



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年 10月3回28号

商品お届けカレンダー

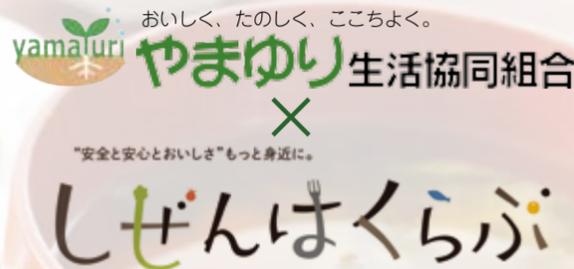
	月	火	水	木	金
注文書回収	10/10	11	12	13	14
商品配達	10/17	18	19	20	21
特別企画商品配達	10/24	25	26	27	28

コラボで支える水産の未来

川崎北部水産加工



コラボ企画 紅白地魚丼



おいしく、たのしく、こちよく。
yamayuri やまゆり生活協同組合
×
“安全と安心とおいしさ”もっと身近に。
しぜんはくらぶ

東京都八王子市の自然派くらぶ生協は、地産地消をすすめ、食文化の継承、地域の活性化に取り組み、つくる楽しみ・食べる喜びを大切にしています。「食」を通じて、本当に豊かな暮らしとは何なのかという視点に立ち、生産者、組合員が共に「つくる楽しみ、食べる喜び」をお届けしています。
組合員数：11496名（2022年8月現在）
創業：1974年

自然派くらぶとのコラボで“生まれる”コト。今、わたしたちに“できる”コト。

近年の水産業は、「魚の乱獲」や「跡継ぎ問題」など様々な問題を抱えています。コロナ禍による影響で飲食店やホテルへの卸の激減や、直取引が増えたことから「市場に魚が集まらない」という問題も起きています。川崎北部水産加工では、仕入れの99%を川崎北部市場で行っています。ですが市場にいいお魚が集まらないという商品を生み出すことはできません。

そこで、私たち“生協にできること”を考えました！
まとまった注文を受け、まとまった仕入れができれば、市場を動かすことができる。自然といいお魚が集まるようになり、おいしい商品をお届けすることができる。やまゆり生協だけでは難しいことも、他生協と一緒に歩めばできることがあります。
より良い水産業の未来のために、私たちができることを自然派くらぶと共に実現していきます。

自然派くらぶとのコラボにより実現した赤と白の紅白丼です

新商品
お試し
特価

配達10月4日
今回限定

641 凍
川崎北部水産加工 ◎10日以上
紅白地魚丼
マグロ100g 通常本体 1300円
白身魚80g 1250円(税込1350円)

セット内容
●三崎マグロ ●旬の白身魚
白身魚はヒラマサ・カンパチ・ヒラメ・マダイ・イサキ・ホウボウなどのいずれかが入る予定です
産地について：魚の水揚げ・入荷状況によっては、東京湾・相模湾以外の国産の魚が入ることがあります



16ページ

大林さんの商品は5ページにも掲載されています



やまゆり生協の組合員のみなさん、「お魚喰楽部セット」や「生から造ったアジフライ」など、多くのご注文をいつもありがとうございます。現在の市場は、入荷する魚が少なく、買い付けにくる人も少なく、魚が豊富で活気のあった10年以上前が夢のようです。選ぶのがやっとの状況ですが、自分が納得できる魚を仕入れ、その中でも状態を見極め、刺身にしたり、煮物にしたりして、組合員さんに「おいしい!」と言っていただけるような商品づくりを続けていきます。

川崎北部水産加工代表 大林 照幸

自然豊かな安曇野で育ったマル井のおるし本わさび

4ページ

渓流・湧水を利用して、人工的に築田した「わさび田」で栽培された、沢わさびの風味・辛味を楽しめる、小袋タイプの本わさびです。



中国本場の家庭の味を日本の食卓にお届けする「飛鳥食品の中華まん」



飛鳥食品の中華まんシリーズは、美味しいだけでなく、できる限り国産原料にこだわり、食品添加物は使わず、ひとつひとつ手作りで仕上げています。

7ページ

ナチュラルのハロウィン

16ページ ナチュラル自慢のかぼちゃのお菓子を囲んでハロウィンを思いっきり楽しんで!!



現在では、宗教的な祭事としてよりも、子供から大人まで仮装をして楽しむイベントという位置づけになっているハロウィン。ナチュラルでは、ハロウィンのシンボルとなっている「かぼちゃ」を使ったお菓子をご用意しました。

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

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



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

果肉の赤い品種「紅姫(こうひ)」のお届けです



※7~9玉でお届けします

※常温での追熟が必要です。バナナやリンゴを袋と一緒にに入れて追熟してください。柔らかくなったらたべごろです。バナナやりんご無しでの自然追熟は生産者でも難しいようです。

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 **460円**(税込497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です。

東京で発見された新品種のキウイ



※イメージ

追熟の必要はありません

114 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ(東京ゴールド)
400g **530円**(税込572円)
神奈川県中井町の大原好文さん。通常のキウイより小さめですが、酸味が少なく甘い品種です。

皮まで安心して使えます♪

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
※早い時期のレモンは緑色です。レモンの皮の色は熟度に関係がなく、市販のものはエチレンによって黄色く着色されています。色は緑・黄色など生育状況によります。

115 無農薬 低化学肥料
秋澤マリン農園(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



116 有機 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。



117 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。

自然農法のぶどう -50年以上農薬不使用の貴重な種ありです-

皮まで安全だからできる! 手を汚さない食べ方
大きい粒の場合は無理があるかもしれませんが、皮ごと口の中に入れ、口のなかで皮と種をわけて出してみてください。皮と実の間に一番甘いので美味しく食べられます。

日本最古鎌倉時代から伝わる歴史のある品種。酸味が適度でさっぱりとした味です。種のまわりに若干渋みがあります



122 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ルビーオキヤマ)
1kg箱 **2000円**(税込2160円)
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。



123 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(甲州)
1kg箱 **1730円**(税込1868円)
山形県鶴岡市の稲泉勇さん。



ネオニコチノイド系の農薬不使用
118 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノスイート)
900g前後 **765円**(税込826円)
180324 5kg
5kg箱 **3690円**(税込3985円)
長野県松川町の宮下彰さん。



2回限定
119 低農薬 無化学肥料
津軽産直組合(青森県)
青森のりんご(ジョナゴールド)
900g以上 **780円**(税込842円)
青森県南津軽郡浪岡町。ゴールデンデリシャス×紅玉。きれいな丸い形と濃い赤は紅玉ゆずり。



120 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
おきたまのりんご(秋映)
3~4玉 **680円**(税込734円)
(900g以上)
180312
2.5kg前後 **1580円**(税込1706円)
山形県南陽市の尾笠庄造さん他。



121 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)
1kg前後 **405円**(税込437円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。



ネオニコチノイド系の農薬不使用
124 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。



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。口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです
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
125 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(バラード)
2個(約600g) **680円**(税込734円)



126 有機 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。



180476 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。



※イメージ
127 低農薬 低化学肥料
ひご農友会(熊本県)
ミニトマト
120g前後 **245円**(税込265円)
熊本県宇城市の古島高德さん他。



128 有機 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)



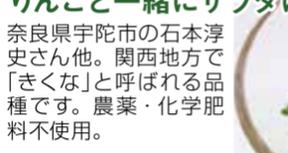
128 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
有機ほうれん草
200g **260円**(税込281円)



129 有機 JAS
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。



130 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。



131 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214円**(税込231円)



132 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
食用菊(もつてのほか)
100g **275円**(税込297円)



132 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
食用菊(もつてのほか)
100g **275円**(税込297円)



133 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
134 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。



135 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
レタス
1玉 **380円**(税込410円)
山形県南陽市の渡部基司さん。※虫害がひどい場合のみ、有機JAS認証農薬を最多3回まで使用します。



136 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。



137 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の触感。



138 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。



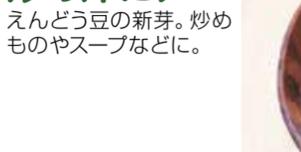
139 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
100g **235円**(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



140 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。



141 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。



142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
豆苗
130g(2束入り) **130円**(税込140円)



143 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。



144 蔵 有機 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。



144 蔵 有機 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。

やわらかな食感とホクホクとした食べごたえ



145 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) ジャンボ生落花生 300g 通常本体 668円 (税込) 610円 (税込659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」。

