



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】

2022年 11月4回33号



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/14	15	16	17	18
商品配達	11/21	22	23	24	25
特別企画商品配達	11/28	29	30	12/1	2



# お正月だけではもったいない 米どころ庄内の杵つき餅

## 山形県庄内地方のみで栽培している「でわのもち」



コシが強くよく伸びてとにかく甘いのが特徴で、本当においしいお餅につきあがります。

粒が小さいので収穫量が少なかったり稲も倒れやすいので毎年苦労もしますが、それでも他にはないおいしさを皆さんに味わってほしいので誇りをもって作り続けています。

私のおすすめの食べ方はあんこや砂糖醤油につけてですが、そのままでも甘く充分おいしいので、まず最初の1個は何もつけずにどうぞ！

生産者・高橋直之

古来日本では、稲作信仰というものがあり、特に平安時代から「餅」は朝廷に推奨され、顕著になり、これが現在でも受け継がれ、正月などのハレの日の行事には欠かせない縁起物の食材となっていますが、意外と食べ方はいろいろあります。定番のぜんざいや磯辺焼き、あべかわ餅にからみ餅、鍋や麺類に入れたり…。たまにはちょっと目先を変えてもちピザで楽しんだり。今回はフライパンで調理してみました。ホットプレートでも簡単に調理できます。お好みの具材やソースを変えてオリジナルのもちピザを作ってみませんか？

### 担当者おすすめ レシピ

#### 材料

- 白丸もち…………… 5個
- しらす…………… 適宜
- シュレッドチーズ… 適宜
- 大葉…………… 5枚
- 刻みのり………… 適宜
- オリーブオイル… 適宜
- ゆず胡椒………… 適宜

### フライパンで作る ゆず胡椒ソースのしらすもちピザ

#### 作り方

- ①オリーブオイル(3)にゆず胡椒(1)を入れ良く混ぜてソースにします。
- ②フライパンにクッキングシートを敷き、もちを並べて、蓋をして弱火で7~8分焼き、ひっくり返し4~5分焼きます。
- ③柔らかくなったもちに①をスプーン等でぬり、しらすとシュレッドチーズをたっぷりかけて、蓋をしてチーズがとけるまで焼きます。
- ④器に大葉を敷いて盛りつけ刻んだ海苔をかけて出来上がりです。  
※調理器具によって焼き時間は調整してください。



特

625 庄内協同ファーム 白丸もち  
500g 通常本体 680円 670円(税込)  
(12~13個) 724円



特

626 庄内協同ファーム うすきりもち  
120g 通常本体 230円 220円(税込)  
(約12枚) 238円

## 遠忠食品のこだわりの逸品 東京都産柚子こしょう

東京都内で生産された原料のみを厳選して作りました。爽やかなゆずの香りと島とうがらしならではのシャープな辛さが特徴です。麺類や鍋物の薬味としてはもちろん、お刺身のわさび代わりとしてもおすすめです。



8 ページ

## 庄内協同ファームのお菓子



庄内の生産者が丹誠こめて育てたお米で作った、どこか懐かしさを感じるお菓子。お子様から大人まで幅広い年代が安心して食べられる、やまゆりのロングセラーです。

12 ページ

## 宇和島練り物工房みよし

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



16 ページ



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



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

神奈川産

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



網と箱の回収にご協力をお願いいたします



秋澤さんのみかん 113 2.5kg 950円(税込1026円) 180520 5kg箱 1850円(税込1998円)

神奈川産



115 無農薬 低化学肥料 秋澤さんの本レモン 500g 335円(税込362円)

濃厚な富有柿の甘みと食感をお楽しみください

奈良県五條市の堀内俊孝さん。



117 低農薬 無化学肥料 A品吉野柿(富有) 900g前後 790円(税込853円)

時間のないときはハーフカットで♪



119 無農薬 無化学肥料 キウイフルーツ 500g 350円(税込378円)



114 低農薬 無化学肥料 早生みかん 500g 265円(税込286円)

農業不使用のため、どうしても写真と違って傷・汚れ・小さいものも入りますのでご了承ください。



116 無農薬 無化学肥料 ゆず 3個 298円(税込322円)

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

長野県松川町の宮下彰さん。



118 低農薬 無化学肥料 洋梨(ラ・フランス) 2玉(500g) 615円(税込664円)

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。



120 無農薬 無化学肥料 バナナ 450g以上 368円(税込397円)

ローカロリーで栄養豊富な森のバター



121 無農薬 無化学肥料 アボカド 1個 325円(税込351円)



122 低農薬 無化学肥料 さんさんりんご(ふじ) 900g以上(3~4玉) 765円(税込826円)



123 低農薬 無化学肥料 おきたまのりんご(ふじ)箱 約5kg 2950円(税込3186円)



124 低農薬 無化学肥料 おきたまのりんご(王林) 3~4玉(900g以上) 640円(税込691円)



125 低農薬 無化学肥料 トマト 400g前後 530円(税込572円)



126 無農薬 無化学肥料 有機ミニトマト 150g 315円(税込340円)

無農薬って本当に農業不使用? 「無農薬」を求めている方が多く売れるため、できるだけ「無農薬」で表示したい農家は多いです。



127 低農薬 低化学肥料 いんげん 100g 345円(税込373円)



128 無農薬 無化学肥料 菜花 150g 180円(税込194円)



129 無農薬 無化学肥料 小松菜 200g 180円(税込194円)

和食にも! 魚介・肉にもOK!

新潟県新潟市の長谷川正義さん。



130 低農薬 低化学肥料 チンゲン菜 1袋(2~3株) 258円(税込279円)



180506 無農薬 無化学肥料 ほうれん草 200g 215円(税込232円)

冬の鍋にぴったり!

埼玉県本庄市の瀬山明さん。葉は柔らかく爽やかで、茎は甘みがあります。



131 無農薬 無化学肥料 春菊 150g 235円(税込254円)



181000 低農薬 無化学肥料 ブロッコリー 1個 325円(税込351円)



132 低農薬 無化学肥料 レタス 1個 358円(税込387円)



180900 有機 グリーンリーフレタス 150g 275円(税込297円)



133 無農薬 無化学肥料 フリルレタス 1個(100g) 198円(税込214円)

やわらかく味もクセがなく食べやすい♪

新潟県新潟市の長谷川正義さん。



134 低農薬 低化学肥料 サラダ菜 1個 198円(税込214円)



135 無農薬 無化学肥料 レタスマックス 100g 235円(税込254円)

おでんの青みに

茨城県茨城市の山本昌宏さん。



136 無農薬 無化学肥料 山本さんの水菜 150g 170円(税込184円)



137 無農薬 無化学肥料 ルッコラ 約60g 188円(税込203円)



138 無農薬 無化学肥料 ブロッコリーの新芽 30g 128円(税込138円)



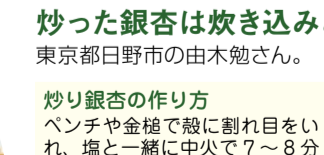
139 無農薬 無化学肥料 緑豆もやし 200g 78円(税込84円)



140 無農薬 無化学肥料 子大豆もやし 200g 80円(税込86円)



141 有機 無農薬 無化学肥料 有機小松菜入り野菜ミックス 200g 160円(税込173円)



142 無農薬 無化学肥料 銀杏 100g 200円(税込216円)



炒った銀杏は炊き込みご飯などにも 東京都日野市の由木勉さん。

香り豊かな野菜で作る炒め物は格別熱を通すと甘みが増します♪

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
143 800g 320円(税込)
180877 3kg 1200円(税込)



・10月の川真田さんの玉ねぎについて、傷みが多かったかもしれませんが。申し訳ありませんでした。昨年より品質保持のため、やまゆり到着前に冷蔵庫に入っています。急な温度変化で結露が出て傷みが出ていた可能性があります。気温の高い時は今後気をつけます。玉ねぎは温度より湿度に気をつけて保管してください。湿度が高いと傷みます。備中れんこんは、最近の気候変動の影響で、産地において傷みやよくなってきているようです。企画をスタートできるタイミングが遅くなっています。じゃがいもは今年不作のため、徳用規格はございません。渡部さんのじゃがいも、今年で最終となります。来年はありませ

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
144 400g 230円(税込)
180543 徳用2kg 998円(税込)

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)
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。

146 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)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

147 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)
茨城県行方市の高柳民一さん。

親 子 孫
れんこんは蓮の根の肥大したもので、泥の中で親、子、孫と連なっています。親や子などの太く大きいものは煮物や炒めもの、揚げ物に向きます。細かったり小さめの子、孫は酢の物、きんぴら、サラダなどに。
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。

神奈川県産
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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

150 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)
茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田真さん。

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)
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(メイクイン)
800g 270円(税込)
北海道土幌町の渡部信一さん。

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

焼くのが一番! 蒸してからトースターで焼くのもよし!
鹿児島県西之表市の折口好喜さん。
154 低農薬 低化学肥料
折口生産組合(鹿児島県)
さつまいも(安納芋)
700g 500円(税込)

神奈川県産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。
155 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)

神奈川県産
156 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)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

味噌汁に♪
茨城県つくば市の山本稔さん他。
157 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)

158 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)
北海道士別市の穴戸久男さん他。
159 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)
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。

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、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。
181950 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)

180750 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
キャベツ
1玉 280円(税込)
千葉県成田市の佐藤芳明さん。

神奈川県産
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※小玉は2玉でお届けいたします。
160 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
1玉(2kg以上) 385円(税込)

神奈川県産
神奈川県中井町の大原好文さん。
162 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)

神奈川県産
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g 298円(税込)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

164 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)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

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

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

神奈川県産
168 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)
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。

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

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

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

畑の美味しいところをお届けします
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
171 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 630円(税込)
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 大根 かぼちゃ 玉ねぎ ミニ白菜
172 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
森農研の野菜セット5品
5品 1250円(税込)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

