



明るく元気な毎日へ

tentto

[おてんと]

2022年

11月2回31号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/31	11/1	2	3	4
商品配達	11/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	11/14	15	16	17	18

家飲みをもっと楽しく

ワインにおすすめ

簡単おつまみ



180245
五ーわいん
収穫の詩
コンコード



180257
五ーわいん
収穫の詩
イガラ



180269
五ーわいん
収穫の詩
マスカットペリャ



180270
五ーわいん
収穫の詩
セベルグ

やまゆり生協の酒類取り扱いの多くをお願いしている「片山」さんから、今年も、その年に実った葡萄を収穫してすぐに醸造した新酒限定品！信州桔梗ヶ原の老舗ワイナリー林農園の美味しいワイン『五ーワイン「収穫の詩」』をお届けします。そこで、美味しいワインをもっと美味しく楽しんでいただけるおつまみを作ってみました。



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。弊社は「発酵と醸造」を軸に、なるべく自然に優しい栽培方法で育てられた原材料を用い、真面目なもののづくりを行うメーカー様から商品を仕入れて販売する卸事業を営んでおります。弊社代表の片山雄介が、人生をかけ日本各地の醸造蔵と共に商品開発および、販売事業を進めて参りました。“本物を広めたい”、その熱意・情熱が人を惹きつけ、人が人を呼び今となっては、そのアナログの絶大な力が弊社の根幹をなす基盤となっているとも言っても過言ではございません。やまゆり生協さまをはじめとする、“生活協同組合”という組織・団体も、強い志・繋がりをもった方々の集まりであり弊社が志す内容と重なる部分が多く、もしかしたら必然的に引き寄せられる関係性であったのかもしれませんが、今後は、代表の意思を引き継ぎ、アナログとデジタルを織り交ぜながらやまゆり生協組合員の皆様をはじめ、より多くの方々に“本物”を広めてゆきたいと考えております。やまゆり生協さまの益々のご発展をお祈り申し上げます。

株式会社片山 常務取締役 片山雄介

りんごとキャロットラペのデリ風サラダ

材料(4人分)

にんじん……………2本
りんご……………1/4個
くるみ……………40g
ブルー……………30g

【調味料】

酢、オリーブ油 ……各大さじ1
砂糖 ………………小さじ1
塩、粗挽き黒こしょう ……各小さじ1/2
ハーブ……………お好みでタイムなど

作り方

- ①にんじんは、せん切りにしサッと茹で水分をペーパータオルでふき取ります。りんごはいちょう切り、ブルーは1cm角に切り、くるみは包丁で細かく砕きます。
 - ②ポウルなどに①と調味料を入れてよく和え、冷蔵庫で30分なじませて出来上がりです。
- ※お好みでタイムなどのハーブを入れてください。

ツナのクリームチーズディップ

材料(2~4人分)

クリームチーズ……………100g
ツナ……………1缶(70g)
ニンニク……………1片
塩……………少々
黒こしょう……………適宜
パセリ……………適宜

作り方

- ①クリームチーズは常温で柔らかくします。ツナ缶は水分を切っておきます。ニンニクをすりおろし、パセリはみじん切りにします。
 - ②ポウルなどに①を入れてよく混ぜます。塩、こしょうで味を調えて出来上がりです。
- ※パンにつけたりスティック野菜にディップして召し上がれ♪

千切りじゃがいものハッシュドポテト

材料(4人分)

じゃがいも……………4個
パセリ……………適宜
塩・こしょう……………少々
片栗粉……………大さじ2
バター……………20g

作り方

- ①じゃがいもは洗って皮をむき、芽をとり、細めの千切りにします。パセリは洗って、みじん切りにします。
 - ②ポウルなどに①と片栗粉、塩、こしょうを入れ混ぜ合わせます。
 - ③フライパンにバターをひき、8等分にして形を整えた②を入れ、中火で焼きます。焼き色がついたらひっくり返し、裏面も焼いて完成です。
- ※お好みでケチャップをつけて召し上がれ♪

マッシュルームのエスカルゴ風

材料(4人分)

マッシュルーム……………8個
バター……………30g
パン粉……………大さじ1
にんにくのみじん切り……………1片
塩・こしょう……………各適宜
パセリのみじん切り……………小さじ2

作り方

- ①マッシュルームの軸は取り除きます。バターは室温にもどし、パン粉、にんにく、パセリ、軸のみじん切り、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせます。
 - ②マッシュルームの内側に上にしてオーブントースターの受け皿に並べ、①を均等にのせ、約10分焼きます。
- ※焼き時間は調理器具によって調整してください。

松岡水産の紅鮭スモークサーモン切り落とし

成熟した大きな紅鮭を厳選し、スモークハウスにて山桜のチップを燻して薫り付けする本格的なスモークサーモンの切り落としです。サンドイッチのほか、サラダやカルパッチョ、パスタなどでお楽しみください。



4ページ

現地生産者の顔が見えるネオファームのナッツとドライフルーツ

社長自ら原料栽培地に飛び、収穫の確認を行い、国内においてのロースト、ブレンド、製造の段取り、製品の開発、販路開拓の全てに目を届かせています。原料は100%有機認定品。副原料(砂糖、塩、油など)は一切使用しないナッツとドライフルーツです。



12ページ

今週は冬のギフト2022を配布しています

贈り物におすすめの定番商品や新商品をご用意いたしました。ぜひ、やまゆり生産者の逸品を大切な方へのギフトにご利用ください。



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

神奈川県小田原市 秋澤マルミ農園

今年は例年より1週間遅れてのキウイとみかんのご案内です。10月半ばの時点では、曇天・雨が多く色づきが遅れています。傷みやすいため市販では出回らない農薬不使用のみかんです。マシン油さえ使用していない徹底ぶりです。

113 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ
500g **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

酸味と甘さのバランスがよく、さっぱりとした口当たり♪

神奈川県産 **今回限定**

181894 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ(つるまる君)
500g **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。片浦イエローという品種。つるっとして丸いイエローキウイ。

サイズの大小や多少傷等がありますが味には自信があります

今季初

114 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
B品吉野柿(富有)
900g前後 **515円**(税込556円)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

熟して柔らかくなった柿はスプーンで食べてみて♪

種なしだからスプーンですくいやすい♪

今季最終

115 低農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
庄内柿(平核無)
900g前後 **630円**(税込680円)
山形県鶴岡市の対馬啓太さん他。焼酎脱渋とガス脱渋のどちらかで渋抜きをしてお届けします。

芳醇な香り、エキス分は豊富です

果実酒、砂糖漬け、蜂蜜漬けに

今季最終

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

116 無農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
吉野本かりん
1kg **825円**(税込891円)
漬けてジュースやお酒にするレシピ付きです。お好みのレシピでお楽しみください。

117 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、メキシコのチヨニータ農園よりお届け。

甘みと酸味のバランスが美味しさの決めて!

網と箱の回収のご協力をお願いします!

無農薬 低化学肥料

秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのみかん

118 2.5kg **950円**(税込1026円)
181810 5kg箱 **1850円**(税込1998円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

181833 低農薬 無化学肥料
はぎわらファーム(千葉県)
トマト
400g前後 **530円**(税込572円)
千葉県銚子市の萩原博さん。熊本県宇城市の肥後あゆみの会よりお届けする場合があります。

180490 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ミニトマト
150g **315円**(税込340円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。スピノサイド水和剤、微生物を利用した殺虫剤使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

124 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
山形赤根ほうれん草
250g **455円**(税込491円)
山形の在来種。赤い根と肉厚の葉は甘みがあり、味が濃く香りも豊かです。病気に強く農薬不使用は貴重。

125 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
有機ほうれん草
200g **260円**(税込281円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

126 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
仙台雪菜(せんだいゆきな)
250g **300円**(税込324円)
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。山形の在来品種で味の濃いアブラナ的一种。小松菜と同じように食べられます。

さっぱりレモン鍋に

神奈川県産

網と箱の回収にご協力お願いいたします

秋澤さんの柑橘といえはリサイクル!と意識していただけると、大変助かります。環境に対する配慮にもなりますし、コスト削減・品質向上にもつながります。年々勢力を増す台風からの試験を共に乗り切れますようご協力をお願いいたします。
網はひもを抜かないようお願いいたします。再度ひもを入れることができず再利用できなくなります。

120 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335円**(税込362円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
[放] 不検出 <1.6<1.8

119 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
早生みかん
500g **265円**(税込286円)
熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。

123 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
いんげん
100g **345円**(税込373円)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

128 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。

129 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

130 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200円**(税込216円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

181481 低農薬 無化学肥料
ライラック農園(長野県)
姫りんご(アルプス乙女)
400g前後 **545円**(税込589円)
長野県松本市の宮澤喜好さん。

121 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
洋梨(ラ・フランス)
4玉 **830円**(税込896円)
山形県高島町の木村明男さん他。

131 無農薬 無化学肥料
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
ブロッコリー
1個 **378円**(税込408円)
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

132 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
レタス
1玉 **290円**(税込313円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

133 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 **215円**(税込232円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

134 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
フリルレタス
1個(100g) **198円**(税込214円)
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

片平さんの王林は別物

酸味のない甘〜いりんご

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(王林)

122 3~4玉(900g以上) **640円**(税込691円)
181821 約2.5kg **1480円**(税込1598円)
山形県南陽市の片平文男さん他。

