

	月	火	水	木	金
注文書回収 10/	3	4	5	6	7
商品配達 10/	10	11	12	13	14
特別企画商品配達 10/	17	18	19	20	21

2022年  
**10月2回27号**

**40周年記念商品**

## 菓房はら山の どら焼き



やまゆり生協は今年創立40周年を迎えるにあたり、はら山さんに記念の焼き印を押したオリジナルのどら焼き製造をお願いしました。中に挟む抹茶餡には、静岡の吉川農園の抹茶を入れた、やまゆり生協の生産者さんのつながりも大切にしたい記念商品です。ご注文できるのは今回限りです。はら山さんのご厚意に感謝し、是非ご利用ください。

今回限定  
**515**  
やまゆり抹茶どら焼き

12  
ページ

配達10月3回



やまゆり生活協同組合設立40周年おめでとうございます。もう四半世紀前の話になります。その頃弊店は添加物に頼らない和菓子作りを試行致していましたが、店舗に買いに見えるお客様には、なかなか浸透せず諦めかけておりました。そんな折、やまゆり様に私共の商品を理解して頂きお取引を始めさせて頂きました。その後はやまゆり様のご紹介やお取引の実績、信用で他の生協様、自然食流通様への販路も広がりお陰様で今日に至っております。末筆ながら益々のご発展をお祈りいたしております。

有限会社 菓房はら山  
代表取締役 西田英俊

### 特注焼きごて



やまゆり生協のロゴの「芽が出る葉」をモチーフにデザインしました。

職人の思いがこもったはら山さんのお菓子。和菓子本来の味、姿を伝えたいという想いで自然の原料のみで、添加物をせずに40年以上、和菓子を作り続けているはら山さんでは、四季折々のお花や景色などを味覚と視覚で表現している「季節の上生菓子」や、お好みの餡やクリーム、ジャムなどを使って手作りのどら焼きが楽しめる「どら焼き皮」など、職人の優しい思いが詰まった味わい深い和菓子を製造されています。



**518**  
どら焼き皮



**516**  
季節の上生菓子

今年も始まりました  
**海鮮寄せ鍋セット**



5  
ページ

あったかメニューが恋しくなる季節になりました。今年もやまゆり生協では気軽に鍋料理が楽しめるセット商品を毎週各種ご案内します。

お鍋一つで作れる  
**ぽんぽん麺**  
ちゃんぽん味

茹でこぼし不要だからお好みの野菜や海鮮、肉などの具材を入れて煮込めば、ヘルシーで栄養満点のちゃんぽん麺が出来あがります。これからの季節鍋料理のメにもおすすめです。



15  
ページ

**宇和島練り物工房みよし**



店主の三好良貴氏

20年にわたって大手の練り物製造会社で、じゃこ天職人として腕をみがいた店主が、「化学調味料や添加物不使用で美味しいじゃこ天を安心して食べてもらいたい」という思いから起業し、納得できる商品製造を行っています。



16  
ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

**やまゆり**生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

**秋の味覚**

ぶどう、柿、梨、に加えて  
久々に栗が登場しました。3  
ページでご案内しています。  
山形のりんごは4月の霜の対  
策が功をなして、昨年と違  
い収穫量が戻っているよう  
です。

**甘さ、果汁、歯ざわりなど  
一級品で、さらに日持ちが  
非常によいことも特徴です**



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(南水)**  
2玉(約700g) **730円**(税込788円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

**113 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)  
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。

**自然農法のぶどう**

**114 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)  
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

**食べ飽きしないすっきり  
とした甘みと香りが改  
めて見直されています**

**種ありぶどうです**

**400g規格は今回限定です**

**115 低農薬 無化学肥料**  
勝沼平有機生産組合(山梨県)  
**ぶどう(甲州)**  
400g **650円**(税込702円)  
山梨県甲府市の渡辺孟さん  
他。種ありぶどうですが、生  
理的な現象で種のないものもあ  
ります。

**黒に近い濃い紅色に色づき甘  
味と酸味のバランスがよい品種**

**今季初**  
**低農薬 無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまのりんご(秋映)**  
**116**  
3~4玉 **680円**(税込734円)  
(900g以上)  
2.5kg前後 **1580円**(税込1706円)  
山形県南陽市の尾菅庄造さん他。

**酸味は弱く、たっぷりとした  
甘味と果汁が多い品種。甘  
いりんご好きにおすすめです**

**今季初**  
**低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**りんご(シナノスイート)**  
**117**  
900g前後 **778円**(税込840円)  
**181470 5kg**  
5kg箱 **3690円**(税込3985円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

**甘みをじっくり蓄えた、奈良  
県生まれの刀根柿または樹  
齢100年以上の木から収穫  
される味わい深い平たね柿**

**今季初**  
**低農薬 無化学肥料**  
堀内果実園(奈良県)  
**B品吉野柿(たねなし)**  
900g **405円**(税込437円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**甘みと酸味の絶妙なバランスがもたらすさわやかな味わい、口の中ですりかかるととろけて  
しまいそうな滑らかな舌触りです**

**今季初**  
長野県松川町の  
宮下彰さん他。  
ネオニコチノイド系  
の農薬不使用

**120 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**洋梨(パレード)**  
2個(約600g) **680円**(税込734円)

**洋梨の  
食べごろ・食べ方**  
室温に置いて、香りが出  
て軸の近くがしわしわに  
なったら食べごろです。  
デザートだけではなく、  
ハムやチーズなどの塩味  
の効いたものにも合うた  
め、ピザのトッピングに  
して焼いてもおいしい。

**糖度が高く食べごたえのある  
パートレットとら・フランスの子ども**

**今季最終**

**181020 低農薬 無化学肥料**  
栃の葉くらぶ(栃木県)  
**梨(新高)**  
2~3玉(約1kg) **680円**(税込734円)  
栃木県小山町の館野文雄さん。

**121**  
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。

**色づきが早く酸抜けの良い品種です**

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 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)

**地元の貴重な農薬不使用レモン♪**

神奈川県小田原市の  
秋澤雅美さん。

※10月いっぱいには青いもの  
をお届け予定です。皮の色は熟  
度に関係ありません。

**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)  
(放) 不検出 <1.6<1.8

**124**  
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。

**125 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  
県のはぎわらふぁーむ、北海道の村  
上農園よりお届けします。

**126 低農薬 低化学肥料**  
ひご農友会(熊本県)  
**ミニトマト**  
120g **245円**(税込265円)  
熊本県宇城市の古島高徳さん他。

**9月の台風の影響と  
秋台風が気になります**

発生状況によっては、い  
ろいろと遅配や欠品とな  
ることがあるかもしれま  
せん。また、湿気や突然  
の高温でレタスなどは病  
気が出やすくなることも  
あるかもしれません。

**127**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**チンゲン菜**  
200g **214円**(税込231円)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5  
株でお届けします。真冬には6株になる  
こともあります。農薬・化学肥料不使用。

**128**  
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。

**129**  
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**  
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。茹で  
て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おすすめです。天ぷら  
やちらし寿司で召し上がるのも華やかです。

**131 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。

**180579 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。

**180580 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。

**133 低農薬 無化学肥料**  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**グリーンリーフレタス**  
1個(約200g) **215円**(税込232円)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。  
高原で育ったグリーンリーフレタス  
です。柔らかくくせのない味わいで、  
サラダなどの生食がオススメです。

**134 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**水菜**  
150g **230円**(税込248円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サ  
ラダでもスープや鍋でもおいしいシャ  
キシャキ感。

**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  
めです。

**181456 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。

**137 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。

**138 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。

**139 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**アルファルファ**  
80g **105円**(税込113円)

**140 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
**子大豆もやし**  
200g **80円**(税込86円)  
小大豆を使用した豆もやしです。

**141 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)  
中国産有機緑豆使用。

**142 蔵**  
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。

**137 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。

**138 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。

**139 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**アルファルファ**  
80g **105円**(税込113円)

**140 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
**子大豆もやし**  
200g **80円**(税込86円)  
小大豆を使用した豆もやしです。

**141 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)  
中国産有機緑豆使用。

**142 蔵**  
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。

ホクホク秋の味覚 栗ごはんや甘露煮に 今回限定

香川県仲多度郡仲南町の白杵(うすき) 英樹さん他。生育状況によって産地を変更させていただく場合があります。(変更は関西以西)

\*2016年を最後に企画がとまっていた商品です。今年やっと栗をご案内することができました!

143 無農薬 無化学肥料 さぬきこだわり香(香川県) 生栗 500g 1380円(税込1490円)



ギュッとしまった緻密な玉ねぎ 熱を加えるととても甘くなります

北海道新十津川町の川真田修さん。

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

144 800g 320円(税込346円) 180439 3kg 3kg袋 1200円(税込1296円)



かぼちゃはバターと相性抜群♪

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。

※この時期は味平デラックスという品種をお届けする場合があります。1~1.5kgでお届け予定です。1.5kg以上をお届けする場合があります。

156 無農薬 無化学肥料 Nishio Farm(北海道) かぼちゃ(味平) 1個 840円(税込875円) 特



145 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。



146 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。



147 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。



148 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。



157 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以上) 630円(税込660円) 北海道士別市の戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定。



158 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) 北海道士別市の戸久男さん他。



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



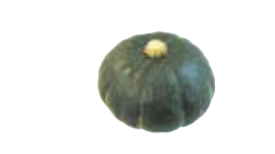
簡単な皮むき方法 10分お湯で茹でてから冷水につけ、手でむくとつるんと皮がむけます。茹でて皮をむいたしいもは冷凍保存できます。



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



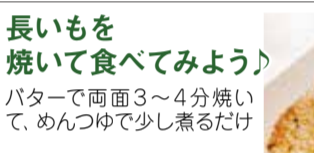
151 無農薬 無化学肥料 木造町有機栽培研究会(青森県) 長いも 300g 430円(税込464円) 青森県木造町の乳井源蔵さん他。



159 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) 北海道士別市の戸久男さん他。



160 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。



151 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。



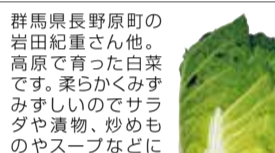
長いもを焼いて食べてみよう♪ バターで両面3~4分焼いて、めんつゆで少し煮るだけ



181493 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711円) 610円(税込659円) 神奈川県中井町の栗原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。



181183 低農薬 無化学肥料 種子島あけぼの会(鹿児島県) さつまいも(安納黄金) 700g 480円(税込518円) 鹿児島県西表市長野勝さん他。安納芋よりも糖度が高く、ねっとりとしています!