173 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g 228円(税込)
北海道厚保沢部町の浪田潤介さん。

175 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)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

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

177 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)
長野県木島平村の浦山長治さん。

菌床に比べて風味が豊かです!
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。
181 蔵無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g 268円(税込)

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

180 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)
京都府京丹波町の大島健一さん。

### 脂がのった天然本まぐろの希少なカマです お見逃しなく!



原材料/本マグロ(大西洋)

**182** 📅凍 📅15日以上  
マストミ  
天然本まぐろカマ(焼物用)  
通常本体 300g **800円** (税込) **750円** (810円)

天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

### 定番の「つぶつぶ鮪」タレはお好みで



**おまとも**  
**特価**

📅凍 📅不使用  
マストミ  
つぶつぶ鮪たたき身  
**184**  
50g×2 **600円** (税込) **648円** (700円)

**185** 徳用  
50g 通常本体 4×1200円 **1160円** (税込) **1253円** (1350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、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

### 簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

**183** 📅凍 📅不使用  
マストミ  
まぐろ漬け丼(メバチ)  
70g×2 **600円** (税込) **648円** (700円)  
鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

### クセのない味わいもちっとした食感



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

**186** 📅凍  
マストミ  
トロピンチョウ(刺身用スライス)  
130g **680円** (税込) **734円** (800円)  
太平洋東沖で漁獲された鮮度がよく、脂がのったピンチョウマグロを刺身用に加工しました。袋のまま解凍してください。



**187** 📅凍  
マストミ  
メバチマグロ短冊  
200g(2冊) **1080円** (税込) **1166円** (1250円)  
船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。



**188** 📅凍  
マル井  
おろし本わさび  
5g×6袋 **378円** (税込) **408円** (440円)  
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



**189** 📅凍 📅調味料  
ディメール  
鱈屋のしめさば  
1枚(80~100g) **350円** (税込) **378円** (410円)  
国産真さばを使い、天日塩と米酢で浅く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



**190** 📅凍 📅調味料  
日本マリンフーズ  
のどぐろ柚子甘酢漬け  
120g **340円** (税込) **367円** (400円)  
山口県産のどぐろを使い、大根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  
紅鮭スモークサーモン切り落とし  
70g **560円** (税込) **605円** (660円)  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



**192** 📅凍  
千倉水産加工販売  
刺身用真いかスライス  
65g(9~10枚) **398円** (税込) **430円** (470円)  
国産するめいかを刺身用にスライスしました。解凍してください。



噛むほどに旨みを甘みが広がります  
千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。  
**193** 📅凍  
千倉水産加工販売  
千葉県産地だこぶつ切り  
100g **600円** (税込) **580円** (626円) **特**



**194** 📅凍  
雄武漁業協同組合  
雄武産ホタテ貝柱(生食用)  
5~7玉(100g) **680円** (税込) **734円** (800円)  
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。



**195** 📅凍 📅調味料  
佐井村漁業協同組合  
いくら醤油漬  
40g **800円** (税込) **864円** (930円)  
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



**196** 📅凍  
伊豆中  
金目鯛(下処理済)  
1尾(240g) **700円** (税込) **756円** (820円)  
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします  
岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。  
**197** 📅凍  
丸友しまか  
島香の切り身魚セット  
3種類 **880円** (税込) **950円** (1020円)  
原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



**199** 📅凍  
鳴門魚類  
熟成塩蔵さけ切身(山漬け)  
2切(140g) **398円** (税込) **430円** (470円)  
北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。



**200** 📅凍  
鳴門魚類  
さわら切身(無塩)  
2切 **540円** (税込) **583円** (630円)  
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**201** 📅凍  
大六まぐろ  
浅羽カレイ切身  
3切(300g) **790円** (税込) **853円** (920円)  
北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



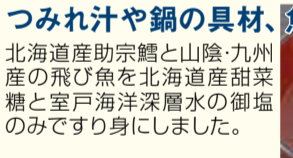
上品な味わいとプリプリとした食感  
北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。  
**202** 📅凍  
大六まぐろ  
マダラ切身  
3切(240g) **760円** (税込) **821円** (880円)  
原材料/マダラ(北太平洋)



**204** 📅凍  
鳴門魚類  
甘塩サバフィーレ  
2枚(200g) **398円** (税込) **430円** (470円)  
北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



**205** 📅凍  
千倉水産加工販売  
千葉県産真あじ三枚おろし  
7~16枚(170g) **398円** (税込) **430円** (470円)  
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



つみれ汁や鍋の具材、魚ハンバーグなどに **特**  
北海道産助宗鱈と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。  
**206** 📅凍 📅不使用  
別所蒲鉾店  
とび魚入りすり身  
150g **480円** (税込) **450円** (486円)  
原材料/スケソウダラ(北海道)、トビウオ(山陰、九州)、甜菜糖、食塩



**207** 📅凍 📅調味料  
大新  
あじごぼうつみれ  
160g **340円** (税込) **367円** (400円)  
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



**208** 📅凍 📅不使用  
伊豆中  
さばメンチ  
35g×5 **398円** (税込) **430円** (470円)  
伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別) **特**

### 房州の伝統的な漁師料理 徳当 土産物



千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。  
**209** 📅凍 📅不使用  
スズ市水産  
房州あじさんが焼き  
8個(160g) **398円** (税込) **430円** (470円)



**210** 📅凍 📅不使用  
ダイヤモンド  
ふっくら開きあじ  
3枚(240g) **398円** (税込) **430円** (470円)  
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水蒸気加熱後乾燥。解凍後、焼いてください。



**211** 📅凍  
伊豆中  
骨取りあじの干物  
4枚(100g) **450円** (税込) **486円** (520円)  
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



**212** 📅凍  
伊豆中  
本かます開き  
2枚(約170g) **630円** (税込) **680円** (730円)  
佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



**213** 📅凍  
千倉水産加工販売  
北海道産真ほっけ開き一汐干し  
3枚(400g) **498円** (税込) **538円** (580円)  
北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



**214** 📅凍  
鳴門魚類  
真イワシ丸干し(大)  
3尾(300g) **380円** (税込) **410円** (440円)  
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



**215** 📅凍  
千倉水産加工販売  
子持ちからふとししゃも  
7~12尾(150g) **298円** (税込) **322円** (350円)  
カラフトししゃもを塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



**216** 📅凍 📅不使用  
伊豆中  
骨取り金目鯛味醂干し  
3枚(72g) **620円** (税込) **670円** (720円)  
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



**217** 📅凍 📅不使用  
鳴門魚類  
寒サバみりん天日干し  
2枚(200g) **420円** (税込) **454円** (490円)  
九州産寒サバを、特製みりんタレに漬けてみりん、天日で干しあげました。解凍後、グリルで焼いてください。

岩手県陸前高田・タイム缶詰 — 吟味された魚と調味料を使いました —

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです

**サバ煮付け** **めかじき切り落とし煮付** **銀ダラ煮付け**

**特**

**218** 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米  
**11月の煮魚セット**  
通常本体 750円 (税込) **700円 (756円)**  
3種各1パック

内容/サバ煮付け(100g)×1、めかじき切り落とし煮付け(100g)×1、銀ダラ煮付け(100g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

カマは旨みと脂がたっぷり ぷくら仕上がっています

**219** 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米  
**まぐろカマ煮付け**  
250g (税込) **398円 (430円)**  
(固形200g)

気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

**220** 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米  
**めかじき尾肉煮付け**  
200g **398円 (430円)**

気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉を厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

淡泊な白身とバジルの香りが相性抜群

**221** 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**真だらバジルオリーブ**  
4切(240g) **498円 (538円)**

北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って 甘口に仕上げた上品な味わい

**222** 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
**寒サバ西京漬け**  
2枚(約180g) **460円 (497円)**

長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。

**223** 凍  
ダイヤモンド ◎90日以上  
**氷温造りたらこ(切り)**  
90g **368円 (397円)**

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

**224** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上  
**氷温熟成辛子明太子(切り)**  
90g **368円 (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 ◎180日以上/え  
**天然むきえび(大)**  
160g **480円 (518円)**

ミャンマー産大サイズの天然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 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然えび(殻付き)**  
200g(10~15尾) **778円 (840円)**

パプアニューギニア産の天然エビを使用。

**227** 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
**エビ・イカミックス**  
200g **378円 (408円)**

天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

**228** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
**国産冷凍あさりむき身**  
80g **480円 (518円)**

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きました。パスタやクラムチャウダーなどに。

**229** 蔵  
塩屋 ◎2日  
**活あさり**  
180g **398円 (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 ◎90日以上  
**穴道湖大和しじみ**  
180g **398円 (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 ◎30日以上  
**十三浜産絆わかめ**  
100g **398円 (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** 蔵 G不使用  
リアス ◎30日以上  
**あかもく入りねばり海藻サラダ**  
10g **300円 (324円)**

わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

**233** 凍  
丸友しまか ◎30日以上/麦  
**天然酵母パン粉の牡蠣フライ**  
200g **600円 (648円)**

2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

**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

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました

**233** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の生しらす**  
100g **630円 (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。

**234** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**  
100g **630円 (680円)**

**235** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**  
200g **1050円 (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** 蔵  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上  
**安芸灘 音戸ちりめん**  
40g **430円 (464円)**

良質な瀬戸内海音戸産片口いわしを使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

**237** 蔵 G不使用  
佐井村漁業協同組合 ◎45日以上  
**鮭フレーク**  
100g **500円 (540円)**

青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

**238** 凍 G調味料  
おおさき可製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**  
50g×3 (タレ付) **2800円 (3024円)**

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

**239** 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
**サバ味噌煮**  
2切(120g) **278円 (300円)**

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

**一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味さをそのまま閉じ込めています**

**243** 凍  
丸友しまか ◎30日以上/麦  
**天然酵母パン粉の牡蠣フライ**  
200g **600円 (648円)**

2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

**牡蠣がたっぷり入った海鮮鍋を手軽に楽しめます**

**特**

**244** 凍 G調味料  
東北トクスイ ◎180日/豆・麦  
**かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)**  
480g 通常本体 **1300円 (税込1404円)**

