

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/21	22	23	24	25
商品配達	11/28	29	30 <sup>12/</sup>	1	2
特別企画商品配達	12/5	6	7	8	9

## 成清さんの海苔で作ろう

### パタンパタンとたたんで作る

# 折りたたみおにぎり

今回はSNSで大人気の「折りたたみおにぎり」を作ってみました。商品部の企画プロモーション会議で「折りたたみおにぎり」の企画が決定後、早速、成清さんに相談したところ、40周年を記念したお買得な「焼のり全型20枚入」を製品化していただきました。作り方は簡単！具材は何でもOKです。ハムやソーセージの他、ハンバーグやとんかつ、かにかまやさつま揚げ、定番の鮭や昆布等、お好みの具材でオリジナルの折りたたみおにぎりを作ってみてください。



**645** 成清海苔店 ◎90日以上 **新商品**  
**焼のり全型20枚入**  
 通常本体 800円 **780円** (税込 842円) **お試し 特価**



この度は、設立(創立?)40周年、誠にありがとうございます。  
 私が初めてやまゆり生協さん(当時は県民生協やまゆりさん)の門をたたいたのは、今から二十年ほど前になります。以来、私どもの海苔に対する取り組みに理解をいただき、今もこうして組合員の皆さんに「有明海産秋芽一番摘み」の海苔製品をお届けできますこと、心より感謝申し上げます。  
 さて、ご存知の通り昨今の日本近海における水産業を取り巻く環境は、いわゆる「激変」といっても過言ではなく、「〇〇が不漁」という声をよく耳にします。はたまた、思わぬ場所で「〇〇が豊漁。なぜ?」という話もあります。当たり前が当たり前でない時代、「旬」がなかなか手に届かない時代になりつつあります。海苔養殖も例外ではありません。ここ数年気温や水温、天候に左右されることも多く、以前と比べ格段に生育段階での目配り気配りが必要となっています。養殖とは言い、自然環境に大きくその出来が左右されることの多い産業である中で、私どもがお届けする有明海産の海苔漁師さんたちは、柔軟に激変する環境に対応しながら、これまでの経験からくる技でなんとか凌ぎつつ、皆さんに「美味しい!」と言っていただけるよう努力を惜しみません。  
 これからも、自然と人が生み出す有明海の宝物をどうぞよろしくお願い申し上げます。  
 最後に、やまゆり生協さんの益々のご発展を祈念申し上げます。  
 成清海苔店 代表者 成清 忠



よつ葉スライスチェダー+プレスハムスライス+ゆで卵+レタス



薄焼き卵+焼肉+人参のナムル+小松菜のナムル



大葉+ツナマヨ+目玉焼き+ごま

**【作り方】**

- ①のりの真ん中下半分まで切り込みを入れます。ラップを敷き、海苔をのせそれぞれの具材を写真の通りに並べます。
- ②具材がこぼれないように、下から上に折りたたみます。
- ③具材がこぼれないように、左から右へ折りたたみます。
- ④最後は下から上にたたみ、下に敷いておいたラップでしっかりと包みます。

⑤10~15分休ませてから包丁で半分切って出来上がり♪

**ポイント**  
 ★ご飯は折りやすいように1cmほどあけます。  
 ★ポロポロする具材は、薄焼き卵などを敷くか左上又は右上のご飯に置くと良いです。

百貨店の催事でも大人気の **7** ページ  
**ハム工房ジローさんの腸詰とハム**

1925年創業。\*ドイツ製法手づくりハム\*の伝統の味をつくり続けているハム工房ジローさんの、確かなクオリティの商品を各種ご案内しています。

食べ応え抜群の **毎年大好評!**  
**ビッグアーモンドチョコレート**

カリッと香ばしいアーモンドと、よつ葉牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり加え、砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用したまるやかですっきりとした甘さのチョコレートです。

**12** ページ

お正月・クリスマスの特別チラシと一緒に配布しています!