粘りの少ないホクホクした肉質は、コロケやポテトサラダ、じゃがバターに適しています



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) 180452 徳用 3kg 3kg袋 998円 (税込1078円) 北海道土幌町の渡部信一さん。涼しい時期はまとめてお得に購入するのがおすすめ! 風通しの良い冷蔵所で保管してください。



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。



149 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) さつまいも(紅はるか) 500g 398円 (税込430円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



148 低農薬 低化学肥料 折口生産組合(鹿児島県) さつまいも(安納芋) 700g 500円 (税込540円) 鹿児島県西之表市の折口好喜さん。



180919 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。

おでんや豚汁の具に♪



150 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。



151 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 320円 (税込346円) 北海道新十津川町の川真田修さん。



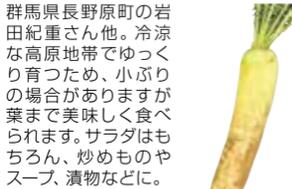
152 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 赤玉ねぎ(湘南レッド) 500g 230円 (税込248円) 神奈川県中井町の大原好文さん。

土の中の栄養が豊かな秋においしくなる 秋にんじん♪ 北海道由仁町の伊藤藤さん。伊藤さんのにんじん 800g 430円 (税込464円) 伊藤農園(北海道) 伊藤藤さん。今限定のお徳用にんじんです

にんじんの“葉”をお召し上がりください♪ 今季初 食葉が柔らかく、根が小さいうちに収穫する若採りのにんじんです。根よりも葉をお召し上がりになっていただくために企画しております。葉をおひたしやかき揚げ、ジェノベーゼ風に調理するのがおすすめです。栄養価は根と比べてビタミンAが2倍、たんぱく質が3倍、カルシウムが5倍含まれています。 154 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 葉付きにんじん 450g 230円 (税込248円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。葉が柔らかい小さいサイズのうちに収穫します。



155 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己さん他。



180464 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) 大根 1本 215円 (税込232円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。冷涼な高原地帯でゆっくり育つため、小ぶりの場合がありますが葉まで美味しく食べられます。サラダはもちろん、炒めものやスープ、漬物などに。



156 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。



157 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。



158 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) 810円 (税込875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。



159 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680円) 北海道士別市の穴戸久男さん他。九重栗または白い九重栗が居ます。



162 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。



164 有機栽培 JAやさと有機栽培部会(茨城県) 長ねぎ 350g以上 350円 (税込378円) 茨城県石岡市の坂下定雄さん。 ※葉の部分はカットしてお送りする予定ですが、葉もお届けとなることもあるかもしれません



165 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。



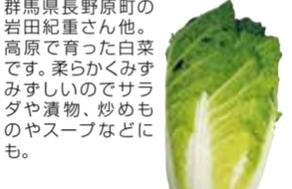
167 低農薬 低化学肥料 あゆみの会(千葉県) 大葉 10枚 138円 (税込149円) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



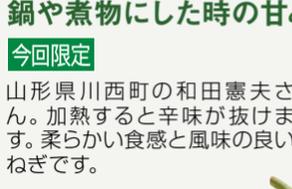
160 無農薬 低化学肥料 三栄アグリ(北海道) カットかぼちゃ 600g前後 540円 (税込583円) 北海道士別市の穴戸久男さん他。



161 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。



163 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) 白菜 1玉 398円 (税込430円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどに。



166 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 赤ねぎ 500g 350円 (税込378円) 山形県川西町の和田憲夫さん。加熱すると辛味が抜けます。柔らかい食感と風味の良いねぎです。



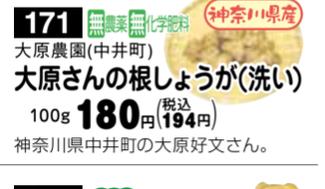
169 有機栽培 大地と自然の恵み(高知県) 有機ニラ 100g 168円 (税込181円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。



168 有機栽培 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々智徳さん他。



170 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。



171 無農薬 低化学肥料 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。



173 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。



174 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。



175 蔵 無農薬 舞茸 100g 228円 (税込246円) 北海道厚沢部町の渡田潤介さん。



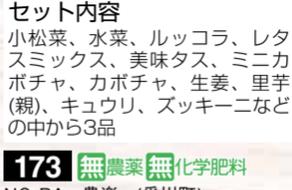
176 蔵 無農薬 えのき茸 200g 130円 (税込140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。



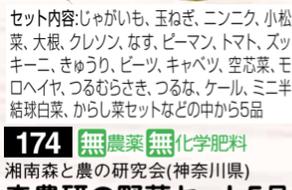
177 蔵 無農薬 不揃いエリンギ 150g 220円 (税込238円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



178 蔵 無農薬 ぶなしめじ 100g 125円 (税込135円) 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



179 蔵 無農薬 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。



182 蔵 無農薬 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。



183 蔵 無農薬 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。



184 蔵 無農薬 きのこセット 5種 578円 (税込624円)

お味噌汁に♪ 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。 184 蔵 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) きのことセット 5種 578円 (税込624円)

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼"



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用
マストミ
◎15日/豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット
185 50g×2 600円(税込)
186 徳用 50g×4 通常本体 1200円(税込) 1160円(税込)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

とろりとした
コクのある漬けだれ



原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ[醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩]

凍 G調味料
共和食品
◎15日以上/豆・麦・米

ピンチョウまぐろ漬
187 60g×3 通常本体 600円(税込) 580円(税込)

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

程よく脂ののったメバチ
マグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)

凍
共和食品
◎15日以上

メバチまぐろ中トロ柵
188 180g 1280円(税込)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

お刺身はもちろん
漬けにも



原材料/メバチマグロ(日本、太平洋)

凍
共和食品
◎15日以上

メバチまぐろ柵
189 180g 880円(税込)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



凍
共和食品
◎15日以上

ピンチョウまぐろ切落とし
190 120g 450円(税込)

ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



凍
マル井
◎90日以上

おろし本わさび
191 5g×6袋 378円(税込)

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



凍
芦浜産直出荷組合
◎7日以上

かつおたたき
192 250g前後 880円(税込)

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



凍 G不使用
マストミ
◎10日以上/豆・麦・米

かつお漬け丼用(胡麻醤油)
193 80g×2 530円(税込)

鮮度の良いかつおスライスを特製胡麻タレに漬けました。解凍後、丼に。



凍 G調味料
ヤイチ
◎45日以上

八戸前沖鯖しめ鯖
194 半身1枚 (130g以上) 568円(税込)

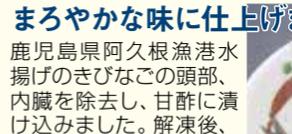
八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



凍 G調味料
ヤイチ
◎45日以上/米

八戸産いわしマリネ
195 130g 388円(税込)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



凍
やまた水産食品
◎180日以上/米

きびなごさっぱり漬(甘酢)
196 80g 320円(税込)

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、食塩、ごま、唐辛子



凍
◎30日以上

北海道産若ししゃも
202 200g 525円(税込)

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。唐揚げや天ぷらなどに。



凍
松岡水産
◎180日

北海道さけスモークサーモン
197 40g×2 480円(税込)

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



凍
札幌中一
◎90日/え

北海道産甘エビ刺身用
198 200g 680円(税込)

ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れて美味しくいただけます。



凍
共和水産
◎90日以上

三陸岩手いか糸造り
199 80g 440円(税込)

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



凍
札幌中一
◎45日以上

訳あり帆立貝柱
200 200g 780円(税込)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やお和えなどに。



凍
札幌中一
◎45日以上

厚岸の大さんま
201 3尾(1尾約130g) 720円(税込)

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



凍
丸中舩水産
◎30日以上

北海道産若ししゃも
202 200g 525円(税込)

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。唐揚げや天ぷらなどに。

シンプルに塩コショウして
ジューシーな旨みを

メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

凍
マストミ
◎15日以上

まぐろカマトロ焼物用
203 200g(2~3切) 430円(税込)

原材料/メバチマグロ(太平洋)



凍
共和食品
◎15日以上

まぐろほほ肉
204 200g 520円(税込)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



凍
札幌中一
◎45日以上

もったいないマス切身(無塩)
205 6切(420g) 740円(税込)

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



凍
札幌中一
◎90日

北海道産塩鮭切身
206 2切(120g) 360円(税込)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



凍
塩屋
◎30日以上

もったいない紅鮭切身
207 3切(150g) 560円(税込)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



凍
◎90日以上

真だら切身
208 3切(180g) 430円(税込)