135 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜
150g **170円**(税込184円)
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

136 無農薬 無化学肥料 神奈川県産
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。

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 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。

144 400g **230円**(税込248円)
181845 徳用2kg **998円**(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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 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。

139 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。

140 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)
こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

143 蔵 JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **160円**(税込173円)
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

145 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
金美にんじん
400g **230円**(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。甘みが強い。沖縄の島にんじんを改良したものの。

・今年アボカドは品質向上の対策を新たにしています。より良い熟度でお届けできるようになっていると考えております。

・黒い筋や斑点があっても、全体的にきれいな色であれば食べられます。維管束に酸素が入り、ポリフェノールが酸化し変色したものですので、食べても問題ありません。

・全体的に茶色くなったり、柔らかくなっている場合は熟が進みすぎて傷んでいますので、ご連絡ください。対応いたします。

チーズをレンコンではさんで
はさみ焼きに



146 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。

担当者おすすめ
レシピ



さつまいもと牛肉のバター炒め

材料
さつまいも …… 200g
牛切り落とし…約200g
バター…………… 10g
醤油…………… 大さじ1
酒…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ1
砂糖…………… 小さじ1
塩・こしょう …… 合わせて小さじ1

作り方
①フライパンにバターを入れ、一口大に切ったさつまいもにバターが溶け込むまで炒める。
②さつまいもの色が変わってきたら牛切り落としと調味料を入れて炒める。
③塩・こしょうで味を調える。小さじ1は多いかもしれないので、量は好みで調整してください。



神奈川産
今季初
147 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(シルクスweet)
500g **398円**(税込430円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。なめらかな食感と甘さが特徴です。



神奈川産
181857 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用さつまいも2kg
2kg **1300円**(税込1404円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紅はるか、シルクスweetのおまかせミックス。お得な増量。



148 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 **488円**(税込527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!



149 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。



神奈川産
150 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
500g **350円**(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



151 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。



152 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。

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

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
153 800g **320円**(税込346円)
181808 3kg
3kg袋 **1200円**(税込1296円)
北海道新十津川町の川真田修さん。



神奈川産
154 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。



155 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **288円**(税込311円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

オリーブオイルをかけるどイタリアン♪
千葉県山武市の石橋明さん他

※イメージ

156 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
かぶ
400g **238円**(税込257円)

作り方
かぶ小さめ2個を薄切りにしたものと2cm角の大きさのレモンの皮を千切りにしたものをボウルに入れて塩で揉むだけ。

簡単!かぶの塩もみ!

※どちらか半分のお届け
181869 無農薬 無化学肥料
自然食なつと青森(青森県)
大根(ハーフカット)
500g以上 **215円**(税込232円)
青森県むつ市の森昭治さん。半分に切った上部が下部どちらかをお届けいたします。

神奈川産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。
181870 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根
1本 **250円**(税込270円)

神奈川産
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前後) **630円**(税込680円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定。

180531 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。

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 **628円**(税込678円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗お届け予定です。

181882 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **230円**(税込248円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどに。
159 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)

神奈川産
神奈川県中井町の大原好文さん。
160 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265円**(税込286円)

神奈川産
161 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

高知県香美市の小田智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。
162 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円**(税込181円)

高知県香美市の小田智徳さん他。
163 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円**(税込181円)

164 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。

181791 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **130円**(税込140円)
高知県香美郡小田智徳さん他。

165 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。

アヒージヨに♪

166 無農薬 無化学肥料
こんには農園(青森県)
にんにく
1玉 **205円**(税込221円)
青森県おいらせ町の山端哲也さん。

神奈川産
167 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)
神奈川県中井町の大原好文さん。

168 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大石穂さん他。

畑の美味しいところをお届けします 神奈川産

※イメージ

※セット内容例

セット内容
小松菜、水菜、春菊、ルッコラ、レタスミックス、美味タス、人参、大根、里芋、生姜、さつまいもなどの中から3品

169 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!
*昨年の実績:キャベツ きゅうり かぼちゃ 玉ねぎ じゃがいも

神奈川産

※セット内容例

セット内容
じゃがいも、玉ねぎ、ニンニク、小松菜、大根、クレソン、なす、ピーマン、トマト、ズッキーニ、きゅうり、ピーチ、キャベツ、空芯菜、モロヘイヤ、つるむらさき、つるな、ケール、ミニ半結球白菜、からし菜セット、ほうれん草、小松菜、葉付きにんじん、かつお菜などの中から5品

170 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。

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

178 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。

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

173 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **138円**(税込149円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

177 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。

179 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。

174 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(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。

180 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。

175 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。

176 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。

181 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。

メバチまぐろの希少部位を
たっぷり味わってください



原材料/メバチマグロ(太平洋)

182 凍 マストミ ◎15日以上
増量メバチまぐろのカマぶつ切
400g **378円**(税込) **460円**(通常本体)

太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きやバター焼きなどに。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

凍 G不使用 マストミ ◎15日
184 キハダまぐろたたき身
40g×2 **390円**(税込) **421円**(通常本体)

185 徳用 40g×4 **740円**(税込) **799円**(通常本体)
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。

胡麻の濃厚な風味が
まぐろによく合います



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

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

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

鮮度が良く、色鮮やかで
目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

186 凍 マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **570円**(税込) **616円**(通常本体)

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。



187 凍 マストミ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ(スライス)
50g×2 **430円**(税込) **464円**(通常本体)

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。



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

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。



189 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米
あぶり焼きしめさば
2枚(140g) **498円**(税込) **538円**(通常本体)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

小鯛がたっぷり入った、ほどよい
酸味と甘さの酢の物



190 凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬
100g **298円**(税込) **288円**(通常本体) **311円**(税込)

山口県産さだいを、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。



191 凍 松岡水産 ◎90日以上
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **560円**(税込) **605円**(通常本体)

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。

やわらかい食感に
旨みたっぷり

岩手県釜石産水たこを刺身にスライスしました。解凍してください。



192 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上
岩手県産水たこのお刺身
8~9枚(65g) **398円**(税込) **430円**(通常本体)

原材料/ミズタコ(岩手県釜石)



193 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上
いかそうめん
70g(2枚) **398円**(税込) **430円**(通常本体)

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。



194 凍 雄武漁業協同組合 ◎15日以上
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **680円**(税込) **734円**(通常本体)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

プリッと食感
ホタテの旨みいっぱい

青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。

195 凍 クボタフーズ ◎180日以上
そのままプリッとホタテ
100g **435円**(税込) **420円**(通常本体) **454円**(税込)

原材料/ホタテ(青森県陸奥湾)



196 蔵 丸友しまか ◎2日
島香の鮮魚セット(冷蔵)
2~3種 **1680円**(税込) **1814円**(通常本体)

鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット



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。



197 凍 鳴門魚類 ◎15日以上
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **630円**(税込) **680円**(通常本体)

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。



198 凍 G不使用 ダイヤモンド ◎60日以上
氷温塩秋鮭切身
3切(180g) **480円**(税込) **518円**(通常本体)

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。



199 凍 東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1630円**(税込) **1760円**(通常本体)

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。



200 凍 鳴門魚類 ◎30日
天然ブリ切身
3切(210g) **630円**(税込) **680円**(通常本体)

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



201 凍 大六まぐろ ◎30日以上
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円**(税込) **1404円**(通常本体)

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。



202 凍 大六まぐろ ◎15日以上
メカジキ端切
300g **780円**(税込) **842円**(通常本体)

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。



203 凍 鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380円**(税込) **410円**(通常本体)

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。



204 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上
さんま三枚おろし
5~7枚(120g) **398円**(税込) **430円**(通常本体)

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。



205 凍 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
えびしんじょすりみ
150g **440円**(税込) **475円**(通常本体)

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]



206 凍 G調味料 大新 ◎60日以上/豆・麦
いわしごぼうつみれ
180g **340円**(税込) **367円**(通常本体)

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

フライパンで焼けるいか一夜干し



原材料/スルメイカ(国産)、食塩

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

国産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



208 凍 鳴門魚類 ◎30日
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550円**(税込) **594円**(通常本体)

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。



209 凍 伊豆中 ◎15日以上
真あじひもの(小)
4枚(140g) **398円**(税込) **430円**(通常本体)

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。



210 凍 鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ天日干
2枚 **556円**(税込) **600円**(通常本体)

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。



211 凍 伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き
1枚 通常本体 **750円**(税込) **735円**(通常本体)

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。



212 凍 伊豆中 ◎10日以上
タチウオの干物
2切(約120g) **420円**(税込) **454円**(通常本体)

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。



213 凍 能本水産 ◎30日以上
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円**(税込) **756円**(通常本体)

北海道羅臼沖の脂のった真ほっけを、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。



214 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししやも
7~12尾(150g) **298円**(税込) **322円**(通常本体)

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。



215 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味噌干し
8切(120g) **500円**(税込) **540円**(通常本体)

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

塩麴が淡白なさわらのうま味を引き出しています



11月3日

原材料 / さわら(兵庫県浜坂)、米麴、食塩

216 凍 G不使用

山米

山米 さわら塩麴漬け

2切(120g) **650円**(税込702円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたサワラを鮮魚から切身にして、山米手造りの塩麴に漬けました。解凍後焼いてください。

