



明るく元気な毎日へ

tento

【おてんと】

2022年
10月1回26号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/26	27	28	29	30
商品配達	10/3	4	5	6	7
特別企画商品配達	10/10	11	12	13	14



ごろっと大きな野菜の ほっこりポトフ

担当者おすすめ
レシピ

基本の ミートボール

材料(2人分)

- 合挽肉 250g
- 玉ねぎ 1/2個

- 【調味料他】
- 卵 1個
 - パン粉 1/4カップ
 - 塩・こしょう 少々

作り方

- 玉ねぎをみじんぎりにします。ボウルに合挽肉・玉ねぎと調味料を加えてよく練ります。ひと口大に成形します。
- ポトフに使用時は、必ずスープが沸騰してから入れてください。その他、焼く、揚げる等で調理してください。

だんだんと秋が深まり肌寒くなると恋しくなるのが「あったかメニュー」ですね!今回は北海道のじゃがいもや玉ねぎなどの野菜たちと、面取りで出たじゃがいもや人参もみじん切りにして、知床興農ファームのひき肉に練り込んだ手作りミートボールで、チキンコンソメ仕立てのポトフを作ってみました。具の旨みをたっぷり味わえるように味付けはシンプルに塩とこしょうだけ。フーフーしながら熱々を召し上がれ♪

今回使用の材料



やまゆり生協創立40周年、おめでとうございます。今後50年に向けて実に登展されることを願っています。やまゆり生協の歩みは、私の農業人生の歴史でもあり、あらためて休む事なく歩き続けてきたことに感謝しています。耕す会などを企画していただき、子ども達を迎え、来北して合宿し、農業体験などをしていただいた夏とか…。その子ども達も大人になって様々な姿で活躍されているでしょう。私も同じように年齢を重ね老人の域に入ってきましたが、あと何年続けられるかは定かではないのですが、力の続く限りやまゆり生協と共に進んでいく決意です。今後共よろしくお祈りします。

渡部農場 渡部信一

お待たせしました 小幡畜産の穂の香卵(平飼い)登場!

お米育ちのほのかに白い黄身の穂の香卵が、ゲージ飼いやアニマルウェルフェアを配慮した、よりストレスの無い自然な環境でのびのびと育った平飼いの卵に、リニューアルしました。



こだわりの京のあめ 大文字飴本舗

高温直火の伝統製法と「素材」にとことんこだわり、店主自ら吟味、工夫した、体にやさしく飽きのこない美味しい飴をお届けします。



伝統製法を守る・伝える「経節」 高知県宇佐 竹内商店

経節の頭を落として、三枚におろし煮熟し、焙炉で焙乾させ、カビ付けして天日で乾燥、さらに追いカビを繰り返すと、あの力チンカチンの本格的な丹念な作業と時間を要する「土佐節」をお届けします。



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



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

2022年度の“新物”のお届け開始です



農園の土壌が栄養過多になることなく“豊か”になるように、主に植物性の有機物を用いて土づくりを行ってきました。実ったキウイは、嫌な舌触りもなく、高糖度なながら後味はスッキリと爽やかです。

<キウイの食べ頃>

諏訪部さんのキウイは冷蔵状態でお届けします。食べる時は袋の中にキウイと一緒に必ずりんごやバナナを入れて常温で追熟してください。
*バナナやりんごの数を増やすと追熟期間を短くすることができます。

※8個前後でお届けの予定です

113 無農薬 無化学肥料
富士ぶどう園(愛川町)
キウイフルーツ(レッド)
480g **500**円(税込)
540円

神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要。

今季最終
不使用
ネオニコチノイド系の農薬

今季初
ネオニコチノイド系の農薬不使用

今季最終
ネオニコチノイド系の農薬不使用

181547 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。

今季初
不使用
ネオニコチノイド系の農薬

今季最終
ネオニコチノイド系の農薬不使用

今季初
ネオニコチノイド系の農薬不使用

114 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(南水)
2玉(約700g) **730**円(税込)
788円

長野県松川町の宮下彰さん。

大型で、果皮は淡黄褐色で肉質はやや粗いが、柔らかく多汁です。甘みが強く香気に富みます

今季初
栃木県小山市の 館野文雄さん。

115 低農薬 無化学肥料
栃木の葉くらぶ(栃木県)
梨(新高)
2玉 **680**円(税込)
734円

2回限定

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

今季最終
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

今季最終
ネオニコチノイド系の農薬不使用

116 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

青いものが届いた場合は、褐色が黄金色になるまで待ってお召し上がりください。追熟期間は、常温でおおよそ1週間くらいです

堀内農園の柿、10月は「たねなし柿」をお届け。今年もしっかり「甘やかして育てました!!」

A品は今季最終

117 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
A品吉野柿(たねなし)
900g前後 **638**円(税込)
689円

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

パリッとした果皮と自然な甘み、芳醇なマスクット香をお楽しみください

今季初
山形県鶴岡市の 稲泉浄人さん。

118 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)
1kg箱 **2000**円(税込)
2160円

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

今季初
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。

119 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

120 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
バナナ
450g以上 **368**円(税込)
397円

ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。

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
大分有機かぼす農園(大分県)
かぼす
300g(3~5玉) **230**円(税込)
248円

大分県豊後大野市の國枝剛さん。

今季初
神奈川県産

123 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335**円(税込)
362円

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
[放] 不検出 <1.6<1.8

124 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。千葉県のはぎわらぶあーむ、北海道の村上農園よりお届けします。

※イメージ

125 無農薬 無化学肥料
村上農園(北海道)
ミニトマト
150g **300**円(税込)
324円

北海道美瑛町の村上和男さん他。

181511 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。

神奈川県産
※赤い場合もあがり入ります

181158 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。

※枯れ木が食べられる可能性があります

181146 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
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。

今季最終

181079 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のようにになります。

神奈川県産

181160 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。

味にクセがないので色々な料理に

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

●桜えび入りチンゲン菜炒め

※イメージ

181663 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。

今季初

127 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
有機ほうれん草
200g **260**円(税込)
281円

奈良県宇陀市の石本淳史さん。

今季初

128 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
食用菊(もってのほか)
100g **275**円(税込)
297円

山形県高島町の長谷川英一さん。菊でお醤油やポン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒におひたしにするのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。

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。

※イメージ

181523 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。

181535 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鮮度の良いサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

神奈川県産
今季初

135 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紫水菜
150g **230**円(税込)
248円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。

サラダや巻物に♪

※組合員様のご要望にお応えして不定期になりますが企画しております!