**Otento 特別号**  
**2023 お正月特集**  
**2022 クリスマス特集**

2022年もいよいよ残り約1ヶ月。今年もOtento素材で明るく美味しい年末、年越しをどうぞ。ご注文書は2週間お受けしますので、カタログのカレンダーをご確認ください。



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

### 長野県のさんさんファーム

2014年からネオニコチノイド系農薬を使用していません。近年の温暖化の影響による病気や虫の害が深刻です。多少の虫食いや変形は避けられない状態のため、ご容赦お願い申し上げます。



#### 今季初

※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  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(ふじ)**  
900g以上(3~4玉) **765円**(税込) **826円**  
長野県松川町の宮下彰さん。

**114** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**洋梨(ル・レクチェ)**  
1個(約360g) **400円**(税込) **432円**  
長野県松川町の宮下彰さん他。

### 酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



**115** 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箱 **950円**(税込) **1026円**  
**180397** 5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**40周年** **私のお気に入り!**  
とにかくおいしい!!  
毎年秋から春迄の数ヶ月間は2週間に一箱位のペースで頂いていたと思います。無農薬で見た目には立派とは言えないかもしれませんが味は日本一!と思って感激しながら楽しみに頂いていました。(しかし昨秋から今春は味が少し変わってしまいました。大変ご苦労があらわりのことですが、出来れば是非元のようにもどしてほしいです...)  
(藤沢市:鳥居雅子)

**116** 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。

### お徳用の箱買いで毎日欠かさず食べてみたい♪



**180403** 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(ふじ)箱**  
約5kg **2950円**(税込) **3186円**  
山形県高島町の本田孝博さん他。化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

#### 保存方法

- ・暖かい所に置かないでください。
- ・冷蔵庫の野菜室で保存する場合は、エチレンガスが発生するので、ポリ袋に入れてください。

- ・寒い所で保存する場合は、蒸発を防ぐために、一度すべて取り出し新聞紙に包んで保存してください。
- ・りんごの水分を逃さないように保存することで雪室りんごの美味しさに近づけるかもしれません。

**網と箱の回収にご協力お願いします**  
秋澤さんの柑橘といえはリサイクル!と意識していただけますと、大変助かります。環境に対する配慮にもなりますし、コスト削減・品質向上にもつながります。**網はひもを抜かないようお願いいたします。**再度ひもを入れることができず再利用できなくなります。



**118** 無農薬 無化学肥料  
神鳥農園(大分県)  
**ゆず**  
3個 **298円**(税込) **322円**  
大分県杵築市の神鳥一さん。※擦り傷が入っていることがあります。

### 諏訪部さんの鮮やかな絶品キウイ



**119** 無農薬 無化学肥料  
富士どう園(愛川町)  
**増量キウイフルーツ(レッド)**  
480g+50g **460円**(税込) **497円**

**担当者より**  
秋澤さんによりますと、気温が高いと甘みと酸味のバランスが崩れて味がぼけてしまうそう。味は気候次第でどうにもならない状況ということがわかりました。今年は去年ほど暑くはなかったため味が戻っていることを期待したいところです!

**117** 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

**自然追熟をお願いします**  
エチレンガスでの追熟処理をしていません。りんごやバナナ(できればりんご)と一緒に袋に入れて追熟してください。1年間かけて育てたキウイに、組合員様にも最後のひと手間をかけていただき、育てることに参加していただけたら、その思いからです。

**120** 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。



**121** 低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**A品吉野柿(富有)**  
900g前後 **790円**(税込) **853円**  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。



**122** 有機 JAS  
ペルー、エクアドル、メキシコ  
**バナナ**  
450g以上 **368円**(税込) **397円**  
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。



**123** 有機 JAS  
アメリカ有機認証  
カラボ社/ベストプロデュース社  
**アボカド**  
1個 **345円**(税込) **373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。



**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。



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



**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。



**180427** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**菜花**  
150g **180円**(税込) **194円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

### のりを入れて磯辺和えに

材料(2人分)  
ほうれん草(ゆで)..... 1/2束  
焼のり..... 1/2枚  
すりごま..... 60g  
しょうゆ(あれば濃い口)..... 小さじ1弱

