



明るく元気な毎日へ

# tento

[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

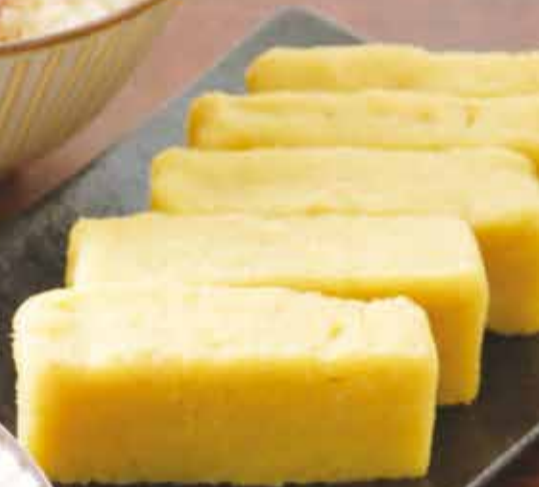


油揚げとさつまいもの炊き込みご飯  
作り方は9ページ



さつまいものバター醤油煮  
作り方は下に

超簡単☆芋ようかん  
作り方は14ページ



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



4ページ

北の秋の味覚といえば「さんま」。鮭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



14ページ

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



16ページ

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。

京都煮の津乃吉



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

**予約受付** 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

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。

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 **バナナ** 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。

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!!

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。

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。

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。

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。

今季最終

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

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**

神奈川産



**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。

**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。

**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**

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。  
※出来上がった後、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]

**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。

**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。

**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。

**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。

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

高知県香美市の小田智徳さん他。

**159 JAS** 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 JAS** 北総ベジタブル(千葉県)  
**イタリアンパセリ**  
12g **238円**(税込) **257円**

千葉県芝山町の平山茂己さん他。

**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のです!**

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**

素揚げにするとき色落ちが防げます

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

北海道厚岸郡の渋田潤介さん。

**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



**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



**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**

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

**164 JAS** 四万十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275円**(税込) **297円**

高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

**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**

神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

**175 蔵 無農薬** 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。





**担当者おすすめ レシピ**

**豚挽き肉と さつま芋の ころころコロッケ**

**材料**  
 豚挽き肉 … 200~300g  
 玉ねぎ … 2/3~半玉  
 さつま芋 … 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 さつま芋は皮をむいて、一口大に切り火が通るまで蒸す。  
 ② さつま芋を蒸している間に、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。  
 ⑤ ②のさつま芋をフォークで潰し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。ポークンテヤーカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**特** **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。

**256 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモしゃぶ**  
 200g **435円(税込468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る。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。

**肉豆腐**

**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。

**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666円)**  
 脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。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。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**特** **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。

**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。

**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。

**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。

**鶏とサツマイモの蜂蜜炒め**

**とり天ぶかつげうどん**

**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。

**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に半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

**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)**  
 モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

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

**国産熟成牛 (北海道)**

**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。

**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。

**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。

**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。

**特** **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  
無添加ロスハムスライス  
80g **520** (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  
丹沢ポンスハムスライス  
120g **412** (税込 **445**円)  
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。(GMO飼料不使用)



独自の製法で仕上げた  
伝統の逸品



トロトロ特有の食感を  
お楽しみください



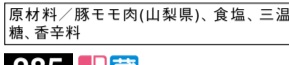
豊かな香りとコク  
**特**




**288** 蔵  
ハム工房ジロー  
徳用無添加ウイナーソーセージ  
160g(7~9本) **535** (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  
無添加チーズウイナー  
100g **425** (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ナーです。(GMO飼料不使用)



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



原材料/豚トロ口(国産)、粗糖、醤油、純米酢、食塩



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



**290** 蔵  
丹沢農場  
粗挽きウイナー  
160g **384** (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  
皮なしビーウイナー  
160g **378** (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)



**292** 凍  
丹沢農場  
ポロニアソーセージスライスRB  
120g **330** (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)



**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** (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)



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)



**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** (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** (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]



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



千葉産直サービス  
八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています



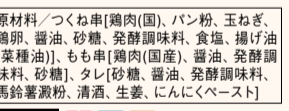
本格派のこだわり鴨ハンバーグ  
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]



