



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/7	8	9	10	11
商品配達	11/14	15	16	17	18
特別企画商品配達	11/21	22	23	24	25

2022年
11月3回32号

寒い季節の定番鍋料理 おでん



おでんは、おなじみの具から変わり種まで、さまざまな食材の味を楽しむことができる人気メニューです。お気に入りの具がたくさんあれば、それだけ多彩な食材を味わうことができます。あれもこれもと入れてしまうと大量にできてしまうことがあ

りますが、丸和食品さんの「おでん種セット」は、5種類の揚物が丁度良く入った、お買得なセットです。で重宝です。これからの季節、フリーしながら食べるおでんは最高です。今夜の献立は「おでん」にしませんか？



やまゆり生活協同組合創立40周年おめでとうございます。また日頃より弊社の製品をご利用いただき、誠に有難うございます。弊社では創業より食品添加物の不使用と国産の原料にこだわり、日々食卓を囲む皆様の笑顔を思い描きながら手間を惜しまないものづくりをしています。今後もやまゆり生協様と二人三脚で国産大豆を原料とする、食卓で「ほっとする」食べ物作りに取り組み、命のもとになる大切な食を皆様にしかりとお届けし続けて参りたいと思います。

丸和食品株式会社 代表取締役 稲葉 隆



特

丸和食品 ◎5日/豆・米
398 冷蔵G不使用
丸和のおでん種セット
9個(5種) 通常本体 560円 (税込 572円) 215円 (税込 232円)

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。

特

丸和食品 ◎5日/豆
400 冷蔵G不使用
丸和の一口厚揚げ
8個入り 通常本体 230円 (税込 232円) 215円 (税込 232円)

特

丸和食品 ◎7日/豆
396 冷蔵G不使用
丸和の油揚げ
3枚 通常本体 180円 (税込 173円) 160円 (税込 173円)

特

丸和食品 ◎7日/豆
402 冷蔵G不使用
具たくさんがんも
80g×2枚 通常本体 330円 (税込 346円) 320円 (税込 346円)

特

丸和食品 ◎7日/豆・え
403 冷蔵G不使用
えび入り京がんも
5個 通常本体 240円 (税込 248円) 230円 (税込 248円)

島根県出雲市 別所蒲鉾店のおでん種セット

創業62年、親子三代にわたり守り続けている、前浜の魚をふんだんに使用した練り製品と液体濃縮だしとだしパック付きのセットです。



9ページ

宮城県東松原市 高橋徳治商店のおでん種セット

「素材を活かした製品作り」をモットーに、素材がもつ良さを100%活かすための工夫や手間を惜しまず製造されたおでん種のセットです。



9ページ

手作り・無添加のお漬物♪ 京つけもの池田屋

千年の都・京都は漬物の町とさえいえるほど老舗も多く、先人がいつくしみ創りあげ、独特の野菜を伝承の技で丁寧に漬け込む、職人の心意気が「京」のお漬物を全国に知らしめています。



16ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

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



へたの周りがやわらかくなったら食べごろです。やわらかくなったら冷蔵庫へ入れて保存してください

113 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。

酸味もしっかりある
コクのある美味しさ

神奈川県産



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
2.5kg **950円**(税込) **1026円**

114 **180713**
5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

届いたらすぐにご確認を
網や袋から出して、傷みがないかご確認ください。傷みが見つかりましたら、すぐにその部分を切り捨てて傷みの広がりを防いでください。収穫後、防カビ剤も消毒も全く使用していないため、傷みが驚く速さで進みます。箱の場合は、風通しの良い暗所に置き、箱のふたを開けておくことをおすすめします。

不知火海岸からの特有の潮風にあたってコクのある美味しい味に♪



115 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。

糖度の高いみかんほど傷みやすいので、届きましたらすぐに袋から出してご確認ください。見えない傷であってもその部分から徐々に腐り始めてしまうことがあります。傷があった場合は早めにお召し上がりください。

キリッとした甘みのりんごです



117 低農薬 無化学肥料
津軽産直組合(青森県)
青森のりんご(シナノゴールド)
900g以上 **780円**(税込) **842円**

青森県南津軽郡浪岡町の斉藤篤寿さん他。ゴールデンデリシャス×千秋。

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)
118
3〜4玉(900g以上) **640円**(税込) **691円**

180622 約2.5kg **1560円**(税込) **1685円**
山形県南陽市の片平文男さん他。

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

今季最終



119 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。

神奈川県産



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

まろやかで抜群の糖度を誇る紅妃(こうひ)です♪

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。バナナやりんごを袋と一緒にに入れて追熟してください。柔らかくなったら食べごろです。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。

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

神奈川県産

追熟方法

ポリ袋にりんご1個に対しキウイ5個を入れて密閉(常温)6〜9日くらい

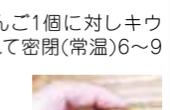
食べ頃

縦に切ってみて柔らかいが出てきたらお召し上がりください

保存

追熟前後は冷蔵庫で保存してください

追熟不要です



123 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**

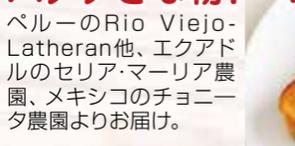
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

バナナきな粉トーストに

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。

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

アメリカ有機認証



121 カラボ社/ベストプロデュース社
アボカド
1個 **325円**(税込) **351円**

メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はベストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。ネオニコチノイド系農薬不使用。

ご次回からはA品の内ととなります



124 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もあります。

大地と自然の恵み(高知県)



125 JAS
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。



126 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。



127 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。



128 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。



129 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。



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 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。



132 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。



133 無農薬 無化学肥料
久保農園(長崎県)
ブロッコリー
1個 **388円**(税込) **419円**

長崎県諫早市の久保晃さん他。



140 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。



143 無農薬 無化学肥料
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。



181328 低農薬 無化学肥料
沃土会(埼玉県)
レタス
1個 **358円**(税込) **387円**

埼玉県深谷市の矢内康志さん他。



134 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
美味タス(ミニレタス)
1個 **200円**(税込) **216円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。



135 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。



136 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。

担当者おすすめ もやし&豆苗&豚肉のうま煮



レシピ
材料(3人分)
もやし1〜2袋、豆苗(根を切り落とし半分切る)1袋、豚バラ肉(1cm幅に切る)100g、油揚げ(短冊切り)1/2枚、生姜(みじん切り)少々、油(ごま油)適宜、塩・こしょう適宜、【A】しょうゆ大さじ1/2、みりん大さじ2、水大さじ4、【B】片栗粉大さじ1、しょうゆ小さじ2と1/2
作り方
①フライパンに油を入れ、生姜を加える。
②豚肉を入れ、塩・こしょうで味付けをして、もやしを入れて2〜2分半炒める。
③②を奥に移動し、油揚げと豆苗を加えて多少しんなりしたら、1分ほど全体を混ぜながら炒める。
④一旦火を止めて、Aを加え、再び中火にして沸いたら火を弱め2分具材を煮る。
⑤フライパンを火からおろして粗熱をとり、フライパンを傾けて煮汁を集め、Bを入れる。
⑥煮汁にとろみが出てきたら具材を混ぜ合わせる。



181717 JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
グリーンリーフレタス
150g **275円**(税込) **297円**

茨城県つくば市の山本稔さん他。



137 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。



138 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。



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。

141 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 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**

炒めものやスープなどに。

里芋といえは柔らかいネっとり感 土垂はとっても美味しい品種です

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

144 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)

神奈川県産

147 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) **長いも** 400g **430**円(税込464円) 茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田真さん。

神奈川県産

無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんのにんじん** 400g **230**円(税込248円) **180658** 徳用2kg 2kg **998**円(税込1078円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産

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。

霧島山の北側に位置した高原地帯は、土質が火山灰土でごぼうの栽培に適しています

丸志園芸組合(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。

神奈川県産

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。

180683 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) 紅はるか、シルクスイートのおまかせミックス。

神奈川県産

新 いかすのさつまいもは今回限定予定 ※イメージ

146 無農薬 無化学肥料 いかす(平塚市) **さつまいも(シルクスイート)** 400g **335**円(税込362円) 神奈川県平塚市の内田達也さん他。

今季初

180634 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(種子島紫)** 700g **488**円(税込527円) 鹿児島県西表市長野勝さん他。