161 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 485円(税込524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。



162 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 長ねぎ 500g 348円(税込376円) 山形県川西町の和田憲夫さん。



152 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。



153 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。



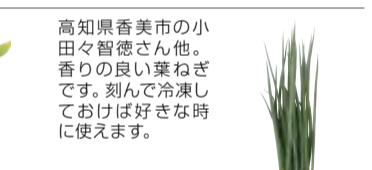
154 無農薬 無化学肥料 沃土会(埼玉県) かぶ 3~6玉(500g) 235円(税込254円) 埼玉県深谷市の金井修巳さん他。



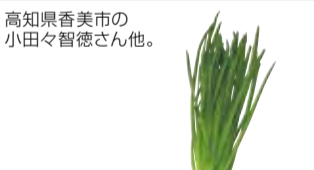
155 低農薬 低化学肥料 ケーアイ農産(青森県) 大根 1本 345円(税込373円) 青森県八戸市の岩間京子さん他。7月以降は有機許容農薬(自然由来)を場合により使用予定。



163 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。



164 有機青ねぎ(葉ねぎ) 100g 168円(税込181円) 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。



165 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。



166 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。



167 無農薬 低化学肥料 みやむへのんにく。(青森県) にんにく(バラ) 80g前後 380円(税込410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。



168 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 新生姜(土付き) 300g 450円(税込486円) 神奈川県中井町の栗原好文さん。酢漬けにするには、薄くスライスし、塩をまぶし、少し揉んで、5~10分置いた後、水で洗い、砂糖・酢を加えて出来上りです。佃煮にもどうぞ。



169 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 近江しょうが 100g 180円(税込194円) 神奈川県中井町の栗原好文さん。



170 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) 四万十の根生姜 100g 198円(税込214円) 高知県四万十町の石種さん他。

畑の美味しいところをお届けします



171 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) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

種はすべて自家採取!



172 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。



173 蔵 無農薬 浪田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込246円) 北海道厚保郡深部町の浪田潤介さん。



174 蔵 無農薬 えのき茸(長野県) えのき茸 200g 130円(税込140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。



175 蔵 無農薬 えのき茸(長野県) 茶色えのき茸 100g 145円(税込157円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。



176 蔵 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) きのことセット(小) 3種 378円(税込408円) 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。



177 蔵 無農薬 北村きのこ園(鳥取県) エリンギ 100g 218円(税込235円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



178 蔵 無農薬 浦山きのこサプライ(長野県) 株とりなめこ 150g 145円(税込157円) 長野県木島平村の浦山長治さん。



179 蔵 無農薬 三幸(長野県) 株とりぶなしめじ 200g 198円(税込214円) 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



180 蔵 無農薬 舟形マッシュルーム(山形県) ブラウンマッシュルーム 100g 228円(税込246円) 山形県舟形町の長澤光芳さん。

181 蔵 無農薬 タカラバイオ(京都府) 大粒丹波しめじ 90g 208円(税込225円) 京都府京丹波町の大島健一さん。

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

183 蔵 無農薬 三幸(長野県) ほくしたぶなしめじ 150g 218円(税込235円) 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。

**どんぶりのご飯にのせるだけ! かつお&まぐろの漬丼用**



**184** 📅凍 📅不使用  
マストミ  
かつお味噌漬丼  
80g×2 **530円** (税込572円)  
太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダシを合わせました。解凍後、どんぶりに。



**185** 📅凍 📅不使用  
マストミ  
韓国風まぐろ漬け丼  
80g×2 **560円** (税込605円)  
ピン長まぐろのスライスをコチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。解凍してください。



**186** 📅凍 📅不使用  
マストミ  
キハダまぐろたたき身  
40g×2 **340円** (税込367円)  
**187 徳用**  
40g×4 **680円** (税込728円) **640円** (税込691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。



**188** 📅凍  
マストミ  
メバチマグロ短冊  
100g **570円** (税込616円)  
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



**189** 📅凍  
マストミ  
ピンチョウまぐろ(スライス)  
50g×2 **430円** (税込464円)  
太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

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



**191** 📅凍 📅調味料  
千倉水産加工販売  
しめさば  
2枚(160g) **480円** (税込518円)  
国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。解凍してください。



**192** 📅凍 📅調味料  
日本マリンフーズ  
小鯛とわかめの甘酢漬け  
100g **298円** (税込322円)  
山口県産さだいをしめ、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



**193** 📅凍  
松岡水産  
紅鮭スモークサーモン切り落とし  
70g **560円** (税込605円)  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



**194** 📅凍  
千倉水産加工販売  
いかそうめん  
70g(2枚) **398円** (税込430円)  
国産するめいかをそうめん状に細切りにしました。解凍してください。



**195** 📅凍  
千倉水産加工販売  
岩手県産水たこのお刺身  
8~9枚(65g) **398円** (税込430円)  
岩手県釜石産水たこを刺身用にスライスしました。解凍してください。



**196** 📅凍  
千倉水産加工販売  
帆立貝柱  
100g **600円** (税込648円)  
北海道産ホタテの貝柱です。解凍後、刺身やバター焼きなどに。



**鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット**

**197** 📅蔵  
丸友しまか  
島香の鮮魚セット(冷蔵)  
2~3種 **1680円** (税込1814円)  
岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。



**198** 📅凍  
マストミ  
メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用)  
300g **370円** **298円** (税込322円)  
塩焼きやバター焼きなどに



**199** 📅凍  
鳴門魚類  
天然銀毛鮭「雄宝」切身  
3切(210g) **570円** (税込616円)  
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**200** 📅凍 📅不使用  
ダイヤモンド  
氷温塩秋鮭切身  
3切(180g) **480円** (税込518円)  
北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



**201** 📅凍  
東北トクスイ  
徳用ロシア産紅鮭切身  
10切(550g) **1630円** (税込1760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  
鳴門魚類  
天然ブリ切身  
3切(210g) **630円** (税込680円)  
照焼きや煮物などに



**203** 📅凍  
大六まぐろ  
銀ダラ切身  
3切(240g) **1300円** (税込1404円)  
北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



**204** 📅凍  
大六まぐろ  
メカジキ端切  
300g **780円** (税込842円)  
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



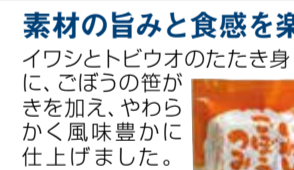
**205** 📅凍  
鳴門魚類  
サバフィーレ(無塩)  
2枚(200g) **380円** (税込410円)  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



**206** 📅凍  
千倉水産加工販売  
さんま三枚おろし  
5~7枚(120g) **398円** (税込430円)  
北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



**207** 📅凍  
高橋徳治商店  
えびしんじょすりみ  
150g **440円** (税込475円)  
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



**208** 📅凍 📅調味料  
大新  
いわしごぼうつみれ  
180g **340円** (税込367円)  
素材の旨みと食感を楽しめるつみれです



**209** 📅凍  
丸友しまか  
真イワシ干し  
3本 **298円** (税込322円)  
岩手県沿岸で漁獲された脂のりがよい真イワシを丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

**真イワシの旨味をギュッと凝縮**

**209** 📅凍  
丸友しまか  
真イワシ干し  
3本 **298円** (税込322円)  
岩手県沿岸で漁獲された脂のりがよい真イワシを丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



**210** 📅凍  
鳴門魚類  
天然真アジ天日干  
4尾(約280g) **550円** (税込594円)  
済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



**211** 📅凍  
伊豆中  
真あじひもの(小)  
4枚(140g) **398円** (税込430円)  
佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



**212** 📅凍  
鳴門魚類  
サバフィーレ天日干  
2枚 **556円** (税込600円)  
済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干して仕上げました。解凍後、焼いてください。



**213** 📅凍  
伊豆中  
金目鯛開き  
1枚(約200g) **750円** (税込810円)  
宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。

**5月度商品検討委員会で市販品と食べ比べました**

**委員の感想**

- ・すごく美味しい! 臭くない、塩を変えてみる!(感動)
- ・食べ比べてみると違いがはっきりしていました!
- ・丸々としていて身もバサついていなくてしっかりしているような感じがしました。

**214** 📅凍  
伊豆中  
タチウオの干物  
2切(約120g) **420円** (税込454円)  
主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



**215** 📅凍  
能本水産  
開き真ほっけ  
1尾(250g) **700円** (税込756円)  
北海道羅臼沖の脂のつった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



**216** 📅凍  
千倉水産加工販売  
子持ちからふとししやも  
7~12尾(150g) **298円** (税込322円)  
カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



**217** 📅凍 📅不使用  
伊豆中  
骨取りさば味醂干し  
8切(120g) **500円** (税込540円)  
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

"とろっ"ととろける食感と口いっぱい広がる甘み  
山陰の地えびを食べ比べ



原材料/甘えび(兵庫県浜坂)

**218** 凍  
山米鮮魚  
山米 浜坂の甘えび  
150g **720円**(税込778円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮な甘えびの頭を取りました。解凍後、お刺身などに。



原材料/猛者エビ(兵庫県浜坂)

**219** 凍  
山米鮮魚  
山米 もさえび  
100g **600円**(税込648円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた猛者(もさ)えびです。解凍後、お刺身や唐揚げなどに。



**220** 凍 G不使用  
山米鮮魚  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) **680円**(税込734円)  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。



**221** 凍  
山米鮮魚  
山米 天然刻みめかぶ  
50g×2 **298円**(税込322円)  
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

### 淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

**222** 凍  
千倉水産加工販売  
真だらバジルオリーブ  
4切(240g) **498円**(税込538円)  
北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**223** 凍  
伊豆中  
糠さんま  
2本(240g) **398円**(税込430円)  
北海道産の脂ののった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



**224** 凍 G不使用  
ダイヤモンド  
シルバーしょうゆ漬  
220g(4切) **450円**(税込486円)  
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



**225** 凍  
ダイヤモンド  
氷温造りたらこ(切り)  
90g **368円**(税込397円)  
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



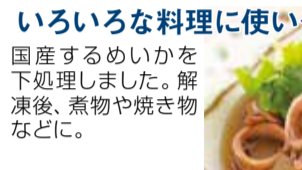
**226** 凍 G不使用  
ダイヤモンド  
氷温熟成辛子明太子(切り)  
90g **368円**(税込397円)  
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味液に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



**227** 凍  
東北トクスイ  
天然むきえび(特大)  
160g **540円**(税込583円)  
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



**228** 凍  
パプアニューギニア海産  
パプア産天然えび(殻付き)  
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)  
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