広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

**天然物ならではの旨みとほどよい脂のり**

**245** 凍  
川崎北部水産加工 ◎45日以上  
**天然ぶり切身**  
2切(160g) **600円 (648円)**

日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

**川崎北部水産加工**

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です 「魚道」

**246** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米  
**大林さんの赤魚粕漬け**  
2切(200g) **500円 (540円)**

アイスランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

**247** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え  
**天然大エビフライ**  
5本 **900円 (972円)**

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。[卵GMO飼料不分別]

**248** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・か  
**カニクリームコロッケ**  
4個(約150g) **600円 (648円)**

自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

**249** 凍 G不使用  
丸友しまか ◎15日以上/豆・麦・米  
**ぷっくり牡蠣の醤油煮**  
100g **680円 (734円)**

宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

**担当者おすすめ** **牛肉とおもちでレシピ** **トッポギ風炒め** **特**

625 白丸もち

**材料**  
 牛切り落とし肉……… 200g  
 川真田さんの玉ねぎ(薄切り)… 1個  
 千葉さんのにんじん(細切り)… 1/2〜1本  
 大原さんの長ねぎ … 1/2本  
 ヒカリの有機麻婆の素 … 1袋  
 白丸もち

**[A]**  
 しょうゆ……………大2  
 砂糖……………小1  
 みりん……………大1  
 にんにく(すりおろし)… 大1強  
 こしょう……………適量  
 ごま油……………大1

**作り方**  
 ①餅は割れないよう、少し水につけてから1cm幅程度のスティック状にカットする。  
 ②ポウルに肉とAを入れ混ぜ合わせる。  
 ③①は5分前後、膨らまない程度にトースターで焼いておく。  
 ④玉ねぎは薄切りにして、透明感が出るまで中火で炒める。  
 ⑤②と細切りにした長ねぎ、にんじんを加えさらに炒める。  
 ⑥有機麻婆の素と水50cc弱(分量外)を入れ少し水を飛ばす。  
 ⑦③を加え全体と絡めたら器に盛って完成。  
 ⑧白髪ねぎやごまをかけてお召し上がりください。

通常トッポギに使うトックはうるち米が原料のため加熱しても芯が残りますが、日本のお餅はもち米が原料なので加熱すると柔らかく溶けやすいです。固めの食感が好みの方は、出来るだけ完成の直前にお餅を入れてください。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**249** **特** **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。

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

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

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**259** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
 400g **980**円(税込) **1058**円

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**260** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモスライス**  
 200g **448**円(税込) **484**円

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**251** **特** **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。

**252** **特** **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) **689**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。

**253** **特** **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) **626**円

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3〜4mm厚。

**254** **特** **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**  
 200g **610**円(税込) **659**円

脂が少なく旨みがあります。1.5〜2mm厚。

**255** **特** **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。

**261** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレ一口カツ用**  
 200g **770**円(税込) **788**円

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**262** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚豚用小間切れ**  
 500g **980**円(税込) **1058**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。

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

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

**256** **特** **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) **527**円

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5〜2mm厚。

**257** **特** **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に、小分けしています。1.5〜2mm厚。

**258** **特** **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。

**259** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレ一口カツ用**  
 200g **770**円(税込) **788**円

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**260** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモスライス**  
 200g **448**円(税込) **484**円

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**261** **特** **蔵**  
 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレ一口カツ用**  
 200g **770**円(税込) **788**円

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**264** **特** **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** **特** **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。

**266** **特** **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** **特** **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** **特** **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。そぼろやつくねなどに。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**269** **特** **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** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
 500g **935**円(税込) **961**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** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)**  
 300g **488**円(税込) **527**円

ムネ肉をミンチにしました。300gの少量パックです。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

**272** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元**  
 300g **490**円(税込) **529**円

人気の高い手羽元を、使い切り便利な300gパックでお届けします。

**273** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
 2本(740g) **1080**円(税込) **1166**円

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**274** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
 300g **460**円(税込) **497**円

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

**275** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝スライス**  
 150g **258**円(税込) **279**円

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

**276** **特** **凍**  
 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏丸体**  
 2.3kg **2400**円(税込) **2592**円

秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

**277** **特** **蔵**  
 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
 180g **1200**円(税込) **1253**円

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

**278** **特** **蔵**  
 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
 180g **1020**円(税込) **1102**円

2〜3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**279** **特** **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。

**280** **特** **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。

**281** **特** **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。

**282** **特** **凍**  
 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
 200g **2140**円(税込) **2311**円

(2〜3枚) 柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**283** **特** **凍**  
 知床興農ファーム ◎90日以上  
**国産熟成牛テール**  
 400g **1428**円(税込) **1542**円

スープやシチューに。

**284** **特** **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。

**285** **特** **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。

**286** **特** **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) **800**円(税込) **864**円

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

**279** **特** **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。

**280** **特** **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。

**281** **特** **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。

**282** **特** **凍**  
 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
 200g **2140**円(税込) **2311**円

(2〜3枚) 柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**283** **特** **凍**  
 知床興農ファーム ◎90日以上  
**国産熟成牛テール**  
 400g **1428**円(税込) **1542**円

スープやシチューに。

**284** **特** **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。

**285** **特** **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。

**286** **特** **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) **800**円(税込) **864**円

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

卵	牛乳	大豆	小麦	米	そば	落花生	えび	かに
卵	乳	豆	麦	米	そ	落	え	か



**287**  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、シンプルなかたまり調味料で旨みを引き出しました。[GMO飼料不使用]



**288**  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]



**289**  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]



**292**  凍  
丹沢農場  90日  
**プチサラミ**  
80g **340円**(税込)  
367円

赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料を使ったミニサイズのサラミです。[GMO飼料不使用]



**293**  凍  
丹沢農場  90日  
**豚スモークレバー**  
100g **370円**(税込)  
400円

厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。[GMO飼料不使用]



**295**  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]

**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]

 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



**296**  蔵  不使用  
丹沢農場  7日/豆・麦  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **420円**(税込)  
454円

近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。[GMO飼料不使用]



**297**  蔵  
丹沢農場  7日  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **370円**(税込)  
400円

丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。[GMO飼料不使用]

**焼くだけ簡単!**  
**スパイシーなポークステーキ**



**290**  凍  
丹沢農場  180日/麦  
**丹沢豚ロースステーキ香味焼用**  
80g×2 **560円**(税込)  
605円

丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。[GMO飼料不使用]

**規格外品なのでお買い得!**



**特**

原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クロウブ、ローレル]

**291**  凍  
丹沢農場  180日  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **323円**(税込)  
349円

丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。[GMO飼料不使用]



**300**  蔵  
ハム工房ジロー  3日以上  
**無添加ホルダーベーコン**  
120g(6~7枚) **645円**(税込)  
697円

山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。[GMO飼料不使用]



**301**  蔵  不使用  
丹沢農場  7日/豆・麦・米  
**丹沢焼豚スライス(モモ)**  
120g **520円**(税込)  
562円

丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。[GMO飼料不使用]



**302**  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、炒め物や煮し物などに。[GMO飼料不使用]



**303**  蔵  不使用  
丹沢農場  7日/豆・麦・米・落  
**丹沢豚小間味噌漬**  
200g **460円**(税込)  
497円

豚小間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]



**304**  凍  不使用  
丹沢農場  90日以上/卵・乳・麦  
**丹沢農場のハンバーグ**  
100g×2個 **398円**(税込)  
430円

丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。[豚・牛GMO飼料不使用] [卵・乳GMO飼料不分別]



**305**  蔵  
ハム工房ジロー  6日以上  
**無添加ささみスモーク**  
100g **520円**(税込)  
562円

秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。[GMO飼料不使用] ※大きいささみは、カットする場合があります。

**秋川牧園のお惣菜**

**トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります**



**306**  凍  不使用  
秋川牧園  9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**とてもまじめな とり天**  
170g **450円**(税込)  
486円

鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等どうぞ。[GMO飼料不使用]

**凍ったままトースターで温めるだけ!**



**特**

原材料/牛乳、マカロニ、じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、オニオンソーテ、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、菜種油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

**307**  凍  不使用  
秋川牧園  12ヶ月/乳・麦・米  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **530円**(税込)  
549円

秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。[牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別]



**308**  凍  不使用  
秋川牧園  4ヶ月以上/卵・麦  
**スパイシーササミカツ**  
160g **420円**(税込)  
454円

鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。[GMO飼料不使用]



**309**  凍  不使用  
秋川牧園  9ヶ月/豆・麦・米  
**焼き鳥もも串**  
5本(150g) **635円**(税込)  
686円

秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

**世界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**

**甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー**



**314**  凍  不使用  
カラミノフーズ  180日以上/豆・麦・米  
**ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)**  
125g×2 **554円**(税込)  
598円

ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをささむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。[牛GMO飼料不分別]

**一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き**



**315**  凍  調味料  
カラミノフーズ  180日以上/卵・豆・麦・米  
**コリアンチヂミ(たれ付)**  
230g(2枚) **550円**(税込)  
594円

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。[卵GMO飼料不分別]

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**ピーマンや玉ねぎを加えるとさらに美味しくいただけます**



**310**  凍  不使用  
マストミ  60日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏の甘酢あんかけ**  
130g×2 **540円**(税込)  
583円

臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げに、オリジナルの甘酢を加えました。[GMO飼料不使用]