### のりを入れて磯辺和え



●ほうれん草の  
ごま磯辺和え  
神奈川県平塚市の内田達也さん



**180440** 有機 JAS  
タテノファーム(山梨県)  
**ちぢみほうれん草**  
200g **238円**(税込) **257円**  
山梨県北杜市の立野健さん。



**128** 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。

### すき焼きに



**129** 無農薬 無化学肥料  
瀬山農園(埼玉県)  
**春菊**  
150g **235円**(税込) **254円**  
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。鍋はもちろん生食でサラダも美味。



**180476** 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)  
**ラディッシュ**  
4~5玉 **225円**(税込) **243円**  
千葉県成田市の高柳功さん他。



**130** 低農薬 無化学肥料  
沃土会(埼玉県)  
**ブロッコリー**  
1個 **325円**(税込) **351円**  
埼玉県深谷市の矢内克志さん。

### 折りたたみおにぎりやサンドイッチはもちろんしゃぶしゃぶなど加熱調理をするとたっぷりたべられます!

レタス...甘みのある芯も捨てずにスライスして、湯がけばサラダに使用できます。  
美味タス...外葉はふんわり、根本はシャキッとレタスのよう。  
グリーンリーフレタス...柔らかく、他の材料とも合わせやすいので巻物にも向いています。  
フリルレタス...レタスのようにシャキシャキとした歯ごたえが特徴。



**131** 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克志さん他。

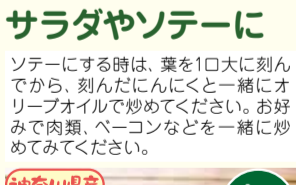
### 和風サラダに♪



●玉ねぎとルッコラの和風サラダ



**134** 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。



**135** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ケール(カリノケール)**  
80g **235円**(税込) **254円**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。苦味やえぐみの少ないケールです。



**180415** 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。



**132** 有機 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。農薬不使用。



**133** 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。



**137** 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。



**138** 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**



**手巻き寿司に**  
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。



**139** 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**緑豆もやし**  
200g **78円**(税込) **84円**  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



**136** 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。

### ラーメンの具に

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。



※焼きのりがあつたら添えて  
みてもいいかもしれません

**140** 蔵 **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



本庄に今週末まで  
なります

**141** **無農薬** **無化学肥料**  
由木農場(東京都)  
**銀杏**  
100g **200**円(税込) **216**円  
東京都日野市の由木勉さん。



**142** **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。



**143** **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。



**144** **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  
**180439 徳用2kg**  
2kg **998**円(税込) **1078**円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**145** **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。



**146** **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、茶色が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。



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



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

安納黄金と種子島紫をお届けできずに申し訳ありませんでした。改善を試みるも、産地の状況が去年に引き続き、結局良くありませんでした。安納芋は出荷が遅れたものの、お届けできております。



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



**150** **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。



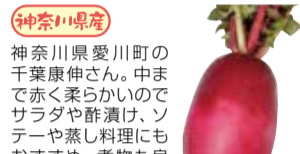
**151** **無農薬** **無化学肥料**  
波部農場(北海道)  
**じゃがいも(メイクイン)**  
800g **270**円(税込) **292**円  
北海道土幌町の渡部信一さん。



**152** **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貢さん。



**153** **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  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**154** **無農薬** **無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**紅くるり大根**  
1本 **250**円(税込) **270**円  
神奈川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。



**180452** **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。

### ごぼうサラダに

宮崎県小林市の  
税所篤朗さん。



**155** **無農薬** **低化学肥料**  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**ごぼう**  
300g **288**円(税込) **311**円



**156** **有機**  
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穂さん他。農薬不使用。



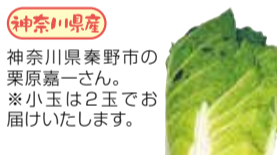
**180464** **有機**  
タテノファーム(山梨県)  
**赤かぶ**  
2~5玉 **230**円(税込) **248**円  
山梨県北杜市の立野健さん。5玉は小さめ、2玉は大きめとなります。



**157** **無農薬** **低化学肥料**  
三栄アグリ(北海道)  
**かぼちゃ(九重栗)**  
1個(800g前後) **630**円(税込) **680**円  
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定です。