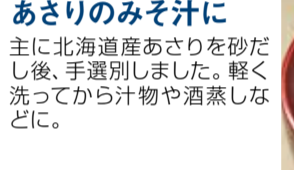
いろいろな料理に使いやすい下処理済です  
国産するめいかを下処理しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



原材料/するめいか(国産)  
**229** 凍  
千倉水産加工販売(丸一水産)  
調理用するめいか  
200g **398円**(税込430円)



**230** 凍  
カネキ水産  
エビ・ホタテ・タコミックス  
180g **500円**(税込540円)  
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



あさりのみそ汁に  
主に北海道産あさりを砂だし後、手選別しました。軽く洗ってから汁物や酒蒸しなどに。



原材料/あさり(国産)  
**231** 蔵  
塩屋  
活あさり  
180g **398円**(税込430円)



**232** 凍 G不使用  
渡邊水産  
穴道湖大和しじみ  
180g **398円**(税込430円)  
島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



**233** 凍  
リアス  
十三浜産絆わかめ  
100g **398円**(税込430円)  
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩づけにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



**234** 凍  
小倉食品  
生桜えび  
40g **498円**(税込538円)  
駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速凍結しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどに。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)

**235** 凍  
マルイ岡田商店  
用宗港の生しらす  
100g **630円**(税込680円)  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

**236** 凍  
マルイ岡田商店  
用宗港の釜揚げしらす  
100g **630円**(税込680円)  
**237**  
200g **1050円**(税込1134円)  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



**238** 凍 G調味料  
おおさき製菓加工組合  
鹿児島県産うなぎ蒲焼  
50g×3(タレ付) **2800円**(税込3024円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。



**239** 凍 G不使用  
鳴門魚類  
サバ味噌煮  
2切(120g) **278円**(税込300円)  
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

### ふっくらした食感、甘めの味付け

金目鯛の切身を煮付けました。温めてください。

原材料/キンメダイ(ニュージーランド)、砂糖、醤油、みりん、食塩、魚骨、かつおエキス、おろし生姜、酵母エキス、昆布エキス/カラメル色素、増粘剤  
**240** 凍  
伊豆中  
金目鯛の煮付  
2切 通常本体 **950円**(税込1026円)  
(内容量約220g)

### 新商品 お試し 特価



**241** 凍 G調味料  
ダイヤモンド  
秋鮭南蛮漬け  
180g(4切) **398円**(税込430円)  
北海道産秋鮭を米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。



**242** 凍  
日本マリンフーズ  
瀬付きあじのサクサクフライ  
180g **398円**(税込430円)  
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### ふわっと、サクサクした食感

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガーに米粉入りのパン粉を手付けにしました。冷凍のまま、油で揚げてください。



原材料/えび(インドネシア)、食塩、衣(パン粉、小麦粉、米粉)

### 鍋つゆには魚醤を使い 旨味と風味があります



原材料/赤魚切身(北欧)、すけそうたら(ロシア、アメリカ)、ホタテ、かき(広島県、岡山県、兵庫県)、かに団子(かに(ロシアなど)、いとよりすり身(タイ)、卵白、玉ねぎ、カニエキス、小麦粉、山芋、食塩、砂糖)、鍋つゆ(醤油、砂糖、食塩、鰹節エキス、魚醤)  
**244** 凍 G不使用  
東北トクスイ  
海鮮寄せ鍋(鍋つゆ付)  
5種 通常本体 (440g) **1100円**(税込1188円)

### 職人大林さんが 上品な味付けに仕上げた逸品です



原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩  
**245** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工  
大林さんの赤魚粕漬け  
2切(200g) **500円**(税込540円)  
アイスランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

### 川崎北部水産加工 昆布と米酢であじの旨みを さらに引き出しました 「魚道」



原材料/鱈、昆布、米酢、食塩  
**246** 凍  
川崎北部水産加工  
あじ昆布み  
4~6枚 **630円**(税込680円)  
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

### 川崎北部水産加工

**247** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工  
にしん甘露煮  
2枚 **570円**(税込616円)  
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



**248** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工  
生から造った真いわしフライ  
4~6枚(160g) **540円**(税込583円)  
国内産真いわし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]

**担当おすすめ レシピ**

スライス肉で簡単に！  
チキンとかぼちゃの  
蒸しサラダ



**270** 秋川若鶏もも肉スライス

材料 鶏もも肉スライス…200g以上  
ミニかぼちゃ…半玉以上  
酒・塩・胡椒  
水菜  
お好みの調味料等

作り方 ①鶏もも肉に酒を振りかけておく。  
②かぼちゃをひと口サイズ程度にカットして鍋で蒸す。  
③②が少し柔らかくなってきたら、塩・胡椒をまぶした①を鍋に加え、さらに蒸す。  
④5分から10分程、肉に火が通ったらボウル等に移す。  
⑤お好みの葉物野菜(水菜)を加えて簡単に混ぜたら完成。

新しくご紹介する秋川若鶏もも肉スライスを使ったレシピです。スライス済みでお肉に触らなくても調理が可能です。サッとサラダを作りたい時などに。ご紹介のサラダは、そのままでも、マヨネーズやバター・醤油等でも美味しく召し上がっていただけます。

**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薄切り  
200g **665円**(税込718円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**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)  
2枚(200g) **660円**(税込713円)

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

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**259** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ロースしゃぶ  
200g **578円**(税込624円)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**260** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚バラスライス  
200g **495円**(税込535円)

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**270** 秋川若鶏もも肉スライス

新しくご紹介する秋川若鶏もも肉スライスを使ったレシピです。スライス済みでお肉に触らなくても調理が可能です。サッとサラダを作りたい時などに。ご紹介のサラダは、そのままでも、マヨネーズやバター・醤油等でも美味しく召し上がっていただけます。

**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686円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

**252** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用  
200g **650円**(税込702円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**261** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ヒレブロック  
400g(2本) **1400円**(税込1512円)

豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。

**262** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚角切り  
通常本体 200g **398円** (税込410円)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

**253** 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。

**254** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用  
通常本体 200g **610円** (税込646円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**255** 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 **482円**(税込521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。

**263** 丹沢農場 ◎180日  
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用  
200g **548円**(税込592円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**264** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚挽き肉  
200g **375円**(税込405円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**256** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩切落し  
通常本体 200g **498円** (税込527円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**257** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚小間切れ  
通常本体 100g×3 **640円** (税込680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。

**258** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚挽き肉  
通常本体 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。

**270** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉スライス  
通常本体 250g **498円** (税込505円)

サッと茹でてパッと使える。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にどうぞ。

**271** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)  
700g **1098円**(税込1186円)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**272** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)  
500g **798円**(税込862円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**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。

**266** 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。

**273** 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。

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**268** 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付)  
300g **400円**(税込432円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**269** 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)  
300g **460円**(税込497円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

**274** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g **915円**(税込988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。

**275** 秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏砂肝  
200g **298円**(税込322円)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

**276** 秋川牧園 ◎90日  
秋川若鶏ガラ  
500g **398円**(税込430円)

秋川若鶏の鶏骨です。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**278** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用  
通常本体 180g **1450円** (税込1490円)

肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**279** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛スジ  
150g **398円**(税込430円)

牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

**国産熟成牛 (北海道)**

**283** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛サーロインステーキ用  
300g **2355円**(税込2543円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

**284** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用  
200g **1080円**(税込1166円)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

**280** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g **998円**(税込1078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。

**281** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉  
200g **730円**(税込788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。

**282** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g **598円**(税込646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。

**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1242円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

**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。

**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。



**288** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**丹沢ロースハムスライス**  
120g **500円**(税込) **540円**  
丹沢高豚ロース肉を使い、シンプルにこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**289** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **555円**(税込) **599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〕



**290** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ポンスレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **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**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ウインナーソーセージ**  
100g(5本) **340円**(税込) **367円**  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**294** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**ポークウインナー**  
160g **420円**(税込) **454円**  
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



**295** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**皮なしノンスライスウインナー**  
160g **410円**(税込) **443円**  
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**柔らかいバラ肉にタレがしっかりと染み込んでいます**



**291** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎90日以上/豆・麦・米**  
**豚バラなんこつスペアリブ**  
230g **370円**(税込) **398円**  
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**見た目は不揃いでも品質はそのままお得**



内容/ポークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしポークウインナー、皮なしベービーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしノンスライスウインナー、ミニフランス、和風ソーセージのいずれか3種  
**292** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎210日/豆・麦**  
**ウインナー規格外品セット**  
3種(200g) **450円**(税込) **486円**  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

**フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください**

**10月3日**  
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**296** **凍**  
ハム工房ジロー **◎14日以上**  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **540円**(税込) **583円**  
原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料



**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加パストラミポーク**  
120g **645円**(税込) **697円**  
山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔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徳用**  
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**299** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**バラベーコンスライス**  
100g **420円**(税込) **454円**  
丹沢高豚原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**300** **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徳用**  
240g **1200円**(税込) **1296円**  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**301** **凍**  
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/米**  
**千野さんの豚小間塩麹漬**  
100g×3 **715円**(税込) **772円**  
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



**302** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**  
**丹沢ロース豚漬**  
200g **598円**(税込) **646円**  
豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**303** **凍**  
丹沢農場 **◎180日/卵・乳・麦**  
**丹沢ハンバーグ(ミニ)**  
30g×6個 **380円**(税込) **410円**  
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

**ふっくら柔らかく、ジューシーです**



**304** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作り生ハンバーグ**  
100g×2 **665円**(税込) **697円**  
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

**お弁当にピッタリなミニサイズ**



**305** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **693円**(税込) **748円**  
興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**

**やわらかくジューシーな唐揚げがお徳用サイズ!**



**308** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**お徳用からあげ**  
400g **870円**(税込) **907円**  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕

**秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ**  
鶏がらをベースにした醤油スープ付き



**309** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**  
**こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)**  
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **1040円**(税込) **1123円**  
若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**310** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**若鶏ささみ天**  
200g **440円**(税込) **475円**  
秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等どうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ**



**306** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **695円**(税込) **751円**  
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!**



**307** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**  
**興農ビーフコロケ**  
2個(160g) **465円**(税込) **502円**  
熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**世界のおいしさを日本の食卓へ**

**312** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎45日以上/米**  
**アクアパッツァソース**  
100g **220円**(税込) **238円**  
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

**313** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**  
**もったいないマグロのカツ**  
150g **430円**(税込) **464円**  
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**314** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **398円**(税込) **430円**  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味**