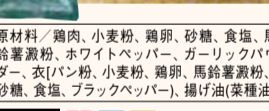
秋川牧園のお惣菜  
手軽においしい焼き鳥を



サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり  
**特**



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)



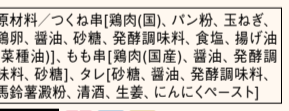
**303** 凍 G不使用  
秋川牧園  
鶏レバー甘辛焼き  
120g **385** (税込 **416**円)  
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。(GMO飼料不使用)



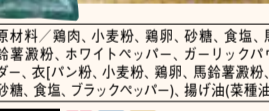
原材料/鴨肉(青森県)、長ねぎ、鶏肉(茨城県)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油、生姜、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮[小麦粉、食塩]



冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです  
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]



**301** 凍 G不使用  
秋川牧園  
やきとりセット(加熱済)  
2種×各3本 **660** (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 G不使用  
秋川牧園  
チキンナゲット  
200g **422** (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)



**304** 凍 G調味料  
秋川牧園  
鶏の焼きつくね  
180g **368** (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、甘いタレを絡めました。(GMO飼料不使用)



のどをつんと通りすぎる食感が格別です  
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。[GMO飼料不分別]



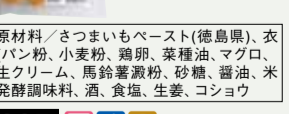
飛鳥食品の手作り本格点心  
飛鳥食品の人気商品



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のサイズ



厳選調味料を使った本格中華!



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



さらりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です  
おまとめ 特価



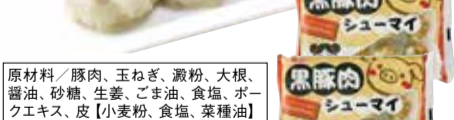
**307** 凍 G不使用  
マストミ  
まぐろ団子甘酢ソース  
4個×2 **460** (税込 **497**円)  
**308** 徳用  
4個×4 通常本 **880** (税込 **950**円)  
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。(GMO飼料不分別)



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]



**310** 凍 G不使用  
飛鳥食品  
飛鳥のホタテシューマイ  
12個(180g) **380** (税込 **410**円)  
**312** 凍 G不使用  
飛鳥食品  
フライパンでキーマ春巻  
6本(150g) **363** (税込 **392**円)  
キーマカレー入りのミニサイズ春巻です。冷凍のまま、焼き揚げてください。(GMO飼料不分別)



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  
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック  
12個(180g)×2 **786** (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]







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

**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)  
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)  
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)  
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**



**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)  
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。

**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)

**409** **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)

**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)

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

**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)

**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)

**焼きたてふわふわをそのまま食卓に!** **特**



**413** **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)

**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)  
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)  
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)  
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)  
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

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

**限定 7月9月** **特**

**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)  
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)

**解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!**



**酸味のあるパンに、いちじくのほんのりした甘味が引き立ちます** **特**

**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)

**11種の雑穀を練りこんでいます** **特**

**423** **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)

**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)  
【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

**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)  
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)

**427** **凍G不使用**  
ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦  
**レンジでほっこりカレーパン**  
90g×3 通常本体 **480円** **470円(税込)** (508円)  
シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。(乳製品GMO飼料不分別)

**植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン**



**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)  
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。

**429** **G調味料**  
三育フーズ ◎180日以上/豆  
**黒ゴマクリーム**  
190g **510円(税込)** (551円)  
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

**430** **G不使用**  
創健社 ◎90日以上/乳  
**アーモンドクリーム(ソフティー)**  
150g **440円(税込)** (475円)  
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。(乳製品GMO飼料不分別)

**温めるだけでスープをお楽しみいただけます** **特**

**433** **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)  
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)

**忙しい朝やお夜食におすすめなスープ!**

**434** **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)

**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)

**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)

**435** **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)

**お湯を注ぐだけの有精卵がふんわりやさしいスープ**

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

**具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て**





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、性成熟期を過ぎた鶏を育てています。



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イズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕 (放)不検出 <2.1<2.1



