



和歌山県那智勝浦町
ヤマサ脇口水産

解凍が簡単です!

- パックのままボウルに入れ、流水で解凍してください。
- 冬場:15分/夏場:7分
- ※最適は15℃:10分



解凍後は、冷蔵保存で2日持ちます。
注意:解凍後は、真空パックのまま冷蔵庫で保管しないでください。

赤身ならではの
ぷりぷりモチモチの食感



原材料/メバチマグロ(太平洋)

182138 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪 メバチ鮪〔赤身〕
100g **980円**(税込1058円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

秋から冬の一定期間しか脂がのらない
希少な「トロメバチ」



原材料/メバチマグロ(太平洋)

182140 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪トロメバチ〔中トロ〕
100g **2100円**(税込2268円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬け、揚物などに。

182151 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪ピンチョウぶつ切り
300g **1030円**(税込1112円)

もちっとした食感に
クセがなく爽やかな味わい



原材料/マカジキ(太平洋)

182163 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
マカジキ切身
2切(200g) **630円**(税込680円)

和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキを切身にしました。パックのまま流水解凍。

サラダにのせたり
柑橘系の果実と一緒にどうぞ



原材料/クロカワカジキ(太平洋)、食塩、昆布

182175 **凍**
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海の生ハム
50g **570円**(税込616円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生黒皮カジキをスモークし、熟成させました。パックのまま、流水解凍してください。

癒しの里の小さな食工房
熊野本宮
熊野鼓動



「じゃばら」
和歌山県北山村原産の柑橘で、柚子よりも果汁が豊富で種がなく、地元では邪気を払うといわれて珍重されている柑橘です。



182217 **凍**
熊野鼓動 ◎5ヶ月以上
じゃき払い果汁
100ml **880円**(税込950円)
和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」の100%果汁です。

「じゃきを払う」がその名の由来
個性豊かな風味が特徴です

原材料/じゃばら(和歌山県産)

3種類の釜餅が味わえる
うれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

182187 **凍** G不使用
熊野鼓動 ◎180日/豆・麦・米
熊野本宮 釜餅(3種セット)
3種×2 **1200円**(税込1296円)

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぷちぷちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地のほろ苦さに香ばしい「くるみ」の3種。

さわやかな
よもぎの香り

182199 **凍** G不使用
熊野鼓動 ◎90日以上
熊野伝承 釜小餅(よもぎ)
6個 **680円**(税込734円)



深みのある芳ばしい香り
爽やかな味わい

182205 **凍**
熊野鼓動 ◎360日
熊野番茶
50g **750円**(税込810円)



奥熊野の飛び地の村に
のみ生えていた幻の柑橘
「じゃばら」

原材料/甜菜糖(北海道)、じゃばら果汁(和歌山県)

182229 **凍** G不使用
熊野鼓動 ◎1年
じゃばらドリンク
275ml **1280円**(税込1382円)
和歌山県奥熊野で採れるじゃばらを使い、北海道産甜菜糖を加えました。水やお湯、炭酸で、3~4倍に希釈してください。

さわやかな香りに
まるやかな酸味
鍋料理や豆腐、
焼き魚などに

原材料/醤油、じゃばら果汁、米酢、ゆず果汁、本みりん、砂糖、米味噌、昆布、かつお焼き節、食塩

182230 **凍** G不使用
熊野鼓動 ◎180日以上/豆・麦・米
じゃばらぽん酢
275ml **780円**(税込842円)
紀州産じゃばら果汁をたっぷり使い、国産丸大豆醤油などの厳選調味料を合わせ、天然だしを加えました。

洋食、中華から
和食にもひと振り
今までに無かった
柑橘系うま辛調味料

原材料/じゃばら(和歌山県産)、砂糖(てんさい)、米酢、食塩、昆布、唐辛子

182242 **凍** G不使用
熊野鼓動 ◎5ヶ月以上/米
じゃばすこ
110g **640円**(税込691円)
和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」と赤唐辛子をベースにして熟成させました。

幸運へと導く
熊野の縁起物
八咫鳥だるま



熊野の信仰の象徴「八咫鳥(やたがらす)」を日本古来の「だるま」の中に表現しました。祈りを込めて目を書き入れ、共に熊野詣での足跡を刻めば、新しい旅立ちに相應しい、唯一無二の縁起物となります。

人生の節目を迎えた方への心のこもった贈り物にも

182278 (小) 1個 **2200円**(税込2420円)
182254 (大) 1個 **2700円**(税込2970円)
材質:紙、土



今回特別に、熊野三山(本宮大社、速玉大社、那智大社)の押印を代行します

182280 (小) 1個 **2500円**(税込2750円)
182266 (大) 1個 **3000円**(税込3300円)
材質:紙、土



神奈川県産 神奈川のうまいもん

茅ヶ崎市
欣ずし



今から8年ほど前、茅ヶ崎の老舗寿司屋「欣ずし」の店主・小又学さんは、茅ヶ崎のイワシを使ってアンチョビをつくろうと試行錯誤を重ねていました。きっかけは「茅ヶ崎の名物をつくってみたい」と思ったこと。イワシを塩漬けにすると、出てきたのは濁った塩水。これがある手法で澄ませてみると見事にハマリ、クリアで美味しい魚醤ができあがりました。規格外や穫れ過ぎを理由に廃棄されてしまう魚を有効利用することに、2019年に完成しました!

