

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

181389 **不使用**
食彩あん ◎6ヶ月
レモンマーメイド
130g **600円(648円)**

農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗糖で作りしました。

京都宮津
飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

181304 **不使用**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080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。

天然の**アミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg**



原材料/玄米、米こうじ、酵母

181316 **不使用**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

181328 **不使用**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

181330 **不使用**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633円)**

京都府和束町 **中井製茶場・アトレ**

京都の茶師が吟選した新感覚もなか



原材料/レモン餡[白隠元豆(北海道)、甜菜糖、レモン果皮(愛媛県)]、もち粉(国産)

181390 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
瀬戸内レモンしっとりもなか
1個 **190円(205円)**

瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。



原材料/塩餡[白隠元豆(北海道)、甜菜糖、食塩]、もち粉(国産)

181407 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
塩あんしっとりもなか
1個 **190円(205円)**

塩を使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った塩餡をもなか皮で包みました。

中井製茶場の茶葉を使いアトレが加工販売しています



原材料/甜菜糖(北海道)、脱脂粉乳、有機抹茶(京都府)、全脂粉乳[乳製品GMO飼料不分別]

181419 **不使用**
アトレ ◎90日以上/乳
抹茶オーレ
100g **600円(648円)**

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。[乳製品GMO飼料不分別]