**158** **無農薬** **低化学肥料**  
三栄アグリ(北海道)  
**カットかぼちゃ**  
600g前後 **628**円(税込) **678**円  
北海道士別市の穴戸久男さん他。11月途中から白い九重栗をお届け予定です。



**159** **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) **416**円  
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** **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。

### キャベツは作り置きに便利な食材

神奈川県平塚市の内田達也さん。大きい玉は半分にカットして600g以上でお届けします。



**161** **無農薬** **無化学肥料**  
いかす(平塚市)  
**キャベツ**  
1玉 **365**円(税込) **394**円



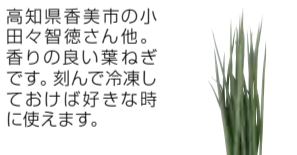
**162** **無農薬** **無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**大原さんの長ねぎ**  
500g **265**円(税込) **286**円  
神奈川県中井町の大原好文さん。



**163** **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。



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



**165** **有機**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機青ねぎ(葉ねぎ)**  
100g **168**円(税込) **181**円  
高知県香美市の小田々智徳さん他。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。



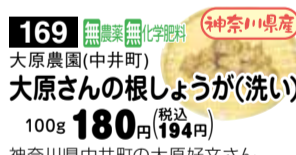
**166** **低農薬** **低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **138**円(税込) **149**円  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



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



**168** **無農薬** **低化学肥料**  
みやむ~の~にん~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。



**169** **無農薬** **無化学肥料** **神奈川産**  
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。

**170** **有機**  
四万十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275**円(税込) **297**円  
高知県四万十郡の大森行彦さん。

### 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) **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!



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、ピーツ、キャベツ、空豆、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

**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) **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。

### 今週の 茸



**178** **無農薬** **無化学肥料**  
割野きのご組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175**円(税込) **189**円  
新潟県津南町の小林一男さん。



**173** **無農薬** **無化学肥料**  
浪田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228**円(税込) **246**円  
北海道厚保郡波子町の浪田潤介さん。



**179** **無農薬** **無化学肥料**  
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。



**174** **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。

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



**180** **蔵** **無農薬**  
山口椎茸園(愛知県)  
**原木生しいたけ**  
100g **268**円(税込) **289**円  
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



**175** **蔵** **無農薬**  
北村きのこ園(鳥取県)  
**不揃いエリンギ**  
150g **220**円(税込) **238**円  
鳥取県八頭町の北村大司さん。

**177** **蔵** **無農薬**  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きらげ**  
50g **178**円(税込) **192**円  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



**181** **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  
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。

### ごまの風味とコクのあるタレがかつおと相性抜群です



原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

**182** 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎10日以上/豆・麦・米  
かつお漬け丼用(胡麻醤油)  
80g×2 **530円**(税込)  
572円

鮮度の良いかつおスライスを特製胡麻タレに漬けました。解凍後、丼に。

### もっちりとした身質



原材料/かつお切り落とし(太平洋)

**183** 📅凍  
マストミ ◎7日以上  
かつお切り落とし  
50g×2 **420円**(税込)  
454円

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。

### キハダまぐろの旨みを味わってください。酸化防止剤不使用



特製タレ付  
📅凍 📅不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
キハダまぐろのたたき丼セット  
**184**

40g×2 **450円**(税込)  
486円  
📅凍 📅不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
キハダまぐろのたたき丼セット  
**185** 徳用  
40g×4 通常本体  
タレ付 **900円** **860円**(税込)  
929円

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**186** 📅凍  
大六まぐろ ◎7日以上  
メバチマグロ中トロ(B級混)  
300g前後 **1000円**(税込)  
1080円  
太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



**187** 📅凍  
大六まぐろ ◎7日以上  
焼津メバチマグロ赤身欄  
150g **780円**(税込)  
842円  
太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。筋が多少入ることがあります。



**188** 📅凍  
大六まぐろ ◎7日以上  
焼津パチまぐろ(山かけ用)  
2~4本(200g) **680円**(税込)  
734円  
焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。