調味料を厳選し 絶妙な漬け加減で仕上げています



11月3日

原材料 / ほたるいか(兵庫県浜坂)、醤油、清酒、みりん

217 凍 G不使用

山米鮮魚

山米 ほたるいかの沖漬け

100g **368円**(税込397円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。

脂がのったさわらと バジルの香りが相性抜群



11月3日

218 凍

山米鮮魚

はたはた下処理済み

4~6尾(100g) **340円**(税込367円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた八タ八タの頭とはらわたを取り、バラ凍結にしました。塩焼きや煮付け、唐揚げなどに。

脂がのったさわらと バジルの香りが相性抜群



11月3日

原材料 / サワラ(韓国)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

220 凍

千倉水産加工販売

さわらバジルオリーブ

4切 通常本体 (200g) **498円** **488円**(税込527円)

さわらの切身を、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。

伊豆中 糖さんま



221 凍

伊豆中

糖さんま

2本(240g) **398円**(税込430円)

北海道産の脂が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。

氷温製法でたらこの旨みを引き出しました

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。



原材料 / すけそうだらの卵(ロシア)、食塩

223 凍

ダイヤツ

氷温造りたらこ(切り)

90g **368円**(税込397円)



224 凍 G不使用

ダイヤツ

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料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



225 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。



226 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。



227 凍

カネキ水産

プチむきえび

200g **440円**(税込475円)

小粒の天然エビをむき身にしました。



228 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。



229 蔵

塩屋

活あさり

180g **398円**(税込430円)

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



230 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。



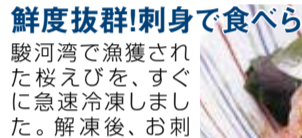
231 蔵

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漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



232 凍

小倉食品

生桜えび

40g **498円**(税込538円)

原材料 / 桜えび(静岡県)



233 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。

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)、食塩

233 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

234 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)

235 凍

静岡岡田商店

用宗港の釜揚げしらす

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。



236 凍

塩屋

魚屋さんの混ぜちりめん

50g **330円**(税込356円)

しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせてみました。ご飯やパスタなどに。



237 凍 G調味料

おおさき製加工組合

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、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

脂がのったサバを甘めの味噌だれで仕上げています

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。



238 凍 G不使用

鳴門魚類

サバ味噌煮

2切(120g) **278円**(税込300円)

原材料 / サバ(長崎県、佐賀県)、味噌、発酵調味料、砂糖、昆布(北海道産)、生姜

フライパンでサクッと簡単 おかずやお弁当の一品に



原材料 / マアジ(山口県)、衣(パン粉、小麦粉)、食塩

241 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。

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(北陸)、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)、明白、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]

243 凍 G不使用

東北トクスイ

海鮮寄せ鍋(鍋つゆ付)

5種 (440g) **1140円**(税込1231円)

赤魚、すけそうたら、ホタテ、かき、かに団子がたっぷり入っています。[GMO飼料不分別]

特製の西京味噌に旬の真ダラを漬けた職人・大林さんの逸品



原材料 / 真ダラ(北海道、三陸)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒、食塩

244 凍 G不使用

川崎北部水産加工

大林さんの真だら西京漬け

2切(200g) **650円**(税込702円)

北海道・三陸産の真ダラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。

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



原材料 / 鱈、昆布、米酢、食塩

245 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 昆布と米酢であじの旨みを さらに引き出しました



原材料 / 鱈、昆布、米酢、食塩

246 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。

247 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]

担当者おすすめ
レシピ
鶏ムネ肉で
おつまみチップス



材料
エコかざ鶏ムネ肉 ……300g
片栗粉・塩・胡椒 ……各適量
お好みのソース等

作り方
①薄くそぎ切りにしたムネ肉の上にクッキングシート又はラップを被せる。
②綿棒などでさらに薄くなるように叩く。
③ボウルに②とAをあえたら、フライパンに1~2cm程の厚さで油(分量外)をひく。
④中火で熱したら③の肉を揚げ、カリカリになったら完成。
⑤お好みでマヨネーズやケチャップ、マスタード等にディップしてどうぞ。

今回は表紙テーマのワイン等、アルコールにぴったりのレシピを意識して、ページ全体でご紹介しています。ムネ肉チップスは、普段はパサつき対策で加えるお酒を入れず、肉をできるだけ薄くすることが、カリカリ食感を出すポイント。是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

248 凍 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。

249 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 通常本体 200g **660**円 **645**円(税込) **697**円
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークンテータンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

258 蔵 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。

259 蔵 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。

250 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635**円(税込) **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。

251 凍 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。

260 蔵 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頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

261 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚角切り
200g **398**円(税込) **430**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。

252 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ薄切り
200g **595**円(税込) **643**円
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

おつまみにも 豚と卵のチヂミ

253 凍 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 **598**円(税込) **646**円
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

254 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラスライス
200g **480**円(税込) **518**円
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

262 凍 丹沢農場 ◎180日
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用
200g 通常本体 **548**円 **528**円(税込) **570**円
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

263 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉
200g **375**円(税込) **405**円
赤身(うで、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。

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
200g **498**円(税込) **538**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。

256 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 通常本体 **640**円 **630**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。

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 通常本体 **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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

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

270 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
500g **935**円(税込) **1010**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。

271 凍 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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

264 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648**円(税込) **700**円
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

265 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448**円(税込) **484**円
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

272 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉スライス
250g **500**円(税込) **540**円
サツ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。



266 凍 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。

267 凍 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。

268 凍 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。

273 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g 通常本体 **1140**円 **1080**円(税込) **1166**円
骨付きです。唐揚げや煮物などに。

274 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **388**円(税込) **419**円
モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

275 凍 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)

276 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
180g **1450**円(税込) **1566**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

赤ワインで 牛煮込みハンバーグ

277 凍 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赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

281 凍 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。

国産熟成牛 (北海道)

282 凍 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。

赤ワインと ビーフシチュー

278 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g 通常本体 **998**円 **970**円(税込) **1048**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。

279 凍 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。

280 凍 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。

283 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体 **1150**円 **1110**円(税込) **1199**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。

284 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925**円(税込) **999**円
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

285 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825**円(税込) **891**円
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

286 **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**
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

287 **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〕

288 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ポレスハムスライス
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〕

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味
特
原材料/豚腸(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナツバター、赤唐辛子
289 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎60日以上/豆・麦・米・落**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **360円**(税込) **398円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

見た目は不揃いでも品質はそのままでお得
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、皮なしビービーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしソンスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種
290 **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。

291 **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〕

292 **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〕

293 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
皮なしソ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〕

294 **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**
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〕

295 **凍**
ハム工房ジロー **◎14日以上**
無添加ガーリックブルスト
2本(120g) **450円**(税込) **486円**
山梨県千野ファームの豚もも肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕

296 **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〕

297 **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〕

肉の旨みをおさず焼き上げました
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〕
298 **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**
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

299 **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〕

300 **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〕

301 **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・卵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
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〕
302 **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) **718円**

お弁当にピッタリなミニサイズ
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〕
303 **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**

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で!
原材料/鶏ムネ肉、醤油、衣(馬鈴薯澱粉、小麦粉、鶏卵、香辛料、みりん、砂糖、食塩、チキンスープ)、揚げ油(菜種油)
306 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
お徳用からあげ
400g **900円**(税込) **972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
特
原材料/鶏肉、つくね[鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩]、スープ[チキンスープ、醤油、鰹だし、清酒、砂糖、食塩]
307 **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)
通常本体 **1100円**(税込) **1050円**(税込) **1134円**
若鶏ももムネ切り身、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〕

308 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
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〕

309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
ささみ天
200g **458円**(税込) **495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、塩等でどうぞ。〔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
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。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〕
304 **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**

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!
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〕
305 **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**

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
夕食のもう一品やお弁当のおかず
原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コンソウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
310 **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〕

素材にこだわった本格的なエビチリです
特
原材料/揚げエビ(エビ(インドネシア、ミャンマー)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、食塩)、チリソース[トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ、チュウニョク、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、酢、酒]
311 **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) **500円**(税込) **540円**
天然エビに鶏ガラスープやチュウニョクなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

312 **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〕

313 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米**
鳴門金時芋のお弁当コロケ
120g(5個) **320円**(税込) **346円**
鳴門金時芋のホクホクもちもちとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ
カラミノフーズ世界のグルメ旅
韓国伝統料理『サムゲタン』を国産鶏を使って再現しました
原材料/鶏肉、もち米、粟、チキンエキス、なつめ、食塩、生姜、にんにく、松の実、香辛料、高麗人参抽出物
314 **凍**
カラミノフーズ **◎180日以上/米**
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)
1.4kg **3200円**(税込) **3456円**
丸鶏にもち米や粟、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋に開けて40分程温めてください。〔GMO飼料不分別〕

317 **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**
国産産を柔らかく仕上げ、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〕

318 **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〕

319 **調味料**
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

家で簡単に本格的な「スンドゥブ」を
辛みと旨みのバランスにこだわって仕上げました。豆腐や卵、お肉、野菜を加えてください。〔GMO飼料不分別〕
315 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎9ヶ月以上/米**
スンドゥブの素
200g(100g×2) **500円**(税込) **540円**