**316** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**  
**アジア薫るガパオ丼**  
200g(100g×2) **468円**(税込) **505円**  
甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

**317** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎360日以上/麦・米・え**  
**アジア薫るグリーンカレー**  
320g(160g×2) **698円**(税込) **754円**  
刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**315** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**  
**天然エビのチリソース**  
150g **540円**(税込) **583円**  
天然エビに鶏ガラスープやチュウウヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

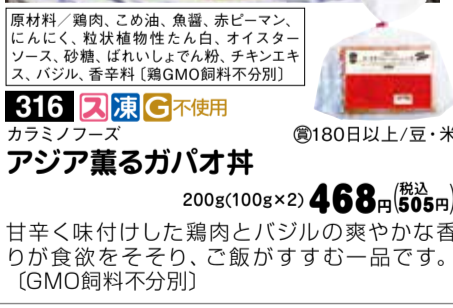
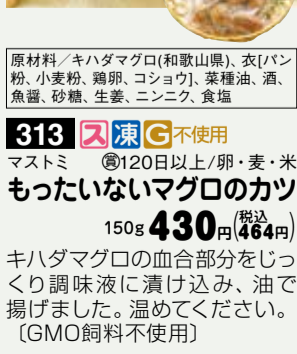
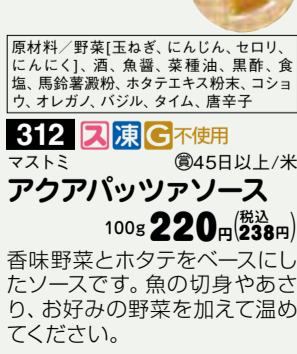
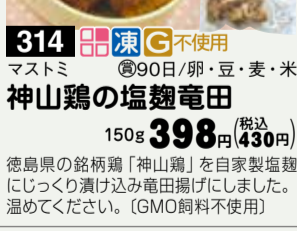
**319** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **420円**(税込) **454円**  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**320** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上**  
**鶏もも肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込) **430円**  
鶏肉にんにくとハーブをかきさせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**311** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**  
**焼き鳥もも串**  
5本(150g) **620円**(税込) **670円**  
秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**世界三大スープの一つともいわれるタイ料理**

**318** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米・え**  
**アジア薫るトムヤムクン**  
180g×2 **698円**(税込) **754円**  
えびの旨味、ライムのさわやかな酸味、唐辛子の刺激的な辛味にココナッツミルクのまろやかさを加えました。〔GMO飼料不分別〕







### 6種類のおでんが 楽しめます



原材料/スープ〔食塩、砂糖、小麦酸酵調味料、醤油、酵母エキス、煮干エキス(いわし)、米酸酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢〕、大根(国産)、ゆで卵、こんにゃく、野菜揚、焼ちくわ、結び昆布/水酸化カルシウム

**361** **調** **G** **不** **使** **用**  
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・麦・米  
**絆おでん**

400g **398**円(税込) **430**円  
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

### 人気の練り物を集めた おでんにピッタリなセット



原材料/魚肉(たら・いわし・ぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、酸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

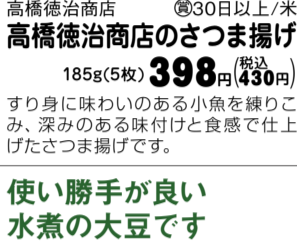
**362** **調** **G** **不** **使** **用**  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**おでん種セット**

6種13品 **620**円(税込) **670**円  
いわしはんぺん4枚、うずら卵天2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



**363** **調** **G** **不** **使** **用**  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うろこちゃん蒲鉾(白)**

150g **450**円(税込) **486**円  
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。〔GMO飼料不分別〕



**367** **凍** **G** **不** **使** **用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**高橋徳治商店のさつま揚げ**

185g(5枚) **398**円(税込) **430**円  
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。



**364** **調** **G** **不** **使** **用**  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
**揚げかまぼこえび入り**

3枚(150g) **510**円(税込) **551**円  
スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



**365** **調** **G** **不** **使** **用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小ちくわ**

5本 **340**円(税込) **367**円  
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



**366** **調** **G** **不** **使** **用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小判揚**

5枚(150g) **340**円(税込) **367**円  
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



**371** **凍** **G** **不** **使** **用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**

5個(175g) **300**円(税込) **324**円  
北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



規格変更  
しました

原材料/すけそうだらすり身(無リン)、近海魚肉(マエソ、チダイ、カナガシラ他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、ビートグラニュー糖、かつお節エキス、食塩、ごま油、こしょう



原材料/大豆(北海道)、食塩

**374** **調** **G** **不** **使** **用**  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海大豆水煮**

200g **260**円(税込) **281**円  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。



**375** **調** **G** **不** **使** **用**  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにゃく(黒)**

300g **225**円(税込) **243**円  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った板こんにゃくです。



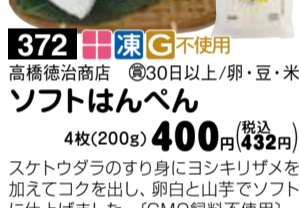
**376** **調** **G** **不** **使** **用**  
池谷 ◎30日以上  
**手どりこんにゃく**

250g **275**円(税込) **297**円  
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



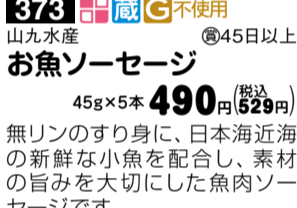
**377** **調** **G** **不** **使** **用**  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにゃく**

330g **255**円(税込) **275**円  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。



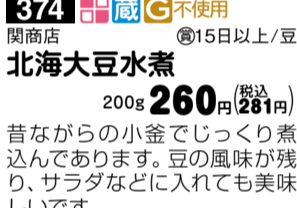
**372** **凍** **G** **不** **使** **用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
**ソフトはんぺん**

4枚(200g) **400**円(税込) **432**円  
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、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**373** **調** **G** **不** **使** **用**  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**

45g×5本 **490**円(税込) **529**円  
無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切に魚肉ソーセージです。



**378** **調** **G** **不** **使** **用**  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**

200g **215**円(税込) **232**円  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。



**379** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**

330g **315**円(税込) **340**円 (放) 不検出 <2.1<2.3



**380** **調** **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



**381** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**

330g **326**円(税込) **352**円 (放) 不検出 <2.1<2.3



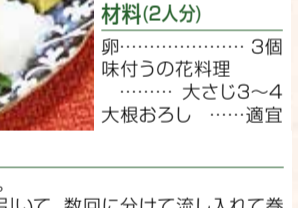
**382** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎4日/豆  
**丸和のもめん豆腐**

300g **190**円(税込) **205**円



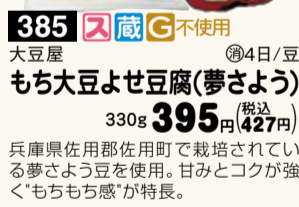
**383** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎4日/豆  
**ミニきぬ豆腐**

150g×2 **195**円(税込) **211**円



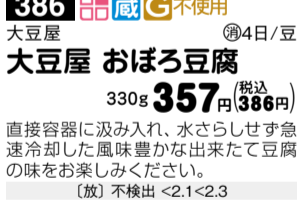
**384** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎4日/豆  
**ミニもめん豆腐**

150g×2 **195**円(税込) **211**円



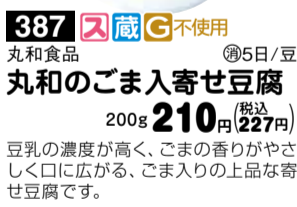
**385** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**もち大豆よせ豆腐(夢さよう)**

330g **395**円(税込) **427**円  
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。



**386** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 おぼろ豆腐**

330g **357**円(税込) **386**円  
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。(放) 不検出 <2.1<2.3



**387** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のごま入寄せ豆腐**

200g **210**円(税込) **227**円  
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。



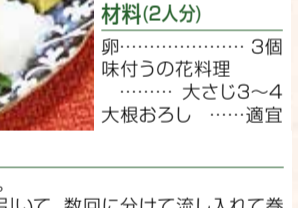
**388** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**

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



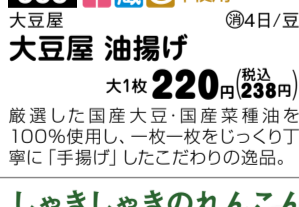
**389** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の手揚げ油揚**

2枚 **240**円(税込) **259**円  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。



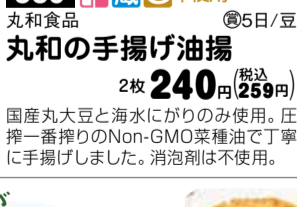
**390** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**

3枚 **180**円(通常) **170**円(税込) **184**円  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



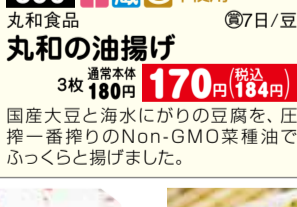
**391** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**

230g(2枚) **383**円(税込) **414**円



**392** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**こだわりの五目厚揚**

2個(約180g) **250**円(税込) **270**円  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



**393** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎5日/豆・米・え  
**丸和の鍋物種セット**

6個(3種各2個) **420**円(税込) **454**円  
ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。



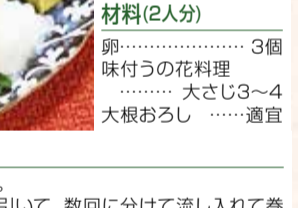
**394** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(れんこん)**

2枚 **462**円(税込) **499**円  
熊本県川島農園のれんこんを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。



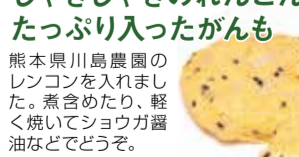
**395** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
**ねぎ入り貝だくさんがんも**

80g×2枚 **340**円(税込) **367**円  
国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。



**396** **調** **G** **不** **使** **用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**

5ヶ **410**円(税込) **443**円  
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



**397** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**

10枚 **420**円(通常) **400**円(税込) **432**円  
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やかつねうどんなどに。



**398** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理**

150g **285**円(税込) **308**円  
国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。  
原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ねぎ、醤油(近藤醸造)、発酵調味料(味の母)、油揚げ、こんにゃく、しいたけ、ごぼう、青大豆、塩、だし汁(かつおぶし、乾燥しいたけ)、はちみつ、菜種油(オーストラリア)



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

300ml **230**円(税込) **248**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。



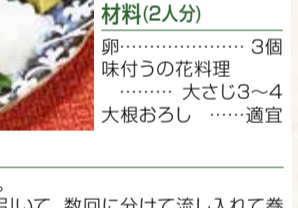
**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