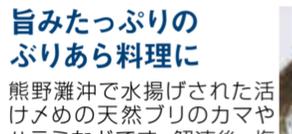
国産真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。



凍
三米商店
◎30日以上

気仙沼メカジキ切身
209 2切(120g) 540円(税込)

気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



凍
芦浜産直出荷組合
◎7日以上

天然ぶりあら
210 250g 420円(税込)

原材料/ぶり(熊野灘)



凍 G不使用
マストミ
◎45日以上/卵・豆・麦

まぐろつみれ
211 10個(200g) 420円(税込)

旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。(GMO飼料不使用)



凍 G調味料
大新
◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か

海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
212 3種各4個(156g) 368円(税込)

えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。(GMO飼料不分別)



凍
◎7日以上/豆・麦・米

サバ開き
216 1~2枚 340円(税込)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。

ほどよい脂のりと塩加減



凍
島源商店
◎45日以上

真いわし天日干し
213 3枚(120g) 540円(税込)

真いわしを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

身がしまったムロアジの
中でも脂ののっています



凍
芦浜産直出荷組合
◎20日

金ムロアジ開き
214 1~2枚 380円(税込)

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



凍
芦浜産直出荷組合
◎7日以上

芦浜アジ開き
215 4~6枚 580円(税込)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



凍 G不使用
芦浜産直出荷組合
◎7日以上/豆・麦・米

サンマミリン干し
219 2枚 460円(税込)

北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。



凍
ヤイチ
◎30日以上

しまほっけ一夜干し
217 1枚(約140g) 690円(税込)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



凍
芦浜産直出荷組合
◎20日

ウルメイワシ丸干し
218 100g 420円(税込)

熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



凍 G不使用
芦浜産直出荷組合
◎7日以上/豆・麦・米

イカみりん干し
220 200g 500円(税込)

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



凍
◎20日

ウルメイワシ丸干し
218 100g 420円(税込)

熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



凍 G不使用
◎14日/豆・麦・米

イカみりん干し
220 200g 500円(税込)

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

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

噛むほどに
たこの美味しさが溢れます



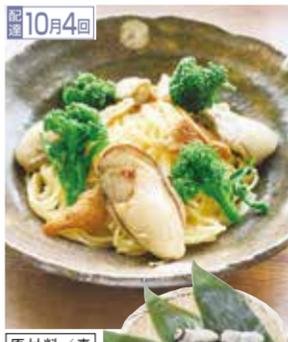
221 凍 播磨海洋牧場
播磨灘の真だこ(生冷)
140g **790円**(税込853円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた真だこを下処理しました。袋のまま湯煎してください。

肉厚で甘みが強いです



222 凍 播磨海洋牧場
播磨灘の甲いか(生食用)
130g **750円**(税込810円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用に使いました。解凍後、お刺身に。

育て方をとことん
追求した特別な牡蠣



223 凍 播磨海洋牧場
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)
播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。

旨みがのった播磨灘産
真がきをフライで



224 凍 播磨海洋牧場
播磨の牡蠣フライ
6~8個(200g) **880円**(税込950円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

225 凍 調味料
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
金華さば味噌漬
2枚(220g) **398円**(税込430円)
金華山周辺海域で漁獲された大型のさばを三枚におろし、仙台味噌ペースの調味味噌に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

226 凍 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上/米
紅鮭塩麹漬
3切(150g) **510円**(税込551円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹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。

粒がしっかりした味わい深い明太子
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。

227 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米
無着色明太子(切子込)
60g **385円**(税込416円)

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。

228 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)

229 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パパア産天然むきえび
120g(約10~15尾) **646円**(税込698円)
パパ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。

230 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パパア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パパ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。

231 凍 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜小イカ
250g **450円**(税込486円)
熊野灘産の小サイズのスルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。

232 凍 札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用
150g **420円**(税込454円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

233 凍 タイセイフーズ ◎180日/え
大粒シーフードミックス
340g **880円**(税込950円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。

234 凍 塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
180g **398円**(税込430円)
愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

235 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)
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。

天然ならではのほど良い歯ごたえと
しっかりとした旨み
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。

236 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)
原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩

237 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円**(税込322円)
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

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

238 凍 山丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 通常本体 **500円** 特別 **450円**(税込486円)

239 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。

240 凍 札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用
5枚(150g) **700円**(税込756円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。

241 凍 ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鮭焼
1切(約60g) **278円**(税込300円)
八戸前沖銀鮭を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。

242 凍 G調味料 おおさき町加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2(タレ付) **1600円**(税込1728円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

243 凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **420円**(税込454円)
脂ののった旬の八戸前沖鯖を生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。

244 凍 G調味料 ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g 通常本体 **335円** 特別 **315円**(税込340円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

旨みの詰まったさっぱりマリネ!
鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。

245 凍 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ
140g **500円**(税込540円)

246 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/麦
イカフライ
5枚(200g) **470円**(税込508円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした
食感が特長です

247 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パパア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込756円)
パパアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

海の幸たっぷりの
お鍋作りに

248 凍 札幌中一 ◎45日以上/え・か
海鮮寄せ鍋セット
4種(600g) **1700円**(税込1836円)
タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

天然物ならではの旨みと
ほどよい脂のり

249 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上
天然ぶり切身
2切(160g) **600円**(税込648円)
日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

川崎北部水産加工
厳選された秋鮭を
手軽にムニエルで

250 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/米
秋鮭のムニエル用
2切(約160g) **630円**(税込680円)
北海道産の秋鮭を鮮魚から切身にし、塩コショウで下味を付け、片栗粉をまぶしました。バター等で焼いてください。

251 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】

252 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
ホタテフライ
5個(約180g) **500円**(税込540円)
北海道産ボイルホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。【卵GMO飼料不分別】

担当者おすすめ レシピ

お刺身の副菜「ちよっこ」
豚ヒレの一回揚げ焼塩

材料
千野さんの豚ヒレ一口カツ用 1単位
塩・胡椒 適量(気持ち多めに)
米粉・片栗粉 適量(1:1)
かぼす 適量
付け合わせの野菜

作り方
①肉をまんべんなくフォークで刺したら、酒(分量外)を適量かけておく。
②野菜を切ってから、フライパンにお肉の半分が浸かる厚さで植物油(分量外)をひき、火にかける。
③①の両面に塩・胡椒を多目にふって味をつけ、全体に米粉・片栗粉を付ける
④②の油の温度が上がったら③を入れ、片面を2〜3分ずつ揚げ焼に完成。かぼすを添える。

お寿司屋さんやお食事処のお刺身と並んで出てくるちよっこと揚げ物をイメージして作りました。米粉の割合を増やすととろり感、片栗粉の割合を増やすとカリッと感が増します。大林さんのおいしいお魚とご一緒に、ぜひお試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

253 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **680円**(税込734円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5〜2mm厚。

254 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **660円**(税込713円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテ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)

264 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g **485円**(税込524円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

265 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g **470円**(税込508円)

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

特

255 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **625円**(税込675円)

通常の635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。

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

通常の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。

特

266 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g **988円**(税込1067円)

通常の1067円
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

267 凍
丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g **550円**(税込594円)

通常の580円
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

257 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ角切り
200g **590円**(税込637円)

通常の637円
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

258 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラスライス
200g **482円**(税込521円)

通常の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。

特

259 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **475円**(税込513円)

通常の485円
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4〜5mm厚。

260 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **620円**(税込670円)

通常の635円
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りにしてあります。トンカツやソテーなどに。2〜2.5cm厚。

特

268 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円**(税込421円)

通常の421円
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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

通常の691円
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5〜2mm厚。

262 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円**(税込616円)

通常の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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

274 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **410円**(税込443円)

通常の443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 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **960円**(税込1037円)

通常の1037円
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いやすい分だけ取り出せ便利です。

276 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **368円**(税込397円)

通常の397円
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

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

通常の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。

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

通常の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。

特

277 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中(バラ凍結)
300g **498円**(税込538円)

通常の525円
手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

278 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **388円**(税込419円)

通常の419円
もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

271 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込572円)

通常の572円
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

通常の464円
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

273 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円**(税込410円)

通常の410円
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

279 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **390円**(税込421円)

通常の421円
もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

280 凍
秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **298円**(税込322円)

通常の322円
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

281 凍
秋川牧園 ◎180日以上
秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg
1kg **1388円**(税込1499円)

通常の1499円
人気のある手羽元に切り込みを入れ使いやすくしました。火が通りやすく焼き物、炒め物にオススメ。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

282 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚 通常本体(110g) **1680円** **1590円**(税込1717円)