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。

今季初

無農薬 無化学肥料 水の子会(熊本県) **備中れんこん** 1kg前後 **975**円(税込1053円) 熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色かった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

無農薬 低化学肥料 丸志園芸組合(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。

無農薬 無化学肥料 波部農場(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。

無農薬 無化学肥料 波部農場(北海道) **じゃがいも(メイクイン)** 800g **270**円(税込292円) 北海道土幌町の渡部信一さん。

無農薬 無化学肥料 オニオンファームカワマタ(北海道) **川真田さんの玉ねぎ** 800g **320**円(税込346円) 北海道新十津川町の川真田修さん。

神奈川県産

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **千葉さんの大根** 1本 **270**円(税込292円)

今季初

無農薬 無化学肥料 いかす(平塚市) **三太郎大根** 1本 **185**円(税込200円) 神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

神奈川県産

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け、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。

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)

有機JAS

オーガニックファームつくばの風(茨城県) **かぶ** 400g **280**円(税込302円) 茨城県つくば市の山本稔さん他。

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) 北海道士別市の戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定。

かぼちゃコロッケに♪

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 **645**円(税込697円) 北海道士別市の戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定です。

無農薬 無化学肥料 おかげさ農場(千葉県) **キャベツ** 1玉 **280**円(税込302円) 千葉県成田市の佐藤芳明さん。

無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) **ミニ白菜** 1玉(500g以上) **270**円(税込292円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。食べきりサイズのミニサイズです。

神奈川県産

神奈川県中井町の大原好文さん。

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)

豚肉で巻いて♪

たくさんつくって おでんにいれてもOK!

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々智徳さん他。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。

有機JAS 大地と自然の恵み(高知県) **有機青ねぎ(葉ねぎ)** 100g **180**円(税込194円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

有機JAS 大地と自然の恵み(高知県) **有機ニラ** 100g **180**円(税込194円)

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。

有機JAS 大地と自然の恵み(高知県) **パセリ** 30g **150**円(税込162円) 高知県香美郡小田々智徳さん他。

無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) **大原さんの根しょうが(洗い)** 100g **180**円(税込194円) 神奈川県中井町の大原好文さん。

炊き込みご飯に♪

有機JAS 四方十生産グループ(高知県) **黄金虚空蔵しょうが** 100g **275**円(税込297円) 高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

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。

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。

畑の美味しいところをお届けします

※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、かぶ菜、レタスマックス、美味タス、人参、大根、里芋、生姜、さつまいも、ミニ白菜などの中から3品

172 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!

*昨年実績: キャベツ 赤かぶ かぼちゃ 玉ねぎ じゃがいも(男爵)

※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

173 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。

蔵 無農薬 浜田産業(北海道) **舞茸** 100g **228**円(税込246円) 北海道厚沢部郡の浜田潤介さん。

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。

蔵 無農薬 割野さのこ組合(新潟県) **大粒なめこ** 120g **175**円(税込189円) 新潟県津南町的小林一男さん。

蔵 無農薬 チャイルドワッズ(茨城県) **ひらたけしめじ** 100g **208**円(税込225円) 茨城県つくば市の山田大輔さん。

縦半分に切っておでんの種に♪

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。

蔵 無農薬 北村さのこ園(鳥取県) **不揃いエリンギ** 150g **220**円(税込238円)

蔵 無農薬 三蔵農林(岡山県) **マッシュルーム** 100g **265**円(税込286円) 岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

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。

蔵 無農薬 三幸(長野県) **ぶなしめじ** 100g **125**円(税込135円) (放)不検出<3.7<3.1 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

蔵 無農薬 南国さのこ苑(鹿児島県) **生きらげ** 50g **178**円(税込192円) (放)不検出<2.5<2.7 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

蔵 無農薬 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。

蔵 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) **きのこセット** 5種 **578**円(税込624円)

蔵 無農薬 三幸(長野県) **ぶなしめじ** 100g **125**円(税込135円) (放)不検出<3.7<3.1 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

蔵 無農薬 南国さのこ苑(鹿児島県) **生きらげ** 50g **178**円(税込192円) (放)不検出<2.5<2.7 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

蔵 無農薬 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。

蔵 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) **きのこセット** 5種 **578**円(税込624円)

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です



原材料/天然南マグロ(インド洋)
184 📦凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080**円(税込1166円)
天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)
185 📦凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1280**円(税込1328円)
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。

プリプリの食感がたまらない
“つつぶまぐろ丼”



おまとめ
特価
📦凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つつぶまぐろ丼セット
186
50g×2 通常本体 650円(税込702円)
タレ付
187 徳用
50g×4 通常本体 1300円(税込1361円)
タレ付 **1260**円(税込1361円)
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つぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



188 📦凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **880**円(税込950円)
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。



189 📦凍 G調味料
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
びんちょうまぐろ漬け
60g×3 **600**円(税込648円)
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。

熊野灘の荒波にもまれた
身が引き締まった鰹です



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にしました。解凍してください。
192 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **880**円(税込950円)

どんぶりのご飯にのせるだけ!



太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダレを合わせました。解凍後、どんぶりに。
193 📦凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
かつお味噌漬丼
80g×2 **530**円(税込572円)

刺身や棒寿司などに



八戸前沖鰹を酢締めしました。青森産昆布使用。
原材料/真サバ(青森県)、酢、砂糖、食塩、酵母エキス
194 📦凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鰹しめ鰹
半身1枚 通常本体 600円(税込635円)
(130g以上) **588**円(税込635円)



195 📦凍 G調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **388**円(税込419円)
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。



196 📦凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480**円(税込518円)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



197 📦凍
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
60g **440**円(税込475円)
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。



198 📦凍
札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **780**円(税込842円)
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



199 📦凍
丸中舩水産 ◎30日以上
北海道産若ししゃも
200g **525**円(税込567円)
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。



200 📦凍
札幌中一 ◎45日以上
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **720**円(税込778円)
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。



201 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜アジ(中)
2~3尾 **440**円(税込475円)
熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

塩焼きやバター焼きなどに

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。



原材料/メバチマグロ(太平洋)
202 📦凍
マストミ ◎15日以上
メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用)
300g 通常本体 370円(税込399円)
特価 **298**円(税込322円)



203 📦凍
共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g **568**円(税込613円)
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。



204 📦凍
札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **740**円(税込799円)
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。



205 📦凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **360**円(税込389円)
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。



206 📦凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560**円(税込605円)
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。



207 📦凍
東北トクスイ ◎90日以上
目鯛切身
3切(210g) **465**円(税込502円)
北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



208 📦凍
東北トクスイ ◎90日以上
真だら切身
3切(180g) **430**円(税込464円)
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。



209 📦凍
三米商店 ◎30日以上
気仙沼メカジキ切身
2切(120g) **540**円(税込583円)
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。



210 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身 (450~550g) **880**円(税込950円)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活みだし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。



3種類のつみれを楽しめます
えびつみれ、かみつみれ、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]
211 📦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)
3種各4個(156g) **368**円(税込397円)

天ぷらづくりに手軽なセット



原材料/アメリカオアオカイカ(ペルー)、キス(オーストラリア)、ホワイトエビ(インドネシア)
212 📦凍
東北トクスイ ◎90日以上/え
天ぷらフライ用3品セット
120g **500**円(税込540円)

身がしまったムロアジの中でも
脂がのっています

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。



213 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎20日
金ムロアジ開き
1~2枚 **380**円(税込410円)



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩
216 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
ウルメイワシ丸干し
100g **430**円(税込464円)
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



214 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
芦浜アジ開き
4~6枚 **580**円(税込626円)
熊野灘産獲れたアジを背開きにし、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。



215 📦凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き
2~3枚 **670**円(税込724円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (カマス)



217 📦凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
イワシミリン干し
4~6枚 **460**円(税込497円)
熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)



218 📦凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
タチウオミリン干し
3枚 **570**円(税込616円)
熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干ししました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

夏を代表する白身魚『スズキ』を
活け締め・神経抜き処理で。美味しさ、
食感が違います！



219 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
すずき切り身(厚切り)
2切(140g) **698円**(税込754円)
兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキを切り身に
しました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

肉厚で甘みが強いです



220 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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
しました。解凍後、お刺身に。



221 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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。

222 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上/麦
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。