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。

神奈川県産

132 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。

調理のிரない便利なお野菜

茨城県つくば市の 松岡尚孝さん他。

133 JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
有機ベビーリーフミックス
50g **210**円(税込)
227円

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。

今季最終

181651 蔵 JAS
長岡物産(静岡県)
ピーツ(スライス)
300g前後 **888**円(税込)
959円

その時期の旬の国産有機栽培のピーツを厳選。洗浄済み。

今季最終

139 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。

ネオニコチノイド系の農薬不使用

136 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。

137 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。

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

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。

今季最終

181651 蔵 JAS
長岡物産(静岡県) ◎3日
ピーツ(スライス)
300g前後 **888**円(税込)
959円

その時期の旬の国産有機栽培のピーツを厳選。洗浄済み。

今季最終

139 蔵 JAS
長岡物産(静岡県) ◎3日
季節の野菜5品目サラダ
50g **285**円(税込)
308円

その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーツ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

今季最終

139 蔵 JAS
長岡物産(静岡県) ◎3日
季節の野菜5品目サラダ
50g **285**円(税込)
308円

その時期の旬の国産有機栽培のキャベツ、大根、人参、紅芯大根又はピーツ、水菜など5種類を厳選。洗浄済み。

有機野菜の味覚と栄養をそのまま手軽に食卓へ!

今季最終

140 歳 無農薬 無化学肥料
長岡物産(静岡県) ◎3日
大根と人参(旬の野菜具材カット)
180g **375円**(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。

長岡物産のカット野菜はしばらくお休みとなります。物流費高騰の問題、一般的な殺菌剤を使わない手間のかかる作業によるコストアップについて、解決するお時間をいただきます。

今季最終

181559 歳 無農薬 無化学肥料
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)

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。

出荷スタート 北海道の旬野菜

10月から北海道の野菜、お届けできている今、味わってください!

じゃがいも...7月~9月まで記録的な雨量の連続だった影響で、腐敗してしまったものも出てきて最悪の状況のようです。昨年同様、今年もやまゆり生協の組合員のために3月分まで取り置いていただく予定です。最終的にはどうなるかまだ未定です。

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。

神奈川県産

今季最終

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)

神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。

今季最終

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 **245円**(税込265円)

群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。

神奈川県産

144 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **230円**(税込248円)

神奈川県中井町の大原好文さん。

145 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g **288円**(税込311円)

北海道新十津川町の川真田修さん。

146 無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
800g **270円**(税込292円)

北海道土幌町の渡部信一さん。

147 無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **270円**(税込292円)

北海道土幌町の渡部信一さん。

神奈川県産

148 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込322円)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川県産

149 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)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

神奈川県産

150 無農薬 無化学肥料
木造町有機栽培研究会(青森県)
長いも
300g **430円**(税込464円)

青森県木造町の乳井源蔵さん他。

151 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。

152 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。

153 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470円**(税込508円)

茨城県行方市の高柳民一さん。

154 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。

穴戸さんのかぼちゃ

穴戸さんは最低限の化学肥料(ミネラル)を使います。それは健康で美味しい作物を作るため。ですので、農薬は使いません。穴戸さんのカボチャは美味しいとホテルのシェフから著名人まで全国にファンがいるほど。年内いっぱいご案内します!

今季初

155 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
かぼちゃ(九重栗)
1個(800g前後) **630円**(税込680円)

北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定。

156 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
600g前後 **540円**(税込583円)

北海道士別市の穴戸久男さん他。

157 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。

181560 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。

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。

158 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)

甘楽町有機農業研究会(群馬県)
159 無農薬 無化学肥料
長ねぎ
300g **368円**(税込397円)

群馬県甘楽郡の新井俊春さん他。

神奈川県産

160 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)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

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。

161 無農薬 無化学肥料
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)

172 無農薬 無化学肥料
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)

北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。

173 無農薬 無化学肥料
えのきぼーや(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。バター炒めやサラダ、和え物などに。

高知県香美市の小田智徳さん他。

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

今季最終

163 無農薬 無化学肥料
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。

今季最終

164 無農薬 無化学肥料
北総ベジタブル(千葉県)
イタリアンパセリ
12g **238円**(税込257円)

千葉県芝山町の平山茂己さん他。

165 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。

174 無農薬 無化学肥料
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。

176 無農薬 無化学肥料
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

青森の土地に代々受け継がれているにんにく

おしいさんから受け継いだにんにくを、農薬・除草剤・堆肥を使用せずに大切に育てています。

166 無農薬 低化学肥料
みやむ〜のにんにく。(青森県)
にんにく(バラ)
80g前後 **278円**(税込300円)

青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。

神奈川県産

167 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180円**(税込194円)

神奈川県中井町の大原好文さん。

神奈川県産

168 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込297円)

高知県四万十町の大森行彦さん。

畑の美味しいところをお届けします

セット内容
小松菜、水菜、レタスマックス、ミニカボチャ、ニンニク、生姜、空芯菜、ツルムラサキ、丸オクラ、キュウリ、ズッキーニなどの中から3品

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

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

種はすべて自家採取!

*昨年実績: 紫にんにく オクラ 玉ねぎ 三重ピーマン サラダ白菜

※セット内容例

※イメージ

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

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

神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

177 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)

新潟県津南町的小林一男さん。

178 無農薬 無化学肥料
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。

179 無農薬 無化学肥料
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

180 無農薬 無化学肥料
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。

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

181 凍 G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **530円**(税込572円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わってください 酸化防止剤不使用



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

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

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



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

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



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

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



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

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



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

あっさりとした味わい。いろいろな食べ方で
太平洋で漁獲されたピンチョウマグロのお得な切り落としです。解凍後、刺身の他、表面を焼いてたたきなどに。

原材料/ピンチョウマグロ(台湾、太平洋)



188 凍
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
5g×6袋 **378円**(税込408円)

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

レモンの風味で爽やかに



190 凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
いわしマリネレモン風味
130g **388円**(税込419円)

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



189 凍
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g **389円**(税込420円)

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



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

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



192 凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込518円)

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



193 凍
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
80g **420円**(税込454円)

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

揚げ物や煮物などに



青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

198 凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568円**(税込594円)

南まぐろの希少な頭肉をステーキで



天然南まぐろのキャブト肉をカットしました。解凍後、焼いてください。

199 凍
マストミ ◎15日以上
天然南まぐろキャブト肉
300g **650円**(税込702円)



200 凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **900円**(税込972円)

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



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

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



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

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



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

熊野産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



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

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



205 凍
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込430円)