300ml **230**円(税込) **248**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

300ml **230**円(税込) **248**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

300ml **230**円(税込) **248**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**



**399** **調** **G** **不** **使** **用**  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

**カップ入りだから  
そのままOK**



**401** **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259円)  
タレ・カラシ付  
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。

**402** **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)

**403** **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)

**小さなお子さまにも  
食べやすい♪**



**おまとめ  
特価**



**406** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
40g×3 **143円**(税込154円)  
(タレ、カラシ無)  
北海道産の小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させた美味しい納豆に仕上げました。



**407** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 **141円**(税込152円)  
(タレ、カラシ無)  
北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、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)

**400** **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248円)  
タレ・カラシ付  
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。



**404** **G** **不使用**  
登喜和食品 ©9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作納豆(小粒)**  
80g **240円**(税込259円)  
タレ・カラシ付  
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(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。



**405** **G** **不使用**  
登喜和食品 ©15日以上/豆・米  
**黒大豆テンペ**  
100g **350円**(税込378円)  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**408** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 **95円**(税込103円)  
(タレ、カラシ無)

**409** **W規格**  
30g×2×2 通常本体 **190円**(税込189円)  
(タレ、カラシ無)  
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。



**410** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3 **150円**(税込162円)  
(タレ、カラシ無)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を十分に引出した納豆。



**411** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 **200円**(税込216円)  
(タレ、カラシ無)  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

**上品な甘さの  
淡雪こしあん入り♪**

**新**



10~12月限定

原材料/こしあん、小麦粉(九州・北海道)、黒糖、ホシノ酵母菌、バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**412** **G** **不使用**  
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**黒糖蒸しパン**  
1個(約90g) **270円**(税込292円)  
黒砂糖を入れた黒糖生地に甘さ控えめのこしあんを包みふっくらと蒸し上げました。

**413** **G**  
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)



**415** **G**  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **298円**(税込322円)



**417** **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)



**414** **G**  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**角食パン6枚切**  
1斤(6枚) **298円**(税込322円)



**416** **G**  
デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**麦のかをり(全粒粉)6枚**  
1斤(6枚) **350円**(税込378円)



**418** **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)



**小麦のもつ旨味を最大限に引き出しました**

小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



**420** **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〕

**421** **G**  
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〕

**422** **G** **不使用**  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**コーヒブレッド**  
1個(約310g) **450円**(税込486円)  
小麦粉(岩手、北海道)、コーヒシュガーバター(無塩バター、甘しよ糖、クスコアガニックインスタントコーヒ)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ビートルニュー糖、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**423** **G**  
サンタハウス ©6日/麦  
**コンプレ(パン)**  
1個 **270円**(税込292円)  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**424** **G**  
サンタハウス ©6日/麦  
**ナッツライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円**(税込356円)  
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

**425** **G**  
サンタハウス ©6日/麦  
**レーズンバタール(パン)**  
1本 **327円**(税込353円)  
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

**428** **G**  
ザクセン ©3日/乳・麦  
**チーズのプチパン**  
3個 **380円**(税込410円)  
小麦粉(国産)、バルメザンチーズ(ニュージーランド)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**429** **G** **不使用**  
ザクセン ©3日/麦  
**オニオンロール**  
3個 **480円**(税込518円)  
小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ

**432** **G** **不使用**  
デニッシュハウス ©3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスAセット**  
3種 **500円**(税込540円)  
ソルトバケット1本、酵母×ロンパン1個、シナモンレーズン1個〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

**リンゴとさつまいもを使った自家製フィリングがたっぷり!**

国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

**426** **G**  
サンタハウス ©6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
1個 **533円**(税込576円)

**黒糖の旨みと、クルミのハーモニー**

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵〔GMO飼料不使用〕

**427** **G**  
サンタハウス ©10日/卵・乳・麦  
**くるみパイ**  
3個 通常本体 **380円**(税込410円) 390円

**430** **G**  
ザクセン ©4日/麦  
**ぶどう食パン**  
1個 **460円**(税込497円)  
小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

**431** **G**  
ザクセン ©4日/麦  
**バタール**  
1個 **370円**(税込400円)  
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**433** **G** **凍** **G** **不使用**  
ワールド ©180日以上/卵・乳・麦・米  
**レンジdelほっこりピザパン**  
90g×3 **480円**(税込518円)  
シンプルな素材の生地、トマトとナチュラルチーズなどのピザの具材をフィリングにして包み焼き上げた冷凍惣菜パンです。加熱してお召し上がりください。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**コクのある  
クリーミーな滑らかさ**



原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、バームフルーツオイル、大豆レシチン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**434** **G** **不使用**  
創健社 ©270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **300円**(税込324円)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**435** **G**  
かまか商店 ©6ヶ月以上/落  
**ソフトピーナッツバター**  
100g **700円**(税込756円)  
国内産のピーナッツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

**436** **G** **不使用**  
ムソー ©4ヶ月以上  
**国産いちごジャム**  
200g **580円**(税込626円)  
ジャムに適した国産いちご、ストレータタイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

**437** **G** **不使用**  
創健社 ©180日以上  
**国内産ブルーベリージャム**  
200g **480円**(税込518円)  
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

**440** **G** **不使用**  
せいふてい ©180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコンポータージュースープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込497円)  
3種の国産野菜を使ったコンポータージュースープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

**441** **G** **不使用**  
創健社(麻布タカノ) ©180日以上/乳  
**かぼちゃチャウダー(レトルト)**  
150g **280円**(税込302円)  
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**438** **G**  
山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円**(税込1188円)

**439** **G** **不使用**  
ムソー ©5ヶ月以上  
**コーンフレーク・フロスト**  
150g **378円**(税込408円)  
オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

**442** **G** **不使用**  
日本食品 ©180日以上/豆・米  
**赤出し味噌汁**  
9g×6袋 **300円**(税込324円)

**旬の香りを吸い口に  
お楽しみください**

具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきなり、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。



**お湯を注いでかき混ぜるだけで  
簡単に出来上がります**

沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

**443** **G** **不使用**  
マルアイ食品 ©180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込1404円)

小幡畜産の皆さん



ほのかに白い黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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) (税込) 572円



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) (税込) 367円 104 6個 230円(税込) (MS~LLサイズ) (放) 不検出 <2.1<2.3 (税込) 248円



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) (税込) 432円



106 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 / 卵 平飼い有精卵10個 10個 590円(税込) (税込) 637円



107 北海道よつ葉牛乳 1ℓ 260円(税込) (税込) 281円

108 北海道よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 268円(税込) (税込) 289円



109 ブラウンスイス牛乳 500ml 230円(税込) (税込) 248円

110 山地酪農牛乳 1ℓ 398円(税込) (税込) 430円



111 那須の美味しい牛乳 1000ml 380円(税込) (税込) 410円

112 美味しい低脂肪乳 1000ml 330円(税込) (税込) 356円

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

103 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円(税込) (税込) 108円 104 1000ml 260円(税込) (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〕

105 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 195円(税込) (税込) 211円 106 1000ml 330円(税込) (税込) 356円

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

107 飲むヨーグルト 250g 160円(税込) (税込) 173円

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〕

108 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円(税込) (税込) 562円



よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 145円(税込) (税込) 157円

109 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 145円(税込) (税込) 157円

よつ葉ヨーグルト 90g×3個 215円(税込) (税込) 232円

110 よつ葉ヨーグルト 90g×3個 215円(税込) (税込) 232円

よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

111 よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

112 よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

よつ葉クリームチーズ 200g 450円(税込) (税込) 486円

113 よつ葉クリームチーズ 200g 450円(税込) (税込) 486円

よつ葉のさけるチーズ 90g 640円(税込) (税込) 691円

114 よつ葉のさけるチーズ 90g 640円(税込) (税込) 691円

よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

115 よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

116 よつ葉バター 100g 260円(税込) (税込) 281円

よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

117 よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

118 よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込) (税込) 391円

千葉県 三芳村ままい研究会



119 白米 5kg 2300円(税込) (税込) 2484円 120 玄米 5kg 2200円(税込) (税込) 2376円

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



121 白米 2kg 1050円(税込) (税込) 1134円 122 白米 5kg 2580円(税込) (税込) 2786円 123 玄米 5kg 2480円(税込) (税込) 2678円

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

124 白米 5kg 3300円(税込) (税込) 3564円 125 玄米 5kg 3200円(税込) (税込) 3456円

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 おきたま興農舎



126 白米 2kg 1530円(税込) (税込) 1652円 127 白米 5kg 3650円(税込) (税込) 3942円 128 玄米 2kg 1465円(税込) (税込) 1582円 129 玄米 5kg 3500円(税込) (税込) 3780円

山形県高畠町の小林亮さん他。



130 白米 2kg 1650円(税込) (税込) 1782円 131 白米 4.5kg 3500円(税込) (税込) 3780円 132 玄米 2kg 1570円(税込) (税込) 1696円 133 玄米 4.5kg 3380円(税込) (税込) 3650円

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

茨城県 微生物農法の会



134 白米 5kg 2700円(税込) (税込) 2916円 135 五分米 5kg 2700円(税込) (税込) 2916円

茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。

宮城県 黒澤ライスサービス



136 白米 5kg 3500円(税込) (税込) 3780円 137 七分米 5kg 3500円(税込) (税込) 3780円 138 玄米 5kg 3280円(税込) (税込) 3542円

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

新潟県 オブネット



139 白米 5kg 2380円(税込) (税込) 2570円 140 玄米 5kg 2220円(税込) (税込) 2398円

新潟県新潟市の武田金栄さん他。



141 白米 2kg 1500円(税込) (税込) 1620円 142 白米 5kg 3500円(税込) (税込) 3780円 143 玄米 2kg 1380円(税込) (税込) 1490円 144 玄米 5kg 3280円(税込) (税込) 3542円

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

181523 太陽食品 国産はとむぎ 炊飯器用 200g 630円(税込) (税込) 680円

181535 太陽食品 国産はとむぎ粒 250g 919円(税込) (税込) 993円

181547 太陽食品 国産はとむぎ粉末 220g 840円(税込) (税込) 907円

181559 太陽食品 国産はとむぎほうじ粉末 150g 840円(税込) (税込) 907円

181584 うれいぬか床 500g 750円(税込) (税込) 810円

181560 しろたかの会 ノラの会の生こうじ 600g 700円(税込) (税込) 756円

181572 しろたかの会のお米を使い、手作業丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

3つの味が楽しめる  
人気商品!