西京味噌が赤魚の旨味
を引き出しつつ、やさしい
味に仕上がっています



223 凍 調味料 ◎90日以上/豆・米
赤魚西京漬
3切 通常本体 **445円**(税込481円)
210g **460円**
赤魚を切身にして、西京味噌に
じっくり漬け込みました。解凍
後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引
き出しつつ、やさしい味
に仕上がっています



224 凍 G不使用 ◎90日以上/米
紅鮭塩麴漬
3切(150g) **510円**(税込551円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、
塩麴にじっくり漬け込みまし
た。冷蔵庫で解凍後、焼いてく
ださい。



225 凍 G調味料 ◎30日/米
無着色明太子(切子込)
60g **385円**(税込416円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。
特製調味液で原卵のまま熟成させま
した。解凍してください。

魚醤と鰹節、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。

226 凍 G調味料 ◎30日/米
無着色たらこ(切子込)
60g **385円**(税込416円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。
特製調味液で原卵のまま熟成させま
した。解凍してください。



227 凍 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10~15尾) **646円**(税込698円)
パプアニューギニア産の天然エビを
一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そ
のまま料理に使えます。



228 凍 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パプアニューギニア産の天然エビを
使用。サイズ、種類がミックスのお買
い得品です。



229 凍 ◎14日以上
**芦浜産直出荷組合
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。



230 凍 ◎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。パ
ター焼きやシチューなど、加熱してく
ださい。



231 凍 ◎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。



232 凍 ◎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。



233 凍 ◎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。



234 蔵 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円**(税込430円)
淡路島由良の天然のわかめを湯通し
後、塩漬けにしました。塩抜きしてか
ら汁物や酢の物などに。



235 蔵 ◎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。

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



237 凍 ◎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。



238 凍 ◎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。

旨みが詰まった
あっさりマリネ



243 凍 G不使用 ◎90日以上/豆・麦・米
能登がきマリネ
140g **600円**(税込648円)
能登中島で採れた牡蠣を油で
カラッと揚げて、独自の味付け
であっさり仕上げました。解
凍してください。

サクッと香ばしく、身質は
上品でクセのない味わい



244 凍 G調味料 ◎180日以上
きびなご唐揚げ
180g **310円**(税込335円)
熊本県天草産のきびなごに粉
を付けました。冷凍のまま、油
で揚げてください。



239 凍 ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) **298円**(税込322円)
八戸前沖銀鯖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。



240 凍 G調味料 ◎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。



241 凍 G不使用 ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **420円**(税込454円)
脂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。



242 凍 G調味料 ◎30日以上/米
いわしのアヒーゴ
100g **335円**(税込362円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにん
じく、ハーブなどで煮込みました。温
めてください。



245 凍 G不使用 ◎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。

海の幸たっぷりの
お鍋作りに



247 凍 ◎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、ポタ
ンエビをたっぷりセットしまし
ました。解凍後、お好みの具材と合
わせて鍋に。

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ
煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



248 凍 G不使用 ◎45日以上/豆・麦・米
**川崎北部水産加工
大林さんの手造り煮穴子**
1尾(約100g) **700円**(税込756円)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。
解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れ
て、温めてください。

川崎北部水産加工

厳選された秋鮭を
手軽にムニエルで



249 凍 G不使用 ◎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。



250 凍 G不使用 ◎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】



251 凍 ◎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
野菜もバッチリ!
彩りおでん

材料
豚バラブロック(串刺し用) 100g~
豚バラスライス(肉巻き用) 100g~
お好みの野菜 適量
お好きなおでん種セット 1つ

作り方
①肉串と肉巻き以外のおでん種はあらかじめ煮込んでおく。
②肉に酒(分量外)を振り、野菜は串刺しの方は一口大に、肉で巻く分は細切りにする。
③肉に塩胡椒(適量)をしたら、野菜と合わせて串を刺す、又は野菜を巻く。
④①の中に、召し上がる5~10分前に③を加え、火が通ったら完成。

おでんの時でもしっかり野菜も摂りたい方に。食べ応えのある豚バラ肉と熱に強いネギやにんじん、加熱でうまみの増すミニトマト等の野菜がおすすめ。やまゆりのとっても便利なおでん種セットと一緒に、是非お試しください。



256 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)
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



257 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508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。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特
252 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721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。

253 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。



254 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675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。



255 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

263 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。

264 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。



バラブロックで角煮



265 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g **988円**(税込1015円)
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



260 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)
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、小分けしています。1.5~2mm厚。



261 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)
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。



262 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 **485円**(税込524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。



259 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 **635円**(税込686円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



266 凍
丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g **580円**(税込626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。



267 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円**(税込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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

268 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。



**鍋物、煮物と
とりポン酢**

269 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

273 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。



**小間切れで
炊き込み御飯**

275 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **368円**(税込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。



270 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)
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。



271 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)
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



272 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)
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



276 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **525円**(税込567円)
手羽中を食べやすいよう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 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **298円**(税込322円)
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘煮、レバニラ炒めなどに。



277 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **390円**(税込400円)
モモ、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。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

281 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1680円**(税込1814円)
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



**しめの一杯に
牛肉うどん**

282 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)
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)

286 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)
歯ごたえと旨みがあるロースです。



**おでんにも
牛スジ煮込み**

287 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)
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。



283 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)
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。



284 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。



285 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **598円**(税込643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。



288 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)
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。



289 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。



290 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。



291 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**(税別)
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〕

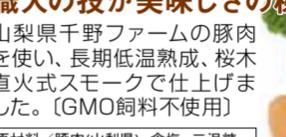


292 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス
120g **460円**(税込) **497円**(税別)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



293 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕

職人の技が美味しさの秘密
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〕



296 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**(税別)
原材料／豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)



297 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上/乳
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**(税別)
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 ◎7日
皮なしベビーウインナー
160g **420円**(税込) **454円**(税別)
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〕

うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく



294 **蔵** **G**不使用
丹沢農場 ◎20日以上/豆・麦・米
もつ煮込み(味噌味)
250g **420円**(税込) **454円**(税別)
豚のモツを味噌や醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

原材料／豚臓(国産)、味噌、清酒、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト、醤油、にんにくペースト

肉の持つジューシーさと旨味、食感が楽しめます



295 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
粗挽きウインナー
160g 通常本体 **430円** (税込) **441円** (税別) **408円** (税込) **441円** (税別)
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〕



298 **凍**
丹沢農場 ◎90日
徳用ベーコン切り落とし
100g **360円**(税込) **389円**(税別)
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〕



299 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
皮なしベビーウインナー
160g **420円**(税込) **454円**(税別)
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〕



300 **凍**
丹沢農場 ◎90日
ポロニアソーセージスライスRB
120g **370円**(税込) **400円**(税別)
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



301 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**(税別)
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〕

備長炭でじっくりと焼き上げました



302 **蔵** **G**不使用
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**(税別)
原材料／豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油



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



304 **凍** **G**不使用
丹沢農場 ◎90日/卵・乳・麦
丹沢ハンバーガー用パティ
50g×4 **450円**(税込) **486円**(税別)
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 **蔵**
ウチノ ◎180日以上
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込) **346円**(税別)
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

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています



306 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **498円**(税込) **538円**(税別)
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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〕



307 **凍**
千葉産直サービス ◎180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **480円**(税込) **518円**(税別)

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



309 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
チキンナゲット
200g **458円**(税込) **495円**(税別)
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



310 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本 通常本体 (180g) **675円** (税込) **713円** (税別) **660円** (税込) **713円** (税別)
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〕

特

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、魚醤、ニンニク、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、黒酢、食塩、酒、コショウ



311 **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**(税別)
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〕



312 **凍** **G**調味料
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏の焼きつくね
180g **400円**(税込) **432円**(税別)
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〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



313 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **500円**(税込) **540円**(税別)
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〕



317 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **500円**(税込) **540円**(税別)

美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!

エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕



308 **凍** **G**不使用
千葉産直サービス ◎90日以上/卵・豆・麦
エコかざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込) **397円**(税別)

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



319 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **786円**(税込) **849円**(税別)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

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



313 **凍** **G**不使用
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦・米
鶏唐揚げのチリソース
85g×2 **430円**(税込) **464円**(税別)
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!