**191** 📅凍  
五島水産 ◎60日以上  
あじのタタキ  
80g **389円**(税込)  
420円  
長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

### レモンの風味で爽やかに

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。

**192** 📅凍 📅不使用  
ヤイチ ◎45日以上/米  
いわしまりねレモン風味  
130g **398円**(税込)  
430円



原材料/イワシ(青森県八戸)、玉葱(国産)、レモン(広島県)、人参(国産)、ピーマン(国産)、醸造酢、砂糖、食塩、エクストラバージンオリーブオイル、酵母エキス、昆布(青森県八戸)



**193** 📅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。



**194** 📅凍  
共和水産 ◎90日以上  
やわらかイカのおどり  
80g **420円**(税込)  
454円  
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。



**195** 📅凍  
松木商店 ◎45日以上  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)  
100g **550円**(税込)  
594円  
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



**196** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら  
40g **680円**(税込)  
734円  
北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



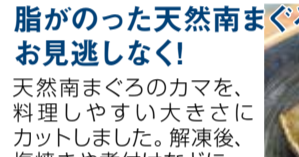
**197** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
厚岸のさんま  
5尾 **700円**(税込)  
756円  
北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**198** 📅凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)  
4本 **378円**(税込)  
408円  
八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**199** 📅凍  
五戸水産 ◎90日以上  
十和田湖産わかさぎ  
200g **568円**(税込)  
613円  
青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。



**200** 📅凍  
マストミ ◎15日以上  
天然南まぐろのカマ焼物用  
400g **720円**(税込)  
778円  
天然南まぐろのカマを、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。



原材料/ミナミマグロ(インド洋)

### 洋食レシピなどにおすすめの皮なし切身

国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。

原材料/白鮭(国産)  
**201** 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
皮なしサーモン切身  
4切(200g) **460円**(税込)  
497円



**202** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切  
5切(400g) **900円**(税込)  
972円  
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



**203** 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身  
3切(165g) **540円**(税込)  
583円  
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



**204** 📅凍  
桃屋食品 ◎90日  
オホーツクサーモンステーキカット  
2枚(220g) **500円**(税込)  
540円  
北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



**205** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
真だら切身  
3切(240g) **570円**(税込)  
616円  
北海道稚内で水揚げされた真だらを鮮魚から切身にしました。解凍後、ムニエルや煮物などに。



**206** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
特大塩サバ  
1枚(240~300g) **398円**(税込)  
430円  
熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



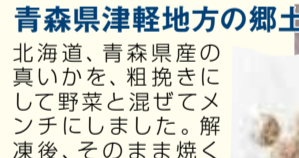
**207** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
もったいないナメタカレイ  
250g **398円**(税込)  
430円  
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**208** 📅凍  
大新 ◎90日  
とれとれいわしタタキ身  
150g×2 **410円**(税込)  
443円  
日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



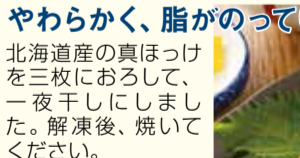
**209** 📅凍 📅不使用  
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦  
まぐろつみれ  
10個(200g) **420円**(税込)  
454円  
旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。(GMO飼料不使用)



**210** 📅凍 📅調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
手作りのいかメンチ  
5個(125g) 通常本体 **398円** **380円**(税込)  
410円



原材料/真いか(北海道、青森県)、小麦粉、片栗粉、玉ねぎ、キャベツ、人参、全卵、砂糖[甘糖糖、てんさい糖]生姜、にんにく、食塩



**211** 📅凍  
東北トクスイ ◎180日以上  
パクッと真ほっけ一夜干し  
220g 通常本体 **398円** **388円**(税込)  
419円



北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**212** 📅凍  
島源商店 ◎45日以上  
真あじ天日干し  
2枚(150g) **540円**(税込)  
583円  
マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



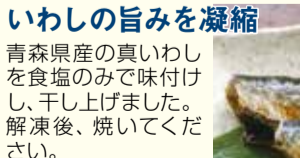
**213** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サンマ開き  
2枚 **440円**(税込)  
475円  
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



**214** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物  
2切(約140g) **480円**(税込)  
518円  
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**215** 📅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  
熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。夏場は塩分が強くなります。(放)不検出<0.5<0.4(イワシ)