通常の1717円
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

283 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **2050円**(税込2214円)

通常の2214円
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

国産熟成牛 (北海道)

287 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円**(税込1242円)

通常の1242円
歯ごたえと旨みがあるロースです。

288 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **545円**(税込589円)

通常の589円
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

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

通常の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。

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

通常の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。

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

通常の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。

特

289 凍
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)

通常の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。

290 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925円**(税込999円)

通常の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。

291 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 通常本体 **800円**(税込864円)

通常の864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。



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



293  蔵
丹沢農場 
丹沢ボレスハムスライス
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〕

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

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

お好みの野菜と一緒に
炒めても美味しいです **特**



原材料/豚レバー(愛川町)、醤油、純米酒、発酵調味料、生姜ペースト、ニンニクペースト、馬鈴薯澱粉、粗糖

295  凍  不使用
丹沢農場 
丹沢豚レバー焼肉用(味付)
200g **350円** (税込378円)
新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



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

296  凍
丹沢農場 
徳用ベーコン切り落とし
100g **360円** (税込389円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



299  蔵
丹沢農場 
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〕



300  蔵
丹沢農場 
皮なしベビーウインナー
160g **420円** (税込454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〕



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



302  蔵  不使用
ハム工房ジロー 
無添加焼豚バラブロック
120g **795円** (税込859円)
国産豚肉、沖縄の塩(シマース)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

303  凍  不使用
高橋(千野ファーム) 
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **680円** (税込734円)



304  凍  不使用
丹沢農場 
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〕



305  凍  不使用
丹沢農場 
丹沢一口カツ
4~5個(約175g) **520円** (税込562円)
一口サイズにカットした豚モモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕
〔卵GMO飼料不分別〕



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

千葉産直サービス

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味



307  凍  不使用
千葉産直サービス 
八甲鴨せいろ
そば130g×2 通常本体 **1300円** (税込1404円)
つゆ260g×1
鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

308  凍
千葉産直サービス 
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円** (税込518円)

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり **特**



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

310  凍  不使用
秋川牧園 
チキンナゲット
200g **448円** (税込475円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

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]

311  凍  不使用
秋川牧園 
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 **675円** (税込729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〕



312  凍  不使用
秋川牧園 
鶏レバー甘辛焼き
120g **398円** (税込430円)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



313  凍  調味料
秋川牧園 
鶏の焼きつくね
180g **400円** (税込432円)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

特

原材料/十割そば[そば粉(北海道)]、つゆ[鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布]

307  凍  不使用
千葉産直サービス 
八甲鴨せいろ
そば130g×2 通常本体 **1300円** (税込1404円)
つゆ260g×1
鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。〔GMO飼料不分別〕

バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

309  凍  不使用
千葉産直サービス 
八甲鴨のレバーパテ
60g **398円** (税込430円)

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる
食感が格別です **特**



原材料/キャベツ、豚肉、エビ、菜種油、醤油、長ねぎ、砂糖、食塩、生姜、ごま油、清酒、小麦粉

318  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **505円** (税込545円)
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〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

319  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **380円** (税込410円)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お弁当の一品の他、野菜や卵と一緒に丼ぶりなどに **新商品**



原材料/鶏肉(徳島県)、衣[馬鈴薯澱粉、小麦粉、液卵、食塩]、トマトケチャップ、玉ねぎ、揚げ油[菜種油]、砂糖、チキンエキス、生姜、コチュジャン、食酢、ニンニク、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、黒酢、食塩、酒、コンソウ

314  凍  不使用
マストミ 
鶏唐揚げのチリソース
85g×2 **430円** (税込430円)
神山鶏のムネ肉を使用し、独自の調味液に漬け込み、香味野菜を使用した中華チリソースを絡めました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った
本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

315  凍  不使用
マストミ 
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **395円** (税込427円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です **おまとめ 特価**



 凍  不使用
マストミ 
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 (280g) **460円** (税込497円)

316  凍  不使用
マストミ 
まぐろ団子甘酢ソース
4個×4 通常本体 **920円** (税込950円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

317 徳用
4個×4 通常本体 **880円** (税込950円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

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。お弁当にもおすすです。〔GMO飼料不分別〕

320  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **786円** (税込849円)



321  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **480円** (税込518円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



322  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **465円** (税込502円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧包みました。〔GMO飼料不分別〕



323  凍  不使用
飛鳥食品 
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円** (税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**野菜を使った
5種類の天ぷらセット**



原材料/揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春葱、天ぷら粉(小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー))、濃縮天つゆ(濃口醤油、粗製糖、味噌、食塩、鰹、エキスムロ、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布)

326 **凍** **G**不**使用**
菅原食品販売 **◎120日以上/豆・麦・米**
天ぷらセット(濃縮天つゆ付)
5種(各2個) **550円(税込594円)**

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

温めるだけの冷凍海老天



原材料/えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉(アルミフリー)]、濃縮天つゆ(濃口醤油、粗製糖、味噌、食塩、鰹、エキスムロ、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布)

327 **凍** **G**不**使用**
菅原食品販売 **◎120日以上/麦・米・え**
海老天ぷら
3本 **420円(税込454円)**

プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。

温めるだけで、おいしい牛丼に



国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

324 **蔵** **G**不**使用**
デリカデイ **◎30日以上/豆・麦・米**
国産牛の牛丼
140g×2パック **650円(税込702円)**

身はやわらかく、甘辛い味付け



牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

325 **蔵** **G**不**使用**
デリカデイ **◎30日以上/豆・麦・米**
国産牛のしぐれ煮
150g **430円(税込464円)**



328 **凍** **G**不**使用**
ニッコー **◎1年/卵・豆・麦・米**
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円(税込421円)**

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



333 **凍** **G**不**使用**
ニッコー **◎180日/豆・麦・米**
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円(税込486円)**

鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕



334 **凍** **G**不**使用**
トップヒル **◎90日以上/卵・豆・麦・米**
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円(税込648円)**

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



329 **凍** **G**不**使用**
ニッコー **◎1年/卵・豆・麦・米**
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円(税込480円)**

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕



330 **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す。〔GMO飼料不分別〕

冷凍野菜



337 **凍** **G**不**使用**
ムソー **◎6ヶ月以上**
オーガニックカーネルコーン
250g **320円(税込346円)**

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



338 **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。



341 **蔵**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
ふわふわもちもちちりうどん
200g×2 **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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



342 **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。



343 **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。油そばや好みにのスープでお召し上がりください。



344 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 **◎7日以上/豆・麦・米**
全粒粉なまラーメン淡麗鶏がら醤油
120g×2 スープ付 **370円(税込400円)**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



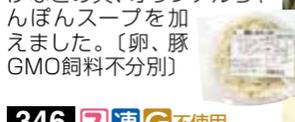
339 **凍**
綾・野菜加工館 **◎1年**
冷凍カットほうれん草
300g **285円(税込308円)**

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。



345 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 **◎7日以上/豆・麦**
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **360円(税込389円)**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



346 **凍** **G**不**使用**
ニッコー **◎180日以上/卵・豆・麦・米・え**
野菜たっぷりちゃんぽん
280g **378円(税込408円)**

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ。コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚、GMO飼料不分別〕



347 **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。



348 **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。



349 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **300円(税込324円)**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



353 **蔵**
秋澤マルメ農園(小田原市) **◎6ヶ月以上**
秋澤さんの小梅干し
120g **450円(税込486円)**

小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた小梅を「あらしお」を使って漬け込みました。



354 **蔵** **G**不**使用**
遠忠食品 **◎45日以上/豆・麦・米**
きのこごはんの素
170g(2合) **450円(税込486円)**

舞茸やえのき草などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



355 **蔵** **G**不**使用**
かじかわ農場食品 **◎15日以上/豆・麦**
ひじきと大豆の煮物
120g **310円(税込335円)**

ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



356 **蔵** **G**不**使用**
かじかわ農場食品 **◎30日以上/豆・麦・米**
切り昆布の煮物
120g **310円(税込335円)**

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だいで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