もったいない!から生まれた旨い一品
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



206 凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **410円**(税込443円)

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



207 凍 G調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **398円**(税込430円)

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

フライパンで焼ける いか一夜干し



208 凍
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円**(税込443円)

国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。

伊東の太陽の恵みと潮風で 干し上げました



マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

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

213 凍
東北トクスイ ◎180日以上
パクッと真ほっけ一夜干し
220g **398円**(税込430円)

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。



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

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



211 凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **480円**(税込518円)

八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



212 凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **415円**(税込448円)

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



214 凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー一夜干し
200g(20~23尾) **398円**(税込430円)

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



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

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



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

カラフトシしゃもみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

217 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬

2切(140g) 880円(税込) (950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

218 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 目鯛西京漬

2切(160g) 630円(税込) (680円) 国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、柚子果汁、酒粕

219 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬

2切(140g) 450円(税込) (486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



原材料/からすかれい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

220 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい山椒みそ漬

2切(140g) 570円(税込) (616円) デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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

221 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。



魚醤と鯉節、昆布の風味をお楽しみください

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。

222 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米

無着色明太子(上切) 180g 980円(税込) (1058円)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鯉節、昆布

223 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米

無着色たらこ(切子込) 60g 385円(税込) (416円)



224 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。



225 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。



226 凍 五戸水産 ◎60日以上

産地一回凍結小いか 180g 390円(税込) (421円)

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



227 凍 共和水産 ◎180日以上

いかつぼ抜き 3~6尾(230g) 398円(税込) (430円)

カナダ産マツイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



228 凍 札幌中一 ◎45日以上/え

北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込) (907円)

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

貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に

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。

原材料/しじみ貝(北海道網走湖)

230 凍 三浦好商店 ◎45日以上

網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 480円(税込) (518円)



231 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。



232 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。



233 凍 山茂丸水産 ◎30日以上

岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円(税込) (540円)

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



234 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。



235 凍 川崎北部水産加工 ◎90日

手ほくし紅鮭 100g 648円(税込) (700円)

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



236 凍 ヤイチ ◎30日以上

しまほっけ焼 2切(約120g) 520円(税込) (562円)

ロシア産鰯ホッケ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。



238 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦

いわし生姜煮 2本(100g) 298円(税込) (322円)

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



239 凍 五戸水産 ◎60日以上

藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 398円(税込) (430円)

北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



240 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦

イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 通常本林 298円(税込) (308円)

原材料/イワシ(国産)、小麦粉、パン粉、ブラックペッパー、食塩



241 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦

イカフライカレー風味 5枚(200g) 470円(税込) (508円)

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

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



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

243 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か

カニクリームコロッケ(油調済み) 5個(130g) 650円(税込) (702円)

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

本格ブイオンが美味しさの決め手



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

244 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え

シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込) (1458円)

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

今秋の新物が期間限定でお買い得!



原材料/イワシ(愛知県)、食塩

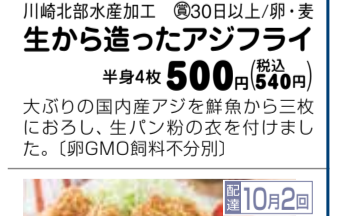
245 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上

大林さんの秋しらす(徳用) 200g 740円(税込) (799円)

大林さんが選んだ愛知県産しらすです。解凍後、しらすおろしやしらす丼などに。

川崎北部水産加工

職人・大林さんならではの新鮮なさばを味わってください 「魚道」



原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩

246 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米

手造りしめ鯖 1枚(約130g) 580円(税込) (626円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。



247 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦

生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込) (540円)

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]



248 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦

広島産カキフライ 150g(5~6個) 500円(税込) (540円)

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



145 川真田さんの玉ねぎ

- 1 牛肉にAを順にかけなじませておく。
2 玉ねぎは半分にし繊維を断つように、5mm程度の幅に切る。
3 マッシュルームは3mm程度の幅に切る。
4 鍋に植物油をひき(分量外)にんにくを入れ香りがたったら牛肉を入れる。
5 7割程度火が入ったら引き上げ、同じ鍋で②、③を中火で炒める。
6 玉ねぎが柔らかくなったら肉を鍋に戻し、酒、Bを入れて全体にからませる。
7 ヨーグルト又は牛乳を入れたら蓋をして一煮立ちさせ、お酢を入れ少し香りを飛ばしたら完成。
8 お好みでご飯にパセリをかけてお召上がりください。
※とろみが足りない場合は⑦で片栗粉大1:水大1を加えてください。

ビーフストロガノフの定義は「サワークリームが入っているかどうか」とのこと。今回はビーフストロガノフ「風」と題してご紹介します。ヨーグルトや牛乳の種類で、酸味や甘みを調節できます。

- 材料
国産熟成牛切り落とし ... 150g以上
にんにくスライス ... 半かけ
玉ねぎ ... 1玉
マッシュルーム ... 4~5個
酒 ... 大1弱
[ヨーグルト ... 100g前後
または牛乳 ... 150cc]
お酢 ... 小1弱
イタリアンパセリ
[A]
酒 ... 適量
塩・胡椒 ... 適量
おろしにんにく ... 適量
[B]
やまゆりケチャップ ... 大3
中濃ソース ... 大3

千野さんの豚肉 (山梨県)



249 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) 668円(税込)



250 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)
200g 660円(税込) 645円(税込)



251 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) 635円(税込)



252 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) 595円(税込)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



260 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g 550円(税込) 550円(税込)



261 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g 1090円(税込) 1090円(税込)



147 じゃがいも(メークイン)



262 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g 485円(税込) 485円(税込)



253 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) 480円(税込)



254 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) 485円(税込)



255 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) 620円(税込)



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



263 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g 390円(税込) 390円(税込)



264 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g 335円(税込) 320円(税込)



257 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) 640円(税込)



258 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) 570円(税込)



259 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) 680円(税込)

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



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



271 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) 940円(税込)



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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



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



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



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



273 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g 480円(税込) 455円(税込)



274 秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)
350g 655円(税込) 655円(税込)



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



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



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



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



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



276 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g 298円(税込) 298円(税込)



277 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g 285円(税込) 285円(税込)

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



278 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) 2050円(税込) 2050円(税込)



279 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g 1200円(税込) 1200円(税込)



280 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g 998円(税込) 998円(税込)

国産熟成牛 (北海道)



283 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) 1150円(税込)



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



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



280 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g 998円(税込) 998円(税込)