**下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました**



**311**  凍  不使用  
マストミ  90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麴竜田**  
150g **500円**(税込)  
540円

ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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]



**312**  凍  不使用  
マストミ  60日/卵・麦・米・え  
**天然エビのチリソース**  
150g **540円**(税込)  
583円

天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。[GMO飼料不使用]



**313**  凍  不使用  
マストミ  90日/卵・豆・麦・米  
**黒酢の酢豚**  
330g **610円**(税込)  
659円

北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不使用]

**ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー**



**316**  凍  調味料  
カラミノフーズ  270日以上/豆・麦・米  
**韓国風太巻牛肉ナムルキンパ**  
8切(300g) **700円**(税込)  
756円

ナムル3種と牛焼肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。[GMO飼料不分別]

**春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味**



**317**  凍  調味料  
カラミノフーズ  180日以上/豆・麦・米  
**国産春雨のチャブチェ**  
180g×2 **648円**(税込)  
700円

国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不分別]

**お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット**



**318**  凍  不使用  
カラミノフーズ  180日以上/豆・麦・米  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込)  
491円

ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

## 根強い人気の肉まんはニッコーの原点です



原材料/豚肉、野菜[たけのこ、玉ねぎ、長ねぎ、生姜]、皮[小麦粉、砂糖、生クリーム、ショートニング、イースト、食塩]、醤油、魚スープ[鰹、鰯]、パン粉、ごま油、椎茸、清酒、砂糖、発酵調味料、オイスターソース、食塩

**319** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
通常本体 **398円** (税込) **388円** (税込) **419円**  
5個(275g)

国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みしました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

### ニッコー 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、今回より順次商品価格(一部商品据置き)を改定します。

**320** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**ブチカレーコロッケ**  
20g×6ヶ **265円** (税込) **286円**

**324** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **445円** (税込) **481円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

**321** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **430円** (税込) **464円**

国内産の豚肉を揚げ、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

**322** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎180日以上/卵・麦・米・え  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **409円** (税込) **442円**

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

**323** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・え  
**えびにら餃子**  
18g×10個 **409円** (税込) **442円**

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**328** **凍** **G** 不使用  
大進食品(香掛冷食) ◎365日/豆・麦・米・か  
**A mom フライパンで簡単春巻**  
5個(200g) **370円** (税込) **400円**

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**329** **凍** **G** 不使用  
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**A mom 女性のための餃子**  
20個(360g) **560円** (税込) **605円**

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔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**

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  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **610円** (税込) **659円**

国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**332** **凍** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **398円** (税込) **430円**

**333** **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**

**334** **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**

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。

**337** **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**

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。

**338** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **210円** (税込) **227円**

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

**339** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生凍長野県産八割そば**  
130g×2 **500円** (税込) **540円**

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。

**340** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **330円** (税込) **356円**

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の種。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

**335** **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**

宮崎県小林市で農産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。

**336** **凍**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **500円** (税込) **540円**

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

### 野菜や海鮮・肉等の具材をたっぷり入れて頂くヘルシーで栄養満点

豚肉・鶏肉エキスベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

**341** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **380円** (税込) **410円**

原材料/麺[小麦粉、かん水、食塩、加工澱粉]、スープ[肉エキス(ボークエキス、チキンエキス)、豚脂、食塩、砂糖、酵母エキス、ホタテエキス、植物油、魚介エキス、香辛料、澱粉、いわし煮干]

**342** **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**

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。

**343** **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**

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。

**344** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚(約6.5cm角) **185円** (税込) **200円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

**345** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**地粉 ワンタンの皮(醤油味)**  
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **350円** (税込) **378円**

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

**350** **蔵** **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**

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。

**351** **蔵** **G** 不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **450円** (税込) **486円**

千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

**352** **蔵**  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円** (税込) **810円**

秦野の恩蔵正一さんが農薬の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

**11月5日**  
**すべて原料を東京産に限定した 辛味の強い柚子こしょう**

東京都産柚子と新島産青唐辛子、青ヶ島産ひんぎゃの塩をじっくり練り上げました。  
**188670** **蔵**  
遠忠食品 ◎180日以上  
**東京都産柚子こしょう**  
40g **450円** (税込) **486円**

**353** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**エリンギひじきごはんの素**  
170g(2合用) **350円** (税込) **378円**

国産のエリンギ、芽ひじき、にんじんをこだわりの調味料で味付けしてあります。少なめの水を加減で炊き込んでください。

**354** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円** (税込) **367円**

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

### 愛知県 漬物本舗 道長

冬季限定。極上の塩だけを使ったごまかしのきかない漬物



原材料/白菜(北海道、愛知)、食塩(高知)

**346** **蔵**  
道長 ◎5日  
**塩だけ白菜漬**  
200g **298円** (税込) **322円**

北海道、愛知県産の白菜を、高知県産の天日塩「海一粒」だけで漬けた渾身の漬物です。

寒干しとぬか漬の風味を生かした甘口たくあん



原材料/大根(愛知県)、粗糖、米酢、みりん、食塩、米ぬか(愛知県)

**347** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**寒干したくあん**  
120g **350円** (税込) **378円**

愛知県渥美半島の前川吉の助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

**348** **蔵**  
道長 ◎120日/豆・麦・米  
**きゅうりかっぱ漬**  
100g **317円** (税込) **342円**

愛知県豊川市の鈴木慶市さんが農薬不使用で育てたきゅうりを使った、ご飯に良く合う、醤油漬です。

**354** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円** (税込) **367円**

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

**355** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日以上/豆・麦・米  
**国産山椒佃煮**  
25g **540円** (税込) **583円**

和歌山県産の山椒の実を使用し、直火炊きした佃煮です。箸休めやお茶漬の具、各種料理の風味付けなどに。

**356** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円** (税込) **356円**

北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

**349** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **370円** (税込) **400円**

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

**357** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340円** (税込) **367円**

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

**358** **蔵** **G** 不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円** (税込) **281円**

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

**359** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花豆(煮豆)**  
125g **260円** (税込) **281円**

北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりと味に仕上げました。



### 6種類のおでんが楽しめます



**360** **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~~  
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕

### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



**361**   
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
おでん種セット  
6種13品 **620円**(税込) ~~670円~~  
いわしはんぺん4枚、うずら卵天2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕

**362**   
いちろうこ ◎7日以上/米  
小ちくわ  
5本 **340円**(税込) ~~367円~~  
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをさんだり、揚げ物などに。

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

**364**   
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
高橋徳治商店のさつま揚げ  
185g(5枚) **398円**(税込) ~~430円~~  
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。

**365**   
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
高橋徳治商店のごぼう揚  
117g(3枚) **390円**(税込) ~~421円~~  
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬けたごぼうと練り合わせ揚げました。

**369**   
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
うずら卵天  
4個 **360円**(税込) ~~389円~~  
すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。〔GMO飼料不使用〕

**370**   
いちろうこ ◎7日以上/米  
いちろうこのごぼう巻  
5本(150g) **320円**(税込) ~~346円~~  
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。

**374**   
山九水産 ◎45日以上  
お魚ソーセージ  
45g×5本 **490円**(税込) ~~529円~~  
そのまおやつや料理素材としてどうぞ!  
無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にした魚肉ソーセージです。

**377**   
池谷 ◎30日以上  
山奥こんにやく(黒)  
300g **225円**(税込) ~~243円~~  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくにやくです。

**378**   
池谷 ◎30日以上  
手どりこんにやく  
250g **275円**(税込) ~~297円~~  
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風。

**379**   
池谷 ◎30日以上  
五色玉こんにやく  
330g **255円**(税込) ~~275円~~  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくにやく。五種類の玉こんにやくです。田楽などに。

**372**   
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
おとうふ揚げ  
5個(175g) **300円**(税込) ~~324円~~  
北海道産スケ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**   
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
ソフトはんぺん  
4枚(200g) **400円**(税込) ~~432円~~  
スケ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〕

**375**   
関商店 ◎15日以上/豆  
北海道大豆水煮  
200g **260円**(税込) ~~281円~~  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにしてもおいしいです。

**376**   
だいずデイズ ◎90日以上/豆  
有機蒸しミックスビーンズ  
85g **250円**(税込) ~~270円~~  
5種の有機豆(ガルビソソ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。

**379**   
池谷 ◎30日以上  
五色玉こんにやく  
330g **255円**(税込) ~~275円~~  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくにやく。五種類の玉こんにやくです。田楽などに。

**380**   
池谷 ◎30日以上  
一穂のしらたき  
200g **215円**(税込) ~~232円~~  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

**381**   
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 絹豆腐  
330g **315円**(税込) ~~340円~~ (放) 不検出 <2.1<2.3

**382**   
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和のきぬ豆腐  
300g **180円**(税込) ~~194円~~

**385**   
丸和食品 ◎4日/豆  
ミニきぬ豆腐  
150g×2 **195円**(税込) ~~211円~~

**387**   
大豆屋 ◎4日/豆  
みずくりよせ豆腐  
330g **395円**(税込) ~~427円~~  
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくり大豆」を使用。

**388**   
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の寄せ豆腐  
300g **210円**(税込) ~~227円~~  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。大豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

**390**   
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和のやきとうふ  
250g **210円**(税込) ~~227円~~  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。

**389**   
丸和食品 ◎5日/豆  
鍋用寄せ豆腐  
200g **185円**(税込) ~~200円~~  
口当たりのいい弾力と、まろやかさを持ちつつ、鍋の中で煮崩れにくい寄せ豆腐です。湯豆腐はもちろん、キムチ鍋、寄せ鍋、ちゃんこ鍋に大活躍!