357 **蔵** **G**不**使用**
かじかわ農場食品 **◎30日以上/豆・麦・米**
切干大根煮物
120g **310円(税込335円)**

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

飛騨高山よしま農園

**飛騨高山古式製法の
深い酸味とコクが特徴です**



350 **蔵**
飛騨高山よしま農園 **◎45日以上/米**
丸ごと赤かぶ
150g **420円(税込454円)**

飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

**食べやすい
爽やかな酸味**

10月4日
飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で漬けにしました。



351 **蔵**
飛騨高山よしま農園 **◎30日以上/米**
赤かぶ甘酢漬
130g **398円(税込430円)**

飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。

359 **蔵** **G**不**使用**
遠忠食品 **◎90日/豆・麦・米**
細切りしその実昆布
100g **370円(税込400円)**

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

360 **蔵** **G**調味料
遠忠食品 **◎45日以上/麦・米**
国産味付ザーサイ
100g **380円(税込410円)**

国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

352 **蔵**
飛騨高山よしま農園 **◎45日以上/米**
きゅうり酒粕漬
2本入 **450円(税込486円)**

飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。

**深みのある
酒粕熟成の味**

飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。



飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。

362 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 **◎6ヶ月/豆・麦・米**
煮豆・こんぶ豆
140g **150円(税込162円)**

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

363 **蔵** **G**不**使用**
ヤマク食品 **◎6ヶ月/豆・麦・米**
煮豆・黒豆
110g **165円(税込178円)**

厳選した国内産黒豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。

364 **蔵**
南部フーズ **◎10日以上**
釜あげうぐいす
170g **236円(税込255円)**

カナダ産青いんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。*残留農薬検査済

昆布と鯉の風味をきかせた自家製つゆ使用



価格改定しました
原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ピートグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚醤油、焼酎/水酸化カルシウム

365 不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **970円**(税込) **1048円**(税別)
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

だしがしっかり利いている出雲おでん



価格改定しました
原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし[醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖]、だしパック[煮干し、鰹節、昆布、椎茸]

366 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット大
9種16個 **920円**(税込) **994円**(税別)
ダシ・ダシパック付
独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

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

367 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**(税別)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。〔GMO飼料不使用〕

368 不使用

高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **340円**(税込) **367円**(税別)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕

369 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**(税別)
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。

370 不使用

高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g(3枚) **320円**(税込) **346円**(税別)
国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。

国産小麦ならではのモチモチとした食感

国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

375 不使用
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込) **138円**(税別)

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケ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〕

376 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**(税別)

379 不使用

かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **220円**(税込) **238円**(税別)
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。

380 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**(税別)
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。

381 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**(税別)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

374 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**(税別)
「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。

377 調味料

八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円**(税込) **227円**(税別)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

378 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**(税別)
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タラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

382 不使用

いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込) **248円**(税別)
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

383 不使用

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

384 不使用

いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込) **227円**(税別)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

385 不使用

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

386 不使用

丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円**(税込) **194円**(税別)

389 不使用

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

387 不使用

大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **326円**(税込) **352円**(税別) (放) 不検出 <2.1<2.3

388 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**(税別)

390 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**(税別)

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!



原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぴょう、山手粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

398 不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) **560円**(税込) **605円**(税別)
ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット。

担当者おすすめ レシピ



サイコロステーキ
作り方
①押し豆腐は水気をふき2cm角にカットし、塩少々で下味をつけ小麦粉をまぶします。じゃがいもはよく洗い、皮つきのまま縦12等分のくし形に、にんにくは横に薄切りにします。
②フライパンになたね油を中火で熱し、じゃがいもを入れ巾着がすーっと通るくらいになるまで7~8分ほど焼き、取り出して油をきります。同じフライパンになたね油を少量たし、にんにくを弱火で熱し、うすうすと色がついたら取り出します。続けて豆腐を並べ入れ、全体をこんがり焼き、余分な油をペーパータオルで拭いてから、オニオンソースを回し入れてからめします。
③器に盛り、にんにくを散らし、粗びき黒こしょう適宜をふる。じゃがいも、パセリを添えます。

材料(2人分)

押し豆腐1丁、じゃがいも1個、にんにく1片、パセリ適宜、【調味料他】塩・小麦粉・なたね油・粗びき黒こしょう各適宜、【オニオンソース材料】玉ねぎのすりおろし、大さじ2、しょうがのみじん切り1片分、しょうゆ・みりん・酒・水各大さじ2、砂糖小さじ2

394 不使用

丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐
220g **230円**(税込) **248円**(税別)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

399 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**(税別)

調理しやすい大きさの便利な厚揚げ!

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。

400 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**(税別)

395 不使用

大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220円**(税込) **238円**(税別)
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。

396 不使用

丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) **194円**(税別)
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。

397 不使用

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

401 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**(税別)
熊本県川島農園のレンコンを使用。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

おでん、鍋物、煮込みうどんに **特**

国産丸大豆で作った丸和食品の油揚げの中に、庄内産もち米で作った餅を入れました。

403 不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
もち入りきんちゃく
通常本体 3個(約90g) **350円**(税込) **340円**(税込) **367円**(税別)

402 不使用

丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 **240円**(税込) **259円**(税別)
国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。

ふっくら、じっくり炊き上げた **がんもの煮物**

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのまま、袋ごと湯煎してください。

404 不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも
4個 **370円**(税込) **400円**(税別)

405 不使用

丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円**(税込) **194円**(税別)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっとり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。



納豆チーズトースト **おまとも**
特価

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)

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。

406 **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×3 240円(税込259円)
タレ・カラシ付

407 **W**規格 **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×3×2 通常本体 230円(税込248円)
タレ・カラシ付 **420円(税込454円)**

408 **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。

409 **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)**

410 **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)**

413 **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **153円(税込165円)**
宮城県南方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

414 **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **167円(税込180円)**
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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 **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

シュガーバターシナモンの香り **特**
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)

433 **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個 通常本体 160円(税込167円)
約65g

416 **G**不使用
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)**

417 **G**不使用
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
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)**

421 **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)**

418 **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)**

420 **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)**

小麦粉本来の味を活かした昔ながらのメロンパン **特**
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドプードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

434 **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 通常本体 190円(税込200円)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンキンワールド1個(乳製品GMO飼料不分別)

435 **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円(税込610円)**

422 **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)

423 **G**不使用
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)

424 **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円(税込486円)**
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

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

427 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円(税込380円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

ココア風味がホットミルクによく合います
10~12月限定

431 **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **435円(税込470円)**
小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎび、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

426 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込362円)**
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

430 **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **385円(税込416円)**
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

432 **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 **320円(税込346円)**
【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

437 **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、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。【乳製品GMO飼料不分別】

428 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円(税込576円)**
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】

436 **G**不使用
デニッシュハウス ◎5日/卵・乳・麦・米
ココアスコーン
3個(約55g) **460円(税込497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。

438 **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、まるやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

439 **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**

442 **G**不使用
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円(税込2322円)**
カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

444 **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りの、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】

439 **G**調味料
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円(税込551円)**

440 **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **470円(税込508円)**

443 **G**不使用
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメブルシロップアンバー
330g(ピン) **1050円(税込1134円)**

445 **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円(税込173円)**
かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。【GMO飼料不分別】

438 **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)**

441 **G**不使用
池宮商店 ◎3ヶ月以上/落
ピーナッツペースト(落花生100%)
160g **780円(税込842円)**
落花生の本場千葉県八街市周辺の契約農家で作った落花生を丁寧に無糖でペースト状にしました。

446 **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **560円(税込605円)**
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。【鶏GMO飼料不分別】

447 **G**不使用
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込268円)**
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきいき、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。【乳GMO飼料不分別】

440 **G**不使用
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **470円(税込508円)**

441 **G**不使用
池宮商店 ◎3ヶ月以上/落
ピーナッツペースト(落花生100%)
160g **780円(税込842円)**

443 **G**不使用
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメブルシロップアンバー
330g(ピン) **1050円(税込1134円)**

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

担当者おすすめ レシピ

ピーナッツペーストでパスタ **特**
材料(2人分)
ロングパスタ… 160g
ベーコン… 2枚
にんにく… 1片
ピーナッツペースト… 大さじ2
オリーブオイル… 大さじ2
パスタのゆで汁… 大さじ5~6
塩と胡椒… 適宜
黒胡椒… 適量

作り方
①ベーコンは1cm幅、にんにくはみじん切りにします。
②パスタが茹で上がる5分前、フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくを入れ、香りがたってきたらベーコンを炒めます。ベーコンがカリカリになってきたら、パスタのゆで汁と、ピーナッツペーストを入れ良く合わせ、塩、胡椒で味を調え、茹で上がったパスタを入れ絡めます。水気が少なくなってきたら、お皿に盛り、黒胡椒をたっぷりかけて出来上がりです。