温めてご飯にかけるだけでユッケジャンクッパが楽しめます
温めるだけで、辛さの中に具材の旨みが生きた、韓国風のお茶漬け「ユッケジャンクッパ」をお楽しみいただけます。〔牛GMO飼料不分別〕
316 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ユッケジャンクッパ
360g(180g×2) **480円**(税込) **518円**

野菜がたっぷり入って トースターで温めるとサクッ! **特**



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

320 **凍** **G**不使用
ニッコウ **◎180日以上/麦**
野菜かき揚げ

4個(260g) **420円**(税込) **435円**(通常本体)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

豚肉のジューシーさと、もち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料/野菜[玉ねぎ、長ねぎ、生姜]、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ホウキエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ

321 **凍** **G**不使用
ニッコウ **◎180日/米**
もち米蒸ししゅうまい

12個(180g) **438円**(税込) **473円**(通常本体)
国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。〔GMO飼料不使用〕

シャキシャキとした食感に、あおさの風味



原材料/野菜[蓮根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産)、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣[パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉]、揚げ油[菜種油]

322 **凍** **G**不使用
ニッコウ **◎180日以上/豆・麦・米**
れんこんのはさみ揚げ

4個(120g) **360円**(税込) **389円**(通常本体)



323 **凍** **G**不使用
大進食品(新サイヤーズ) **◎365日/豆・麦**
A mom 学校帰りのコロッケ

60g×5個 **380円**(税込) **410円**(通常本体)
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



327 **凍** **G**不使用
ニッコウ **◎365日/豆・麦・米**
五目寿しの素

200g(2合用) **430円**(税込) **464円**(通常本体)
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だして味付けしました。〔GMO飼料不分別〕



328 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) **◎180日/乳・麦**
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン

170g×2 **630円**(税込) **680円**(通常本体)
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



329 **凍** **G**調味料
美雷 **◎180日/卵・麦**
関西風お好み焼き

2枚(320g) **498円**(税込) **538円**(通常本体)
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕



330 **凍** **G**調味料
全国農協食品 **◎60日以上/豆・麦・米**
国産牛の牛すきめし

220g×2 **398円**(税込) **430円**(通常本体)
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



331 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット **◎365日以上**
冷凍裏ごしコーン

150g **190円**(税込) **205円**(通常本体)
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。



332 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット **◎6ヶ月以上**
冷凍ミックスベジタブル

200g **330円**(税込) **356円**(通常本体)
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



335 **凍**
安田製麺所 **◎365日/麦**
冷凍さぬきうどん

200g×3 **360円**(税込) **389円**(通常本体)
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



336 **蔵**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
生うどん太麺

130g×2 **220円**(税込) **238円**(通常本体)
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



337 **凍**
山本食品 **◎180日以上/麦・ソ**
生冷凍長野産八割そば

130g×2 **500円**(税込) **540円**(通常本体)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



338 **蔵** **G**不使用
金子製麺 **◎7日以上/豆・麦**
日本の中華麺 醤油

120g×2 **330円**(税込) **356円**(通常本体)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



333 **凍** **G**不使用
イースタンフーズ **◎90日以上**
インカのめざめ(冷凍)

200g **398円**(税込) **430円**(通常本体)
北海道産じゃがいもの希少品種「インカのめざめ」を低温熟成させてからスチーム加工しました。冷凍のまま、揚げてください。



334 **凍**
綾・野菜加工館 **◎180日以上**
冷凍カットほうれん草

300g **285円**(税込) **308円**(通常本体)
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。

藤沢の名店「純米酒料理屋しえんろん」の味をご家庭で



全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

339 **蔵** **G**不使用
金子製麺 **◎7日以上/豆・麦**
全粒粉麵油そば

140g×2 スープ付 **390円**(税込) **421円**(通常本体)
原材料/麵[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし薫干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]



340 **蔵** **G**不使用
金子製麺 **◎7日以上/卵・麦**
ラーメン用玉子麺(スープなし)

120g×2 **220円**(税込) **238円**(通常本体)
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



341 **蔵**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
上撰太焼きそば神名のせいろ麺

150g×2玉 **250円**(税込) **270円**(通常本体)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



342 **蔵**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
地粉餃子の皮

大判20枚 **195円**(税込) **211円**(通常本体)
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

もちもちとした食感



343 **蔵**
金子製麺 **◎7日以上/麦**
地粉 ワンタンの皮

20枚 **190円**(税込) **205円**(通常本体)
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。



348 **G**不使用
ムソー(つの農産) **◎3ヶ月以上/豆・麦・米**
ムソーの福神漬

100g **270円**(税込) **292円**(通常本体)
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。



349 **G**不使用
創健社 **◎90日以上/米**
砂丘らっきょう甘酢漬

110g **420円**(税込) **454円**(通常本体)
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



350 **蔵**
しらたかの会 **◎60日**
ノラの会の梅干

100g **328円**(税込) **354円**(通常本体)
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ



ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。
351 **凍**
聖食品 **◎45日以上**
高野山ごまどうふ

140g **250円**(税込) **270円**(通常本体)
原材料/ごま、甘藷でん粉、いりごま、葛でん粉

愛知県 漬物本舗 道長

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法



344 **蔵**
道長 **◎90日/米**
甘口しぼり沢庵

100g **308円**(通常本体) **278円**(税込) **300円**(通常本体)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。

甘くて、やわらかい あとひく味わい



345 **蔵**
道長 **◎30日/麦・米**
あとひきだいちゃん

150g **320円**(税込) **346円**(通常本体)
契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。



346 **蔵** **G**不使用
道長 **◎45日以上/豆・麦**
野菜たっぷり金山寺

150g **409円**(税込) **442円**(通常本体)
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。



353 **蔵** **G**調味料
仁徳 **◎10日以上/豆・麦**
甘口昆布(佃煮)

80g **230円**(税込) **248円**(通常本体)
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みたっぷりの佃煮です。



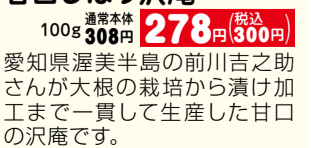
354 **蔵** **G**調味料
仁徳 **◎30日/豆・麦**
茶漬昆布(佃煮)

80g **270円**(税込) **292円**(通常本体)
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



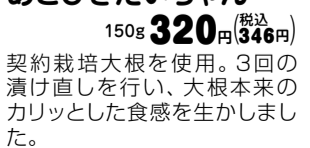
355 **蔵** **G**不使用
仁徳 **◎30日/豆・麦**
黄金でんぶ(佃煮)

45g **187円**(税込) **202円**(通常本体)
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し辛口に仕上げました。



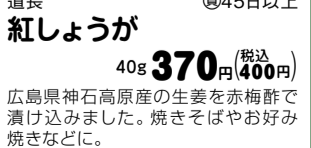
347 **蔵**
道長 **◎45日以上**
紅しょうが

40g **370円**(税込) **400円**(通常本体)
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。



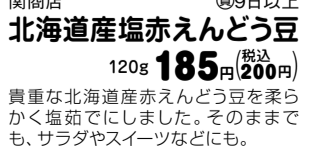
356 **蔵**
関商店 **◎9日以上**
北海道産塩赤えんどう豆

120g **185円**(税込) **200円**(通常本体)
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



357 **蔵**
関商店 **◎45日以上**
北海金時豆(煮豆)

140g **260円**(税込) **281円**(通常本体)
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



358 **蔵**
関商店 **◎45日以上**
北海紫花豆(煮豆)

125g **260円**(税込) **281円**(通常本体)
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

**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、焼くわ、結び昆布/水酸化カルシウム

359 **調味料**
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**(税別)
こだわりの国産食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

360 **おでん種セット**
いちろうこ ◎7日以上/卵・米

6種13品 **620円**(税込) **670円**(税別)
いわしはんぺん4枚、うずら卵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〕

361 **うろこちゃん蒲鉾(紅)**
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
150g **450円**(税込) **486円**(税別)
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

365 **青のり小判**
いちろうこ ◎7日以上/米
3枚 **260円**(税込) **281円**(税別)
もちもちとした食感で、青のりの風味豊かな小判揚げです。

362 **小ちくわ**
いちろうこ ◎7日以上/米
5本 **340円**(税込) **367円**(税別)
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さんだり、揚げ物などに。

366 **揚げかま桜えび入り**
いちろうこ ◎7日以上/米・え
3枚(150g) **510円**(税込) **551円**(税別)
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。

363 **小判揚**
いちろうこ ◎7日以上/米
5枚(150g) **340円**(税込) **367円**(税別)
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

367 **ごぼうつまみ**
いちろうこ ◎7日以上/米
100g **310円**(税込) **335円**(税別)
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

364 **高橋徳治商店のさつま揚げ**
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
185g(5枚) **398円**(税込) **430円**(税別)
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。

368 **いちろうこのいわしはんぺん**
いちろうこ ◎7日以上/米
5枚(150g) **400円**(税込) **432円**(税別)
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。

369 **高橋徳治商店のごぼう揚**
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
117g(3枚) **390円**(税込) **421円**(税別)
助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みしたごぼうと練り合わせ揚げました。

371 **おとうふ揚げ**
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
5個(175g) **300円**(税込) **324円**(税別)
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。

373 **お魚ソーセージ**
山九水産 ◎45日以上
45g×5本 **490円**(税込) **529円**(税別)
無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました魚肉ソーセージです。