木次乳業 7日/乳 109 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〕



タカハン乳業 5日/乳 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〕

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕 14日/乳 437 よつ葉カフェオレ 200ml 100円 (税込108円) 438 よつ葉カフェオレ 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。〔GMO飼料不使用〕 13日/乳 439 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円 (税込211円) 440 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)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。〔GMO飼料不分別〕 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〕 3ヶ月/乳 450 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円 (税込562円) 原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

445 よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145円 (税込157円) 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

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

447 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) 448 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 290円 (税込313円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳)

449 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〕

451 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円 (税込389円) 90日/乳

452 よつ葉カマンベールチーズ 90g 390円 (税込421円) 180日/乳 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。〔GMO飼料不使用〕

453 南箱根のモッツアレラチーズ 100g 585円 (税込632円) 35日/乳 丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。〔GMO飼料不使用〕

454 なめらかクリームチーズ 100g 250円 (税込270円) 60日以上/乳 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。安定剤・保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕

455 よつ葉バター(減塩) 150g 330円 (税込356円) 60日以上/乳 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。〔GMO飼料不分別〕

456 よつ葉生クリーム 200ml 362円 (税込391円) 9日/乳 457 丹那生クリーム 200ml 435円 (税込470円) (放)不検出 <0.8<0.7 (原乳) 5日/乳

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 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 低農薬無化学肥料 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。 (放)不検出 <1.1<1.1

180014 マゴメ 3ヶ月以上/豆・米 国内産十五穀米 300g 980円 (税込1058円)

秋田県 ライスロッヂ大湯 あきたこまち 無農薬無化学肥料 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 除草剤無化学肥料 466 白米 5kg 2850円 (税込3078円) 秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

山形県 庄内協同ファーム 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料 469 白米 5kg 2650円 (税込2862円) 470 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 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。 庄内でわのもち 除草剤無化学肥料 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。

180026 マゴメ 国内産押麦 300g 398円 (税込430円) 180038 マゴメ 国内産もちあわ 100g 540円 (税込583円) 180040 マゴメ 国内産もちきび 150g 540円 (税込583円) 180051 マゴメ 国内産たかきび 150g 540円 (税込583円)

高知県 高生連 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料 475 白米 5kg 3400円 (税込3672円) 476 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 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 マゴメ 国内産ひえ 150g 540円 (税込583円) 180075 マゴメ 国内産アマランサス 100g 540円 (税込583円)

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 **凍** **G**調味料 ◎90日以上/米  
岩手阿部製粉  
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご  
4本(180g) **450円**(税込) **486円**

コク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 **凍** **G**不使用 ◎90日以上/豆・麦・米  
岩手阿部製粉  
もち料理シリーズくるみもち  
150g **460円**(税込) **497円**

サクサク、バリバリ  
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 **凍** **G**不使用 ◎120日/豆・麦・米  
創健社  
ポテトチップス野菜コンソメ味  
60g **180円**(税込) **194円**  
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。



486 **凍** **G**不使用 ◎60日以上/麦  
道長  
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 **凍** **G**不使用 ◎60日以上/豆・麦  
道長  
つぶ塩がりんと  
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!

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 **凍** **G**調味料 ◎5ヶ月以上/卵・麦  
ニッコー  
大判焼き(白あん)  
340g 通常本体 **440円** (税込) **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 **凍** **G**不使用 ◎360日/麦・米  
ハマセイ  
冷凍ミニ鯛焼き  
30g×10個 **430円**(税込) **464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



491 **凍** **G**不使用 ◎30日以上/豆  
風と光  
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。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです



488 **蔵** ◎45日以上  
大洋  
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。



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



490 **蔵** **G**不使用 ◎45日以上/豆  
大洋  
黒ごまきな粉寒天  
165g 通常本体 **240円** (税込) **235円** (税込) **254円**  
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子



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

493 **凍** ◎1年  
サンコー  
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

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です



494 **凍** ◎30日以上  
戸崎農園  
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芋を丁寧に加工、天日干ししています。

さや無しだから食べやすい!あとをひく香ばしさです



495 **蔵** ◎2ヶ月以上/落  
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

497 **蔵** ◎6ヶ月  
ネオファーム  
干あんず  
60g **465円**(税込) **502円**  
あんず(カリフォルニア州)