616 特
三穀deパスタ

上品で自然なピーナッツの甘みが特長! **10月4日**

441 **G**不使用
池宮商店 ◎3ヶ月以上/落
ピーナッツペースト(落花生100%)
160g **780円(税込842円)**
原材料/落花生(千葉県)

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** (税込) 円(572円)
(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段階ゲージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕

産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS~LLサイズ) **340** (税込) 円(367円)
104 6個 (MS~LLサイズ) **230** (税込) 円(248円)
(放) 不検出 <2.1<2.3



ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです

105 秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) **420** (税込) 円(454円)
山口県山口市産。ゲージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕
(放) 不検出 <2.3<2.5



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼い有精卵10個
10個 **590** (税込) 円(637円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕
(放) 不検出 <2.2<2.5



107 北海道よつ葉牛乳
1ℓ **260** (税込) 円(281円)



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



111 那須のおいしい牛乳
1000ml **380** (税込) 円(410円)

103 カフェインレスよつ葉カフェオレ
200ml **100** (税込) 円(108円)
104 1000ml **260** (税込) 円(281円)

450 飲んでやさしいヨーグルト
500ml **195** (税込) 円(211円)
451 1000ml **330** (税込) 円(356円)
(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

452 よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g **160** (税込) 円(173円)
⑩10日以上/乳

108 よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ **268** (税込) 円(289円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスチャライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕
(放) 不検出 <2.1<2.1

110 山地酪農牛乳
1ℓ **398** (税込) 円(430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。〔GMO飼料不使用〕

112 おいしい低脂肪乳
1000ml **330** (税込) 円(356円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。〔GMO飼料不使用〕

453 よつ葉プレーンヨーグルト
400g **245** (税込) 円(265円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

454 とろとろなめらかヨーグルト
400g **245** (税込) 円(265円)
発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろとろさせたプレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

455 丹那全乳ヨーグルト
500g **275** (税込) 円(297円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

チェダーとモッツァレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕



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

原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ

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

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

458 丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 **270** (税込) 円(292円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

460 牧場のカスタードプリン
100ml **225** (税込) 円(243円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。〔乳卵GMO飼料不使用〕

462 よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) **360** (税込) 円(389円)



464 南箱根のモッツァレラチーズ
100g **585** (税込) 円(632円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

465 よつ葉バター(減塩)
150g **330** (税込) 円(356円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのままで約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕

466 よつ葉生クリーム
200ml **362** (税込) 円(391円)
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕

467 丹那生クリーム
200ml **435** (税込) 円(470円)
(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
468 白米 2kg **950** (税込) 円(1026円)
469 白米 5kg **2300** (税込) 円(2484円)
470 玄米 5kg **2200** (税込) 円(2376円)
千葉県南房総市の久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料
477 白米 5kg **2900** (税込) 円(3132円)
478 玄米 5kg **2660** (税込) 円(2873円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 (放) 不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS
479 玄米 2kg **1500** (税込) 円(1620円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
480 白米 5kg **2650** (税込) 円(2862円)
481 玄米 5kg **2430** (税込) 円(2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
482 白米 5kg **2650** (税込) 円(2862円)
483 玄米 5kg **2430** (税込) 円(2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
484 もち米 2kg **1100** (税込) 円(1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

秋田県 ライスロッチ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料
471 白米 2kg **1560** (税込) 円(1685円)
472 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) 円(1685円)
473 白米 5kg **3500** (税込) 円(3780円)
474 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) 円(3780円)
475 玄米 5kg **3250** (税込) 円(3510円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

あきたこまち 除草剤無化学肥料
476 白米 5kg **2850** (税込) 円(3078円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
485 白米 5kg **3400** (税込) 円(3672円)
486 玄米 5kg **3280** (税込) 円(3542円)
高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
487 白米 5kg **2660** (税込) 円(2873円)
488 玄米 5kg **2430** (税込) 円(2624円)
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

180014 マゴメ ③3ヶ月以上/豆・米
国内産十五穀米
300g **980** (税込) 円(1058円)

180026 マゴメ
国内産押麦
300g **398** (税込) 円(430円)

180038 マゴメ
国内産もちあわ
100g **540** (税込) 円(583円)

180040 マゴメ
国内産もちきび
150g **540** (税込) 円(583円)

180051 マゴメ
国内産たかきび
150g **540** (税込) 円(583円)

180063 マゴメ
国内産ひえ
150g **540** (税込) 円(583円)

180075 マゴメ
国内産アマランサス
100g **540** (税込) 円(583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



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

489 **品** **品** **品** **品** 調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本(180g) **450円(486円)**
国産米の上新粉を使用した生地、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。

コクのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です



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

490 **品** **品** **品** **品** 不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズくるみもち
150g **460円(497円)**
すり潰したくるみに砂糖としょうゆで味付けしたくるみたれをかけたひと口サイズのくるみもちです。自然解凍でお召し上がりください。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/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]、米酢

491 **品** **品** **品** **品** 不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **430円(464円)**
北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。

国産牛乳と国産卵を使用した自社製カスタードクリームがたっぷり!



原材料/皮(小麦粉、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(生乳(国産))、加糖卵黄、砂糖、小麦粉、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油)/膨張剤、バニラ香料 [卵・乳GMO飼料不分別]

492 **品** **品** **品** **品** 不使用
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
大判焼き(カスタード)
320g(4個入り) **465円(502円)**
国産小麦粉100%の皮に、グリシンや乳化剤不使用のカスタードを詰めました。おやつに最適です。レンジで温めてください。

493 **品** **品** **品** **品** 不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **180円(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



502 **品** **品** **品** **品** 調味料
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円(389円)**
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹) [卵・乳GMO飼料不分別]



上品でコクのある甘みのしっとりしたカステラです



原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖 [卵GMO飼料不分別]

494 **品** **品** **品** **品** 不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円(443円)**
全て国産原材料を使用しています。沖縄産さとうきびから作られる加工黒糖で独特の風味があります。食べやすいサイズにカットした個包装です。

北海道十勝産小豆のほっくりとした食感が楽しめます



原材料/生あん(北海道)、水あめ(国産)、砂糖(北海道)、小豆甘納豆(北海道)、寒梅粉(国産)、還元水飴(国産)

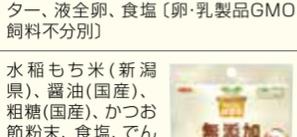
495 **品** **品** **品** **品** 不使用
ノースカラース ◎30日以上
北海道あん玉
7個(個包装) **400円(432円)**
こし餡に粒の大きな小豆甘納豆を加えて職人がひとつひとつ丁寧に製造した大粒のあん玉です。原材料の還元水あめも遺伝子組換え原料は不使用です。

496 **品** **品** **品** **品** 不使用
ノースカラース ◎30日以上/卵・乳・麦
発酵バターワッフル
8枚 通常本体(個包装) **350円(373円)**
小麦粉(北海道)、粗糖(国産)、発酵バター、液全卵、食塩 [卵・乳製品GMO飼料不分別]



水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん粉、たまねぎ粉末

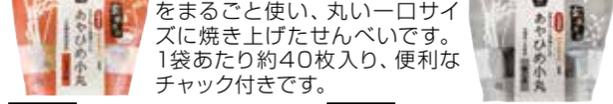
497 **品** **品** **品** **品** 不使用
ノースカラース ◎30日以上/豆・麦・米
純国産かきのたね
53g **260円(281円)**



498 **品** **品** **品** **品** 不使用
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米
玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ
80g **340円(367円)**
原材料/玄米(北海道)、醤油、てんさい糖



499 **品** **品** **品** **品** 不使用
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米
玄米煎餅あやひめ小丸・黒こま
80g **340円(367円)**
原材料/玄米(北海道)、有機ごま、醤油、てんさい糖



500 **品** **品** **品** **品** 不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円(311円)**
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。



501 **品** **品** **品** **品** 不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
80g **288円(311円)**
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。



510 **品** **品** **品** **品** 不使用
太洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円(243円)**
天草、黒糖、きな粉



511 **品** **品** **品** **品** 不使用
太洋 ◎45日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円(259円)**
天草、黒砂糖、氷糖蜜、きな粉、黒こま



ネオファームのドライフルーツ & ナッツ

503 **品** **品** **品** **品**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **430円(464円)**
デーツ(米国産)



505 **品** **品** **品** **品**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスマナッツ
60g **460円(497円)**
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ



506 **品** **品** **品** **品**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
通常本体 120g **215円(184円)**
ガルバンゾー(トルコ)



504 **品** **品** **品** **品** 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
通常本体 60g **465円(451円)**
あんず(カリフォルニア州)