314 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **395円**(税込) **427円**(税別)
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



315 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 (280g) **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕

おまとめ 特価

316 **徳用**
4個×4 通常本体 (560g) **920円** (税込) **950円** (税別) **880円** (税込) **950円** (税別)
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〕

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〕



320 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **363円**(税込) **392円**(税別)
キーマカレー入りのミニサイズ春巻です。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



321 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **460円**(税込) **497円**(税別)
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に包みました。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **500円**(税込) **540円**(税別)
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、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

プリプリの海老やペンネにクリーミーなソース



原材料 / 牛乳、有機マカロニ(イタリア)、ナチュラルチーズ、玉ねぎ、海老(マレーシア)、小麦粉、バター、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、チキンエキス、コンショウ

323 凍 G不使用 大進食品(香掛冷食) ◎180日以上/乳・麦・え 海老とペンネのグラタン 2個(340g) 560円(税込605円) オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

温めて、ふっくらおいしい♪



原材料 / 鶏卵(国産)、米(国産)、玉ねぎ、トマトケチャップ、牛乳、鶏肉、植物油(大豆油、なたね油)、人参、グリーンピース、バター、水あめ、ワイン、食塩、砂糖、トマトペースト、チキンコンソメ、チキンエキス、デキストリン、コンショウ、酵母エキス、蛋白酵素分解物、ボーケエキス、オニオンエキス、香辛料、加工澱粉

324 凍 G調味料 西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米 オムライス 2食(360g) 500円(税込540円) 国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



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



326 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) 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られています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



327 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〕



328 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〕



333 凍 G不使用 大進食品(香掛冷食) ◎365日/乳・麦・米 A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン 40g×5個 398円(税込430円) コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



334 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〕



335 凍 G不使用 トップビル ◎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〕



336 凍 G調味料 全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米 発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ 220g×2 380円(税込410円) 九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

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。

モチモチした食感のコシの強いうどんです

国産地粉を使い、水まわりに重点をおいて仕上げました。煮込みうどんなどに。



原材料 / 小麦粉(国産)、天塩、加工澱粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)

342 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 相州中井の里 長ほうとう 240g 230円(税込248円) 自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



343 凍 山本食品 ◎180日以上/そば 生成長野県産十割そば 130g×2 540円(税込583円) 長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



341 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 ふわふわもちもちっちりうどん。 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。



339 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) 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。



340 凍 G不使用 ムソー ◎360日以上 オーガニックミックスベリー 200g 640円(税込691円) 色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。



344 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉なまラーメン(スープ無し) 120g×2 260円(税込281円) 自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



345 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〕



346 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 日本の中中華麺 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〕



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 秋澤マルミ農園(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 ◎90日/豆・麦・米 まいたけご飯の素 170g(2合用) 440円(税込475円) 埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お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) 素材のうま味をたっぷり含んだだし汁でふっくらと煮込みました。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) やわらかい昆布に味がしみ込んでいます。国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だし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。

和歌山県御坊市 樽の味

ほどよい歯ごたえ あっさりとした味わい



原材料 / 大根、砂糖、梅酢、食塩、昆布エキス

350 蔵 G不使用 樽の味 ◎45日以上 紀州紀ノ国あっさり漬 150g 268円(税込289円) 紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

ごはんのお供に

11月4日 和歌山県、徳島県産 きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。



351 蔵 G不使用 樽の味 ◎120日/豆・麦 きゅうりのきゅう次郎 120g 315円(税込340円)

ピリ辛でご飯がすすむ味付けです

11月4日 たくあん®に唐辛子、昆布などを入れてごま油で和えました。



352 蔵 G不使用 樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米 漬けもん屋のまかない漬 120g 200円(税込216円)



358 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米 青唐辛子のり佃煮 85g 398円(税込430円) 国産の青唐辛子のピリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。



359 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎60日/豆・麦 生炊きでんぶ 60g 398円(税込430円) すけそう®の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。



360 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。



361 蔵 G調味料 遠忠食品 ◎45日以上/麦・米 国産味噌ザーサイ 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。



362 蔵 G不使用 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米 煮豆・きんとき豆 130g 150円(税込162円)



363 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)



364 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)



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

昆布と鰹の風味をきかせた自家製つゆ使用
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつまみれ、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〕



366 **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
通常本体 8種 **970円** (税込) **950円** (1026円)

だしがしっかり利いている出雲おでん
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。



367 **凍G**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 通常本体 **920円** (税込) **900円** (972円)

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



368 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品 通常本体 (376g) **800円** (税込) **780円** (842円)

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味
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 **凍G**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) **340円** (367円)



370 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **340円** (税込) **340円** (367円)
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。



371 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円** (税込) **315円** (340円)
スケウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕



372 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体 ×2 **720円** (税込) **690円** (745円)
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕



373 **凍G**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) **320円** (346円)
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。



374 **凍G**不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **358円** (税込) **358円** (387円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



375 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個 通常本体 (175g) **320円** (税込) **310円** (335円)
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・苧・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。



376 **蔵**
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
通常本体 160g **128円** (税込) **120円** (130円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



377 **凍G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **400円** (税込) **400円** (432円)
スケ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〕



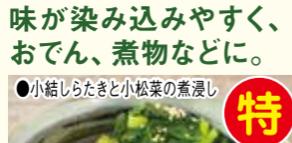
380 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **220円** (税込) **220円** (238円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



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



383 **蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
通常本体 250g **230円** (税込) **220円** (238円)
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。



385 **蔵**
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
通常本体 150g **210円** (税込) **200円** (216円)
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。

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ
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。サラダや酢のものなどに。〔GMO飼料不分別〕



378 **蔵G**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) **210円** (227円)

魚の風味が生きているソーセージです
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。



379 **蔵G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円** (税込) **275円** (297円)



382 **蔵**
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円** (税込) **500円** (540円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままバックしました。煮物や炒め物などに。



384 **蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
通常本体 250g **268円** (税込) **258円** (279円)
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。

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

387 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円** (税込) **180円** (194円)

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

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

389 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円** (税込) **190円** (205円)

391 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195円** (税込) **195円** (211円)

392 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **494円** (税込) **494円** (534円)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。

393 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のごま入寄せ豆腐
通常本体 200g **210円** (税込) **195円** (211円)
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

394 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐
220g **230円** (税込) **230円** (248円)
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。

担当者おすすめ レシピ
じゃがいも+アレンジ例
A ミックスビーンズ
B シュレットチーズとミニトマト
C 短冊に切ったベーコン
D 基本的じゃがいも巾着
材料(4個分)
油揚げ 2枚
じゃがいも 2個
作り方
①じゃがいもは皮をむいて半分(またはお好みの大きさ)に切ります。
②油揚げは半分に切って開いておき、その中に切ったじゃがいもを入れます。
③つまようじで油揚げをとじて巾着にし、おでんのお鍋にGO!

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

396 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
通常本体 3枚 **180円** (税込) **160円** (173円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

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

399 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円** (税込) **190円** (205円)
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。

具だくさん味噌汁
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り 通常本体 **230円** (税込) **215円** (232円)
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 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り 通常本体 **230円** (税込) **215円** (232円)
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。

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

398 **蔵G**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) 通常本体 **560円** (税込) **530円** (572円)
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、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!
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。

401 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **462円** (税込) **462円** (499円)
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。

402 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
具だくさんがんも
80g×2枚 通常本体 **330円** (税込) **320円** (346円)
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

403 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 通常本体 **240円** (税込) **230円** (248円)
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。

404 **蔵G**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) **370円** (400円)

405 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円** (税込) **180円** (194円)

煮物のほかそのままサラダでも!
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。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



408 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 240円(税込) ~~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 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g 120円(税込) ~~130円~~
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

410 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g 120円(税込) ~~130円~~
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

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

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

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
406
30g×3 230円(税込) ~~248円~~
タレ・カラシ付
407 **W規格**
30g×3×2 通常本体 460円(税込) ~~454円~~
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

411 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 180円(税込) ~~194円~~
タレ・カラシ付
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

毎日食べよう!