原材料/黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

**490** **冷凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 1年/豆・麦・米  
**芽吹き屋三色だんご**  
4本(180g) **430円**(税込464円)  
にんじん(黒こま餡)白(くるみ餡)よもぎ(小豆餡)のだんごが楽しめます。



**491** **冷凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 365日/豆・麦・米  
**芽吹き屋田舎風みたらしだんご**  
5本(200g) **390円**(税込421円)  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらし(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)



**494** **冷凍** **G**不使用  
ハマセイ 365日/麦・米  
**大判焼き**  
85g×5 **430円**(税込464円)  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



**495** **G**不使用  
創健社 120日/米  
**ポテトチップスうすしお味**  
60g **178円**(税込192円)  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

お芋の食感を食べ比べ

カリカリぱりぱりで  
あっさり味♪



原材料/さつまいも(鹿児島県、宮崎県)、砂糖、植物油(米油、菜種油、パーム油)

**492** **G**調味料  
滋谷食品 120日/米  
**よさこい芋けんぴ**  
155g **280円**(税込302円)  
南九州の契約農家が育てた黄金千貫を使った芋けんぴです。

もちり食感  
甘い蜜をギュッと凝縮



原材料/さつまいも紅(鹿児島県)

**493** **凍**  
都食品 40日以上  
**焼き干し芋都のはるか**  
120g **500円**(税込540円)  
鹿児島特産の糖度の高い紅はるかを焼きいもにしさらに手を加えじっくり低温乾燥し干し芋にしました。

皮が割れてて  
たべやすい!



原材料/有機栗(中国)

**499** **丸成**  
丸成商事 6ヶ月  
**有機楽笑栗**  
125g **410円**(税込443円)  
中国河北省の甘栗の産地で有機栽培された天津甘栗を、有機JAS規格の認定工場で一粒ずつ手作業で切れ目を入れて焙煎しました。

ころんとまるく小さなお子様も食べ  
やすい、サクサクの野菜入りぱーろ



原材料/ばれいしょ、澱粉(北海道)、てん菜糖(北海道)、水あめ、卵、脱脂粉乳、全粉乳、かぼちゃパウダー、ほうれん草パウダー[卵、乳製品GMO飼料不分別]

**500** **G**調味料  
ノースカラーズ 90日以上/卵・乳  
**北海道ぱーろ**  
100g **210円**(税込227円)  
北海道産の原料を使用したミルク・かぼちゃ・ほうれん草の3種類のポーロです。

さまざまな手作り和菓子  
に最適です



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、食塩

**501** **蔵**  
関商店 6ヶ月以上  
**北海道十勝 ねりあん**  
270g **470円**(税込508円)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

べたつかず種無しだから食べやすい

ブルー(カリフォルニア) 120g 通常本体×3 **1374円** (税込1472円)

**502** **蔵**  
ネオファーム 6ヶ月  
**干しブルー(種抜き)3袋**

トロピカルな甘さのドライフルーツ

マンゴー(メキシコ) 70g 通常本体×3 **1404円** (税込1472円)

**503** **凍**  
ネオファーム 6ヶ月  
**ドライマンゴー3袋**

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

**504** **蔵**  
ネオファーム 6ヶ月  
**穀むきクルミ**  
60g **455円**(税込491円)

**505** **蔵**  
ネオファーム 6ヶ月  
**サラダに美味しいナッツ**  
70g **418円**(税込451円)



とまらない美味しさ!  
かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツ  
の自然な甘みが美味しい

**506** **蔵**  
かまか商店 4ヶ月/落  
**かまかのさや無落花生**  
105g **700円**(税込756円)

香ばしい、豆本来の甘み  
をお楽しみいただけます

**507** **蔵**  
かまか商店 4ヶ月/落  
**そぼく豆(無塩)**  
105g **700円**(税込756円)

相州落花生独特の甘み  
があります

**508** **蔵**  
かまか商店 4ヶ月/落  
**かまかのさや付き落花生**  
170g **1050円**(税込1134円)

兵庫県淡路島 弁天堂

さつまいものやさしい甘みと  
なめらかな食感が楽しめます



原材料/さつまいも、バター、砂糖、卵黄、蜂蜜、塩(卵GMO飼料不使用)[乳製品GMO飼料不分別]

**509** **凍** **G**不使用  
弁天堂 7日以上/卵・乳  
**弁天堂スイートポテト**  
3個 **820円**(税込886円)

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいの  
カスタードクリームをサンドしました



原材料/卵、小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、バナナペースト(乳製品GMO飼料不分別)[卵GMO飼料不使用]

**510** **凍**  
弁天堂 30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂カスタードクリームブッセ**  
3個 **790円**(税込853円)

生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

大地から届いた深い味わい **げんきタウン**

**511** **凍** **G**不使用  
げんきタウン 90日/麦  
**フルーツ・バー**  
10枚 **400円**(税込432円)

**512** **凍** **G**不使用  
げんきタウン 90日/麦・米  
**玄米・バー**  
10枚 **400円**(税込432円)

かぼちゃのやさしい甘みをぎゅっと詰めこんで焼きあげました

**513** **凍** **G**不使用  
げんきタウン 30日以上/麦  
**VEGETA!かぼちゃ**  
10本 **370円**(税込400円)

サクサクの食感の中に有機ココナッツの甘い風味が広がります

**514** **凍** **G**不使用  
げんきタウン 30日以上/米  
**オコメビスケ・ココナッツ**  
50g **360円**(税込389円)

菓房はら山の和菓子

**515** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 30日以上/卵・麦・米  
**やまゆり抹茶どら焼き**  
60g×3個 **600円**(税込648円)

**516** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 90日/卵・米  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)

**517** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 120日/米  
**草もち**  
40g×5個 **630円**(税込680円)

**518** **凍**  
菓房はら山 60日/卵・麦  
**どら焼皮**  
30g×5個 **450円**(税込486円)

**519** **凍**  
菓房はら山 180日/乳  
**黄金芋**  
40g×5個 **600円**(税込648円)

有機さつまいも(茨城県)、砂糖、生クリーム、バター、牛乳、蜂蜜、食塩、有機桂皮末[乳GMO飼料不分別]

国産小麦でふっくら焼き上げた美味しい皮に、やまゆりでもお馴染みの吉川農園の抹茶を使用した抹茶餡を包みました。お茶のおともにも最適です。

### 静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

**520** 水車むら農園(静岡県) 1年  
水車むら やぶきたみどり 100g **933**円(税込1008円)

**521** 水車むら農園(静岡県) 1年  
水車むら ほうじ茶 200g **848**円(税込916円)

**522** 水車むら農園(静岡県) 1年/米  
水車むら 玄米茶 200g **648**円(税込700円)

**524** 水車むら農園(静岡県) 180日以上  
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ 5g×20 **420**円(税込454円)

**523** 水車むら農園(静岡県) 1年  
水車むら せとやみどり 100g **648**円(税込700円)

**525** 水車むら農園(静岡県) 1年  
水車むら 紅茶 セト 100g **610**円(税込659円)

**526** ゼンヤクノー 1年  
鳥取はと麦茶 7g×24袋 **490**円(税込529円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

**534** オルタートレードジャパン 1年以上  
詰替インスタント珈琲カフェインレス 60g **975**円(税込1053円)

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

希少な砂釜焙煎製法により豊かな風味と香りをお楽しみいただけます

価格改定しました

**527** 川原製粉所 6ヶ月以上  
むぎ茶パック 10g×20P **300**円(税込324円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷水用)

のどにやさしく 体はポカポカに!

最終

かりん入りの生姜湯は製造の都合によりメーカー在庫限りとなるため今回で最終となります

**528** ムソー 2年  
かりんしょうが湯 20g×5袋 **325**円(税込351円)

国産有機のしょうがを100%使用。

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます

**537** 津南高原農産 180日以上  
秋澤さんのみかんジュース 1ℓ **750**円(税込810円)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

作り手の顔が見える本格派 プレスオルターナティブ

農薬や化学肥料を使わない

**530** プレスオルターナティブ 6ヶ月以上  
パロ・ブランココーヒー 200g **900**円(税込972円)

**531** 豆 200g **900**円(税込972円)

**532** プレスオルターナティブ 12ヶ月  
烏龍茶ティーバッグ 5g×12 **638**円(税込689円)

**529** 横山製粉 2023.01.05  
Artisan紅茶アソートボックス 1.8g×6 通常本体(3種各2包) **700**円(税込767円)

人気の紅茶(アールグレイ、ブラックティー、ダージリン)ティーバッグとアトリエ/福祉施設「嬉々!! CREATIVE(キキ・クリエイティブ)」のデザイナーによるアートワークパッケージのコラボ商品です。

**533** プレスオルターナティブ 1年  
ココア(無糖) 130g **600**円(税込648円)

箱得

**535** ナガノトマト 75日以上  
国産温州みかん100 125ml×3 **465**円(税込502円)

**181596** 箱 125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

**536** ナガノトマト 75日以上  
国産ふじりんご100 125ml×3 **369**円(税込399円)

**181602** 箱 125ml×3×6 **2048**円(税込2212円)

箱得

**539** 高橋ソース 3ヶ月以上  
にんじんジュース 350ml **400**円(税込432円)

**181614** 箱 350ml×12 **4680**円(税込5054円)

**540** 高橋ソース 3ヶ月以上  
トマトジュース 350ml **400**円(税込432円)

**181626** 箱 350ml×12 **4680**円(税込5054円)

箱得

**538** 光食品 2年  
無塩野菜ジュース 190g×30缶 **3219**円(税込3477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。

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

**181638** 箱 500ml×24 **3200**円(税込3456円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

**181640** ムソー 4ヶ月以上  
箱・さらつや美人番茶 500ml×24 **3480**円(税込3758円)

**181675** フジワラ化学 240日  
フジワラの青汁 7パック **1100**円(税込1188円)

**181651** マルサンアイ 3ヶ月/豆・米  
麦芽豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24パック **2060**円(税込2225円)

**181663** ヤマキ 6ヶ月  
直送・神泉水 2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

**181687** リプレライフ 90日以上/豆・米  
豆汁グルト 450g **1200**円(税込1296円)

**181699** 4個 450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**181705** 蒼龍有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