281 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g 730円(税込) 698円(税込)



282 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g 598円(税込) 598円(税込)



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



286 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g 925円(税込) 898円(税込)



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

ほのかな燻製の香りと
旨みがとても上品です



288 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



289 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
丹沢ポンスハムスライス
120g **460円**(税込) **497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〕



290 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ポンスハムブロック
80g **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



293 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
徳用皮なしビーウィンナー
240g **630円**(税込) **680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〕



294 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

うまみ濃厚な豚のモツを
じっくり煮込んでやわらかく



価格改定しました **特**
原材料/豚(国産)、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト
291 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎20日以上/豆・麦・米**
もつ煮込み(味噌味)
250g 通常本体 **420円**(税込) **400円**(税込) **432円**
豚のモツを味噌や醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた
伝統の逸品



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料
292 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



296 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
粗挽きウインナー
160g **430円**(税込) **464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〕



297 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日**
ミニフランク
160g(4本) **420円**(税込) **454円**
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕
299 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込) **697円**
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油



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



301 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎90日/卵・乳・麦**
丹沢ハンバーガー用パティ
50g×4 **450円**(税込) **486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〕



302 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎90日以上/豆・麦・米**
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **368円**(税込) **397円**
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**

スパイスの効いた本格派
チキンもたっぷり



原材料/鶏挽肉、玉ねぎ、トマトピューレ、菜種油、生姜ペースト、ニンニクペースト、ガラムマサラ、食塩、ターメリック、フェネグリーク、パプリカ、レッドペッパー、カルダモン、ローレル、クローブ
303 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上**
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **598円**(税込) **646円**
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイスな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

滋味深い短角牛の
ぜいたくな味わい



原材料/玉ねぎ、牛肉(岩手県)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく
304 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/乳・麦**
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **598円**(税込) **646円**
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕



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



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

秋川牧園のお惣菜

ジューシーな
骨付き唐揚げに **特**



原材料/鶏肉(国産)、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、醤油、小麦粉、食塩、清酒、パプリカパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末
307 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
チキンバー
200g 通常本体 **460円**(税込) **445円**(税込) **481円**
秋川若鶏の手羽中をカットして、味付きの衣をつけました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を



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



309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
400g **760円**(税込) **821円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

のどをツルンと通りすぎる
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〕
316 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円**(税込) **860円**

飛鳥食品の手作り本格点心

黒豚の旨みとたっぷりの野菜の
おいしさがあふれます



原材料/豚肉、キャベツ、ニラ、醤油、なたね油、玉ねぎ、豚脂、砂糖、にんにく、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソース、食塩、皮(小麦粉、菜種油、塩)
315 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込) **518円**
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みで炒めた野菜や
炒り卵と絡めてください



原材料/アカイカ(青森県)、トマトケチャップ、玉ねぎ、衣(馬鈴薯澱粉、液卵)、菜種油、チキンスープ、砂糖、生姜、コチュジャン、ニンニク、醤油、食塩、酒、コショウ
311 **凍** **G不使用**
マストミ **◎45日以上/卵・豆・麦・米**
イカのチリソース
130g **398円**(税込) **430円**
青森県産の柔らかく肉厚なイカに香味野菜を使い、旨みたっぷりのチリソースを合わせました。温めてください。

厳選調味料を使った
本格中華!



原材料/豚肉、赤味噌、砂糖、菜種油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜
312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる回鍋肉
110g **378円**(税込) **408円**
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕



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

飛鳥食品の人気商品



国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕
317 **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
12個(180g) **398円**(税込) **430円**

飛鳥食品の手作り帆立シューマイ



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



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



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

まろやかでコクのある トマトクリームソース



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

321 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **560円**(税込) **605円**

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

ソーセージ入りの 懐かしいパスタ



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

322 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **525円**(税込) **567円**

ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

323 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **360円**(税込) **389円**

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕(豚脂・卵GMO飼料不分別)

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

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

325 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **350円**(税込) **378円**

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

326 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円**(税込) **443円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

321 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **560円**(税込) **605円**

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

322 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **525円**(税込) **567円**

ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

327 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **500円**(税込) **540円**

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕

328 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **398円**(税込) **430円**

北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

329 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円**(税込) **538円**

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

330 **凍** **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **250円**(税込) **270円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

331 **凍** **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **250円**(税込) **270円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

332 **凍** **G** 調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380円**(税込) **410円**

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

333 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込) **518円**

北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

冷凍野菜
旬の味をそのままお届けします
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

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

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

335 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円**(税込) **430円**

339 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **250円**(税込) **270円**

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

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

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

341 **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 **260円**(税込) **281円**

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

336 **凍**
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580円**(税込) **626円**

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

337 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円**(税込) **308円**

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

338 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **600円**(税込) **648円**

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

342 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン鰹醤油
120g×2 スープ付 **370円**(税込) **400円**

全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

343 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **360円**(税込) **389円**

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

344 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
担々麺
280g **378円**(税込) **408円**

鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製。甜麺醬、豆板醤を用いた特製スープ。〔GMO飼料不分別〕

345 **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 **380円**(税込) **410円**

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

346 **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 **220円**(税込) **238円**

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

347 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260円**(税込) **281円**

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

348 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

353 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **340円**(税込) **367円**

国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

354 **蔵** **G** 不使用
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **380円**(税込) **410円**

国内指定農場で飼いを吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

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

原材料 / ごま、甘藷、でん粉、葛でん粉

356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **260円**(税込) **281円**

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

357 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込) **497円**

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい 本格たくあん



原材料 / 大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

349 **蔵**
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **435円**(税込) **470円**

契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

350 **蔵** **G** 不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

351 **蔵** **G** 不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 しば漬
80g **498円**(税込) **538円**

契約栽培の野菜を海の精で下漬けし、梅酢、醤油、みりんできった調味液に、昆布、干しいたけを加えて漬けました。

352 **蔵**
海の精 ◎6ヶ月以上
海の精 野生梅ぼし
200g **850円**(税込) **918円**

群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬け込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

357 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込) **497円**

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円**(税込) **297円**

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まろやかもずく酢
100g **350円**(税込) **378円**

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円**(税込) **367円**

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペーストの味噌にからめました。

361 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うずら豆
100g **270円**(税込) **292円**

北海道産長うずら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

362 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **236円**(税込) **255円**

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはし、かき揚げ、スープなどに。

かじかわ農場食品 価格改定のご案内
原料全般の高騰をはじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より商品価格(一部商品据置き)を改定しました。