**216** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
いわしの丸干し  
4本 通常本体 (約160g) **398円**(税込)  
415円



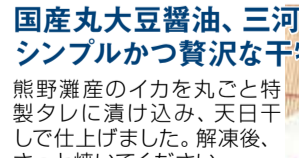
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



**217** 📅凍  
五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラー一夜干し  
200g(20~23尾) **398円**(税込)  
430円  
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



**218** 📅凍 📅不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバみりん干し  
2枚 **368円**(税込)  
397円  
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



**219** 📅凍 📅不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米  
イカみりん干し  
200g **500円**(税込)  
540円



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

原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

220 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込) (950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

ほんのり甘い味噌の風味と真だらの旨み



原材料/マダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

221 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込) (680円) アメリカ産真だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、ゆず果汁、酒粕

222 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(税込) (486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

生姜の香りとすっきりとした辛さ



原材料/銀ヒラス(ニュージーランド)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

223 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬 2切(160g) 450円(税込) (486円) ニュージーランド産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

224 凍 G不使用 東北トクスイ ◎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。

粒がしっかりした味わい深い お徳用明太子

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



225 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 980円(税込) (1058円) 原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚肝油、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



226 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無着色たらこ(切子込) 60g 385円(税込) (416円) 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。



227 凍 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え 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 パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え 天然むきえび(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 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか 180g 390円(税込) (421円) 八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



230 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつぼ抜き 3~6尾(230g) 398円(税込) (430円) 三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



231 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込) (907円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



232 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 180g 398円(税込) (430円) 原材料/あさり(愛知県、北海道) 愛知県、北海道産のあさりを砂だし後、冷凍しました。



233 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖産砂出ししじみ貝 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 藤本水産 ◎30日以上 淡路島由良の天然塩蔵わかめ 150g 398円(税込) (430円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩づけにしました。塩茹でしてから汁物や酢の物などに。

ひじきと大豆はおいしさも栄養も相性抜群

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。



235 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 298円(税込) (322円) 原材料/ひじき(三重県)



236 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円(税込) (540円) 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。



237 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 315円(税込) (340円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



238 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 648円(税込) (700円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



239 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切(約120g) 520円(税込) (562円) ロシア産鰯ホッケ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。



240 凍 G調味料 おおさき町加工組合 ◎180日以上/豆・米 鹿児島産うなぎ刻み 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 ヤイチ ◎60日以上/豆・米 いわし生姜煮 2本(100g) 320円(税込) (346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



242 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 398円(税込) (430円) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を煮にしました。解凍後、そのままか、湯煎してください。



243 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 298円(税込) (322円) 国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



244 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚(200g) 470円(税込) (508円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



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

本格ブイオンが美味しさの決め手



原材料/平目ブイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尿昆布、かつおだし、サフラン

246 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込) (1458円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイオンを合わせました。解凍後、好みの野菜を加えてフライパンで。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



原材料/ズワイガニ(網走産)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩

247 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ(油調済み) 5個(130g) 650円(税込) (702円) 網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 「もったいない!」から生まれたお得なセット



原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩

248 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 手造りしめ鯖 1枚(約130g) 580円(税込) (626円) 九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。

「もったいない!」から生まれたお得なセット



249 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込) (540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵GMO飼料不分別]

「もったいない!」から生まれたお得なセット



251 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 500円(税込) (540円) 広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

担当者おすすめ

レシピ

1回おやつに  
そば粉を使った  
挽き肉磯部揚げ焼き



**材料**  
丹沢豚挽き肉(餃子用) .....100g~  
[A]  
酒、塩、胡椒 ..... 各適量  
[B](合わせておく)  
そば粉 .....大4  
水 .....大3  
味付きふりかけ海苔 ... 適量

**作り方**  
①挽き肉にAを入れ、スプーンや手でかき混ぜる。  
②団子状に丸めてから平たくべちゃんこに伸ばす。  
③フライパンの面全体に薄く油をひき、②をBにくぐらせて焼く。  
④弱火から中火で、少し焦げ目が付く程度に両面を焼いたら完成。