**京がんもの和風サラダ**  
材料(2~3人分)  
京がんも ..... 7個  
水菜 ..... 600g  
かぶ ..... 小2~3個  
紫玉ねぎ ..... 1/2個  
【合わせ調味料】  
ごま油 ..... 小さじ2  
みりん ..... 小さじ2  
酢 ..... 大さじ1  
しょうゆ ..... 大さじ1  
白すりごま ..... 大さじ2

**398**   
丸和食品 ◎7日/豆  
ひじき入り京がんも  
7個 **290円**(通常) **275円**(税込) ~~297円~~  
国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

**391**   
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 油揚げ  
大1枚 **220円**(税込) ~~238円~~  
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

**392**   
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の手揚げ油揚げ  
2枚 **240円**(税込) ~~259円~~  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。

**393**   
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和の油揚げ  
3枚 **180円**(税込) ~~194円~~  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

**394**   
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 生あげ  
230g(2枚) **383円**(税込) ~~414円~~  
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。

**395**   
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和のきぬ生揚げ  
230g **220円**(税込) ~~238円~~  
国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

**402**   
丸和食品 ◎90日/豆  
乾燥おから  
125g **180円**(税込) ~~194円~~  
国産丸大豆100%の生おからを、成分をえることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

**396**   
大豆屋 ◎4日/豆  
季節のがんも(れんこん)  
2枚 **462円**(税込) ~~499円~~  
熊本県川島農園のレンコンを使用しました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

**397**   
丸和食品 ◎7日/豆  
ねぎ入り貝だくさんがんも  
80g×2枚 **340円**(税込) ~~367円~~  
国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。

**399**   
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
丸和の味付いなり  
10枚 **420円**(税込) ~~454円~~  
酢飯に具材をまぜて詰めればおいなりさんの出来上がり  
肉厚でふくら柔らかな油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やつくねうどんなどに。

**400**   
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米  
豆腐唐揚げ  
10個 **230円**(税込) ~~248円~~  
豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

**401**   
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
白和え  
150g **240円**(税込) ~~259円~~  
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

**401**   
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
白和え  
150g **240円**(税込) ~~259円~~  
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

**カップ入りだから  
そのままOK**



**404** **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  
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。

**405** **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

**406** **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

**おまとも  
特価**  
**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
**409** **蔵**  
40g×3  
(タレ、カラシ無) **143円**(税込)  
154円

**410** **W規格** **蔵**  
40g×3×2 通常本付  
(タレ、カラシ無) **286円**(税込)  
268円

**411** **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

**412** **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

**自社農園及び契約農  
家の厳選大豆を使用**



原材料/大豆(神奈川県)、納豆菌  
**415** **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  
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

**403** **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  
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。



**407** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆  
**経木納豆(大粒)**  
80g **230円**(税込)  
248円  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。



**408** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**丸大豆テンペ**  
100g **270円**(税込)  
292円  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。



**413** **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  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。



**414** **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  
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。

**もっちりとした食感  
お好みのカレーとあわせてどうぞ**



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

**436** **凍** **G不使用**  
大進食品 ◎365日/麦  
**マンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **324円**(税込)  
350円  
北海道産小麦を使い、手のばして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

**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

**417** **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

価格改定しました  
**418** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**全粒粉パン**  
1斤(約360g) **510円**(税込)  
551円

**419** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**栄屋ロールパン**  
5個 **275円**(税込)  
297円

**420** **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・麦  
**ドッグパン**  
5本 **275円**(税込)  
297円

**油脂や糖類を使わずに焼き上げました**

小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

**422** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(全粒粉パンズ)**  
5ヶ **350円**(税込)  
378円

**423** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦  
**北海道産小麦のスライス食パン**  
2枚 **120円**(税込)  
130円  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕

**424** **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  
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〕

**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**ウォールナッツレーズン**  
1個 **470円**(税込)  
508円  
小麦粉(岩手県)、全粒粉(岩手県)、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島県)、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**426** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円**(税込)  
356円  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**427** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**くるみバタール(パン)**  
1本 **365円**(税込)  
394円  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**430** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**プチパン(くるみ入り)**  
4個 **480円**(税込)  
518円  
小麦粉(国産)、くるみ(アメリカ産オーガニック)、マーガリン(アレルギー用A-1マーガリン)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**431** **蔵**  
ザクセン ◎3日/乳・麦  
**かぼちゃデニッシュ**  
2個 **460円**(税込)  
497円  
小麦粉(国産)、バター(よつ葉)、かぼちゃペースト(北海道産)、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〕

10~12月限定  
**434** **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  
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〕

価格改定しました  
**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Eセット**  
3種 **675円**(税込)  
729円  
酵母クロワッサン2個、パン・オノ・レーズン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕

**特**  
**428** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ベーグル**  
70g×3個 通常本付 **300円**(税込)  
290円 313円  
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩

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

**432** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ◎4日/乳・麦  
**紅茶のプチパン**  
4個 **460円**(税込)  
497円  
小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島県産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の天塩)〔乳GMO飼料不分別〕

**特**  
**433** **蔵**  
ザクセン ◎3日/麦  
**ドライマトとバジルセミハードロール**  
5個 通常本付 **475円**(税込)  
465円 502円

**437** **凍** **G不使用**  
ワールド ◎180日以上/卵・乳・麦・米  
**レンジdelほっこりピザパン**  
90g×3 **480円**(税込)  
518円

**解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!**  
シンプルな素材の生地、ドライマトとナチュラルチーズなどのピザの具材をフィリングにして包み焼き上げた冷凍惣菜パンです。加熱してお召し上がりください。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**ココのある  
クリーミーな滑らかさ**  
**438** **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  
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〕

**439** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ◎6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円**(税込)  
540円

**441** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**カシスジャム**  
185g **500円**(税込)  
540円  
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。  
**442** **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

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

**446** **蔵** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円**(税込)  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉、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〕  
**443** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
**オーガニックグラノーラ・ベリー**  
200g **800円**(税込)  
864円

**443** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
**オーガニックグラノーラ・チョコ**  
200g **800円**(税込)  
864円

**444** **蔵**  
ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
**オーガニックグラノーラ・チョコ**  
200g **800円**(税込)  
864円

**447** **蔵** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**トマトチャウダー(レトルト)**  
150g **300円**(税込)  
324円  
完熟トマトに生クリーム、チーズ、バジルを加えて仕上げたクリームーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

価格改定しました  
**448** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込)  
173円  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

価格改定しました  
**448** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **160円**(税込)  
173円  
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

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)



- 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)



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



- よつ葉乳業
107 6日/乳
よつ葉牛乳
1ℓ 280円 (税込302円)

- 108 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒瞬間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 288円 (税込311円)



- 木次乳業
109 7日/乳
ブラウンスイス牛乳
500ml 230円 (税込248円)

- 110 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]
山地酪農牛乳
1ℓ 398円 (税込430円)



- タカハン乳業
111 5日/乳
那須の美味しい牛乳
1000ml 380円 (税込410円)

- 112 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]
おいしい低脂肪乳
1000ml 330円 (税込356円)

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

- よつ葉乳業
14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
449 200ml 100円 (税込108円)
450 1000ml 260円 (税込281円)

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

- 函南東部農協
13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
451 500ml 210円 (税込227円)
452 1000ml 350円 (税込378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]

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

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 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/CHEDDARチーズ、モッツァレラチーズ
463 函南東部農協
120日/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
100g 780円 (税込842円)



- よつ葉乳業
10日以上/乳
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)



- 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)



- 函南東部農協
12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 285円 (税込308円)



- 函南東部農協
10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g 290円 (税込313円)



- 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]
464 30日以上/乳
よつ葉チェダーチーズ
100g 298円 (税込322円)



- よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわら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]
465 45日以上/乳
よつ葉クリームチーズ200g
200g 450円 (税込486円)



- お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]
466 180日/乳
よつ葉無塩バター
150g 322円 (税込348円)



- ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]
467 180日/乳
パンに美味しい発酵バター
100g 285円 (税込308円)



- 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]
468 9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml 362円 (税込391円)

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
469 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
470 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)
みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
471 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
472 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
473 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)
みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
474 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
475 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)

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
481 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
482 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
483 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
484 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
485 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
486 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
487 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
488 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

180014 低農薬無化学肥料

- 三芳村蛭まい研究会 / 米
みよし村発芽玄米
720g 933円 (税込1008円)
180026 JAS
庄内協同ファーム / 米
古代米 白山紫黒
300g 680円 (税込734円)
180038
創健社 360日/米
国産八穀
170g 467円 (税込504円)
180040
創健社 180日以上
愛媛県産 もち麦
300g 430円 (税込464円)

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
476 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
477 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
478 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
479 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
480 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

新潟県 ゆうき

- 新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
489 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
490 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

180051 特

- ネオファーム 6ヶ月
アマランス(全粒)
80g 275円 (税込299円)

宮城県 黒澤ライスサービス

- 黒澤さんのひとめぼれ JAS
491 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
492 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
493 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

- 大豆工房おらが 15日以上/米
うれしいぬか床
180063 (小)
500g 750円 (税込810円)
180075 (大)
1kg 1380円 (税込1490円)

**山形県 庄内協同ファーム**

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です

11月5日  
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

494 **凍** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米

**玄米おこし**

通常本体 約150g **430円** (税込) **420円** (税込) **454円**

お米の美味しさが引き立つ塩味  
パリッと軽い歯ごたえ

11月5日  
うるち米(山形県庄内産)、植物油(米油、パーム油)、食塩(シママース)

497 **凍** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎30日以上/米

**ぱりひめ**

通常本体 48g **220円** (税込) **215円** (税込) **232円**

499 **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米

**芽吹き屋黒豆塩大福**

4個(220g) **400円** (税込) **432円**

もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

500 **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米

**芽吹き屋田舎風あんだんご**

5本(200g) **390円** (税込) **421円**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

501 **凍** **G**不使用  
ハマセイ ◎365日/麦・米

**大判焼き**

85g×5 **430円** (税込) **464円**

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビーツグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

495 **凍** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米

**米おこしモロヘイヤ入り**

150g **430円** (税込) **464円**

玄米と黒米が風味豊かで香ばしい!