375 **山奥こんにゃく(黒)**
池谷 ◎30日以上
300g **225円**(税込) **243円**(税別)
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 **手どりこんにゃく**
池谷 ◎30日以上
250g **275円**(税込) **297円**(税別)
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。

377 **五色玉こんにゃく**
池谷 ◎30日以上
330g **255円**(税込) **275円**(税別)
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。

370 **玉ねぎ揚げ**
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
165g(5個) **330円**(税込) **356円**(税別)
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

372 **ソフトはんぺん**
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
4枚(200g) **400円**(税込) **432円**(税別)
スケソウダラのすり身にヨシキリサ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〕

374 **北海道大豆水煮**
関商店 ◎15日以上/豆
200g **260円**(税込) **281円**(税別)
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残る、サラダなどにしてもおいしいです。

378 **一穂のしらたき**
池谷 ◎30日以上
200g **215円**(税込) **232円**(税別)
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。

原材料/こんにゃく生芋(群馬県、山梨県、東京都あきる野市)、こんにゃく芋精粉(国産)、海藻粉末、水酸化カルシウム

原材料/こんにゃく芋精粉(群馬県、山梨県)、海藻粉末、ゴマ、青さのり、パプリカ、唐辛子、水酸化カルシウム

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

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

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

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

382 **丸和のもめん豆腐**
丸和食品 ◎4日/豆
300g **190円**(税込) **205円**(税別)

384 **ミニもめん豆腐**
丸和食品 ◎4日/豆
150g×2 **195円**(税込) **211円**(税別)

386 **大豆屋 おぼろ豆腐**
大豆屋 ◎4日/豆
330g **357円**(税込) **386円**(税別)
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 **ゆず寄せ豆腐**
丸和食品 ◎5日/豆
200g 通常本体 **240円** **230円**(税込) **248円**(税別)
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。

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

担当おすすめ レシピ
油揚げで ミルフィーユ
材料(2人分)
油揚げ …………… 2枚
長ねぎの青い部分 …… 20g
シュレッドチーズ …… 100g
マヨネーズ…………… 大さじ3
パセリ…………… 適量

作り方
①油揚げは油抜きして一辺をキッチンバサミで切り袋状にします。
②ポウルにみじん切りにした長ねぎとシュレッドチーズを入れて混ぜ、①に1/3ずつ入れ、重なる部分に残りの1/3を挟みます。
③トースターでチーズが溶けるまで、5分位焼き、8等分に切ります。器に盛り付けて、マヨネーズとパセリを飾って出来上がりです。

389 **大豆屋 油揚げ**
大豆屋 ◎4日/豆
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。

390 **丸和の手揚げ油揚**
丸和食品 ◎5日/豆
2枚 通常本体 **230円** **248円**(税別)
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。

391 **丸和の油揚げ**
丸和食品 ◎7日/豆
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。

すき焼きや 鍋料理におすすめ♪

388 **大豆屋 焼豆腐**
大豆屋 ◎4日/豆
300g **373円**(税込) **403円**(税別)
煮くずれしないよう、両面をしっかりと焼き上げました。
(放) 不検出 <2.1<2.3

392 **大豆屋 生あげ**
大豆屋 ◎4日/豆
230g(2枚) **383円**(税込) **414円**(税別)
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

397 **丸和の味付いなり**
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
10枚 **420円**(税込) **454円**(税別)
原材料/油揚(国産丸大豆、塩化マグネシウム、菜種油)、調味液(洗双糖、国産丸大豆醤油、発酵調味料、かつおだし)、塩(シマース)

393 **こだわりの五目厚揚**
丸和食品 ◎5日/豆
2個(約180g) **250円**(税込) **270円**(税別)
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。

394 **季節のがんも(れんこん)**
大豆屋 ◎4日/豆
2枚 **462円**(税込) **499円**(税別)
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

398 **味付うの花料理**
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
150g **285円**(税込) **308円**(税別)

395 **きのこのがんも**
丸和食品 ◎7日/豆・麦・米
80g×2枚 **290円**(税込) **313円**(税別)
国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。

399 **丸和の豆乳**
丸和食品 ◎15日/豆
300ml **230円**(税込) **248円**(税別)

396 **大豆屋 一口がんも**
大豆屋 ◎4日/豆
5ヶ **410円**(税込) **443円**(税別)
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

そのままでお料理にも、牛乳の代用にも♪

**カップ入りだから
そのままOK**



401 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3
タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税別)
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 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**(税別)

403 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込) **130円**(税別)

**小さなお子さまにも
食べやすい♪**
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。
**おまとも
特価**
蔵 **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 (タレ、カラシ無) **95円**(税込) **103円**(税別)
408 **蔵**
30g×2×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **190円**
409 **W規格** **G**
30g×2×2 通常本体 (タレ、カラシ無) **175円**(税込) **189円**(税別)

自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産の在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。
蔵 **G不使用**
カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3 (タレ、カラシ無) **178円**(税込) **192円**(税別)

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 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3
タレ・カラシ付 **230円**(税込) **248円**(税別)
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 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作納豆(小粒)
80g
タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税別)
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 **蔵** **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**(税別)
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。

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

407 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 (タレ、カラシ無) **141円**(税込) **152円**(税別)

410 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3 (タレ、カラシ無) **150円**(税込) **162円**(税別)

411 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 (タレ、カラシ無) **200円**(税込) **216円**(税別)
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。

**デニッシュハウス
価格改定のご案内**
原料全般の高騰はじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より商品価格(一部商品据え置き)を改定しました。

ぶ厚いトーストで召し上がれ♪



421 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込) **594円**(税別)
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】

413 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込) **367円**(税別)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

414 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) **380円**(税込) **410円**(税別)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

415 **蔵**
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) **380円**(税込) **410円**(税別)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

416 **蔵**
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) **390円**(税込) **421円**(税別)
小麦粉(北海道・九州)、全粒粉、天然酵母、食塩

419 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみパンズ)
通常本体 5ヶ **325円**
315円(税込) **340円**(税別)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
コーヒープレッド
1個(約310g) **570円**(税込) **616円**(税別)
小麦粉(岩手、北海道)、コーヒージュガーバター(無塩バター、甘しょ糖、クスコオガニックインスタントコーヒー)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ビートグラニュー糖、甘しょ糖、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

431 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **230円**(税込) **248円**(税別)
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドフードル)、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【乳製品GMO飼料不分別】

上品な甘さの淡雪こしあん入り♪
10~12月限定
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】
432 **蔵** **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**(税別)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソムブレロ1個、アップルスイートエグセル1個【乳製品、卵GMO飼料不分別】
433 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
デニッシュハウスBセット
3種 **580円**(税込) **626円**(税別)

417 **蔵** **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**(税別)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

418 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円**(税込) **130円**(税別)
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

420 **蔵** **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**(税別)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油【乳製品GMO飼料不分別】

424 **蔵**
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**(税別)
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 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバートル(パン)
1本 **327円**(税込) **353円**(税別)
国産小麦粉、天然酵母、カレント、塩(海の精)

426 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
リンゴ&おさつパイ
通常本体 1個 **533円**
515円(税込) **556円**(税別)
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】

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

427 **蔵**
ザクセン ◎3日/乳・麦
チーズのプチパン
3個 **380円**(税込) **410円**(税別)
小麦粉(国産)、パルメザンチーズ(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】

428 **蔵** **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**(税別)
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

429 **蔵**
ザクセン ◎4日/麦
ぶどう食パン
1個 **460円**(税込) **497円**(税別)
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)

430 **蔵**
ザクセン ◎4日/麦
バートル
1個 **370円**(税込) **400円**(税別)
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

434 **蔵** **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**(税別)
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/植物油脂(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、パームフルーツオイル、大豆レシチン【乳製品GMO飼料不分別】
435 **蔵** **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**(税別)
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】

436 **蔵**
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落
リピーナッツバター
225g **540円**(税込) **583円**(税別)
ピーナッツペーस्टをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なリピーナッツバターです。【乳製品GMO飼料不分別】

437 **蔵** **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**(税別)
ジャムに適した国産いちご、ストレート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。

438 **蔵** **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**(税別)
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。

441 **蔵** **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
17.4g×6袋 **460円**(税込) **497円**(税別)
3種の国産野菜を使ったコンポータージュースの素。北海道産スイートコーン使用。【GMO飼料不分別】

442 **蔵** **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 **300円**(税込) **324円**(税別)
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】

439 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円**(税込) **1188円**(税別)
原材料/はちみつ(アルゼンチン)

440 **蔵** **G不使用**
ムソー ◎5ヶ月以上
コーンフレーク・プレーン
150g **368円**(税込) **397円**(税別)
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

443 **蔵** **G不使用**
日本食品 ◎180日以上/豆・米
わかめみそ汁
9g×6袋 **300円**(税込) **324円**(税別)
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

444 **蔵** **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**(税別)
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。

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

茨城県産。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]

- 小幡畜産 /卵
穂の香卵(平飼い)
101 10個 (MS-Lサイズ) 530円(税込) (572円)
102 6個 (MS-Lサイズ) 350円(税込) (378円)

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS-Lサイズ) 340円(税込) (367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円(税込) (248円)
[放] 不検出 <2.1<2.3