茅ヶ崎の旬魚を
ギュッと閉じ込めた調味料



182291 欣ずし(茅ヶ崎市) ◎90日以上
えびしの雫 茅ヶ崎ナンブラー
100ml 700円(税込)

茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

三浦市
セブンシーズ



三浦港でまぐろ一筋。先代から受け継いだ「量」より「質」という創業時の信念を守り続けています。



三崎朝市名物
"トロちまき"
国産もち米
100%使用

182310 凍 調味料 ◎180日以上/豆・麦・米
三崎港まぐろトロちまき3個
100g×3 1320円(税込)

三崎港のまぐろをたっぷり使い、隠し味の「ネギ油」で旨味を一層引き出しています。温めてからお召し上がりください。

もったいない!から生まれた旨いスパイス



「乾燥させてふりかけにでもしてみたら?」という常連さんの一言をヒントに「廃棄ゼロ!」を目指して実現しました!

182308 欣ずし(茅ヶ崎市) ◎180日以上
えびしの雫 アンチョビソルト
50g 694円(税込)

茅ヶ崎ナンブラーを製造する際に残ったしらすをさらに手を加えて、パウダー状にしました。パスタやポテトなどの調味料に。

なめらかな舌触りに
さっぱりとした味わい



182321 凍 ◎15日以上
三崎メバチまぐろ赤身
150g 1800円(税込)

三崎港に水揚げされた天然メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や鉄火丼などに。漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など。

上品な味わいはどなたにもご満足
いただける逸品です

182333 凍 ◎15日以上
三崎メバチまぐろ中トロ
150g 2250円(税込)

三崎港に水揚げされた大メバチまぐろの中トロです。解凍後、刺身などに。漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など。

赤身・中トロそれぞれぎっしり
1袋に詰まっています

182345 凍 ◎15日以上
三崎メバチまぐろ角切り
350g 2180円(税込)

厳選された大メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や山かけなどに。漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など。

愛川町
NO-RA~農楽~



NO-RA~農楽~の千葉康伸さんは、安心安全な食という観点だけでなく、地域により良い環境や文化を次世代に残していきたいと考え、地産地消オーガニックに力を入れています。その中でも、みんなで関わって土地を繋いでいくアプローチとして、米→麦→大豆の2年3作を始めました。その結晶がこの味噌です。まずは就農当時から付き合いがあるやまゆり生協限定商品としてご案内しています。是非ご賞味ください!

ふろふき大根や蒸し野菜につける
「食べる味噌」がおすすめ



182357 不使用 ◎30日以上/豆・米
NO-RA~農楽~(愛川町) 農楽味噌
500g 1000円(税込)

NO-RAで育てた有機大豆と米を使い、町田市の井上花店で昔ながらの製法で仕込んだ米味噌です。

藤沢市 青空ミートハウス

フランスの伝統的な
家庭料理のひとつ



182370 凍 ◎45日以上/卵
オリーブ豚バテドカンパーニュ
100g 700円(税込)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムと秋川若鶏レバーをミンチにして型に詰め、焼き上げました。解凍してください。〔豚・卵GMO飼料不分別〕

口当たりが軽くふわふわの食感

182382 凍 ◎45日以上/卵・乳・米
オリーブ豚ブーダンラン
1本(120g) 680円(税込)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムを使ったソーセージです。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。〔GMO飼料不分別〕

ローズマリーのほのかな香りの上品なロースハム

182394 凍 ◎45日以上/米
オリーブ豚白ハムスライス
70g 470円(税込)

藤沢産湘南ポークオリブプレミウムのロース肉を使ったスモークしていないハムです。解凍してください。〔GMO飼料不分別〕

小田原市
はなまる農園



はなまる農園の石井久喜さんは、2009年二宮町の森を開墾した畑から、化学農薬・化学肥料を使わずに野菜作りをスタート。現在は、はなまる農園で収穫された新鮮で旬な野菜を使った料理を提供している「はなまるキッチン」の運営やピクルス、ジェラートの販売なども行っています。

搾り方がポイントのレモン果汁
スッキリしていて爽やかな味わい



182369 蔵 ◎180日以上
小田原生搾りレモン果汁
150ml 741円(税込)

片浦レモン研究会が栽培したレモンを搾った100%ストレートレモン果汁です。

藤沢市
お惣菜クラブしえんろん



1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理を自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売《お惣菜クラブしえんろん》事業を開業。魅力あふれる《純米酒粕》を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

北欧の定番デザート
「ジュシーアップルケーキ」



182400 蔵 ◎5日以上/卵・麦・米
りんごの北欧焼き
250g 875円(税込)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