11月5日  
有機うるち玄米(山形県庄内産)、有機黒米(山形県庄内産)、植物油(米油、パーム油)、食塩(シママース)

498 **凍** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎30日以上/米

**玄煎(くろせん)**

通常本体 48g **250円** (税込) **245円** (税込) **265円**

502 **凍** **G**不使用  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米

**ポテトチップスバターしょうゆ味**

60g **180円** (税込) **194円**

馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳[乳製品GMO飼料不分別]

503 **凍** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・麦

**抹茶かすてら**

7個 **410円** (税込) **443円**

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

504 **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米

**うの花クッキー**

80g **215円** (税込) **232円**

小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

北海道十勝産小豆のほっくりとした食感が楽しめます

505 **凍** **G**不使用  
ノースカラース ◎30日以上

**北海道あん玉**

7個(個包装) **400円** (税込) **432円**

こし餡に粒の大きな小豆甘納豆を加えて職人がひとつひとつ丁寧に製造した大粒のあん玉です。原材料の還元水あめも遺伝子組換え原料は不使用です。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

●かぼちゃぜんざい

506 **凍** **G**不使用  
ノースカラース ◎45日以上/米

**純国産 塩けんぴ**

100g **220円** (税込) **238円**

さつまいも(九州)、米油(国産)、てん菜糖(北海道)、食塩(北海道)

507 **凍** **G**不使用  
ノースカラース ◎30日以上/豆

**北海道黒豆の甘納豆**

95g **335円** (税込) **362円**

光黒大豆(北海道十勝産)、ビーツグラニュー糖(北海道)

ネオファーム

509 **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎90日以上

**オートミール**

140g **198円** (税込) **214円**

平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。

担当者おすすめ レシピ

**オニオンリング**

材料(2人分)

玉ねぎ …… 大1個  
ひよこ豆パウダー …… 70g  
顆粒コンソメ …… 小さじ1  
黒胡椒 …… お好みで  
水 …… 70g  
マヨネーズ …… 大さじ1  
揚げ油 …… 適量  
ケチャップ …… 適量

作り方

- 玉ねぎは丸のまま皮を剥き、2cmの厚さの輪切りにし、バラバラにほぐす。
- ビニール袋へ入れ、コンソメとひよこ豆パウダー大さじ1(70gの中から)をまぶす。
- ボウルにひよこ豆パウダーと水、マヨネーズを合わせてよく混ぜる。
- 揚げ油を170℃に熱し、②を③にたっぷりまぶして4~5分、途中返して揚げる。※衣がはがれやすいので優しく。
- 皿に盛りケチャップを添えて。

508 **凍** **G**不使用  
関商店 ◎6ヶ月以上

**北海道十勝 つぶあん**

270g **470円** (税込) **508円**

北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

511 **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎90日以上

**クコの実**

40g **510円** (税込) **551円**

512 **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月

**カシューナッツロースト**

60g **470円** (税込) **508円**

510 **凍** **G**不使用  
ネオファーム ◎1年

**ひよこ豆パウダー**

通常本体 70g **320円** (税込) **298円** (税込) **322円**

海外認定原料のひよこ豆を国内でパウダーに加工。小麦粉の代わりに使うと、いつもの違う風味が楽しめます。

519 **凍** **G**不使用  
木次乳業 / 卵・乳

**VANAGA ビターチョコ**

120ml **330円** (税込) **356円**

国産ビーツグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]

千葉県成田市 三里塚物産

落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ

11月5日

513 **凍** **G**不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落

**千葉の落花生(煎りざや)**

180g **885円** (税込) **956円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

さやが無いから食べやすい! つい手が伸びる、とまらない美味しさ

11月5日

514 **凍** **G**不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落

**千葉の落花生(むき実)**

180g **920円** (税込) **994円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎り揚げあげました。

大地から届いた深い味わい

**げんきタウン**

サクサクの食感の中に有機ココナッツの甘い風味が広がります

515 **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎30日以上/米

**オコメビスケ・ココナッツ**

50g **360円** (税込) **389円**

厳選した原料で焼き上げたグルテンフリーのビスケットです。携帯に便利なチャック付き袋。お子様にも食べやすいひと口サイズです。

516 **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎90日/麦

**フルーツ・バー**

10枚 **400円** (税込) **432円**

小麦粉(国産)、有機レーズン、菜種油、てんさい糖、有機カレンツ、有機レモン、食塩

木次のプレミアム アイスクリーム

天然バニラの豊かな香り

518 **凍** **G**不使用  
木次乳業 / 卵・乳

**VANAGA バニラ**

120ml **330円** (税込) **356円**

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上げです。[卵・乳GMO飼料不使用]

520 **凍** **G**不使用  
木次乳業 / 卵・乳

**VANAGA ブルーベリー**

120ml **330円** (税込) **356円**

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]

兵庫県淡路島 弁天堂

長野県産のりんごを丁寧に砂糖煮にした手作り感のあるアップルパイです

11月5日

521 **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米

**弁天堂のアップルパイ**

160g **910円** (税込) **983円**

オープンレンジやオーブントースターで軽く温めるといっそう美味しくお召上がりいただけます。約11cm×12cm

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです

11月5日

522 **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦

**弁天堂・昔ながらのロールケーキ**

1個(約9cm) **720円** (税込) **778円**

卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

むちっとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅

11月5日

523 **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎120日/米

**案山子餅**

40g×5個 **650円** (税込) **702円**

有機もち米でつぶし餡を包み、表面を焼き上げました。

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

11月5日

524 **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎150日/卵・乳・麦

**風の鶏(白餡)**

40g×4個 **480円** (税込) **518円**

職人が丁寧にふっくら焼き上げました

11月5日

525 **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎60日/卵・麦

**どら焼皮**

30g×5個 **450円** (税込) **486円**

**完全無農薬茶 吉村茶園**

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

**527** 吉村茶園 **吉村茶園 くき茶(棒茶)** 300g **980円(税込1058円)** ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

**526** 吉村茶園 **吉村茶園 正喜撰** 200g **980円(税込1058円)** ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**528** 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶** 250g **680円(税込734円)** ◎4ヶ月

静岡県静岡市 浜佐商店

美味しい日本茶を1杯ずつ手軽に楽しむことができます

**11月5日**

**530** 浜佐商店 ◎6ヶ月以上/米 **有機玄米茶ティーバッグ** 2g×50 **750円(税込810円)**

原材料/有機緑茶(鹿児島)

**529** 浜佐商店 ◎6ヶ月以上 **有機煎茶ティーバッグ** 2.2g×50 **950円(税込1026円)**

鹿児島霧島山麓で無農薬、無化学肥料で育てられた有機茶葉を用いて作られました。

**11月5日**

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

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

**11月5日**

**531** 浜佐商店 ◎6ヶ月以上 **有機ほうじ茶ティーバッグ** 1.5g×50 **750円(税込810円)**

鹿児島霧島山麓で無農薬、無化学肥料で育てられた有機茶葉を焙じてティーバッグにしました。

**533** ネオファーム ◎1年以上 **スリランカ紅茶ネーチャーズ** 2g×通常本体 20パック **368円(税込356円)** **330円(税込356円)**

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

**534** 桜井食品 ◎1年 **OGブラックココア(無糖)** 120g **505円(税込545円)**

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

**538** ムソー ◎2年半 **OGインスタント珈琲・詰替用** 85g **1045円(税込1129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

これだけの味のお茶は手に入りやすい

**11月5日**

原材料/台湾産茶(半発酵茶)

**535** プレスオールターナティブ ◎6ヶ月 **林農園烏龍茶** 70g **868円(税込937円)**

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

**11月5日**

無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

**536** プレスオールターナティブ ◎1年 **カフェ・エル・ドラド粉** 150g **680円(税込734円)**

**11月5日**

グアテマラのサンタ・フェリサ農園・ブルボン農園の豆、ブラジルのパウリーニョ農園の豆をバランスよくブレンドし、香り豊かに仕上げました

**537** プレスオールターナティブ ◎1年 **ブレンドコーヒー粉** 200g **860円(税込929円)**

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です

**11月5日**

原材料/米(国産)、米麹(国産米)

**539** 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米 **造り酒屋の濃厚甘酒** 500g **680円(税込734円)**

米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

**540** 廣八堂 ◎1年/米 **廣八堂しるこ(玉あられ付)** 45g×5袋 **600円(税込648円)** (玉あられ2.5g)

(しるこ)砂糖、さらし粉、麦芽糖、本葛粉、(玉あられ)もち米、砂糖

**11月5日**

アルプス ◎548日 **信州りんごジュース** 160g×16 **2980円(税込3218円)**

**11月5日**

アルプス ◎548日 **信州ももジュース** 160g×16 **2980円(税込3218円)**

**11月5日**

三里塚物産 ◎150日以上/米 **しそジュース(希釈用)2P** 210g×2 **848円(税込916円)**

千葉県成田市の農業を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

**11月5日**

光食品 ◎2年 **加塩野菜ジュース** 190g×30缶 **3220円(税込3478円)**

高橋ソース ◎1年 **有機トマトジュース(無塩)** 190ml×30缶 **3300円(税込3564円)**

**11月5日**

三里塚物産 ◎60日以上 **うめドリンク3P** 120g×3 **675円(税込729円)**

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

有機りんご、有機しそを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180105** 光食品 ◎2年 **加塩野菜ジュース** 190g×30缶 **3220円(税込3478円)**