412 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80g 240円(税込) ~~259円~~
タレ・カラシ付
北海道産トヨホマレ大豆(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。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

415 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g 185円(税込) ~~200円~~
原材料/茨城県産大豆、納豆菌



どこが懐かしい素朴なパン

437 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎15日以上/麦・米
あん入り玄米パン
通常本体 3個 480円 **460円** (税込) ~~497円~~

438 **蔵**
創健社 ◎15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
通常本体 3個 470円 **450円** (税込) ~~486円~~

粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、水飴、小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩

小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩

416 **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~~



418 **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~~



419 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 510円(税込) ~~551円~~



417 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) 380円(税込) ~~410円~~



420 **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~~



421 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 240円(税込) ~~259円~~



焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪
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〕

422 **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~~



423 **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 通常本体 550円 **530円** (税込) ~~572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 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 570円(税込) ~~616円~~
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外産)、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 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個(約180g) 300円(税込) ~~324円~~
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



426 **蔵**
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



427 **蔵**
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)



430 **蔵**
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



431 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンブレ(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



434 **蔵**
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~~
小麦粉、牛乳、甘しょ糖、無塩バター、ホシノ天然酵母、卵、ココア、食塩〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕



435 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスCセット
3種 680円(税込) ~~734円~~
麦のかをり(石臼挽全粒粉)3枚、黒ゴマモンスターデニッシュ1個、レーズンクリームチーズノア1個〔乳製品GMO飼料不分別〕



428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
白いちじく(パン)
1個 352円(税込) ~~380円~~
小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外産)、食塩(海の精)



429 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 533円(税込) ~~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飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



432 **蔵** **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、いなさび、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



433 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 通常本体 320円 **310円** (税込) ~~335円~~



436 **蔵** **G不使用**
ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdelほっこりカレーパン
90g×3 通常本体 480円 **470円** (税込) ~~508円~~



435 **蔵** **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Cセット
3種 680円(税込) ~~734円~~
麦のかをり(石臼挽全粒粉)3枚、黒ゴマモンスターデニッシュ1個、レーズンクリームチーズノア1個〔乳製品GMO飼料不分別〕



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

439 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 300円(税込) ~~324円~~
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

原材料/植物油脂(べに花油、バーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)



440 **蔵** **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 615円(税込) ~~664円~~
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

443 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g 2150円(税込) ~~2322円~~



441 **蔵** **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~~
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

444 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー
330g(ビン) 1050円(税込) ~~1134円~~



11月4日

442 **蔵** **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が作った落花生を丁寧に無糖でペースト状にしました。



445 **蔵** **G調味料**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g 295円(税込) ~~319円~~
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

447 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 540円(税込) ~~583円~~
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。〔鶏卵GMO飼料不分別〕



446 **蔵** **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〕

448 **蔵** **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た、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〕



たまごは おでんの具 人気No.1♪



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〕

産直たまご (ピンク玉又は赤玉)

10個 (MS~Lサイズ) **340円** (税込 367円)

6個 (MS~Lサイズ) **230円** (税込 248円)

〔放〕不検出 <2.1<2.3

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〕

105 **105円** (税込 110円)

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 **106円** (税込 111円)

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

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの有精卵。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <2.2<2.5

107 **107円** (税込 112円)

よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
1ℓ **280円** (税込 302円)

108 **108円** (税込 113円)

よつ葉乳業 ◎6日/乳
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秒間殺菌したバスターライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <2.1<2.1

109 **109円** (税込 114円)

木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
500ml **230円** (税込 248円)

110 **110円** (税込 115円)

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〕

111 **111円** (税込 116円)

タカハン乳業 ◎5日/乳
那須の美味しい牛乳
1000ml **380円** (税込 410円)

112 **112円** (税込 117円)

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〕

103 **103円** (税込 108円)

JAやさと /卵
産直たまご (ピンク玉又は赤玉)
10個 (MS~Lサイズ) **340円** (税込 367円)

104 **104円** (税込 109円)

JAやさと /卵
産直たまご (ピンク玉又は赤玉)
6個 (MS~Lサイズ) **230円** (税込 248円)

〔放〕不検出 <2.1<2.3

103 **103円** (税込 108円)

よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
200ml **100円** (税込 108円)

450 **450円** (税込 481円)

1000ml **260円** (税込 281円)

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

451 **451円** (税込 482円)

500ml **210円** (税込 227円)

452 **452円** (税込 483円)

1000ml **350円** (税込 378円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。〔GMO飼料不使用〕

453 **453円** (税込 484円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g **160円** (税込 173円)

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

454 **454円** (税込 485円)

よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
400g **260円** (税込 281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〕

455 **455円** (税込 486円)

よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
400g **245円** (税込 265円)

発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろっとさせたプレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

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〕

462 **462円** (税込 493円)

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

原材料/チーズ、モッツアレラチーズ

463 **463円** (税込 494円)

よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) **360円** (税込 389円)

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。〔GMO飼料不分別〕

457 **457円** (税込 488円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g **145円** (税込 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〕

458 **458円** (税込 489円)

よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **215円** (税込 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〕

459 **459円** (税込 490円)

90g×3個 **285円** (税込 308円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

460 **460円** (税込 491円)

90g×3個 **310円** (税込 335円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

461 **461円** (税込 492円)

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

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの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〕

464 **464円** (税込 495円)

よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
90g **390円** (税込 421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕

465 **465円** (税込 496円)

よつ葉乳業 ◎35日/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
100g **600円** (税込 648円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

466 **466円** (税込 497円)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
なめらかクリームチーズ
100g **250円** (税込 270円)

よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかな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〕

467 **467円** (税込 498円)

よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
よつ葉バター(減塩)
150g **330円** (税込 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〕

468 **468円** (税込 499円)

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

469 **469円** (税込 500円)

よつ葉乳業 ◎5日/乳
丹那生クリーム
200ml **460円** (税込 497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

470 **470円** (税込 501円)

2kg **950円** (税込 1026円)

471 **471円** (税込 502円)

5kg **2300円** (税込 2484円)

472 **472円** (税込 503円)

5kg **2200円** (税込 2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

473 **473円** (税込 504円)

2kg **1560円** (税込 1685円)

474 **474円** (税込 505円)

5kg **3500円** (税込 3780円)

475 **475円** (税込 506円)

2kg **1560円** (税込 1685円)

476 **476円** (税込 507円)

5kg **3500円** (税込 3780円)

477 **477円** (税込 508円)

5kg **3250円** (税込 3510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

487 **487円** (税込 518円)

5kg **3400円** (税込 3672円)

488 **488円** (税込 519円)

5kg **3280円** (税込 3542円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

489 **489円** (税込 520円)

5kg **2660円** (税込 2873円)

490 **490円** (税込 521円)

5kg **2430円** (税込 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 **180014円** (税込 1935円)

マゴメ ◎3ヶ月以上/豆・米
国内産十五穀米
300g **980円** (税込 1058円)

180026 **180026円** (税込 1936円)

マゴメ
国内産押麦
300g **398円** (税込 430円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

479 **479円** (税込 510円)

5kg **2900円** (税込 3132円)

480 **480円** (税込 511円)

5kg **2660円** (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.1<1.1

山形県 庄内協同ファーム

庄内ササニシキ JAS

481 **481円** (税込 512円)

2kg **1500円** (税込 1620円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

491 **491円** (税込 522円)

2kg **1500円** (税込 1620円)

492 **492円** (税込 523円)

5kg **3580円** (税込 3866円)

493 **493円** (税込 524円)

2kg **1380円** (税込 1490円)

494 **494円** (税込 525円)

5kg **3330円** (税込 3596円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

482 **482円** (税込 513円)

5kg **2650円** (税込 2862円)

483 **483円** (税込 514円)

5kg **2430円** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

180038 **180038円** (税込 1937円)

マゴメ
国内産もちあわ
100g **540円** (税込 583円)

180040 **180040円** (税込 1938円)

マゴメ
国内産もちきび
150g **540円** (税込 583円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

484 **484円** (税込 515円)

5kg **2650円** (税込 2862円)

485 **485円** (税込 516円)

5kg **2430円** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

486 **486円** (税込 517円)

2kg **1100円** (税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

491 **491円** (税込 522円)

2kg **1500円** (税込 1620円)

492 **492円** (税込 523円)

5kg **3580円** (税込 3866円)

493 **493円** (税込 524円)

2kg **1380円** (税込 1490円)

494 **494円** (税込 525円)

5kg **3330円** (税込 3596円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180051 **180051円** (税込 1939円)

マゴメ
国内産たかきび
150g **540円** (税込 583円)

180063 **180063円** (税込 1940円)

マゴメ
国内産ひえ
150g **540円** (税込 583円)

180075 **180075円** (税込 1941円)

マゴメ
国内産アマランサス
100g **540円** (税込 583円)