箱得

**181717** 林農園  
五-わいんナイヤガラ白(甘口) 720ml **1150**円(税込1265円)

**181730** ヤッホーブルーイング /麦  
3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円)

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

箱得

**181729** 請福酒造 /米  
琉球泡盛八重山 720ml **1380**円(税込1518円)

**181742** ヤッホーブルーイング /麦  
3本サンサンオーガニックビール 350ml×3 **880**円(税込968円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

**181754** シャボン玉本舗  
純植物性浴用石けん 155g **230**円(税込253円)

原料に植物性油脂を100%使用しており、植物性油脂の特徴である「泡立ちのよさ」を最大限に生かした浴用石けんです。

**181857** ミヨシ石鹸  
泡のせっけんシャンプー 500ml **880**円(税込968円)

**181869** ミヨシ石鹸  
詰替 400ml **530**円(税込583円)

**181766** 自然丸  
自然丸の手作りマルセル 500g **460**円(税込506円)

動・植物油脂100%使用、化学合成物質は一切無添加です。お好みのサイズに切り分けてからお使いください。

**181870** ミヨシ石鹸  
ミヨシ弱酸性リンス 500ml **880**円(税込968円)

**181882** ミヨシ石鹸  
詰替 400ml **530**円(税込583円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけんで、おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。

**181791** ミヨシ石鹸  
お肌のための洗濯用液体せっけん ボトル 1100ml **655**円(税込721円)

**181778** ミヨシ石鹸  
詰替 1ℓ **420**円(税込462円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**181894** ハイム化粧品  
石けんはみがき 140g **440**円(税込484円)

**181780** 自然丸  
自然丸の液体石けん詰替用 400ml **170**円(税込187円)

**181845** ミヨシ石鹸  
暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用 230ml **195**円(税込215円)

**181900** 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)

**181912** 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)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

**181808** ミヨシ石鹸  
食器洗いせっけんスプレー ボトル 350ml **300**円(税込330円)

**181924** マスコ製紙  
ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **485**円(税込534円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗いの簡単になります。

**181833** ミヨシ石鹸  
泡のハンドソープ ボトル 350ml **430**円(税込473円)

**181821** ミヨシ石鹸  
詰替 300ml **330**円(税込363円)

**181948** 宇部フィルム  
ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158**円(税込174円)

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

**「ホット」とする一杯!**  
**大根とにんじん**

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。

**542** 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)

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**  
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**  
**546** 360ml **270円** (税込) (292円)  
**547** 1ℓ **500円** (税込) (540円)

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**  
国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

**550** 蔵G不使用  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765円** (税込) (826円) **397** 丸和の味付いなり

**592** 蔵G不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**有機鍋スープ しょうゆ味**  
66g(22g×3) **358円** (税込) (387円)  
有機しょうゆの豊かな風味に、宗田節やチキン、有機にんにくなどの旨みを合わせた本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。〔GMO飼料不分別〕

**545** 蔵G不使用  
しらたかのの会 ◎90日/豆・米  
**ノラの会の手造り二年味噌**  
500g **350円** (税込) (378円)  
農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

**543** 蔵G不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930円** (税込) (1004円)

**544** 蔵G不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998円** (税込) (1078円)

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。

**548** 蔵G不使用  
海の精 ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**海の精国産有機旨しぼり醤油**  
1ℓ **1750円** (税込) (1890円)

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半～2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

**549** 蔵G不使用  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1100円** (税込) (1188円)

本醸造丸大豆すくち醤油をベースに、かつおぶしと昆布の風味をいかに濃縮タイプの「だし入りしょうゆ」です。

**551** 蔵G不使用  
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米  
**京風だしの素うすいろ**  
300ml **440円** (税込) (475円)

**593** 蔵G不使用  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**有機鍋スープ しお味**  
66g(22g×3) **358円** (税込) (387円)  
にがりを含んだ粗塩に、有機豆乳や有機にんにく、宗田節などの旨みを合わせた、本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

**552** 蔵G不使用  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500円** (税込) (540円)

国産有機栽培米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**553** 蔵G不使用  
創健社 ◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430円** (税込) (464円)

**旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる!**

原材料/醸造酢(米酢、りんご酢)、てんさい糖、食塩、昆布(北海道)、かつおだし(鹿児島)、レモン果汁(国産)

G不使用  
内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
**554** 360ml **410円** (税込) (443円)  
**555** 徳用 900ml **840円** (税込) (907円)

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

**556** 蔵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。

価格改定しました

**557** 蔵G不使用  
創健社  
**さらさら粗糖**  
200g **225円** (税込) (243円)  
独自製法で粉碎した溶けやすく使いやすいさらさら・粉末タイプのまろやかで上品な甘みの粗糖です。

**558** 蔵G不使用  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240円** (税込) (259円)

**560** 蔵G不使用  
シンコー食品 ◎365日  
**塩コショー 詰替え用**  
200g **278円** (税込) (300円)

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりんに仕上げました。

**562** 蔵G不使用  
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040円** (税込) (1144円)

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上げています。

**563** 蔵G不使用  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857円** (税込) (943円)

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

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

**559** 蔵G不使用  
青い海  
**沖縄の海水塩 美ら海育ち**  
250g **430円** (税込) (464円)

**561** 蔵G不使用  
しらたかのの会 ◎60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284円** (税込) (307円)

**562** 蔵G不使用  
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040円** (税込) (1144円)

**563** 蔵G不使用  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857円** (税込) (943円)

**565** 蔵G不使用  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醸造調味料)**  
720ml **840円** (税込) (907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。

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

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

G不使用  
ヤマキ食品 ◎1年  
**国産なたね油**  
**567** (大) 1650g **1780円** (税込) (1922円)  
**568** (小) 540g **670円** (税込) (724円)

**572** 蔵G不使用  
せいふてい ◎6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20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〕

**574** 蔵G不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **340円** (税込) (367円)  
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご利用いただけます。

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

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

**569** 蔵G不使用  
創健社 ◎2年  
**べに花油**  
600g **920円** (税込) (994円)

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフランティック種を配合。

**571** 蔵G不使用  
ファームランドトレーディング ◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1300円** (税込) (1404円)

**573** 蔵G調味料  
笹木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金笛 やきたれ**  
150ml **500円** (税込) (540円)

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

元気なふし飼いの鶏の有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO飼料不使用〕

**581** 蔵G不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **450円** (税込) (486円)

**570** 蔵G不使用  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060円** (税込) (1145円)

パッケージ変更しました

**577** 蔵G不使用  
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398円** (税込) (430円)

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

ナガノトマト ◎1年以上

**579** 蔵G調味料  
**長野産ケチャップ**  
240g **600円** (税込) (648円)  
長野県の契約農家の方々愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

**フライやサンドイッチ、蒸し野菜にもおすすめ!**

**582** 蔵G不使用  
ムソー(富貴食研) ◎3ヶ月以上/卵・米  
**有精卵タルタルソース**  
155g **540円** (税込) (583円)  
国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。〔卵GMO飼料不分別〕

**583** 蔵G不使用  
創健社 ◎90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **380円** (税込) (410円)  
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

**香り高くコクのある本格カレー**  
25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

G不使用  
創健社 ◎270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
**585** 甘口 150ml **430円** (税込) (464円)  
**586** 中辛 150ml **430円** (税込) (464円)  
**587** 辛口 135g **380円** (税込) (410円)

**588** 蔵G不使用  
創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレー甘口**  
110g **389円** (税込) (420円)  
辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーです。

**589** 蔵G不使用  
創健社 ◎120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **398円** (税込) (430円)  
動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

**動物性原料不使用の純植物性パスタソース**

**590** 蔵G調味料  
せいふてい ◎240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソースルウ**  
150g **280円** (税込) (302円)  
グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。〔GMO飼料不分別〕

**582** 蔵G不使用  
ムソー(富貴食研) ◎3ヶ月以上/卵・米  
**有精卵タルタルソース**  
155g **540円** (税込) (583円)  
国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。〔卵GMO飼料不分別〕

**584** 蔵G調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**イタリアンドレッシング**  
150ml **430円** (税込) (464円)  
香り高いハーブスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシングです。

**585** 甘口 150ml **430円** (税込) (464円)  
**586** 中辛 150ml **430円** (税込) (464円)  
**587** 辛口 135g **380円** (税込) (410円)

**591** 蔵G不使用  
創健社 ◎270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2〜3人前) **300円** (税込) (324円)  
豆腐を丁寧に用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえるソースです。〔GMO飼料不分別〕

原材料/ゆでミックスビーンズ(ひよこ豆、マローファットピース、赤いんげん豆)、トマトピューレ、トマトペースト、野菜(人参、玉ねぎ)、ワイン、べに花油、ウスターソース、粒状大豆たんぱく、野菜エキス、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料、にんにく、カレー粉

**594** 蔵G不使用  
創健社 ◎9ヶ月以上/豆・麦  
**植物素材のチリコンカン風パスタソース**  
通常本体 150g **465円** (税込) (502円)  
国内産大豆100%を使用した“大豆ミート”を挽き肉状にし、3種の豆を具にしたチリコンカン風パスタソースです。



595 創健社 18ヶ月以上  
**オイル不使用オーツナ**  
90g **398円**(税込430円)  
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。



596 創健社 540日以上/豆・麦  
**いわし味噌**  
100g **290円**(税込313円)  
(固形量70g)  
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。



597 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味噌**  
190g **278円**(税込300円)  
(固形量140g)  
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。



598 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g **268円**(税込289円)  
(固形量140g)  
西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。



604 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米  
**ベジタリアンのためのラーメン味噌**  
100g **165円**(税込178円)  
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。



もちもち  
ノンフライ麺使用♪  
**おまとめ 特価**  
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油



599 創健社 360日以上/豆・麦  
**愛媛の無塩せきコンビーフ**  
80g **840円**(税込907円)  
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。〔牛GMO飼料不分別〕



600 伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g×4缶 **720円**(税込778円)  
太平洋産のキハダまぐろをフレック状にし、ポニー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。



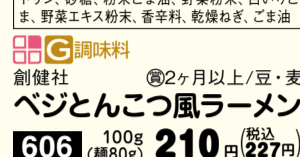
601 更別食品 1年以上  
**もろこし畑・ホール**  
180g **220円**(税込238円)  
(固形量125g)  
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。



602 創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g **180円**(税込194円)  
(固形量240g)



605 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しおラーメン**  
99g **160円**(税込173円)  
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。無添加調味料付きです。〔GMO飼料不分別〕



606 100g **210円**(税込227円)  
(麺80g)  
607 5袋  
100g(麺80g) 通常本体 ×5 **1050円**(税込1048円)  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。



608 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **360円**(税込389円)



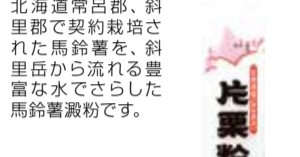
610 ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **330円**(税込356円)  
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。