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



原材料/だし汁[鰹節、宗田節、鯖節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩

363 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **545円**(税込) **589円**(原価)
国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]



380 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいた(大豆の水煮)
120g **220円**(税込) **238円**(原価)
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。



381 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **260円**(税込) **281円**(原価)
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。

高橋徳治商店 価格改定のご案内
原料全般の高騰をはじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より商品価格(一部商品据置き)を改定しました。

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした、職人の技が生きています



内容/さつま揚げ38g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚げ33g×1、ぼたんちくわ33g×2、ソフトはんぺん50g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

371 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品(376g) **800円**(税込) **864円**(原価)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰め合わせました。[GMO飼料不使用]



372 **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) **340円**(税込) **367円**(原価)
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。



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



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



376 **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) **400円**(税込) **432円**(原価)
スケソウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山羊でソフトに仕上げました。[GMO飼料不使用]

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

375 **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) **320円**(税込) **346円**(原価)
「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。



364 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900円**(税込) **972円**(原価)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



365 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込) **367円**(原価)
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコーン使用]



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



367 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **370円**(税込) **400円**(原価)
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



368 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込) **378円**(原価)
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



369 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330円**(税込) **356円**(原価)
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



370 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
9個 **210円**(税込) **227円**(原価)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルに仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコーン使用]



おまとも 特価
蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
377 **蔵G**不使用
6本(約85g) **210円**(税込) **227円**(原価)
378 **2パック** **凍G**不使用
6本(約85g) 通常本体×2 **420円** **398円**(税込) **430円**(原価)



379 **蔵G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込) **297円**(原価)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



382 **蔵G**不使用
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円**(税込) **486円**(原価)
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にしました。煮物や炒め物などに。



383 **蔵G**不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにゃく
280g **180円**(税込) **194円**(原価)
下仁田産のこんにゃく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手風鈴に仕上げました。アク抜き済みです。



384 **蔵G**不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) **216円**(原価)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。



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



386 **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**(原価)



389 **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**(原価)



387 **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**(原価) [放]不検出 <2.1<2.3



388 **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**(原価)



390 **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**(原価)



油揚げの巾着
ポトフやおでんの具としても
●キャベツの卵とじ巾着



濃厚な胡麻の風味
スイーツ感覚でどうぞ



392 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
330g **395円**(税込) **427円**(原価)
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。



393 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 **250円** **240円**(税込) **259円**(原価)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。



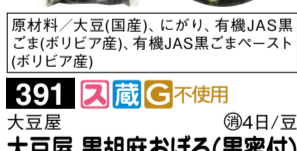
396 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220円**(税込) **238円**(原価)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



397 **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**(原価)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



398 **凍G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円**(税込) **248円**(原価)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻み切りました。



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



394 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **240円**(税込) **259円**(原価)
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。



395 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **357円**(税込) **386円**(原価) [放]不検出 <2.1<2.3



399 **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**(原価)



400 **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**(原価)
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。



401 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **462円**(税込) **499円**(原価)
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてしょうが醤油などでどうぞ。



402 **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**(原価)
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。



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



404 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付えび入り京がんも
10ヶ入 **330円**(税込) **356円**(原価)
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。



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



406 **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**(原価)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろ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。



仕込む日の朝に大豆をひき割ります

おまとも 特価

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

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。

407 **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
 30g×3 **230円(税込)**
 タレ・カラシ付 **248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。

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

413 **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(とおとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

414 **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。

409 **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。

410 **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。

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。

415 **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



ココア風味がホットミルクによく合います

10~12月限定

原材料/小麦粉、牛乳、甘しょ糖、無塩バター、ホシノ天然酵母、卵、有機ココア、食塩〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

416 **蔵**
 デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦
ココアスコーン
 3個 **460円(税込)**
 450円 **486円**
 国産小麦粉に有機ココアを練り込んだ生地を焼き上げたデニッシュハウスオリジナルのスコーン。

417 **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

418 **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

419 **G不使用**
 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
 5個 **275円(税込)**
 297円
 国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

420 **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
 国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

421 **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
 国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

お好みの具を使ってオリジナルバーガーを!

国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

422 **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

423 **G不使用**
 栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
 2枚 **120円(税込)**
 130円
 国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕

424 **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〕

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

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

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

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

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

434 **蔵**
 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
 1個(約65g) **160円(税込)**
 173円
 国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

429 **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)**
 509円 **550円**
 国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不分別〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

428 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
 1個 **352円(税込)**
 380円
 国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

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

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

437 **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 **480円(税込)**
 518円
 シンプルな素材の生地で、スラ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

438 **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。

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

440 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
 160g **450円(税込)**
 486円
 チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

444 **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 **280円(税込)**
 302円
 コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。(GMO飼料不分別)

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

うまみたっぷりてコクのあるスープ

446 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
 6g×4食 **530円(税込)**
 545円
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

438 **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。

441 **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

442 **蔵**
 アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
 250g **690円(税込)**
 745円

443 **蔵**
 ◎5ヶ月以上/米
玄米フレーク・プレーン
 150g **360円(税込)**
 389円
 国内産の有機JAS認定玄米以外何れも使用せずに作った玄米フレークです。

447 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
 10g×4食 **550円(税込)**
 594円
 岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

446 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
 6g×4食 **530円(税込)**
 545円
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

ポトフやおでんに ゆで卵



ほのかに白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、ゲージフリーで飼料米を与えて育てた鶏の卵です。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕

101 小幡畜産 / 卵 穂の香卵(平飼い) 10個 530円(税込) (MS~LLサイズ)

着色していない自然な黄身の色

茨城県石岡市産。2段階ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕

103 産直たまご(ピンク玉又は赤玉) 10個 340円(税込) (MS~LLサイズ) 104 6個 230円(税込) (MS~LLサイズ) (放) 不検出 <2.1<2.3



105 秋川牧園 / 卵 秋川牧園のたまご 10個 400円(税込) (S~Lサイズ)



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵 平飼いの有精卵10個 10個 590円(税込) (637円)



107 よつ葉牛乳 1ℓ 260円(税込) 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 268円(税込)



109 ブラウンスイス牛乳 500ml 230円(税込) 110 山地酪農牛乳 1ℓ 398円(税込)



111 那須の美味しい牛乳 1000ml 380円(税込) 112 おいしい低脂肪乳 1000ml 330円(税込)

よつ葉乳業 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円(税込) 1000ml 260円(税込)

よつ葉乳業 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円(税込) 1000ml 330円(税込)

よつ葉乳業 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g 160円(税込)

461 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円(税込)