**180117** 高橋ソース ◎1年 **有機トマトジュース(無塩)** 190ml×30缶 **3300円(税込3564円)**

**180129** 光食品 ◎1年 **ヒカリアップルサイダー+レモン** 250ml×30缶 **3900円(税込4212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。

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

**180130** 箱 **500ml×24本 3200円(税込3456円)**

北アルプス常念岳の麓、自然環境に恵まれた信州安曇野のナチュラルミネラルウォーターをFSC認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。

**544** ゴールドパック ◎5ヶ月以上 **箱AZUMINOミネラルウォーター** 1000ml×6 **990円(税込1069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。

**11月5日**

原材料/黄金千貫(鹿児島)、米麹(黒麹)

**180178** 小正醸造 /米 **小正謹醸いも焼酎25** 720ml **1300円(税込1430円)**

契約栽培の黄金千貫を、黒麹で仕込み、独自の単式蒸留機で蒸留しました。最小限のろ過にとどめ、素焼きの甕つぼで熟成させました。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒**

**180180** 赤(中辛) 720ml **1400円(税込1540円)**

**180191** 白(辛口) 720ml **1400円(税込1540円)**

**180208** ヤッホーブルーイング /麦 **3本よなよなエール** 350ml×3 **799円(税込879円)**

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチなどは一切使用していない)本物のビールです。アルコール4.5%

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

**545** メトロ ◎1年 **オーガニックカフェグラッセ(無糖)** 1000ml **540円(税込583円)**

**546** マルサンアイ ◎60日以上/豆 **豆ジャン(豆乳飲料)** 1000ml **315円(税込340円)**

**547** マルサンアイ ◎3ヶ月/豆 **有機豆乳 無調整** 1000ml **330円(税込356円)**

甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

**180154** 日本ビール ◎6ヶ月以上 **ノンアルコール龍馬レモン** 350ml×3缶 **399円(税込431円)**

**180166** 箱 **350ml×24缶 3100円(税込3348円)**

**180210** ヤッホーブルーイング /麦 **3本サンサンオーガニックビール** 350ml×3 **880円(税込968円)**

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

浴用、台所、お洗濯、あらゆる場面でお使いいただける万能なせっけん

**180221** シャボン玉本舗 **純植物性浴用石けん** 155g **230円(税込253円)**

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

原材料/牛脂脂肪酸ナトリウム、パーム核脂肪酸ナトリウム、水、グリセリン、塩化ナトリウム

**180282** ミヨシ石鹸 **ミヨシ白いせっけん** 108g×3個 **490円(税込528円)**

製度の高いハイグレードな食品用天然油脂を使用した、丁寧な本釜焚き製法の純石けん。香料、着色料、防腐剤無添加です。

**180233** 自然丸 **自然丸の粉石けん** 3kg **880円(税込968円)**

**180269** ミヨシ石鹸 **暮らしの重曹** 600g **420円(税込462円)**

**180336** ミヨシ石鹸 **ベビーせっけん固形** 80g **175円(税込193円)**

**180348** ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん詰替用** 220ml **260円(税込286円)**

**180294** エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸** 200g **630円(税込693円)**

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

**180245** 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(税込462円)**

**180257** 自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用** 400ml **170円(税込187円)**

**180350** 丸富製紙 **芯有トレペ・ピュアブラウン8R** ダブル×8ロール **465円(税込512円)**

**180361** 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)**

価格改定しました

**180270** 安全商品 **固形せっけんシャンプー** 750g **940円(税込1034円)**

**180312** ミヨシ石鹸 **泡のキッチンハンド詰替用** 220ml **240円(税込264円)**

**180385** 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **380円(税込418円)**

**180373** 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)**

**180300** ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用** 450ml **390円(税込429円)**

**180324** ハイム化粧品 **石けんはみがき** 140g **440円(税込484円)**

**180397** 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おりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**職人が丹精込めて作る ヤマキの味噌**

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。

**548** **蔵** **G**不不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1130** (税込1220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**不不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**551** **552**  
360ml **270** (税込292円)  
1ℓ **500** (税込540円)

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

**G**不不使用 **B**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**555**  
1ℓ **765** (税込826円)

**担当者おすすめ レシピ**

**キャベツときゅうりのやみつきサラダ**

材料(4人分)  
キャベツ …… 1/2弱(正味350g)  
きゅうり …… 1本

【調味料】  
すし酢 …… 大さじ3  
ごま …… 大さじ3  
チキンコンソメ …… 1袋  
砂糖 …… 小さじ1(お好みで)

作り方  
①調味料は全て合わせておきます。キャベツは1cm幅位、きゅうりは縦に割って斜め切りにします。  
②ボウル等に①を入れ、良く合わせて出来上がりです。  
※エチレン袋を使うと混ぜやすいです。

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

**550** **蔵** **G**不不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **1130** (税込1220円)

**553** **蔵** **G**不不使用  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300** (税込1404円)

**554** **8**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **620** (税込670円)

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

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

**558** **蔵**  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540** (税込583円)

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

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

鹿児島種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**560** **蔵** **G**不不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **430** (税込464円)

北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

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

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

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

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

**568** **蔵** **G**調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **750** (税込810円)

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾しほり製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味噌です。

**562** **蔵**  
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味噌**  
720ml **1170** (税込1287円)

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

米、米こうじを主原料の「もろみ」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。

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

**567** **蔵**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510** (税込551円)

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

**571** **蔵**  
ファームランドレーディング ◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1350** (税込1458円)

**スープから煮込み料理まで幅広く使えます**

●ロールキャベツ

**573** **蔵** **G**不不使用  
TAC21 ◎730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560** (税込605円)

動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サツと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上がっています。

**575** **蔵** **G**不不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **600** (税込648円)

**576** **蔵** **G**不不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **340** (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。

**580** **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** (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。

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

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

**572** **蔵**  
せいふてい ◎6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **350** (税込378円)

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。〔GMO飼料不分別〕

**574** **蔵** **G**不不使用  
富士興産 ◎8ヶ月以上  
**滋味献上かつおだし(有塩)**  
70g **540** (税込583円)

だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香りは豊後産とコクのある焼津産宗田産鰹節を使用。食塩使用。

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

**579** **蔵** **G**不不使用  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **390** (税込421円)

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

**581** **蔵** **G**不不使用  
創健社 ◎9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **350** (税込378円)

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

**584** **蔵** **G**不不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **480** (税込518円)

**585** **蔵** **G**不不使用  
リアス ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430** (税込464円)

北海道産真昆布を使用した贅沢な海産専門店ドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。〔卵GMO飼料不分別〕

**586** **蔵** **G**不不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **490** (税込529円)

**590** **蔵**  
コスモ食品 ◎4ヶ月以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュールー**  
110g(4皿分) **298** (税込322円)

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。〔GMO飼料不分別〕

**592** **蔵** **G**不不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230** (税込248円)

有機醤油・米味噌をベースに有機にんにく・しょうがの香りと有機米酢調味料や昆布の旨みを加えました。

**594** **蔵**  
日東醸造 ◎360日/麦・米  
**寄せ鍋つゆ**  
600g **530** (税込572円)

足助仕込三河しろたまり、角谷文治郎商店製本格三河みりん、豊浜産魚醤「しこの露」などを使いました。

原材料/有機マスタード種子(カナダ)、有機りんご酢(フランス)、食塩

**596** **蔵**  
創健社 ◎270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **500** (税込540円)

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**587** **蔵** **G**不不使用  
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** (税込410円)

**588** **蔵** **589** **中辛**  
150g(5皿分) **320** (税込346円)

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

**591** **蔵** **G**不不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230** (税込248円)

**593** **蔵** **G**不不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機もやし味噌炒めの素**  
100g **230** (税込248円)

**595** **蔵** **G**不不使用  
日東醸造 ◎360日/豆・麦・米  
**チゲ鍋つゆ**  
600g **620** (税込670円)

国産の唐辛子とトマトピューレを使用し旨みのある、どんな素材もおいしくまとめる鍋つゆです。〔鶏GMO飼料不分別〕

原材料/有機マスタード種子(カナダ)、有機りんご酢(フランス)、食塩

**596** **蔵**  
創健社 ◎270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **500** (税込540円)

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**597** 創健社 18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
 90g(固形量70g) **400円(税込)** (432円)  
 旬にとれたびん長まぐろだけをを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

**598** 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)  
 西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**599** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
 190g **290円(税込)** (313円)  
 (固形量140g)  
 西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**600** ヤマトフーズ 360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け**  
 65g(固形量40g) **500円(税込)** (540円)  
 広島県産の牡蠣を広島産を使用し塩レモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

**606** トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
 77.3g×4袋 **780円(税込)** (842円)  
 北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**607** トーエー食品 2ヶ月以上/麦・そば  
**どんぶり麺・山菜そば**  
 78g×4袋 **780円(税込)** (842円)  
 北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

**601** 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。

**602** 三育フーズ 2年/卵・豆・麦  
**リンケツ**  
 160g **657円(税込)** (710円)  
 (固形量115g12本入)  
 大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

**603** アリサン 6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
 125g(固形量81g) **178円(税込)** (192円)  
 契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

**604** 創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
 400g **180円(税込)** (194円)  
 (固形量240g)  
**605** 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)

**608** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米  
**みそラーメン**  
 101g **160円(税込)** (173円)  
 北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

**609** 桜井食品 3ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
 90g **175円(税込)** (189円)  
 北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

**610** 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)  
**611** 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** 桜井食品 6ヶ月以上/麦  
**ホットケーキミックス有糖**  
 400g **410円(税込)** (443円)  
 岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

**613** エコ・グリーン 1年/麦  
**すいとん粉**  
 1kg **580円(税込)** (626円)  
 もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

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

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

**616** ムソー 1年以上  
**無双本葛**  
 110g **788円(税込)** (851円)  
 南九州産本葛100%の吉野くすです。くず湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとりまけなどにお使いください。