- 105 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) 420円(税込) (454円)
山口県山口市産。ケ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 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵
平飼い有精卵10個
10個 590円(税込) (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

価格改定しました



- よつ葉乳業
107 よつ葉牛乳
1ℓ 280円(税込) (302円)
108 よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 288円(税込) (311円)
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒瞬間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



- 木次乳業
109 ブラウンスイス牛乳
500ml 230円(税込) (248円)
110 山地酪農牛乳
1ℓ 398円(税込) (430円)
島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



- タカハン乳業
111 那須の美味しい牛乳
1000ml 380円(税込) (410円)
112 おいしい低脂肪乳
1000ml 330円(税込) (356円)
風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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

- よつ葉乳業
カフェインレスよつ葉カフェオレ
445 200ml 100円(税込) (108円)
446 1000ml 260円(税込) (281円)
◎14日/乳

低溫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]

- 函南東部農協
飲んでやさしいヨーグルト
447 500ml 210円(税込) (227円)
448 1000ml 350円(税込) (378円)
◎13日/乳
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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

- 449 よつ葉乳業
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス
250g 160円(税込) (173円)
◎10日以上/乳

期間限定

お値段そのままの50g増量企画です

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]

- 458 よつ葉乳業
増量よつ葉シュレッドチーズ
300g(250g+50g) 520円(税込) (562円)
◎3ヶ月/乳



原材料/チーズ、モッツァレラチーズ、モッツァレラチーズ



- 453 よつ葉乳業
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
80g 145円(税込) (157円)
◎10日以上/乳
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]



- 454 よつ葉乳業
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 215円(税込) (232円)
◎17日/乳
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]

価格改定しました

- 455 函南東部農協
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 285円(税込) (308円)
◎12日/乳
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 457 木次乳業
牧場のカスタードプリン
100ml 225円(税込) (243円)
◎2日以上/卵・乳
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]



- 459 函南東部農協
南箱根のゴーダチーズ
200g 1280円(税込) (1382円)
◎120日/乳
2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 460 函南東部農協
南箱根のさけるチーズ
90g 650円(税込) (702円)
◎21日/乳
モッツァレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 461 よつ葉乳業
よつ葉クリームチーズ200g
200g 450円(税込) (486円)
◎45日以上/乳
よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなわかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



- 462 函南東部農協
南箱根の厳選バター
180g 840円(税込) (907円)
◎150日/乳
丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



- 463 よつ葉乳業
パンに美味しいよつ葉バター
100g 260円(税込) (281円)
◎180日/乳
バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程よい塩味とミルクの風味が特長のバター。[GMO飼料不分別]



- 464 よつ葉乳業
よつ葉生クリーム
200ml 362円(税込) (391円)
◎9日/乳
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]

千葉県 三芳村蛸まい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
465 白米 5kg 2300円(税込) (2484円)
466 玄米 5kg 2200円(税込) (2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
467 白米 2kg 1050円(税込) (1134円)
468 白米 5kg 2580円(税込) (2786円)
469 玄米 5kg 2480円(税込) (2678円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
470 白米 5kg 3300円(税込) (3564円)
471 玄米 5kg 3200円(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



- おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
477 白米 2kg 1530円(税込) (1652円)
478 白米 5kg 3650円(税込) (3942円)
479 玄米 2kg 1465円(税込) (1582円)
480 玄米 5kg 3500円(税込) (3780円)
山形県高畠町の小林亮さん他。



- おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
481 白米 2kg 1650円(税込) (1782円)
482 白米 4.5kg 3500円(税込) (3780円)
483 玄米 2kg 1570円(税込) (1696円)
484 玄米 4.5kg 3380円(税込) (3650円)
山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。



- 新潟県 ゆうき
新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
485 白米 5kg 2380円(税込) (2570円)
486 玄米 5kg 2220円(税込) (2398円)
新潟県妙高市の安原義之さん。



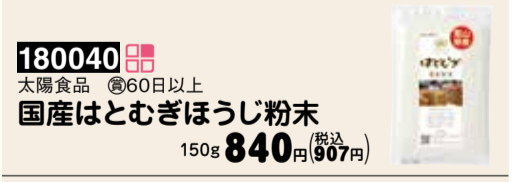
- 180014 太陽食品
国産はとむぎ 炊飯器用
200g 630円(税込) (680円)
◎60日以上



- 180026 太陽食品
国産はとむぎ粒
250g 919円(税込) (993円)
◎60日以上



- 180038 太陽食品
国産はとむぎ粉末
220g 840円(税込) (907円)
◎60日以上



- 180040 太陽食品
国産はとむぎほうじ粉末
150g 840円(税込) (907円)
◎60日以上



- 180075 しろたかノの会
うれしいぬか床
500g 750円(税込) (810円)
◎15日以上/米

茨城県 微生物農法の会



- 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
472 白米 5kg 2700円(税込) (2916円)
473 五分米 5kg 2700円(税込) (2916円)
茨城県行方市の宍倉美さんと宮内義幸さん。

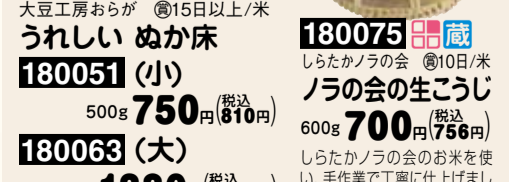


- 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
474 白米 5kg 3500円(税込) (3780円)
475 五分米 5kg 3500円(税込) (3780円)
476 玄米 5kg 3300円(税込) (3564円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

宮城県 黒澤ライスサービス



- 黒澤さんのひとめぼれ
487 白米 5kg 3500円(税込) (3780円)
488 七分米 5kg 3500円(税込) (3780円)
489 玄米 5kg 3280円(税込) (3542円)
宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。



- 180051 (小) しろたかノの会の生こうじ
500g 750円(税込) (810円)
180063 (大) しろたかノの会の生こうじ
1kg 1380円(税込) (1490円)
しろたかノの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

林農園から2022年の新酒をお届けします!

ワインの新酒はその年に収穫されたぶどうで醸造したもので、この時期だけの瑞々しい香りと爽やかな風味が特徴です。品種の違いによる飲み比べもお楽しみください。

信州・塩尻産コンコード100%の赤ワインです。芳醇な葡萄の甘み・香りがそのまま味わえる素直なおいしさが特徴。アルコール12% 飲み頃温度8~12℃



原材料/コンコード (長野県)
180245 林農園
 五ーわいん収穫の詩コンコード
 720ml **1400**円(1540円)

爽やかな香りと芳醇な味わいが広がる白ワイン。すっきりとした飲み口でついグラスが進んでしまいう。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃



原材料/ナイヤガラ (長野県)
180257 林農園
 五ーわいん収穫の詩ナイヤガラ
 720ml **1400**円(1540円)

マスカット・ベリーA100%の赤ワインです。おだやかな渋味と酸味が心地よい辛口のワインです。アルコール12% 飲み頃温度10~16℃



原材料/マスカットベリーA (山梨県、長野県)
180269 林農園
 五ーわいん収穫の詩マスカットベリーA
 720ml **1400**円(1540円)

フルーティーな香りとソフトな口当たりのスッキリとした飲み口の白ワイン。甘さが抑えめで和食などにもよく合います。アルコール12% 飲み頃温度10~16℃



原材料/セイベル9110 (長野県)
180270 林農園
 五ーわいん収穫の詩セイベル9110
 720ml **1400**円(1540円)

まとめ得
180221 ヤッホーブルーイング / 麦
3本よなよなエール
 350ml×3 **799**円(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%

まとめ得
180233 ヤッホーブルーイング / 麦
3本銀河高原小麦のビール
 350ml×3 **890**円(979円)
 小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティーな香りとうま味と爽やかな風味が特徴です。アルコール約5%

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
11月3日
お楽しみみくどい
深みのある 贅沢な風味を
 原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)
180210 西平酒造 / 米
黒糖焼酎 珊瑚
 1800ml **2380**円(2618円)
 西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

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。
521 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(1008円)

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

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

527 ゼンヤクノー ◎1年
鳥取はと麦茶
 7g×24袋 **490**円(529円)
 鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が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。

533 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(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。

11月3日
 ティーバッグになっているので、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料は一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)
529 プレスオールターナティブ ◎12ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
 5g×12 **638**円(689円)

作り手の顔が見える本格派 **プレスオールターナティブ**
有機カカオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています
11月3日
 原材料/ココア(ドミニカ共和国、ペルー)
532 プレスオールターナティブ ◎1年
ココア(無糖)
 130g **600**円(648円)
 技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。
524 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり
 100g **648**円(700円)

525 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(454円)

526 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら紅茶 セト
 100g **610**円(659円)

川原製粉所 ◎6ヶ月以上
528 **むぎ茶パック**
 10g×20P **300**円(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、冷用水)

みかんの甘さに、レモンの爽やかさをプラスした、微炭酸サイダー
 原材料/果実[有機温州みかん、有機レモン]、有機砂糖(ブラジル)、炭酸
180130 光食品 ◎1年/麦
みかんサイダー+レモン
 250ml×30缶 **3690**円(3985円)
 国内産温州みかん(農薬不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用し、後味のすっきりとしたサイダーです。