456 よつ葉濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145円(税込)

457 よつ葉のヨーグルト 90g x 3個 215円(税込)

458 丹那N-1ヨーグルト 90g x 3個 270円(税込)

460 牧場のカスタードプリン 100ml 225円(税込)

462 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円(税込)

463 よつ葉カマンベールチーズ 90g 390円(税込)

464 南箱根のモッツアレラチーズ 100g 585円(税込)

465 よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込)

466 よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込)

467 丹那生クリーム 200ml 435円(税込)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 468 白米 2kg 950円(税込) 469 白米 5kg 2300円(税込) 470 玄米 5kg 2200円(税込)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 478 白米 5kg 2900円(税込) 479 玄米 5kg 2660円(税込) 庄内ササニシキ 480 白米 5kg 2650円(税込) 481 玄米 5kg 2430円(税込)

180026 岩手県産 もちきび 170g 650円(税込)

180038 岩手県産 うるちひえ 170g 530円(税込)

180040 押麦 800g 510円(税込)

180051 米ぬか 1kg 198円(税込)

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 471 白米 2kg 1560円(税込) 472 白米 5kg 3500円(税込) 473 七分胚芽米 2kg 1560円(税込) 474 七分胚芽米 5kg 3500円(税込) 475 玄米 2kg 1460円(税込) 476 玄米 5kg 3250円(税込)

庄内ひとめぼれ 482 白米 5kg 2650円(税込) 483 玄米 5kg 2430円(税込)

庄内でわのもち 484 もち米 2kg 1100円(税込)

あきたこまち 477 白米 5kg 2850円(税込)

高知県 高生連

高知コシヒカリ 485 白米 5kg 3400円(税込) 486 玄米 5kg 3280円(税込) 高知コシヒカリ 487 白米 5kg 2660円(税込) 488 玄米 5kg 2430円(税込)

180063 麴屋甚平熟成ぬか床 1kg 540円(税込) 180075 補充用熟成ぬか 400g 280円(税込)

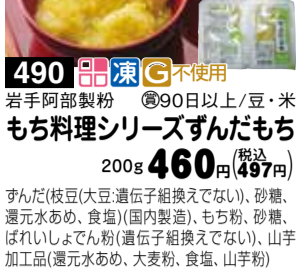
とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

489 調味料
岩手阿部製粉 90日以上/米
もち料理シリーズあんもち
200g **460円**(税込497円)
ひとくちサイズのあんこもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召上がりください。

もち料理シリーズずんだもち



原材料/枝豆(大豆、遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

490
岩手阿部製粉 90日以上/豆・米
もち料理シリーズずんだもち
200g **460円**(税込497円)
ずんだ(枝豆(大豆、遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉))

ポテトチップス野菜コンソメ味



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

492
創健社 120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **180円**(税込194円)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



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

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

完全梅ゼリー



原材料/水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、食用なたね油、大豆レシチン

496 凍
東和製菓 3ヶ月以上/豆
完全梅ゼリー
130g **350円**(税込378円)
水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、食用なたね油、大豆レシチン

北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子



原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(こめ油)

495 凍
札幌第一製菓 90日/豆・米
きなこねじり
120g **248円**(税込268円)
北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

冷凍ミニ鯛焼き



原材料/小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩、餡(砂糖、小豆、寒天、食塩)、米粉

491 凍
ハマセイ 360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **430円**(税込464円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

小魚スナック



原材料/馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

493 凍
サンコー 2ヶ月/豆・麦・米・え
小魚スナック
55g **250円**(税込270円)
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

箱・オーガニックあずきバー



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

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

温州みかん寒天ゼリー



原材料/水飴、甜菜糖(北海道)、温州みかん濃縮果汁、寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、食用なたね油、大豆レシチン

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

豆乳カステラ



原材料/砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ

500 凍
ニッコー 365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **377円**(税込407円)
砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



原材料/レーズン(米国)

501 蔵
ネオファーム 6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込354円)

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに



原材料/ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

502 凍
ネオファーム 6ヶ月
ドライブルーベリー3袋
40g 通常本体×3 **1298円**(税込1402円)

アーモンドの食感や香ばしさ



原材料/アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

503 凍
ネオファーム 6ヶ月
アーモンドロースト3袋
50g 通常本体×3 **1178円**(税込1272円)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの素材などに



原材料/中国産松の実

504 凍
ネオファーム 6ヶ月
松の実
30g **468円**(税込505円)

山形県 庄内協同ファーム

素材の美味しさをそのままあられにしました 田舎の香ばしさを楽しんでください



原材料/もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩

512 凍
庄内協同農産
揚げ潮あられ
80g **330円**(税込356円)
庄内協同ファームの化学農薬不使用栽培米を、天日塩だけで味付けし菜種油で揚げました。



原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

513 凍
庄内協同ファーム 90日/豆・米
玄米おこし
約150g **430円**(税込464円)
昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

柿のしずく(カット干柿)



原材料/たねなし柿(奈良県、和歌山県)

505 凍
王隠堂農園 30日以上
柿のしずく(カット干柿)
70g **390円**(税込421円)
減農薬・無化学肥料の種なし柿(刀根柿、平核無柿)をカットし無燻蒸で干しあげました。添加物や砂糖不使用なので自然な味わい。

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です



原材料/さつまいも(栃木県)

506 凍
石崎 幸寛 20日以上
干しいも(栃木県・石崎農園)
150g 通常本体 **570円** **554円**(税込598円)
農薬の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者が自ら加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

507 凍
大原農園(中井町) 2ヶ月以上/落
大原さんのから付落花生
200g **960円**(税込1037円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農薬・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

鮮やかなみどり色が目を引く 珍しい一品です



原材料/うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

514 凍
庄内協同ファーム 90日/豆・米
米おこしモロヘイヤ入り
150g **430円**(税込464円)

サクサクとした軽い歯ざわりが たっぷりと楽しめます



原材料/うるち米、砂糖(てんさい糖)

515 凍
庄内協同ファーム 45日/米
ポンちゃん
100g **300円**(税込324円)



こだわりの京のあめ **大文字飴本舗**
高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。



原材料/大豆、水飴、醤油、塩

508 凍
大文字飴本舗 6ヶ月以上/豆
丹波黒大豆煮汁飴
80g **300円**(税込324円)
ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁



原材料/水飴(国産)、砂糖(種子島)、黒糖(沖縄)、黒酢(福岡)

509 凍
大文字飴本舗 6ヶ月以上/米
黒酢飴
80g **300円**(税込324円)