507 **品** **品** **品** **品**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円(680円)**
研究を重ねた土と自社で発酵させた有機たい肥でまるまると育てたさつま芋を丁寧に加工、天日干しています。



508 **品** **品** **品** **品**
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円(961円)**
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。



509 **品** **品** **品** **品** 蔵
太洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円(238円)**
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。



512 **品** **品** **品** **品** 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
手焼きプレーンビスケット
70g **255円(275円)**



514 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
まあぶるクッキー
70g **300円(324円)**



515 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円(333円)**



513 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ぶくぶくチーズクッキー
60g **338円(365円)**



516 **品** **品** **品** **品** 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・豆
GFおからパウンドケーキ
1個(115g) **520円(562円)**
小麦粉不使用。東京都府中市元気屋の国産大豆100%の生おからを使用ししっとりとしたパウンドに仕上がっています。



517 **品** **品** **品** **品** 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳
スイートポテト
約70g×2 **530円(572円)**



518 **品** **品** **品** **品** 蔵
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキー
60g **370円(400円)**



514 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
まあぶるクッキー
70g **300円(324円)**



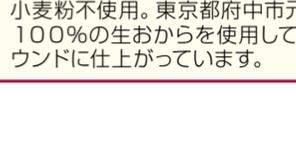
515 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円(333円)**



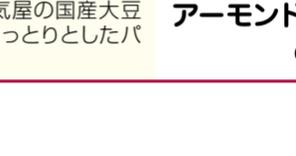
513 **品** **品** **品** **品**
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ぶくぶくチーズクッキー
60g **338円(365円)**



516 **品** **品** **品** **品** 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・豆
GFおからパウンドケーキ
1個(115g) **520円(562円)**
小麦粉不使用。東京都府中市元気屋の国産大豆100%の生おからを使用ししっとりとしたパウンドに仕上がっています。



517 **品** **品** **品** **品** 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳
スイートポテト
約70g×2 **530円(572円)**



518 **品** **品** **品** **品** 蔵
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキー
60g **370円(400円)**



静岡県静岡市 **吉川農園**

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

519 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

520 吉川農園
ふる里の香(緑茶)
100g **470**円(税込508円)

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

521 吉川農園
くき茶(緑茶)
100g **476**円(税込514円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

522 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

完全有機栽培で作る
こだわりのお茶
葉っぴ日向島園

三年間熟成させた
からだにやさしいほうじ茶

523 葉っぴ日向島園
極上三年番茶
150g **800**円(税込864円)

秋に収穫した有機栽培番茶を、荒茶の状態に三年間熟成させ、香ばしく焙じて仕上げました。マイルドな口あたりが特徴です。

524 葉っぴ日向島園
有機粉末玄米茶スティック
0.6g×25本 **700**円(税込756円)

有機緑茶と有機玄米をブレンドしました。玄米の香ばしさが心地よい癒しに。ペットボトルや湯飲みに入れて手軽にお飲みいただけます。

525 葉っぴ日向島園
カモミール入り玄米茶
50g **800**円(税込864円)

焙じ茶の香ばしく優しい性質と、カモミールのふんわりとやさしく爽やかな香りが楽しめるお茶です。

りんご本来の甘さと
香りをお楽しみください

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

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

洋ナシ特有の芳醇な香りとまろやかなあまみを閉じ込めました

180087 G不使用
洋梨ジュース
160g×20缶 **3400**円(税込3672円)

多数ある品種を絶妙にブレンドした国産ストレート果汁100%。無加糖、無香料です。

527 珈琲実験室
リラックスティー・アールグレイ
50g **450**円(税込486円)

東京都八王子市 **珈琲実験室**
1杯分ずつ個包装のドリップバッグ式コーヒー

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

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

530 珈琲実験室
豆
200g **780**円(税込842円)

531 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **600**円(税込648円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

深みがあって芳ばしい
豊かな香りの広がる麦茶です

526 金沢大地
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368**円(税込397円)

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

完熟した旬のトマトの甘みと香り
さらっとした口当たりが特徴です

180105 ナガノトマト
30缶・信州生れのおいしいトマト無塩
190g×30缶 **3230**円(税込3488円)

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

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

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180117 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖がどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

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

180117 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

180154 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180178 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

180166 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

180142 G不使用
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2060**円(税込2225円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

535 日本ビール
ノンアルコールビール龍馬1865
350ml×3缶 **370**円(税込400円)

無添加、麦芽100%、アルコール0%のノンアルコールビール。龍馬1865の味を再現しています。

180191 龍馬1865
箱
350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)

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

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180221 蒼龍葡萄酒
ブルーベリーワイン
720ml **1480**円(税込1628円)

ブルーベリー果汁の果実味を最大限に生かしたフルーティなワイン

180210 末廣酒造
まっごり風清酒 春玉の白
330mlアルコール8度以上9度未満 **390**円(税込429円)

冷から常温まで、上品な味わいでキレがよく飲み飽きない美味しさ

180233 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **830**円(税込913円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

180245 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **830**円(税込913円)

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな緑色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

太陽油脂の商品は
10月より
価格改定しています

209090 太陽油脂
詰替用パックス衣類のリンス
550ml **475**円(税込522円)

209062 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **523**円(税込575円)

209018 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **741**円(税込815円)

209083 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **713**円(税込784円)

209053 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **380**円(税込418円)

209022 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **646**円(税込710円)

209044 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450ml **428**円(税込470円)

209016 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **741**円(税込815円)

209020 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **741**円(税込815円)

209100 太陽油脂
詰替オリヘアソープ
400ml **1188**円(税込1306円)

オレイン酸が豊富なオリブオイルを使用、石けん由来の濃密な泡で頭皮の汚れをすっきりと洗います。草花をイメージしたスパイシートワイルドの香り。

209102 太陽油脂
詰替オリヘアコンディショナー
400ml **1188**円(税込1306円)

209092 太陽油脂
ナチュロンソルティ石けんはみがき
120g **437**円(税込480円)

口中を爽快にしながら、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

180257 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)

180282 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **380**円(税込418円)

180294 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いません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

209104 太陽油脂
詰替オリボディソープ
400ml **950**円(税込1045円)

180269 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)

180270 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)

180294 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

味噌汁の定番 わかめとお豆腐



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。



536   不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(700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   不使用
ヤマク醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(970円)

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



不使用  
近藤醸造 ◎2年/豆・米
国産丸大豆醤油
541  
1ℓ **500**円(540円)
542  
1.8ℓ **760**円(821円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の麹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



不使用  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・米
めんつゆ
543  
360ml **440**円(475円)
544  
1ℓ **765**円(826円)

有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の大樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。



547  
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック白ワインピネガー
250ml **680**円(734円)

538   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(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。

539   不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(464円)
米こうじの濃厚な甘味とふくらとした味わいが特長です。和え物や魚などの漬け床などに。塩分5.0%

540   不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(562円)
厳選した国内産原料で天然醸造した米味噌に、カツオ節、昆布エキス、酵母エキスで作っただしを加えました。

南蛮漬や酢の物、和え物、酢豚やサラダ等に!
唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。



545   不使用
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・米・米
長崎南蛮酢
300ml **490**円(529円)

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。



546  
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **480**円(518円)

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。



546  
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **480**円(518円)

548  
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **370**円(400円)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

549  
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **350**円(378円)

551  
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(292円)

553  
海の精
海の精やきしお詰め替え用
60g **238**円(257円)
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままだにマイルドなやきしおです。

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油



558  
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(994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。



559 (小)  
600g **590**円(637円)

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。



554  
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(957円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。



555  
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(1100円)

島根県奥出雲産無農薬米と麹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。



556  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(767円)

米、米こうじを主原料の「もちろみ」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。



557  
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **840**円(907円)

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



560   不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(1544円)

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブオイル。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。



561  
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(896円)

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ



562   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・米
だしー番
8g×10袋 **330**円(356円)
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

1回の調理に1袋 おでん3~4人前! 