496 **蔵** ◎90日以上  
ネオファーム  
デーツ  
120g **430円**(税込) **464円**  
皮まるごと肉厚で濃厚な甘みが楽しめるデザート(米国産)

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

499 **蔵** ◎1年  
ネオファーム  
ガルバンゾー(ひよこ豆)  
120g 通常本体 **215円** (税込) **170円** (税込) **184円**  
カレーやサラダなどに♪

500 **凍** ◎45日以上/乳・麦  
ぶくぶくワールド  
手焼きミルククッキー  
70g **255円**(税込) **275円**  
みんなで食べたいやさしい焼き菓子

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

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

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

兵庫県淡路島 弁天堂

504 **凍** **G**不使用 ◎10日以上/卵・乳・麦  
弁天堂  
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。

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

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

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

507 **凍** **G**不使用 ◎120日/米  
菓房はら山  
案山子餅  
40g×5個 **650円**(税込) **702円**  
もちっとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅

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いたしました。

**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)

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)

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)

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)

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

原材料/トマト(国産)  
**180087** ナガノトマト  
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)  
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。

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

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール)  
**524** パルシック  
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。

**520** パルシック  
ウバ紅茶(リーフ)  
100g **640**円(税込691円)

**521** パルシック  
ウバ紅茶(ティーバッグ)  
2g×25P **640**円(税込691円)

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。

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

**523** 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を香りづけ

原材料/紅茶(インド)、ベルガモットオイル  
**515** 珈琲実験室  
リラククティー・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。

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

**517** 豆  
200g **730**円(税込788円)

珈琲実験室  
**ヨーロピアンブレンド粉**  
200g **780**円(税込842円)

珈琲実験室  
**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。

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

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

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

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。

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)

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。

マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **2060**円(税込2225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。

信州まるごとりんごジュース  
160g×6缶 **760**円(税込821円)

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

創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)

**180117** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456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)

光食品  
**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。

光食品  
**オーガニックスポーツドリンク**  
280ml **168**円(税込181円)

**180129** 箱  
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

フジワラ化学  
**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。

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。

マルキン忠勇  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836円)

フジワラ化学  
**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。

ミクロネシア地方の自然の恵みに満ちたパラオ産ノニの果実を搾った、ノニ果汁100%のジュースです。

マルキン忠勇  
**パラオニ(ストレート)**  
720ml **3905**円(税込4217円)

無添加、麦芽100%  
**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

日本ビール  
**ノンアルコールビール龍馬1865**  
350ml×24缶 **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。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

長野県産米(ナガノホマレ)、米麹  
**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

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。

エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **780**円(税込858円)

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℃

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

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℃

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

エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **780**円(税込858円)

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

ナチュラルシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。

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

ナチュラル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。

太陽油脂  
**詰替用ナチュラルボディソープ**  
500ml **650**円(税込715円)

オレイン酸豊富なオリー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。

太陽油脂  
**詰替用ナチュラルボディソープ**  
400ml **900**円(税込990円)

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

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

フローラルなやさしい香りで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。

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

太陽油脂  
**詰替用ナチュラル石けんはみがき**  
120g **380**円(税込418円)

太陽油脂  
**詰替用ナチュラルボディソープ**  
400ml **1125**円(税込1237円)

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

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)

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

宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)  
粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

立派な一品 具たくさん味噌汁 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

不使用G 近藤醸造 ◎2年/豆・米 国産丸大豆醤油 534 1ℓ 500円(税込) 540円 535 1.8ℓ 760円(税込) 821円

不使用G 近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・小麦 めんつゆ 536 360ml 440円(税込) 475円 537 1ℓ 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が蒸し上がったら熱い状態で、フードプロセッサーに砂糖と塩も入れなめらかにす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!