11月3日
 グアテマラの産地の中で最も標高の高い地域で、自然な森の生態系を活かした農法による「パロ・ブラン」品種指定の豆を中深煎り(焙煎)しています。
 プレスオールターナティブ ◎6ヶ月以上
530 **パロ・ブランココア粉**
 200g **900**円(972円)
531 **豆**
 200g **900**円(972円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。
箱得
 ナガトマト ◎75日以上
534 **国産温州みかん100**
 125ml×3 **465**円(502円)
180087 **箱**
 125ml×3×6 **2568**円(2773円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。
箱得
 ナガトマト ◎75日以上
535 **国産ふじりんご100**
 125ml×3 **369**円(399円)
180099 **箱**
 125ml×3×6 **2048**円(2212円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。
536 光食品 ◎2年
無塩野菜ジュース
 190g×30缶 **3219**円(3477円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。
180166 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(2225円)

少量ずつ解凍し毎日続けてお召上がりください。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。
箱得
 高橋ソース ◎3ヶ月以上
537 **にんじんジュース**
 350ml **400**円(432円)
180117 **箱**
 350ml×12 **4680**円(5054円)

国産トマトがぎゅっと詰まったすっきりした味わい
箱得
 高橋ソース ◎3ヶ月以上
538 **トマトジュース**
 350ml **400**円(432円)
180129 **箱**
 350ml×12 **4680**円(5054円)
 国産の特別栽培の完熟トマトを压榨したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

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。
箱得
 創健社 ◎150日以上
539 **緑茶**
 500ml **138**円(149円)
180142 **箱**
 500ml×24本 **3200**円(3456円)

価格改定しました **宅配**
180154 ムソー ◎4ヶ月以上
箱・さらつや美人番茶
 500ml×24 **3480**円(3758円)
180178 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
 2ℓ×6本 **2500**円(2700円)

フジワラ化学 ◎240日
180180 **フジワラの青汁**
 7パック **1100**円(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。

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。
 ミヨシ石鹸
180361 **暮らしの重曹せっけん泡スプレー**
 280ml **290**円(319円)
180350 **詰替用**
 230ml **195**円(215円)

少量ずつ解凍し毎日続けてお召上がりください。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。
まとめ得
180191 リプレライフ ◎90日以上/豆・米
豆汁グルト
 450g **1200**円(1296円)
180208 **4個**
 450g×4 **4200**円(4536円)

国産の特別栽培の完熟トマトを压榨したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。
180403 エコ・グリーン
極上アレッポの石鹸
 180g **900**円(990円)
 使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

180282 シャボン玉本舗
純植物性浴用石けん
 155g **230**円(253円)

180300 ミヨシ石鹸
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
 1ℓ **420**円(462円)

180324 ミヨシ石鹸
詰替用食器洗いせっけんスプレー
 600ml **350**円(385円)

180348 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー
 280ml **290**円(319円)
180350 **詰替用**
 230ml **195**円(215円)

180361 ミヨシ石鹸
詰替用ミヨシせっけんシャンプー
 300ml **390**円(429円)

180403 エコ・グリーン
極上アレッポの石鹸
 180g **900**円(990円)
 使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

180294 自然丸
自然丸の手作りマルセル
 500g **460**円(506円)

180312 自然丸
自然丸の液体石けん詰替用
 400ml **170**円(187円)

180336 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ・詰替用
 300ml **330**円(363円)

180439 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(512円)

180415 ミヨシ石鹸
泡の洗顔せっけん詰替用
 180ml **370**円(407円)

180476 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(174円)
 粘着付と剥離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。

180385 ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー詰替
 400ml **530**円(583円)

180397 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス詰替
 400ml **530**円(583円)

180427 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(484円)

180440 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
 シングル×6 **490**円(539円)

180464 丸富製紙
キッチンペーパー
 100組×3箱 **380**円(418円)

180476 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(174円)
 粘着付と剥離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。

180373 ミヨシ石鹸
ミヨシせっけん専用リンス詰替用
 300ml **390**円(429円)

180397 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス詰替
 400ml **530**円(583円)

180427 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(484円)

180440 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
 シングル×6 **490**円(539円)

180452 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
 200組×5箱 **485**円(534円)

180476 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **158**円(174円)
 粘着付と剥離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。

**フレッシュ野菜に
味噌マヨディップ♪**



**ヤマキ醸造
価格改定のご案内**
原料全般の高騰をはじめ包材、物流費等のコスト上昇により、今回より全商品価格を改定しました。

540 蔵G不使用
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1130**円(税込) **1220**円

厳選した国産大豆を使用し、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。

蔵G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・米
国産丸大豆醤油
360ml **270**円(税込) **292**円

546 蔵G不使用
1ℓ **500**円(税込) **540**円

547 蔵G不使用
ヤマヒサ ◎9ヶ月以上/豆・米
頑固なこだわり醤油うす口
720ml **1300**円(税込) **1404**円

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



**琥珀色で食材の彩を
活かします
炊き込み御飯にも♪**



543 蔵G不使用
しらたかノアの会 ◎90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350**円(税込) **378**円

541 蔵G不使用
ヤマキ醸造 ◎1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **1130**円(税込) **1220**円

国産丸大豆醤油をベースに醸だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

549 蔵G不使用
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

国産大豆を原料に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。

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

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)

553 蔵G不使用
内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **410**円(税込) **443**円

原材料/有機しょうゆ、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、かつおかれぶし、有機乾しいたけ、こんぶ

554 蔵G不使用
七福醸造 ◎6ヶ月以上/豆・米
しいたけ香る有機白だし
360ml **1130**円(税込) **1220**円

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

551 蔵G不使用
光食品 ◎1年6ヶ月
ゆず果汁
100ml **580**円(税込) **626**円

国内産有機栽培米を使用し、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。

552 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

555 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

557 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

559 蔵G不使用
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
三州三河みりん
700ml **1000**円(税込) **1100**円

561 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

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。

563 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。

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

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法が一番搾りのみ充填した高級油です。

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

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

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

価格改定しました
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、残りはフラントイオ種を配合。

560 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

562 蔵G不使用
味の一醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **840**円(税込) **907**円

570 蔵G不使用
竹本醤油 ◎4ヶ月以上/豆・米
金笛 やきたれ
150ml **500**円(税込) **540**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨み加わった甘口の産地です。

571 蔵G不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・米・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使用いただけます。

575 蔵G不使用
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **345**円(税込) **373**円

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。

みよし村の平飼いの有精卵で作ったやさしい美味しさです



●きゅうりとツナのサラダ

価格改定しました
元気な放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〕

578 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 **480**円(税込) **518**円

580 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〕

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

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

572 蔵G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(税込) **410**円

576 蔵G不使用
ナガノトマト ◎1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込) **648**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまるやかなケチャップ。

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コンショウ)

577 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

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

特定アレルギー7品目不使用。野菜の旨みで、卵不使用とは思えない味わいです。(魚由来のゼラチン使用)

579 蔵G不使用
ユニオンソース ◎60日以上
ベジタブルネーズ
320g **448**円(税込) **484**円

特

581 蔵G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・米
トマト&オニオンドレッシング
150ml 通常本体 **450**円(税込) **430**円(税込) **464**円

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

**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。



蔵G不使用
創健社 ◎270日/豆・米
植物素材の本格カレー
582 甘口
583 中辛
584 辛口
135g **380**円(税込) **410**円

585 蔵G不使用
創健社 ◎6ヶ月以上/豆・米
こどもカレー
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。

586 蔵G不使用
創健社 ◎120日以上/豆・米
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。

手間のかかるホワイトソースが手軽に出来ます



原材料/小麦粉、脱脂粉乳、牛脂、パーム油、食塩、甘糖、酵母エキス、オニオンパウダー、白コショウ

587 蔵G不使用
せいふてい ◎240日/乳・豆・米
ホワイトソース
150g **280**円(税込) **324**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〕

鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!



原材料/野菜(玉ねぎ、ニンニク、生姜、長ねぎ)、醤油、鶏肉、べに花油、砂糖、でん粉、ごま油、味噌、ホタテエキス、ランジャン、酵母エキス、食塩、米酢、赤唐辛子(中国)

588 蔵G不使用
創健社 ◎270日以上/豆・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円

豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。〔GMO飼料不分別〕

1人前ずつのお手軽サイズ



原材料/有機しょうゆ、有機豆乳、有機砂糖、有機酵母エキス、有機醤油、有機澱粉、有機にんにく、しょうが、香辛料

589 蔵G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・米
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合わせた本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。〔GMO飼料不分別〕

原材料/食塩、有機豆乳、有機砂糖、有機酵母エキス、有機醤油、有機澱粉、有機にんにく、しょうが、香辛料

590 蔵G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・米
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、宗田節などの旨み合わせた、本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。

591 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 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、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

592 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g **310円**(税込) **335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。

**使い方いろいろな
水煮タイプのコーンです**
原材料/スイートコーン、赤穂天塩
597 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ーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

600 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのラーメン醤油
100g **178円**(税込) **192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♪**
**おまとも
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
 調味料
創健社 45日以上/豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
602 100g **210円**(税込) **227円**
(麺80g)
603 **5袋**
100g(麺80g) 通常本体 **970円**(税込) **1048円**
×5
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。

593 創健社 540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g **300円**(税込) **324円**
(固形量140g)

595 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)

598 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)