611 創健社 90日以上/麦  
**パンケーキネオハイミックス無糖**  
400g **390円**(税込421円)  
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。



612 桜井食品 2ヶ月以上/麦  
**パン粉**  
200g **310円**(税込335円)  
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。



613 桜井食品 3ヶ月以上  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込243円)  
北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。



614 桜井食品 1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g **330円**(税込356円)  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



609 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)



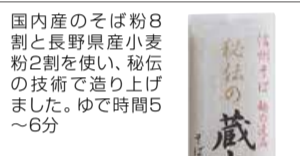
616 かまか商店 3ヶ月/落花生  
**ピーナッツこなこ**  
60g **450円**(税込486円)  
落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。



617 金子製麺 6ヶ月以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぼん味**  
2人分(200g) スープ付 **310円**(税込335円)  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。



618 金子製麺 3ヶ月/麦  
**昆布そうめん**  
200g **228円**(税込246円)  
昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ独特の味わいのするそうめんです。食欲の落ちる夏場にも栄養価が高く美味しく食べられます。



619 金子製麺 3ヶ月/麦  
**全粒粉ひやむぎ**  
240g **240円**(税込259円)  
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した冷麦です。歯応えのある、香りとのど越しの良い麺です。



620 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円**(税込389円)  
国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分



615 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**あおこちゃん(青きな粉)**  
130g **260円**(税込281円)  
通常本体 270円  
農業・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。



622 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **680円**(税込734円)  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



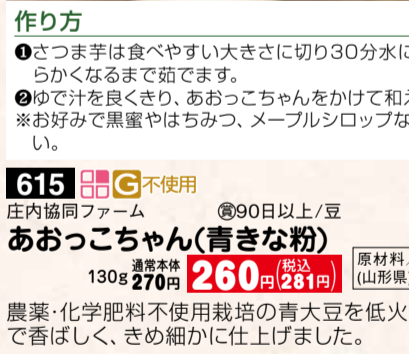
623 菌茸茸茸協同組合 1年  
**ぱぱっとしいたけ**  
30g **435円**(税込470円)  
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。



626 渡部農場(北海道)  
**あずき**  
300g **500円**(税込540円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



627 渡部農場(北海道) 10月3回  
**金時豆**  
300g **530円**(税込572円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



624 くまもと創健 1年  
**九州産乾燥きくらげ**  
20g **460円**(税込497円)  
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。



625 てんぼ印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込281円)  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。



629 渡部農場(北海道) 10月3回  
**紫花豆**  
300g **780円**(税込842円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



630 渡部農場(北海道) 10月3回  
**大豆**  
300g **400円**(税込432円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



631 マツキ 3年  
**棒寒天**  
2本 **470円**(税込508円)  
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。



632 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込378円)  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。



633 札幌中一 365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円**(税込270円)



634 札幌中一 365日  
**カット羅臼昆布**  
100g **830円**(税込896円)



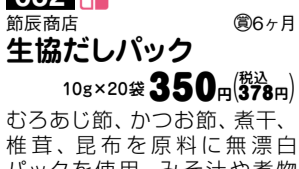
635 札幌中一 365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円**(税込475円)



636 札幌中一 365日/米  
**きざみ昆布(棹前昆布)**  
60g **350円**(税込378円)



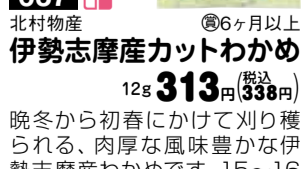
642 創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g **210円**(税込227円)  
通常本体 220円  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕



637 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円**(税込338円)  
晩冬から初春にかけて刈り穫られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。



638 リアス 30日以上  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円**(税込410円)



639 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円**(税込529円)



640 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型 10枚入 **380円**(税込410円)



641 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型 10枚入 **398円**(税込430円)

担当者おすすめ レシピ

簡単おやつ さつま芋のきな粉和え

材料  
さつま芋 …… 適宜  
あおこちゃん… 適宜

作り方  
①さつま芋は食べやすい大きさに切り30分水にさらしてから、中火で柔らかくなるまで茹でます。  
②ゆで汁を良くきり、あおこちゃんをかけて和え出来上がり♪  
※お好みで黒蜜やはちみつ、メープルシロップなどの甘みを加えてください。



特



原材料/ムロアジ(鹿児島 静岡 三重 熊本)、カツオ(鹿児島 三重 静岡)、煮干(鳥取 長崎 三重 千葉 愛知 愛媛)、昆布(北海道、しいたけ(九州))

渡部さんの豆



627 渡部農場(北海道) 10月3回  
**金時豆**  
300g **530円**(税込572円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

628 渡部農場(北海道) 10月3回  
**黒豆**  
300g **530円**(税込572円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

638 リアス 30日以上  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円**(税込410円)

639 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円**(税込529円)

640 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型 10枚入 **380円**(税込410円)

641 神奈川県農業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型 10枚入 **398円**(税込430円)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料 / 魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

**643** 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜じゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

**644** 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**みよしのじゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

**645** 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**野菜じゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

みよし×リアスのコラボみよし天

みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

**646** 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**わかめかぶじゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

**647** 凍不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **398円**(税込430円)

東京葛飾青戸 富士見堂



素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しっかりとしたお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。

富士見堂三代目 佐々木健雄

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味



**182011** 凍不使用  
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米  
**成清さんの海苔せんべい**  
12枚 **390円**(税込421円)

有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

食べやすい大きさと軽い食感



**182023** 凍不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**小丸揚げせんべい**  
14枚 **360円**(税込389円)

荳胡麻のプチプチとした食感、ほんのりとしたシソの香り



**182035** 凍不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**荳胡麻せんべい**  
10枚 **398円**(税込430円)

そのまま食べても美味しい桜えびもち米の甘みにサクッとした食感



**182047** 凍不使用  
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え  
**海老揚げ**  
50g **290円**(税込313円)

しらすの塩気と焼き塩の味付けがもち米の甘さを引き立てたあっさり味



**182059** 凍不使用  
富士見堂 ◎45日以上/米  
**しらす揚げ**  
50g **278円**(税込300円)

岡山県瀬戸内市 名刀味噌本舗



名刀味噌本舗は岡山県瀬戸内市備前長船にある味噌屋です。日々、発酵と向き合いながら、乾燥こうじをはじめ無添加のあま酒や味噌などを製造しています。

毎日混ぜて、育てる楽しみ。家庭でつくる発酵食品



原材料 / 大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)、食塩、醤油

**648** 凍不使用  
名刀味噌本舗 ◎90日以上/豆  
**ひしおの糀**  
550g **940円**(税込1015円)

醤油と水を足して、気軽にひしお(もろみ味噌)作りが楽しめます。

自然醸造ならではの甘味や風味が食欲をそそります



原材料 / 大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)、食塩、醤油

**649** 凍不使用  
名刀味噌本舗 ◎60日以上/豆・麦  
**名刀味噌の手作りひしお**  
250g **450円**(税込486円)

佐賀県産大麦と岡山県産大豆の麹をつくり、塩と醤油を加え、約3週間熟成させました。ごはんのお供や野菜スティックに。

米麹だけの自然な甘味と果物のような酸味がとろける味わい



原材料 / 米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)、乳酸菌

**650** 凍不使用  
名刀味噌本舗 ◎30日以上/米  
**名刀 糀ネクター1P**  
150g **280円**(税込302円)

米麹100%の甘酒に長年の味噌づくりで住み着いた良質な蔵付きの野生の乳酸菌を加え数日間低温で発酵。ストレートタイプなのでそのままお飲みいただけます。

美味しい甘酒をつくるためにつくられた麹

岡山県産米を糖化酵素が多くなるように作った甘酒づくりに向けた麹です。甘酒づくりや味噌づくりなどに。

**181985** 凍不使用  
名刀味噌本舗 ◎90日以上/米  
**乾燥あま酒こうじ**  
500g **940円**(税込1015円)

美味しい甘酒をつくるためにつくられた麹



原材料 / 米(岡山県)

食べやすい大きさと軽い食感



**182023** 凍不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**小丸揚げせんべい**  
14枚 **360円**(税込389円)

荳胡麻のプチプチとした食感、ほんのりとしたシソの香り



**182035** 凍不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**荳胡麻せんべい**  
10枚 **398円**(税込430円)

そのまま食べても美味しい桜えびもち米の甘みにサクッとした食感



**182047** 凍不使用  
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え  
**海老揚げ**  
50g **290円**(税込313円)

しらすの塩気と焼き塩の味付けがもち米の甘さを引き立てたあっさり味



**182059** 凍不使用  
富士見堂 ◎45日以上/米  
**しらす揚げ**  
50g **278円**(税込300円)



有機緑茶生産者、有機 JAS 認定検査員 **戸崎雅章さん**

世界に通用するオーガニックを追究し、現在は世界で最も厳しいEU基準を超えるレベルで栽培に成功し、2007年春から欧州での販売も開始している数少ない本格派。

**182060** 凍不使用  
戸崎天領茶園 ◎180日以上  
**有機せん茶「小瀬戸の香」**  
50g **2500円**(税込2700円)

**182072** 凍不使用  
戸崎天領茶園 ◎180日以上  
**有機せん茶「慶長の泉」**  
50g **1200円**(税込1296円)

**182084** 凍不使用  
戸崎天領茶園 ◎365日  
**有機せん茶「法寿庵」**  
100g **1200円**(税込1296円)

**182096** 凍不使用  
戸崎天領茶園 ◎180日以上  
**有機せん茶「竹沢平の風」**  
200g **1300円**(税込1404円)



千葉県香取郡 寺田本家

創業300年以上。自然に学ぶ酒造りをモットーに、無添加、無濾過、無農薬米の使用、昔造り(生もと造り)にこだわりぬいた寺田本家ならではのお酒を醸し出しています。



**182102** 凍不使用  
寺田本家 ◎720ml  
**発芽玄米酒むすび**  
720ml **1400円**(税込1540円)

発芽玄米酒「むすび」musubiは乳酸菌による酸味がとても強く、ぬか漬けのような香りの独特の風味の酒で、通常の日本酒とは全く趣が異なります。アルコール度:7~12%/日本酒度:-10~-35/酸度:7~13/アミノ酸:1~6



**182114** 凍不使用  
寺田本家 ◎720ml  
**醍醐のしずく**  
720ml **1450円**(税込1595円)

**182126** 凍不使用  
寺田本家 ◎180日/米  
**寺田本家の米グルト**  
160g **360円**(税込389円)