495 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**(税込486円)
上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん、寒砂糖、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

496 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**(税込497円)
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)

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう
原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹
501 G不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円**(税込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。

ぼきぼきっと 歯ざわりの良い黒糖味
原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)
502 G不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
80g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産の小麦粉を使用し、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。

ローシク オーガニック チョコレート
504
トレテス ◎9ヶ月
OGチョコレート・ブルーベリー
37g **500円**(税込540円)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機ブルーベリー、有機カカオパウダー、有機バナナ

505
トレテス ◎9ヶ月
OGチョコレート・コーヒー
37g **500円**(税込540円)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機コーヒー、有機バナナ

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

498 調味料
ニッコウ ◎5ヶ月以上/卵・麦
大判焼き(白あん)
340g(4個入り) **440円**(税込475円)
皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

501 G不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円**(税込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。

502 G不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
80g **288円**(税込311円)
愛知県豊川産の小麦粉を使用し、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。

503
トレテス ◎9ヶ月
OGチョコレート・マイルド
37g **500円**(税込540円)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機バナナ

505
トレテス ◎9ヶ月
OGチョコレート・コーヒー
37g **500円**(税込540円)
有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機コーヒー、有機バナナ

サクサク、パリパリ クセになる美味しさ
原材料/馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油
499 G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**(税込194円)
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

500 G不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円**(税込443円)
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

506 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**(税込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)(乳卵GMO飼料不分別)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
砂糖煮にしたり、水でもどしてお好みの味付けができます
原材料/オレンジ(米国産)
509 G不使用
ネオファーム ◎45日以上
オレンジピール500g
500g **1480円** **1138円**(税込1229円)
海外認定原料のオレンジの皮を乾燥させました。味付けをしていないので素材そのままの風味がお楽しみいただけます。

510 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **510円**(税込551円)
あんず(カリフォルニア州)

511 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g 通常本体 ×3 **1380円** **1138円**(税込1229円)
ロースターモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

499 G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**(税込194円)
国内産のジャガイモをコクのある米油と、軽い風味のパーム油でカラッと揚げた野菜コンソメ味。

507 G不使用
創健社 ◎30日/豆・麦・米
五穀せんべい 醤油味
90g **290円**(税込313円)
うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉

508 G不使用
澤田米穀店 ◎75日以上/豆・麦・米
ポン菓子・焼とうもろこし味
32g **315円**(税込340円)
うるち玄米(国産)、乾燥とうもろこし、甜菜シロップ、とうもろこしフレーク、たまり醤油、食塩

509 G不使用
ネオファーム ◎45日以上
オレンジピール500g
500g **1480円** **1138円**(税込1229円)
海外認定原料のオレンジの皮を乾燥させました。味付けをしていないので素材そのままの風味がお楽しみいただけます。

512 蔵
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **257円** **170円**(税込184円)

517 蔵G不使用
太洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込243円)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

あんぱ柿が新物で再開します!
価格改定しました
原材料/柿(奈良県)
513 蔵
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぱ柿3個
3個 **600円**(税込648円)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです
神奈川県産
原材料/落花生(神奈川県中井町)
514 蔵
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**(税込961円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農薬・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

無農薬で育った芋のねっとり上品な甘さが特徴です
原材料/さつまいも(栃木県産へはるか)
515 蔵
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込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育てたさつまいもを丁寧に加工、天日干ししています。

516 蔵
太洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **220円**(税込238円)
天草、黒糖、赤えんどう

本物のぷりぷり寒天が最高
原材料/天草、黒糖、きな粉
517 蔵G不使用
太洋 ◎45日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込243円)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

ナチュラル本舗
ごろりど入ったりんごの食感とカスタードクリームふわふわ感が楽しめる逸品
11月4日
原材料/牛乳(国産)、りんご、卵、砂糖、小麦粉、クリーム、バター(乳GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]
519 凍G不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
りんご入りカスタードのクレープ
3個 **820円**(税込886円)
ナチュラル自慢のカスタードクリームがたっぷり! きび糖でコトコト煮た長野県産りんごを合わせ、もちりとしたクレープ生地で包みました。

滋養のある木の実がたっぷりつまったパウンドケーキ
11月4日
原材料/小麦粉(長野)、卵、バター(つ葉)、有機クルミ、有機レーズン、クリーム(タカナシ)、牛乳(つ葉、タカナシ)、有機スライスアーモンド、有機シナモン、食塩(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]
520 凍
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
木の実のパウンド
170g **780円**(税込842円)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子
ぷくぷくワールド
新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです
11月4日
原材料/中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)
522 蔵
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
ミルククッキー
70g **255円**(税込275円)

523 蔵
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
カフェオレクッキー
70g **308円**(税込333円)

525 G不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円**(税込279円)

519 凍G不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
りんご入りカスタードのクレープ
3個 **820円**(税込886円)
ナチュラル自慢のカスタードクリームがたっぷり! きび糖でコトコト煮た長野県産りんごを合わせ、もちりとしたクレープ生地で包みました。

ザクザクした食感が楽しいスコーン
11月4日
原材料/小麦粉、豆乳、なたね油、砂糖、有機アーモンドスライス、カカオニブ、食塩/ベーキングパウダー(ノンアルミ)
521 凍G不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/豆・麦
カカオニブのスコーン
3個 **400円**(税込432円)

524 蔵
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
いよかんクッキー
70g **300円**(税込324円)

後味にほんのり香るいよかんが爽やか
11月4日
原材料/中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、伊予柑ピール(四国)、粗精糖、ストレートみかんジュース(和歌山、大阪産有機温州みかん)
524 蔵
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
いよかんクッキー
70g **300円**(税込324円)

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです
11月4日
原材料/中力粉(国産)、黒糖、なたね油
525 G不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円**(税込279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頂きました。

526 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) ◎6ヶ月

527 吉川農園 **ふる里の香(緑茶)** 100g **470円**(税込508円) ◎6ヶ月

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。

528 吉川農園 ◎6ヶ月/米 **抹茶入玄米茶** 200g **540円**(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用)

529 吉川農園 ◎6ヶ月 **吉川さんの抹茶** 10g×3袋 **1000円**(税込1080円) 静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。(放)不検出<0.3<0.3(飲用)

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半〜3分で抽出してください。

532 珈琲実験室 ◎1年以上 **リラクスティー・アルグレイ** 50g **450円**(税込486円)

535 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **ヨーロッパブレンド粉** 200g **780円**(税込842円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

533 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **ペルーコーヒー** 200g **730円**(税込788円)

534 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **ペルーコーヒー** 200g **730円**(税込788円)

536 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 **珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック** 8g×10p **600円**(税込648円) 独自の直火式焙煎技術で丁寧に煎り上げました。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。

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。

180130 マルサンアイ ◎60日以上/豆 **豆ジャン(豆乳飲料)** 200ml×24 **2060円**(税込2225円)

180142 フジワラ化学 ◎240日 **フジワラの青汁** 7パック **1100円**(税込1188円) 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。

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 マルキン忠勇 ◎6ヶ月以上/米 **琉球もろみ酢** 720ml **1700円**(税込1836円)

180178 マルキン忠勇 ◎3ヶ月以上 **パラオノニ(ストレート)** 720ml **3905円**(税込4217円)

泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。容器の口が大きいので詰替えが楽とできます。

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)

209018 太陽油脂 **詰替用ナチュロンリンス** 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)

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

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

口中を爽快にしなが、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

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

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

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

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

特定非営利活動法人 パルシック

530 金沢大地 ◎1年 **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。

537 パルシック ◎9ヶ月以上 **ウバ紅茶(リーフ)** 100g **640円**(税込691円)

538 パルシック ◎9ヶ月以上 **ウバ紅茶(ティーバッグ)** 2g×25P **640円**(税込691円)

531 ムソー ◎2年 **しょうが湯・箱入り** 20g×18袋 **1058円**(税込1143円) 国産無農薬のしょうがを100%使った香りよいしょうが湯です。お買い得な箱入りです。

533 信州生れの美味しいトマト無塩 **30缶・信州生れの美味しいトマト無塩** 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。

有機トマトと20種類の野菜で作った飲みやすい野菜ジュース

180087 光食品 ◎6ヶ月 **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〕

180099 ナガノトマト ◎1年以上 **30缶・信州生れの美味しいトマト無塩** 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。