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

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・米・小麦 長崎南蛮酢 300ml 490円(税込) 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

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 ヤマクの塩糀 160g 380円(税込) 410円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油 552 一番搾り純正なたね油 1250g 920円(税込) 994円 553 (小) 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。 600g 590円(税込) 637円

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ 556 創健社 ◎1年/乳・豆・米 だし一番 8g×10袋 330円(税込) 356円

544 青い海 青い海あらしお 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

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

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

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。 548 白扇酒造 ◎1年/米 福来純本みりん 500ml 870円(税込) 957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(醸造調味料) 720ml 840円(税込) 907円

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

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

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

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

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

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 ●マカロニサラダ 565 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

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

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。 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

国内産小麦粉をベースに、メープルシロップ、粉大豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。 572 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・米・小麦・落 ベジタリアンのためのシチュー 120g 500円(税込) 540円

560 高橋ソース ◎1年以上/豆・米・小麦 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 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

566 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

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。 571 創健社 ◎270日/米 米粉で作った本格カレー 135g フレックタイプ 380円(税込) 410円

ベーシックな味付けなので、様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 せいふてい ◎180日/乳・米・小麦 クリームシチュール 150g 250円(税込) 270円

561 高橋ソース ◎1年以上/豆・米・小麦 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

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

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

571 創健社 ◎270日/米 米粉で作った本格カレー 135g フレックタイプ 380円(税込) 410円

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

動物性原料不使用の純植物性パスタソース 574 創健社受注センター ◎270日以上/豆・小麦 植物素材のポロネーゼ風パスタソース 140g 390円(税込) 421円

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 創健社 ◎270日以上/豆・小麦 植物素材のキーマ風カレー 170g 390円(税込) 421円

人気のチューブタイプ 577 ムソー ◎4ヶ月以上 旨味本来・生わかさび 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 576 創健社 ◎180日以上/豆・米・小麦 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(税込) 508円

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

9月4日 582 アショカ ◎1年 ブラックペッパー粒 35g 245円(税込) 265円 583 アショカ ◎1年 ホワイトペッパー粗挽 35g 265円(税込) 286円 581 海の精 ◎2年 ハーブソルト詰め替え用 55g 320円(税込) 346円

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

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

578 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 579 ムソー ◎4ヶ月以上 旨味本来・からし 40g 300円(税込) 324円

576 創健社 ◎180日以上/豆・米・小麦 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(税込) 508円

9月4日 585 アショカ ◎1年 インドカレー手作りセット(10皿分) 52g 450円(税込) 486円 580 アショカ ◎1年 七味唐辛子 35g 175円(税込) 189円

9月4日 583 アショカ ◎1年 ホワイトペッパー粗挽 35g 265円(税込) 286円 581 海の精 ◎2年 ハーブソルト詰め替え用 55g 320円(税込) 346円 584 アショカ ◎1年 ガーリックパウダー 30g 230円(税込) 248円





### 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



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  
れ、食塩】、みりん、醤油、じゃこ、小麦  
醸造調味料、清酒

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

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

639 **不使用**  
津乃吉 ◎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。

### 山麓のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



9月4日  
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米  
津乃吉 山ぶき山椒  
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  
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米  
津乃吉 しいたけ昆布  
80g **470円(508円)**  
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。

### 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。

### 香りと瓜の歯ざわりは格別です



国産瓜を酒粕と味  
酢粕のぬか床に漬  
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。

### 昔ながらのしば漬



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  
酸発酵させた香り高  
いお漬物。

### 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。

### 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  
めです。

### 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。

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)**

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

### 京都府南丹市 食彩あん

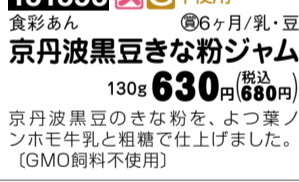
風味がとても豊かで甘い  
栗の王様「丹波栗」を使用



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**

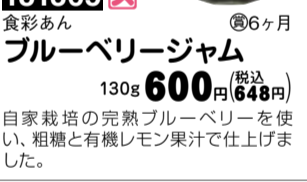
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆  
京丹波黒豆きな粉ジャム  
130g **630円(680円)**  
京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノ  
ンホ牛乳と粗糖で仕上げました。  
〔GMO飼料不使用〕



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  
レモンマーマレード  
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



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 amino 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。

### 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

中井製茶場の茶葉を使い  
アトレが加工販売しています



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。

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〕

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。