**617** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
 130g **230円(税込)** (248円)  
 農薬・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。  
**625** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白丸もち**  
 500g **670円(税込)** (724円)  
 特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**626** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**うすきもち**  
 120g **220円(税込)** (238円)  
 (約12枚)  
 庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。

**618** 神室のめぐみ 240日以上/麦  
**にほんのうどん**  
 200g **198円(税込)** (214円)  
**619** 神室のめぐみ 240日以上/麦  
**5袋 940円(税込)** (1015円)  
 200g × 5袋 通常本体 **990円**

**620** 金子製麺 3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
 240g **240円(税込)** (259円)  
**622** 金子製麺 45日以上/麦・そば  
**季穂特選糸そば**  
 200g **280円(税込)** (302円)  
 そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2〜3分。

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

**624** プレスオールターナティブ 730日/米  
**玄米ビーフン**  
 40g×3 **420円(税込)** (454円)  
 栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

**627** 三育フーズ 6ヶ月以上/豆・麦  
**大豆たんぱく・細切り**  
 90g **314円(税込)** (339円)  
 大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しして、いろいろなお料理に。

**628** 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に干しあげました。煮物や酢の物などに。

**629** おきたま農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
 10本前後(10g) **220円(税込)** (238円)  
 山形県高島町の伊藤邦彦さんが農薬・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

**630** 神奈川産 不使用  
**津久井在来大豆**  
 200g **300円(税込)** (324円)  
 NO-RA〜農薬〜 / 豆  
 NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

**188700** せいふてい 90日以上/米  
**お茶漬け 海苔**  
 36g(6g×6食) **281円(税込)** (303円)  
 国産原料95%以上のお茶漬けの素です。軽く盛りつけたご飯に本品の中味をふりかけ、お湯やお茶を注いでください。

**624** プレスオールターナティブ 730日/米  
**玄米ビーフン**  
 40g×3 **420円(税込)** (454円)  
 栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

**627** 三育フーズ 6ヶ月以上/豆・麦  
**大豆たんぱく・細切り**  
 90g **314円(税込)** (339円)  
 大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しして、いろいろなお料理に。

**628** 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に干しあげました。煮物や酢の物などに。

**629** おきたま農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
 10本前後(10g) **220円(税込)** (238円)  
 山形県高島町の伊藤邦彦さんが農薬・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

**630** 神奈川産 不使用  
**津久井在来大豆**  
 200g **300円(税込)** (324円)  
 NO-RA〜農薬〜 / 豆  
 NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

**188712** せいふてい 90日以上/米  
**お茶漬け 鮭**  
 36.6g **281円(税込)** (303円)  
 (6.1g×6食)

**631** 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。

**632** 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え  
**素干しえび**  
 25g **230円(税込)** (248円)  
 生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**633** 明星産業(瀬川食品) 240日/米  
**ねば〜る昆布**  
 35g **340円(税込)** (367円)  
**634** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
 80g **368円(税込)** (397円)

**638** 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。

**640** 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
 30g **315円(税込)** (340円)  
 長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**188724** せいふてい 90日以上/米  
**お茶漬け 梅**  
 39g **338円(税込)** (365円)  
 (6.5g×6食)

**631** 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。

**632** 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え  
**素干しえび**  
 25g **230円(税込)** (248円)  
 生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**633** 明星産業(瀬川食品) 240日/米  
**ねば〜る昆布**  
 35g **340円(税込)** (367円)  
**634** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
 80g **368円(税込)** (397円)

**638** 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。

**640** 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
 30g **315円(税込)** (340円)  
 長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**188682** 産直グループこだわり村 3ヶ月以上  
**こだわり村の国産金ごま(洗いごま)**  
 35g **620円(税込)** (626円)  
 栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用。

**631** 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。

**636** 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。

**635** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**房州産ひじき**  
 18g **298円(税込)** (322円)  
**637** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上  
**黒磯のり**  
 10g **268円(税込)** (289円)

**639** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼きずり**  
 全型10枚入 **370円(税込)** (400円)  
 横須賀産の海苔で多少キズ等がありますが、常備品としてどうぞ。

**641** 創健社 1年  
**しそもみじ**  
 30g **220円(税込)** (238円)  
 国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

**188694** 産直グループこだわり村 6ヶ月以上  
**こだわり村の国産金ごま(いりごま)**  
 35g **640円(税込)** (691円)  
 栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用し、鉄釜直火煎炒で香ばしく煎りあげました。

**奈良県 吉野コスモス会**

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

**642** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**米粉で作ったにっこりたこ焼き**  
6個(186g) **360円**(税込389円)  
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。[卵GMO飼料不使用]

炙ったさばの香ばしさ



原材料/米(秋田県)、サバ(宮城県)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)

**643** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**にっこり炙りさば寿司**  
4切 **498円**(税込)  
宮城県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で寿司にしました。自然解凍してください。

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

三陸産サバ、ライスロッチ大濁の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。

**644** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サバ)**  
3個 **498円**(税込538円)

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

**645** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サーモン)**  
3個 **528円**(税込570円)

**愛媛県 宇和島練り物工房みよし**



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

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

11月5日  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

**188748** **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ©180日以上/米  
**みよしのじゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

やわらかい食感 汁物に入れるとよい出汁がでます



原材料/魚肉(宇和海)、豆腐、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

**188736** **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ©180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **398円**(税込430円)  
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています

11月5日  
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

**188750** **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ©180日以上/米  
**ニラ生姜じゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

**646** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこのり巻き**  
4個 **300円**(税込324円)  
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。[GMO飼料不使用]

**647** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©90日以上/卵・豆・麦・米  
**牛しゅくれきんぴら巻き**  
4切(150g) **390円**(税込421円)  
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]

**648** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/豆・麦・米  
**にっこりいなり**  
3個 **320円**(税込346円)  
厳選した調味料と甘辛く煮た揚げを使用し、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

野菜とじゃこ天がマッチしています

11月5日  
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

**188761** **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ©180日以上/米  
**野菜じゃこ天**  
50g×2枚 **398円**(税込430円)

とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!

11月5日  
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

**188773** **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ©180日以上/米  
**鬼じゃこ天**  
80g×2枚 **600円**(税込648円)

**スパイスとカレーの 井上スパイス工業**

手軽に本格的なシュトーレン作りに



11月5日  
原材料/シナモン(ベトナム)、ナツメグ(インドネシア)、カルダモン(インド、グアテマラ)、オールスパイス(ジャマイカ、メキシコ)

**188785** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**シュトーレンスパイス**  
20g **300円**(税込324円)  
シナモンやナツメグ、カルダモン、オールスパイスをミックスしました。シュトーレンやクッキー、パウンドケーキなどに。

本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます

11月5日  
タンドリーチキン用にスパイスをブレンドしました。本品をヨーグルトと混ぜて鶏肉を漬けて焼いてください。

**188797** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**王様のタンドリーチキンスパイス**  
15g **200円**(税込216円)

1パックでティーカップ約2杯分、お湯と牛乳で簡単にチャイができるスパイス

11月5日  
シナモンをはじめ、6種類のスパイスをブレンドしました。

**188803** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**王様のチャイスパイス**  
16g(2杯分) **200円**(税込216円)

11月5日  
**188840** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**特選カレーパウダー**  
20g **250円**(税込270円)  
13種類のスパイスをブレンドしました。カレーや肉料理の下味などに。

11月5日  
**188852** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**特選ガラムマサラ**  
15g **200円**(税込216円)  
シナモンやナツメグなど香りのスパイスをブレンドしました。カレーの仕上げやフレンチトーストなどに。

11月5日  
**188864** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**マジカラ**  
10g **200円**(税込216円)  
オリジナルガラムマサラをベースにハバネロを加えました。できあがったカレーなどに振りかけてください。

いつものワインを美味しく、おしゃれにアレンジできるスパイスパック

11月5日  
ホットワイン用にスパイスをミックスしました。

**188876** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**ホットワインスパイス**  
13g(2杯分) **200円**(税込216円)

11月5日  
サングリア用にスパイスをミックスしました。

**188888** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**サングリアスパイス**  
22g(2~3杯分) **200円**(税込216円)

豆料理やホットドッグのスパイスに



11月5日  
原材料/食塩、パプリカ、ガーリック、粗糖、クミン、コリアンダー、唐辛子、黒胡椒、オレガノ、ナツメグ、クローブ、ローレル

**188815** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**チリビーンズスパイス**  
14g(4人前) **200円**(税込216円)  
煮豆に使うと、ほどよい辛味とオリジナルブレンドのハーブスパイスで一味違う仕上がります。

オニオン&ハーブが野菜によく合います

11月5日  
切ったトマトに本品とお好みの酢・油を加えて混ぜるだけで、マリネサラダができあがります。

**188827** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**トマトサラダスパイス**  
18g **200円**(税込216円)

アジアン風味のサラダが手軽に

11月5日  
戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材を加え、本品とレモン汁で味付けするだけ。

**188839** **凍**  
井上スパイス工業 ©180日以上  
**アジアン春雨サラダ**  
7g(4人分) **200円**(税込216円)

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**ヴィノヴァリー**  
フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者。葡萄生産者は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元来、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

熟した洋梨や白い花のような香り  
11月5日  
フランス南西地方のぶどう品種ロワン・ド・ルイユ使用。辛口。酸化防止剤不使用。アルコール分:12.5%

原材料/ぶどう(フランス)  
**188890** **凍**  
ヴィノヴァリー  
**サンキュロット白**  
750ml **1600円**(税込1760円)

カシスやブルーベリーの香り  
11月5日  
フランス南西地方のぶどう品種マルベック使用。ミディアムボディ。酸化防止剤不使用。アルコール分:13.5%

原材料/ぶどう(フランス)  
**188906** **凍**  
ヴィノヴァリー  
**サンキュロット赤**  
750ml **1600円**(税込1760円)

※ワインボトルのラベル表示について…酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。