原材料/砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉エキス(和歌山)

510 凍
大文字飴本舗 6ヶ月以上
梅エキス飴
80g **300円**(税込324円)



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)

511 凍
大文字飴本舗 6ヶ月以上
れんげはちみつ飴
80g **300円**(税込324円)

ナチュランド本舗

豆乳を使った、卵、乳不使用のパウンドケーキ



原材料/小麦粉、豆乳、りんご、砂糖、なたね油、小麦デンプン、レモン汁、食塩、重曹

516 凍
ナチュランド本舗 30日/豆・麦
りんごのパウンドケーキ
約200g **675円**(税込729円)
国産小麦粉に、豆乳を使った生地、りんごの角切りをたっぷり入れて焼き上げた、ヘルシーなパウンドケーキ。

砂糖控えめでさつまいもの甘味を引き出しました



原材料/さつまいも、国産きび糖、卵、クリーム、牛乳、バター、食塩〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

517 凍
ナチュランド本舗 30日/卵・乳
スイートポテト
約70g×2 **530円**(税込572円)

優しい甘さでコクのあるカスタードたっぷり



原材料/牛乳、卵、クリーム、小麦粉、砂糖、バター〔乳製品GMO飼料不分別〕、〔卵GMO飼料不使用〕

518 凍
ナチュランド本舗 30日/卵・乳・麦
シュークリーム
40g×3個 **600円**(税込648円)

甘みの中にもアクセントのきいた豊かな味わい♪
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

542 **8歳G不使用**
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
200g **360円**(税込) **389円**

原材料/豆みそ(大豆、食塩)、砂糖、すり生姜、いりごま、酒精

540 **8歳G不使用**
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円**(税込) **572円**

541 **8歳G不使用**
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円**(税込) **454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
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

543 **1ℓ 500円**(税込) **540円**

544 **1.8ℓ 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
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米
めんつゆ

545 **360ml 440円**(税込) **475円**

546 **1ℓ 765円**(税込) **826円**

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

547 **8歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のめんつゆ
900ml **867円**(税込) **936円**

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

537 **1歳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**

538 **1歳G不使用**
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960円**(税込) **1037円**

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

10月2回

539 **1歳G不使用**
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550円**(税込) **594円**

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

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

548 **180ml 440円**(税込) **475円**

549 **500ml 280円**(税込) **302円**

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

549 **500ml 280円**(税込) **302円**

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

550 **500ml 495円**(税込) **535円**

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

8
風と光
喜界島黒糖

552 (粉末) 110g **380円**(税込) **410円**

553 (かち割り) 110g **380円**(税込) **410円**

551 **1歳G不使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **370円**(税込) **400円**

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

554 **1kg 240円**(税込) **259円**

555 **300g 200円**(税込) **216円**

548 **180ml 440円**(税込) **475円**

549 **500ml 280円**(税込) **302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。

G不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

560 **1250g 920円**(税込) **994円**

561 (小) **600g 590円**(税込) **637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。

562 **825g 1430円**(税込) **1544円**

島根県出雲産無農薬米と麴を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

558 **500ml 710円**(税込) **767円**

556 **500ml 870円**(税込) **957円**

557 **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。

559 **720ml 840円**(税込) **907円**

ココナッツオイル本来の香りがほのかにします

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱*自然製法です。

563 **280g 2400円**(税込) **2592円**

564 **460g 1000円**(税込) **1080円**

炒め物や揚げ物などの加熱料理にオススメです

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

566 **8g×10袋 350円**(税込) **378円**

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

スープから煮込み料理まで幅広く使えます

565 **8g×10袋 330円**(税込) **356円**

原材料/チキンパウダー、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオン、香辛料(ローレル、コショウ、セロリ、ターメリック、コリアンダー、クミン)

価格改定しました
フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を100%使用した有機黒コショウの粉タイプです。

181705 **25g 340円**(税込) **346円**

569 **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。

570 **300ml 380円**(税込) **410円**

571 **300ml 380円**(税込) **410円**

572 **225g 380円**(税込) **410円**

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

567 **8g×10袋 350円**(税込) **378円**

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

568 **70g 290円**(税込) **302円**

573 **300g 345円**(税込) **373円**

価格改定しました
フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を100%使用した有機黒コショウの粒タイプ。

181717 **25g 340円**(税込) **346円**

574 **390g 250円**(税込) **270円**

イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレタイプの濃縮タイプ。

575 **300g 520円**(税込) **562円**

576 **200ml 410円**(税込) **443円**

577 **150ml 450円**(税込) **486円**

みよし村の平飼いの精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)

575 **300g 520円**(税込) **562円**

578 **150g 270円**(税込) **292円**

579 **115g 352円**(税込) **380円**

580 **115g 352円**(税込) **380円**

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。(GMO飼料不分別)

植物素材だけでつくった炊き込み御飯の素

原材料/野菜(ごぼう、人参(国産)、醤油、なたね油、油揚げ、粒状大豆たん白、砂糖、発酵調味料、こんぶだし、しいたけだし)

国産大豆から作った挽肉状の大豆ミートと国産大豆の油揚げ、国産の野菜(ごぼう、人参)、厳選調味料を使用。お米と炊き込んでください。

581 **2合用 通常本体 530円**(税込) **551円**

582 **40g 380円**(税込) **410円**

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

583 **50g 450円**(税込) **486円**

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

584 伊藤食品 1年半以上
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円**(税込) **778円**(税込)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

585 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**(税込)
(固形量70g)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

586 千葉産直サービス 12ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g **388円**(税込) **419円**(税込)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

587 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**(税込) (放) 不検出 <1.0<8.0

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

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

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

滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

589 三育フーズ 1年以上/豆・麦
グルテンミート
170g **310円**(税込) **335円**(税込)
小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

590 ムソー 1年以上
スイートコーン230g
230g **240円**(税込) **259円**(税込)
(固形量145g)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

591 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**(税込)

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

593 ナガノトマト 9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **300円**(税込) **324円**(税込)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

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

603 東日本産業 4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込) **454円**(税込) (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**(税込)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

香り漂うごま風味
原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキン、ポーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末

生麺に近い食感に仕上げました♪
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(めん80g) **210円**(税込) **227円**(税込)

595 創健社 90日以上/豆・麦・米
111g(めん 通常本体 80g)×5 **1050円** **970円**(税込) **1048円**(税込)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **160円**(税込) **173円**(税込)

597 創健社 45日以上/豆・麦
111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **800円** **750円**(税込) **810円**(税込)