599 アルマテラ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **197円**(税込) **213円**

601 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)

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。
609 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、塩を焼いた後で粉砕したパン粉です。

604 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**

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。
606 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**

607 桜井食品 6ヶ月以上/麦
ホットケーキミックス無糖
400g **410円**(税込) **443円**
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。
608 秋田白玉 9ヶ月以上/米
純白玉粉
150g **280円**(税込) **302円**

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。
616 金子製麺 45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **230円**(税込) **248円**

北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。
617 横山製粉 3年/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込) **356円**

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**

612 庄内協同ファーム 90日以上/豆
あおっこちゃん(青きな粉)
130g **270円**(税込) **292円**

613 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 **320円**(税込) **346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。

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 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**

611 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。

618 庄内協同ファーム 45日以上/米
白切もち
500g **680円**(税込) **734円**
(12~13個)

619 菌興椎茸協同組合 6ヶ月以上
ばばっとしいたけ
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。

620 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園彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

621 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。

624 渡部農場(北海道) 無農薬 無化学肥料
大豆
300g **400円**(税込) **432円**
北海道土幌町の渡部信一さん。

小麦本来のおいしさをお楽しみ頂けます

614 創健社 180日以上/麦
国産小麦の全粒粉うどん
200g 通常本体 **270円**(税込) **292円**
国産小麦の全粒粉を100%使用したコシのあるうどんです。そばにも似た食感と、のど越しのよい平打ち麺です。

614 創健社 180日以上/麦
国産小麦の全粒粉うどん
200g 通常本体 **270円**(税込) **292円**

原材料/小麦全粒粉(国産)、食塩(オーストラリア、国内産)
**新商品
お試し
特価**

お手軽メニューがばばっと本格料理に!

629 千葉産直サービス 12ヶ月
いわしっこ
80g **324円**(税込) **350円**
国産いわしを骨ごといぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

630 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円**(税込) **270円**
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

631 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円**(税込) **896円**

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

633 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獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

634 リアス 30日以上
国産天然芽ひじき
30g **380円**(税込) **410円**
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

635 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **490円**(税込) **529円**
神奈川県のひじきを原藻から厳選し乾燥加工しました。煮物やサラダ、酢の物、炊き込みご飯などに。

渡部さんの豆

622 無農薬 無化学肥料 11月3日
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。

625 無農薬 無化学肥料 11月3日
渡部農場(北海道)
白花豆
300g **780円**(税込) **842円**
北海道土幌町の渡部信一さん。

623 無農薬 無化学肥料 11月3日
渡部農場(北海道)
金時豆
300g **530円**(税込) **572円**
北海道土幌町の渡部信一さん。

626 無農薬 無化学肥料 11月3日
渡部農場(北海道)
白金時豆
300g **570円**(税込) **616円**
北海道土幌町の渡部信一さん。

11月3日

627 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。

628 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。

628 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。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです

628 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。

629 千葉産直サービス 12ヶ月
いわしっこ
80g **324円**(税込) **350円**
国産いわしを骨ごといぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

633 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獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

630 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円**(税込) **270円**
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

634 リアス 30日以上
国産天然芽ひじき
30g **380円**(税込) **410円**
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

631 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円**(税込) **896円**

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

635 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **490円**(税込) **529円**
神奈川県のひじきを原藻から厳選し乾燥加工しました。煮物やサラダ、酢の物、炊き込みご飯などに。

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

637 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **398円**(税込) **430円**
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

627 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。

638 調味料
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **220円**(税込) **238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)

九州の うまかもん



脂がのったぷるぷる部位
スープに脂から甘みのある旨みが広がります



原材料/牛肉小腸、鍋つゆ[食塩、粗糖、発酵調味料、酵母エキス、鰹だし、昆布だし]

国産牛のモツと鰹・昆布だしを使った鍋つゆをセットしました。[GMO飼料不分別]

639 **凍**調味料
九州バラエティミート販売 ◎90日/豆・麦・米
博多名物国産牛モツ鍋
具200g×1 (税込)
スープ100g×2 **2000円** (2160円)

大分大山町農協の 農産加工品



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまさず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では「アグリ・インダストリー」と呼んでいます。

ゆずの豊かな香りをお楽しみください



原材料/唐辛子、ゆず(大分・高知)、食塩

みずみずしい青ゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。

643 **青**
大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月
ゆずごしょう青
50g **300円** (324円)

水の子会の備中れんこん

つつるモチモチの食感



原材料/小麦粉(国産)、蓮根粉(熊本県)、食塩

640 **水の子会(熊本県)**
蓮根うどん
◎365日以上/麦
200g **298円** (税込)
322円

水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。

水の子会の備中れんこんで作りました

11月3日

備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。



641 **水の子会(熊本県)**
れんこん粉
◎180日以上
100g **870円** (税込)
940円

ビタミンCが豊富なれんこんの葉を使用

11月3日

麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)



642 **水の子会(熊本県)**
れんこん葉入り塩飴
◎180日以上
80g **298円** (税込)
322円

熊本県上天草市 林商店

おつまみやだしなどに



原材料/芝えび(熊本県)、食塩

647 **林商店**
熊本産天然芝えび
◎75日以上/え
40g **500円** (税込)
540円

有明海で水揚げされた新鮮な芝エビを塩ゆでし、丁寧に乾燥させました。

だし用にご利用ください

11月3日

九州産のあご(トビウオ)を乾燥させました。



648 **林商店**
乾燥あご
◎60日以上
100g **500円** (税込)
540円

汁物やラーメンなどに

11月3日

天草産のあおさを乾燥させました。



649 **林商店**
乾燥あおさ
◎60日以上
30g **550円** (税込)
594円

爽やかな香りを 食卓にどうぞ!

11月3日



原材料/柚子果汁(大分県)

644 **大分大山町農業協同組合**
ゆず果汁
◎90日以上
200ml **580円** (税込)
626円

大山町に自生する柚子の生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。

ふっくらとした、果肉の やわらかい小梅です

11月3日



原材料/梅(大分県)、紫蘇、食塩

645 **大分大山町農業協同組合**
小梅干し
◎180日以上
100g **460円** (税込)
497円

大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの小梅干しです。

上品な甘さ 栗あん栗ようかんです

11月3日



原材料/栗(大分県)、砂糖、寒天

646 **大分大山町農業協同組合**
栗ようかん
◎6ヶ月
200g **800円** (税込)
864円

大分県産の生栗をじっくり煮込み、栗の粒を入れた贅沢な逸品です。

ほんのり甘いお茶本来の 香りを大切にしました

11月3日



原材料/有機緑茶(長崎県)

181912 **北村製茶**
有機緑茶 香扇
◎180日
80g **900円** (税込)
972円

長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を使用。炭火での火入れを強くしました。

11月3日

長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を使用。茎などが入った荒茶仕立てにしました。

181924 **北村製茶**
有機煎茶 荒茶仕立て(お徳用)
◎180日
200g **900円** (税込)
972円

11月3日

長崎県佐々町で有機栽培された三番茶葉と秋冬番茶葉を使用し、焙じ上げました。

181936 **北村製茶**
有機ほうじ茶
◎180日
150g **380円** (税込)
410円

私が生まれた静岡県浜松市で

ソースといえば 「トリイソース」です!

どうしても皆さんにこのトリイソースを味わっていただきたく、鳥居食品代表の鳥居大資さん(実は中学校の先輩です)にお願いして、クアントバスタのオリジナルソースを作りました。さらにやまゆり生協の二戸理事長に商品名を名付けていただきました。浜松の小さなソース屋さんで限定生産した「ベジなソース」ぜひ味わってください!

Quanto Basta代表 中田 千賀



鳥居さん・中田さん・宮さん

いつもの料理が さらに 美味しくなる 万能ソース

11月2日

原材料/りんご(長野県)、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、粗糖、醸造酢、食塩、香辛料

650 **鳥居食品**
りんごたっぷりベジなソース
◎180日以上/米
200ml **830円** (税込)
896円

さんさんファームのりんごをベースに、農業・化学肥料不使用栽培の野菜をじっくり煮込んだ万能ソースです。フライや生野菜などにかける他、料理のかくし味に。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



熊本県湯前町 豊永酒造

球磨のテロワールに根ざしてワインでは「テロワール」=土壌・風土・気候という概念があり用語としてよく使われますが、豊永酒造も創業時より球磨のテロワールに根ざした「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で原料を育て、地域に根ざした焼酎造りを行っています。

香ばしい自然な麦の香りと トロツとした甘みが特徴です

11月3日

自然豊かな地元球磨地方で有機農業を実践する桑原庄之進氏がまごころを込めて作る日本初の有機オーガニック麦を100%使用。

原材料/有機麦(熊本県)、有機麦麹

181948 **豊永酒造**
有機麦 豊永蔵
◎180日
720ml **1500円** (税込)
1650円
アルコール度数:25%

まろやかな米焼酎とすっぱい梅のシンフォニー

11月3日

熊本県産の厳選梅と豊永酒造の造り焼酎を原料とし、瑞々しい梅の香りと上品な甘さ。極上の本格梅酒です。

原材料/本格焼酎(熊本県)、梅(熊本県)、氷砂糖(北海道)

181950 **豊永酒造**
豊永の梅酒(くまもんラベル)
◎180日
500ml **1000円** (税込)
1100円