完全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 光食品 ◎1年 **ヒカリレモンサイダー** 250ml×30缶 **3630円**(税込3920円)

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

はこだてわいん 「はこだてわいん」は、北の大地からワインづくりを通じてお酒のもつ魅力と函館発の食文化を提案していきます

180210 はこだてわいん **キャンベルアーリー・赤** 720ml **1580円**(税込1738円) 北海道で収穫されたキャンベルアーリー種を100%使用した酸化防止剤無添加の赤ワイン。やや甘口のライトボディで飲み頃は15℃〜18℃です。

180221 はこだてわいん **ナイアガラ・白** 720ml **1580円**(税込1738円) 北海道で収穫されたナイアガラ種を100%使用した酸化防止剤無添加の白ワイン。やや甘口で飲み頃は7℃〜12℃です。

ストロベリーを想わせる甘い香り と、さわやかな酸味が特徴

180208 橋倉酒造 **菊秀 純米酒** 720ml **1150円**(税込1265円)

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)

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

焙煎したての香ばしい豆をお届けします

540 東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

541 パルシック ◎6ヶ月以上 **カフェティモール ドリップパック** 10g×10パック **890円**(税込961円) 完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

8 パルシック ◎180日 **カフェティモール 539 粉** 200g **665円**(税込718円)

542 長野興農 ◎360日以上 **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。

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

180117 箱 **緑茶** 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

はこだてわいん 「はこだてわいん」は、北の大地からワインづくりを通じてお酒のもつ魅力と函館発の食文化を提案していきます

180210 はこだてわいん **キャンベルアーリー・赤** 720ml **1580円**(税込1738円) 北海道で収穫されたキャンベルアーリー種を100%使用した酸化防止剤無添加の赤ワイン。やや甘口のライトボディで飲み頃は15℃〜18℃です。

180221 はこだてわいん **ナイアガラ・白** 720ml **1580円**(税込1738円) 北海道で収穫されたナイアガラ種を100%使用した酸化防止剤無添加の白ワイン。やや甘口で飲み頃は7℃〜12℃です。

フレッシュで華やかな香りや洋梨やライチのような甘さが特徴のワイン

180208 橋倉酒造 **菊秀 純米酒** 720ml **1150円**(税込1265円)

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)

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

黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。

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

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

丸富製紙 **180257** **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) 粘着付と剤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。

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)

みそ仕立てのおでん



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

546 **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

547 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込)
700円

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

G不**使用**
近藤醸造 ◎2年/豆・米
国産丸大豆醤油
550 **1**ℓ **500**円(税込)
540円

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

G不**使用**
近藤醸造 ◎360日以上/豆・米・米
めんつゆ
552 **360**ml **440**円(税込)
475円

554 **蔵** **G**不**使用**
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・米・米
長崎南蛮酢
300ml **490**円(税込)
529円

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

545 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込)
700円

548 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込)
464円

557 **蔵**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **370**円(税込)
400円

558 **蔵**
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **360**円(税込)
389円

559 **蔵**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込)
259円

560 **蔵**
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込)
292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。

564 **蔵**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込)
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。

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

G不**使用**
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
568 **1250**g **920**円(税込)
994円

561 **蔵**
海の精
海の精ほししお
240g **700**円(税込)
756円

562 **蔵**
海の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410**円(税込)
443円

563 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **380**円(税込)
410円

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

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

米、米こうじを主原料の「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。

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

570 **蔵** **G**不**使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込)
1544円

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。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。

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

573 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・米
洋風だし一番
8g×10袋 **350**円(税込)
378円

原材料/食塩、砂糖、粉末醤油、小麦発酵調味料、かつお節、昆布パウダー、椎茸エキスパウダー、でんぷん分解物、菜種油

575 **蔵** **G**不**使用**
東京フード ◎6ヶ月以上/豆・米
まろやかおでんの素
66g (16.5g×4袋) **380**円(税込)
410円

576 **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

579 **蔵**
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

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

582 **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

584 **蔵** **G**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(税込)
486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。

588 **蔵** **G**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(税込)
464円

国内産小麦粉をベースに、メープルシュガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料は100%不使用のシチューです。

591 **蔵** **G**不**使用**
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・米・米
ベジタリアンのためのシチュー
120g **500**円(税込)
540円

577 **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

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

●がんとどきのマヨネーズ焼き

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

583 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **400**円(税込)
432円

585 **蔵** **G**不**使用**
光食品 ◎8ヶ月以上/豆・米・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込)
512円

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。

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

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。(GMO飼料不分別)

592 **蔵** **G**不**使用**
せいふてい ◎180日/乳・米・米
クリームシチュー
150g **250**円(税込)
270円

586 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎270日以上/豆・米
植物素材のポロネーゼ風パスタソース
140g **390**円(税込)
421円

593 **蔵** **G**不**使用**
創健社 ◎180日以上/豆・米・米
植物素材・鶏こぼろめし風炊き御飯の素
2合用 (2~3人前) **530**円(税込)
572円

594 **蔵** **G**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(税込)
324円

598 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **300**円(税込)
324円

596 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込)
324円

181766 **蔵**
アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **225**円(税込)
243円

587 **蔵** **G**不**使用**
創健社受注センター ◎9ヶ月以上/豆・米
植物素材のチリコンカン風パスタソース
150g **480**円(税込)
518円

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

595 **蔵** **G**不**使用**
富貴食研 ◎4ヶ月以上/米
塩レモン鍋の素
150g **348**円(税込)
376円

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げてあります。食べやすい量の2~3人前(鶏GMO飼料不分別)

597 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込)
324円

599 **蔵** **G**不**使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **300**円(税込)
324円

181780 **蔵**
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **270**円(税込)
292円

181778 **蔵**
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込)
346円

181808 **蔵**
アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **230**円(税込)
248円

181810 **蔵**
アショカ ◎1年
インドカレー手作りセット
52g (10皿分) **520**円(税込)
562円

181791 **蔵**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **290**円(税込)
313円

181791 **蔵**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **290**円(税込)
313円



599 不使用
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、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



600 不使用
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)



602 不使用
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



604 不使用
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



岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
617 不使用
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



618 不使用
東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420**円(税込) **454**円 (放) 不検出 <0.7<0.5



606 不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量45g) **430**円(税込) **464**円
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。



607 不使用
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



609 不使用
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230**円(税込) **248**円
国産の大豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。



610 不使用
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **395**円(税込) **427**円
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。



619 不使用
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



621 不使用
マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530**円(税込) **572**円 (放) 不検出 <0.7<0.5



611 不使用
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けました。[GMO飼料不分別]



613 不使用
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]



614 不使用
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]



北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
622 不使用
三木食品 ◎2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **220**円(税込) **238**円



624 不使用
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。



630 不使用
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



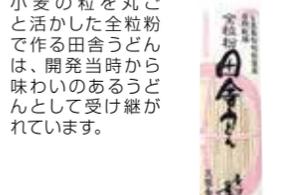
612 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
味噌煮込うどん
94g **175**円(税込) **189**円
北海道産小麦粉100%を使用した熟風乾燥にて仕上げたコシのある麺とコクのある味噌との出会いをお楽しみください。[GMO飼料不分別]



615 不使用
創健社 ◎90日以上/麦・米・落
湯麺(タンメン)
112g(麺80g) **220**円(税込) **238**円
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。



625 不使用
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **230**円(税込) **248**円
小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。



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



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



628 不使用
創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **360**円(税込) **389**円



国内特別栽培丸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。
632 不使用
ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **430**円(税込) **464**円



637 不使用
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上
へるしいたけ(原木スライス椎茸)
30g 通常本体 **400**円 **380**円(税込) **410**円
鳥取県産原木椎茸を生のままカットし、低温乾燥することにより椎茸独特の強い香りではなく旨味を引き出しました。



634 不使用
加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 通常本体 **482**円 **470**円(税込) **508**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。



635 不使用
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。



638 不使用
安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g 通常本体 **290**円 **280**円(税込) **302**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。



640 不使用
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。



633 不使用
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



639 不使用
安浦港 佳栄丸 ◎2023.3.14
湯通し猿島わかめ(乾燥)
27g 通常本体 **290**円 **280**円(税込) **302**円
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種より採取し、養種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。



636 不使用
トレテス ◎730日
ぶるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520**円(税込) **562**円