604 ホシ/天然酵母パン種 3ヶ月以上/麦・米
天然酵母パンの種
(50g×5袋) **995円**(税込) **1075円**(税込)
お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麴、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。

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

605 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**(税込)
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)

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

606 JA土佐いほく 2022.11.25/米
米粉のお好み焼粉
400g **390円**(税込) **370円**(税込) **400円**(税込)
土佐いほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

609 金子製麺 45日以上/麦
国産地そば粉
250g **348円**(税込) **376円**(税込)

594 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **160円**(税込) **173円**(税込)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

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

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

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

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

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

617 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込) **734円**(税込)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

610 庄内協同ファーム 90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **420円**(税込) **454円**(税込)

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

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

613 坂利製麺所 720日/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込) **518円**(税込)

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

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

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

617 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込) **734円**(税込)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

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

619 坂利製麺所 720日/麦
おつゆの友
100g **200円**(税込) **216円**(税込)

621 ムソー 6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込) **421円**(税込)

622 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **230円**(税込) **248円**(税込)
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、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

623 豊永長六商店 1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込) **1188円**(税込)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

624 ムソー 3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込) **594円**(税込)

625 庄内協同ファーム 3ヶ月以上/豆
月桂樹(ローリエ)
13枚 通常本体 **180円** **170円**(税込) **184円**(税込)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

620 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦
大和の麩
2本 **340円**(税込) **367円**(税込)
(60g)

621 ムソー 6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **390円**(税込) **421円**(税込)

622 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **230円**(税込) **248円**(税込)
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、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

623 豊永長六商店 1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込) **1188円**(税込)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

624 ムソー 3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込) **594円**(税込)

625 庄内協同ファーム 3ヶ月以上/豆
月桂樹(ローリエ)
13枚 通常本体 **180円** **170円**(税込) **184円**(税込)
山形県鶴岡市の佐藤さくさんとお小野寺美佐子さん。すがすがしい芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい!
626 かくまつ岩松商店 45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込) **518円**(税込)
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
630 カクサ 180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税込)

629 カクサ 180日以上
そばだし
120g **450円**(税込) **486円**(税込)

627 カクサ 180日以上
花かつお
30g **220円**(税込) **238円**(税込)

628 カクサ 180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込) **216円**(税込)

631 カクサ 90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込) **389円**(税込)

632 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **250円**(税込) **270円**(税込)

有明海の家自慢 成清海苔店
635 成清海苔店 180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **400円**(税込) **432円**(税込)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚入り)

633 成清海苔店 180日
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **700円**(税込) **756円**(税込)
有明海産秋芽一番摘みのりの中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

636 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **330円**(税込) **356円**(税込)
有明産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

634 成清海苔店 180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **360円**(税込) **389円**(税込)
有明海産秋芽一番摘みのり海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

637 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **530円**(税込) **572円**(税込)
北海道産産のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



やさしい味

平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います

大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

638 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米
10月のノラセット
3品 **1080円**(税込) **1166円**

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



644 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 水キムチ
300g **500円**(税込) **540円**
(固形200gたれ100g) ◎7日以上/米

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



645 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味
趙さんの味 チャンジャ
50g **380円**(税込) **410円**
◎14日/豆・麦・米

豆の風味が豊かな炊き込みご飯の素

農業不使用栽培の青大豆と黒大豆を使い、かつおだしが効いたたれで味付けしました。お米と一緒に炊き込んでください。

639 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ◎15日以上/豆・麦・米
まめ2ご飯の素
185g(2合分) **315円**(税込) **340円**

里山の恵みがいっぱい

ノラの会の筍ともち米を、油揚げや椎茸、調味料と一緒に炒め、笹の葉で包みました。蒸してください。

640 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ◎10日以上/豆・麦・米
筍ちまき
3個 **600円**(税込) **648円**

山菜のうまみと生姜のほのかな香り

白鷹町のわらびとみず、にんじんを使いかつお出汁が効いた醤油ベースのたれに漬けました。

641 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ◎15日以上/豆・麦・米
わらびの醤油漬け
100g **360円**(税込) **389円**

パスタやスープなど幅広く使える

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。

642 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎15日以上
トマトのまんま
200g **285円**(税込) **308円**

手作りキムチ素材

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます

647 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日
粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込) **340円**
金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

646 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込) **464円**
手軽に本格キムチを作ることができます。キムチ作りの他、料理の味付けに。

648 **冷蔵**
趙さんの味 ◎180日/え
アミの塩辛
100g **300円**(税込) **324円**
瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。

649 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込) **540円**
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

650 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込) **616円**
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。



高知県宇佐 竹内商店

伝統製法を守る・伝える「鯉節」

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

10月2回
丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鯉節は正に職人技の光る逸品です。

181729 **冷蔵**
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鯉節
1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円** 原材料/カツオ

10月2回
181730 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鯉節削り節
40g **398円**(税込) **430円**
カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

10月2回
181742 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鯉削りだし(荒削り)
400g **1980円**(税込) **2138円**
焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

10月2回
181754 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **430円**(税込) **464円**
宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

10月2回
181766 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **268円**(税込) **289円**
水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

10月2回
181778 **冷蔵**
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **540円**(税込) **583円**
土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

10月2回
181780 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鯉上粉
100g **315円**(税込) **340円**
鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

10月2回
181791 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **528円**(税込) **570円**
30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鯉節です。スライスしてそのまま食べられます。

10月2回
181808 **冷蔵**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **480円**(税込) **518円**
新鮮な鯉を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鯉の旨味をとじ込みました。醤油、ポン酢で、サラダの具などにも。

京都桂 胡麻の山田製油

使いきりだからおいしさ！

181810 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
徳用ごますりずり小袋(白)
5g×27袋 **600円**(税込) **648円**
グアテマラ、エチオピア、トルコ産の炒りごまをブレンドし、最高の香りと味を引き出すため石臼で挽きました。

181845 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんご炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**

181857 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(黒)
45g **300円**(税込) **324円**

181821 **冷蔵**
山田製油 ◎365日以上
へんご一番絞りごま油
275g **800円**(税込) **864円**
パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

181833 **冷蔵**
山田製油 ◎365日
ごまらあ油
60g **500円**(税込) **540円**
一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまらあ油です。

181845 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんご炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

181869 **冷蔵**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢

181870 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **630円**(税込) **680円**
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

簡単! これ一本で酢の物上手

181882 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **550円**(税込) **594円**
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

181894 **冷蔵** **G**不使用
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **780円**(税込) **842円**
ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

10月2回
181900 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**
京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。