565   不使用
東京フード ◎6ヶ月以上/豆・米
まるやかおでんの素
66g 通常本体 **370**円(400円)
(16.5g×4袋)
1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんのだしです。

566   不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・米・米
中濃ソース
300ml **340**円(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。

569  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **345**円(373円)
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです



572   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(562円)
みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。



573   不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/豆・米・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(462円)

563   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・米
洋風だしー番
8g×10袋 **350**円(378円)

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

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

570  
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **480**円(518円)

571  
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **370**円(400円)

574   不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・米
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **450**円(486円)
圧搾製法えごま油を使用し、まるやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

香りを引き立てる ガラムマサラ付き



国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。



577   不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレーウ
135g **380**円(410円)
フレークタイプ

579   不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米・米
キムチ鍋の素
150g **348**円(376円)
コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。

581   不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
通常本体 40g **300**円(313円)
辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

584  
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(346円)
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

585  
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **290**円(313円)

575   不使用
井上スパイス工業 ◎120日/米・米
奄美カレー
180g約6皿分 **430**円(464円)
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

578   不使用
せいふてい ◎180日/乳・米・米
クリームシチュールウ
150g **250**円(270円)

580   不使用
マルサンアイ ◎9ヶ月以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300**円(324円)
有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

582   不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(324円)

586  
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **270**円(292円)

587  
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(454円)

589 伊藤食品 ◎1年半以上/米
金のまぐろ油漬
70g×3 **778円**(税込840円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩のシママス、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

590 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)
(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。

591 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)
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。

592 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦・米
とろさばみそ煮缶
180g **420円**(税込454円) (放) 不検出 <1.0<8.0

601 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **160円**(税込173円)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ。特製醤油スープをつきました。〔GMO飼料不分別〕

603 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

594 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込378円)

596 タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g **430円**(税込464円)
(固形量45g)

597 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)

600 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **320円**(税込346円)
国産原料にこだわり、塩分3%未満のうす塩味のなめ茸です。ご飯のおともや惣菜の一品としてどうぞ

602 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
液体ソース焼そば
114g **170円**(税込184円)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

原材料/油揚げ麺(小麦粉(北海道)、植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)

595 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上
オイルサーディン
100g **340円**(税込367円)
(固形量70g)

599 タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込248円)

598 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホルトトマト缶
400g **180円**(税込194円)
(固形量240g)

608 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込562円)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

609 マコメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込572円)
農業不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

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

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

605 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)

607 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **248円**(税込268円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

608 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **520円**(税込562円)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

609 マコメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込572円)
農業不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

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

612 ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円**(税込346円)
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

613 金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **230円**(税込248円)

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

615 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g **340円**(税込367円)

616 創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **360円**(税込378円)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

617 創健社 ◎18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込389円)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

618 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

619 ライスロッヂ大潟 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込486円)
秋田県大潟村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。

620 ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込346円)
国内産特別栽培大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

621 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
加賀のおつゆ麩
25g **298円**(税込322円)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

626 安浦港 佳栄丸 ◎3ヶ月以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込313円)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

628 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)
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。

622 加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **482円**(税込521円)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

623 ムソー ◎1年以上
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込140円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。

624 トレテス ◎730日
ふるんがあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込562円)
幻といわれる高品質のムカゴこんにゃくを使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにゃくです。

625 バイオコスモ ◎120日以上
乾燥椎茸スライス
13g **360円**(税込389円)
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

627 安浦港 佳栄丸 ◎6ヶ月以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g **660円**(税込713円)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

原材料/桜えび(駿河湾産)

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

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

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

636 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **600円**(税込648円)
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

637 小林海苔店 ◎45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込214円)
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

638 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **320円**(税込346円)

639 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込194円)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

原材料/すきみたら(鰯(北海道産)、食塩)、かつおのふし、オキアミ、いか、わかめ、白ごま、青のり、鮭、帆立、磯のり

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

631 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

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

633 カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210円**(税込227円)

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

635 小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。



川崎北部水産加工

まぐろと白身魚で紅白2食丼に!

ネタの良さは折り紙付き! 「魚道」



10月4回
今回限定
新商品
お試し
特価

原材料/マグロ(三崎港)、白身魚(国産)

641 凍
川崎北部水産加工 ◎10日以上
紅白地魚丼
マグロ100g 通常本体 1300円
白身魚80g **1250円** (税込1350円)
三崎まぐろと白身魚のお刺身をセットにしました。解凍後、丼ぶりに。

10月4回
特

642 凍
川崎北部水産加工
旬のおまかせ寿司種セット
5種(各4切) 通常本体 1570円
1500円 (税込1620円)
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

京都東山五条 京佃煮の津乃吉

しっかりと味付けなのに爽やか、口の中でとろりとろけて、お肉の旨味と爽やかな甘味が広がります

黒豆の美味しさが素直に味わえます



10月4回

原材料/牛すじ肉(京都府)、丹波しめじ(京都府)、玉ねぎ、醤油、砂糖、りんご、だし[白醤油風調味料(小麦、食塩、焼酎)、じゃこだし、醤油、砂糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布たれ、食塩]、清酒、梅肉

643 蔵 G不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み
150g **800円** (税込864円)
丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。[GMO飼料不分別]

10月4回

原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布たれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

644 蔵 G不使用
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円** (税込700円)
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

きのこ料理や肉料理など、秋の味覚によく合う季節限定の赤ビール

米の旨みと
なめらかな
のどごし



10月4回
新

原材料/大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ

180944 麦
軽井沢ブルワリー /麦
軽井沢ビール(高原の錦秋)
350ml **280円** (税込308円)
美しいルビー色を演出するために厳選されたイギリス産のキャラメル麦芽を使用。麦芽の香ばしさとまろやかなコクが特徴のクラフトビールです。アルコール約5%

10月4回

原材料/米(滋賀県)、米麹

180956 麦
谷稷酒造 /米
純米吟醸 粒粒辛苦
720ml **2220円** (税込2442円)
滋賀県産有機JAS認証米「玉栄」を使い、八ヶ岳の伏流水で仕込みました。アルコール14.5%。日本酒度+5.5

あっさりちりめんじゃこを味わう

山麓のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



10月4回

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

645 G不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **700円** (税込756円)
646 (小)
35g **570円** (税込616円)
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

10月4回

原材料/椎茸、昆布、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鱈節

647 蔵 G不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **530円** (税込572円)
椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい
648 蔵 G不使用
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **470円** (税込508円)
国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。

京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら金ごまから搾った「金ごま油」

650 品
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円** (税込270円)

180970 品
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円** (税込648円)
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまおえなどに。



原材料/食用胡麻油(トルコ)

649 麦
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円** (税込972円)
昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

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

180981 品
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円** (税込324円)

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

180993 品 G不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **600円** (税込648円)



生のかぼちゃを蒸して裏ごししたクリームがたっぷり!



盛り上げよう!

ハロウィン
気分を

10月4回

原材料/卵、バター、有機かぼちゃ、砂糖、小麦粉、クリーム、牛乳、小麦でん粉、ピスタチオ、食塩[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

181043 凍
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
かぼちゃのモンブラン
80g×2 **880円** (税込950円)
サクサクのタルト生地にナチュラル自慢のカスタードクリームと有機栽培のかぼちゃのクリームを組み合わせた、食べごたえのするケーキです。

京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから酢飯がしっとり

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181006 品
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円** (税込589円)
コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

原材料/米、米こうじ、酵母

181018 品
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円** (税込1080円)
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

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

181020 品
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円** (税込1566円)

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

181031 品
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円** (税込633円)

10月4回

原材料/卵、国産小麦粉、有機かぼちゃ、洗双糖、なたねサラダ油、アーモンドスライス、小麦でん粉、食塩[卵GMO飼料不使用]

181055 凍 G不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・麦
かぼちゃのカップケーキ
3個 **620円** (税込670円)
皮ごとたっぷりとかぼちゃを入れ、アーモンドスライスをトッピングして焼き上げた、おやつに最適なカップケーキです。

10月4回

原材料/有機かぼちゃ(北海道)、クリーム、牛乳、卵、洗双糖[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

181067 凍
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳
かぼちゃプリン(ハロウィン)
3個 **690円** (税込745円)
北海道産のほっこりとした美味しいかぼちゃをたっぷり使いました。カラメルも洗双糖から作ったナチュラルオリジナルカラメルソースです。

10月4回

181079 凍
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のスポンジケーキ台
5号サイズ 直径約15cm **1130円** (税込1220円)
たむらのPHF卵 [GMO飼料不使用]、国産小麦粉、甘しよ糖、よつ葉牛乳 [GMO飼料不分別]

10月4回

181080 凍
弁天堂 ◎60日/乳・麦
冷凍パイシート
400g **920円** (税込994円)
小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、粗塩 [乳製品GMO飼料不分別]

10月4回

アルファフードスタッフ ◎90日以上
製菓用ハイクオチョコレートC70
180g **848円** (税込916円)
有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、乳化剤(ヒマワリ由来)、香料(バニラ)