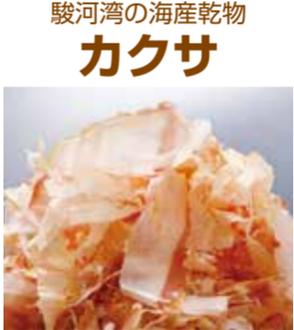
649 不使用
小林海苔店 ◎45日以上
おすすり焼きざみのり
全形5枚分 **210**円(税込) **227**円
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざどもみしました。



647 不使用
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。



648 不使用
小林海苔店 ◎90日
おすすり焼のり
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。



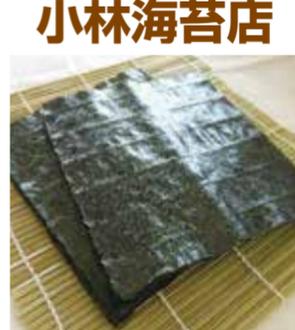
駿河湾の海産乾物
カクサ
641 不使用
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **220**円(税込) **238**円
一本釣りで水揚げされた国内産の鰹を使用し、創業明治20年の熟練された技術で丁寧に削り上げました。



642 不使用
カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **200**円(税込) **216**円
良質なカビ付き鰹節を丁寧に削り上げました。



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



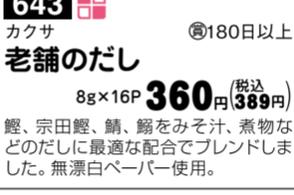
646 不使用
カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **210**円(税込) **227**円
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。



643 不使用
カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360**円(税込) **389**円
鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。



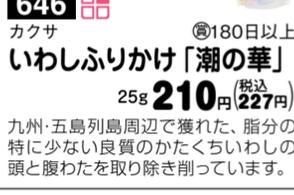
645 不使用
カクサ ◎90日
減塩たべる煮干
50g **250**円(税込) **270**円



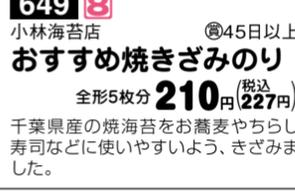
181821 不使用
小林海苔店 ◎30日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450**円(税込) **486**円



181833 不使用
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



181845 不使用
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。



649 不使用
小林海苔店 ◎45日以上
おすすり焼きざみのり
全形5枚分 **210**円(税込) **227**円
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざどもみしました。



649 不使用
小林海苔店 ◎45日以上
おすすり焼きざみのり
全形5枚分 **210**円(税込) **227**円
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざどもみしました。



649 不使用
小林海苔店 ◎45日以上
おすすり焼きざみのり
全形5枚分 **210**円(税込) **227**円
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、ざどもみしました。



京都・山科の里
京つけもの
池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

甘酢風味に仕上げた期間限定品



原材料/聖護院かぶら(京都府)、柿、米酢、味噌、清酒、砂糖、食塩

181869 **不使用**
池田屋 **京の味 聖護院かぶら柿入** ◎5日/米
120g **460円(497円)**

京都産聖護院かぶらを一口大に刻んで糖度の高い柿を混ぜ合わせました。

京都東山五条 **京佃煮の津乃吉**

黒豆の美味しさが素直に味わえます



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、昆布だれ、食塩)、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

181912 **不使用**
津乃吉 **丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯** ◎30日以上/豆・麦・米
230g(2~3合用) **648円(700円)**

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鯉、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。

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



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、昆布だれ、食塩)、清酒、梅肉

181924 **不使用**
津乃吉 **丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み** ◎60日/豆・麦・米
150g **800円(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〕

京都大原で生まれた
生しば漬け

なすを赤じそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



181870 **不使用**
池田屋 **京の味 生しば漬** ◎30日
90g **360円(389円)**

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ
口に広がる辛子の
ピリッとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。



181882 **不使用**
池田屋 **京の味 茄子からし漬** ◎30日/米
120g **375円(405円)**

昆布風味であっさりとしたお漬物です

選び抜いた季節の白菜を昆布で漬け込み、白菜の旨みと昆布の旨みが程よく生かされています。



181894 **不使用**
池田屋 **京の味 昆布白菜** ◎5日/豆・麦・米
150g **378円(408円)**

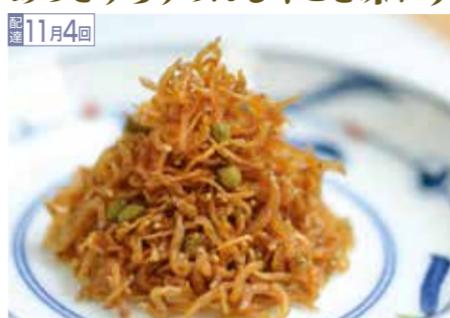
さわやかな香り、さっぱりとしたお漬物

厳選した大根を程よい大きさに切り、京都・奥嵯峨の水尾産ゆずと漬け込みました。



181900 **不使用**
池田屋 **京の味 ゆず大根** ◎5日/豆・麦・米
100g **330円(356円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



181936 **不使用**
津乃吉 **津乃吉 山椒じゃこ** ◎60日/豆・麦・米
50g **700円(756円)**

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、ムロ節節
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。

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。



181950 **不使用**
津乃吉 **津乃吉 山ぶき山椒** ◎60日/豆・麦・米
70g **530円(572円)**

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい

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。



181961 **不使用**
津乃吉 **津乃吉 しいたけ昆布** ◎90日/豆・麦・米
80g **470円(508円)**

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」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

181973 **不使用**
山田製油 **手付き金ごま油** ◎730日
120g **900円(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。

181985 **不使用**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(270円)**

181997 **不使用**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(白)
45g **300円(324円)**

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。

182011 **不使用**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(324円)**

182000 **不使用**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(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。ごま和えなどに。

182023 **不使用**
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **600円(648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。

京都府和束町 **中井製茶場・アトレ**
中井製茶場の茶葉を使いアトレが加工販売しています

京の銘メーカーと作り上げた茶師監修の食べきりサイズ



182072 **不使用**
アトレ ◎270日以上
ひとつくちミニ羊羹 宇治抹茶
通常本体 1個(52g) **240円(230円(248円))**

182084 **不使用**
アトレ ◎270日以上
ひとつくちミニ羊羹 ほうじ茶
通常本体 1個(52g) **240円(230円(248円))**

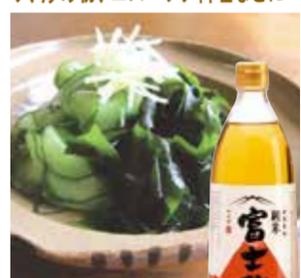
182102 **不使用**
アトレ ◎15日以上/米
焙じ茶しっとりもなか
1個 **190円(205円)**

182126 **不使用**
中井製茶場 ◎180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630円(680円)**

182138 **不使用**
アトレ ◎180日以上
有機京の三年番茶ティーバッグ
2g×15 **350円(378円)**

京都宮津 飯尾醸造

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/米、米こうじ、酵母

182035 **不使用**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(1080円)**
農薬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。

天然のミノ酸含有量は
100ml当たり約1000mg



182059 **不使用**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円(589円)**

182047 **不使用**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(1566円)**

182060 **不使用**
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円(633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。

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。

甘さ控えめ
濃厚でピターな味わい



182114 **不使用**
アトレ ◎130日以上/乳
有機宇治抹茶入りミルクジャム
120g **1000円(1080円)**

182140 **不使用**
アトレ ◎90日以上/乳
抹茶オーレ
100g **600円(648円)**

182138 **不使用**
アトレ ◎180日以上
有機京の三年番茶ティーバッグ
2g×15 **350円(378円)**

上級抹茶の風味が引き立ち、程よい渋みとミルクのまろやかな味わい、甘みを抑えたお茶ならではの本格的なおいしさです

有機宇治抹茶を贅沢に使い、お茶本来の自然な味わいに仕上げたミニ羊羹です。

有機宇治ほうじ茶を贅沢に使い、お茶本来の自然な味わいに仕上げたミニ羊羹です。

島根県石見銀山高原生乳、甜菜糖、有機宇治抹茶を使用し、煮詰めました。パンやヨーグルトなどに。〔GMO飼料不分別〕

有機宇治抹茶と相性の良いミルクでつくりました。水やお湯を入れてください。〔乳製品GMO飼料不分別〕