風味豊かなそば粉と海苔が絶妙な組み合わせ。衣を厚めにつけると、よりいっそう風味が感じられます。ごま油やマヨネーズとも相性抜群。おやつに是非お試しください。

千野さんの豚肉(山梨県)



**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734円)

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



**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。



**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  
丹沢豚ローススライス  
200g **550円**(税込594円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。



**264 蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ロースブロック  
400g **1090円**(税込1177円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



キャベツたっぷり豚汁



**265 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。



**256 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。



**257 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508円) **470円**(税込508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。



**258 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675円) **625円**(税込675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。



**259 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚スペアリブ  
300g **685円**(税込740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お召し上がりください。



**266 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。



**267 蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚挽き肉(餃子用)  
200g **335円**(税込340円) **315円**(税込340円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



**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680円) **630円**(税込680円)

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



**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) **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  
千野さんの豚小間切れ&挽き肉  
150g×2 **680円**(税込734円) **680円**(税込734円)

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

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。



**274 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)  
500g **960円**(税込991円) **918円**(税込991円)

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



**275 凍**  
秋川牧園 ◎270日  
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)  
350g **685円**(税込740円)

もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

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) **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。



のりと相性抜群親子丼



**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) **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。



**276 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先  
400g **498円**(税込538円)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



おにぎりの具にも塩唐揚げ



**277 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。甘露煮、レバニラ炒めなどに。



**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) **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) **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) **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。



**278 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏せせり  
200g **370円**(税込400円) **370円**(税込400円)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。



**279 凍**  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏とり皮  
200g **275円**(税込297円) **275円**(税込297円)

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。



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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛(茨城県・栃木県)



**281 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ  
1枚(170g) **2050円**(税込2214円)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



牛スライスでスタミナ丼



**282 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス  
180g **1200円**(税込1296円)

モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

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。



牛肉キンパ



**287 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用  
200g **935円**(税込1010円)

煮込み料理に最適な角切りです。



**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633円) **568円**(税込613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970円) **898円**(税込970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。

ほのかな燻製の香りと  
旨みがとても上品です



原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖

**291** **冷蔵**  
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**  
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** **冷蔵**  
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**  
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** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ボンレスハムブロック**  
80g **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〕



**296** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**徳用皮なしベービーウインナー**  
240g **630円**(税込) **680円**  
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



**297** **冷蔵**  
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**  
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〕

トントロ特有の食感をお楽しみください



**294** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎60日/豆・麦・米  
**丹沢トントロ焼豚**  
120g **525円**(税込) **567円**  
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた  
伝統の逸品



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料  
**295** **冷蔵**  
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**  
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〕



**298** **冷蔵**  
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**  
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** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**粗挽きウインナー**  
160g **430円**(税込) **464円**  
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**300** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 ◎7日  
**ミニフランク**  
160g(4本) **420円**(税込) **454円**  
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



**301** **冷蔵**  
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**  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**302** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎60日以上/豆・麦・米  
**丹沢豚レバー焼肉用(味付)**  
200g **378円**(税込) **408円**  
新鮮なレバーを生妻、キッコーゴ醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕



**304** **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**  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**305** **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**  
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〕



**306** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
125g **368円**(税込) **397円**  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕



**307** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎60日以上/麦  
**まめぶ**  
160g **630円**(税込) **680円**  
小麦粉で作った丸い団子の中にくるみと黒砂糖を入れました。冷凍のまま、煮込んでください。



**308** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦  
**短角牛と佐助豚のハンバーグ**  
1個(160g) **580円**(税込) **626円**  
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不分別、豚肉GMO飼料不分別〕

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



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

**311** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**お徳用チキンナゲット**  
400g **790円**(税込) **853円**  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

鍋の締めは  
雑炊やらーめん



原材料/鶏肉、つくね[鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩]、スープ[チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鹽だ、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油]

**312** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**こだわりの鶏鍋セット(塩)**  
550g **1110円**(税込) **1156円**  
秋川若鶏のモモムネ肉と特製つみれ、塩味スープのセットです。お好みの具材どうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**313** **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(180g) **675円**(税込) **729円**  
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



原材料/短角牛、つくね[鶏肉、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩]、スープ[チキンスープ、昆布だし、発酵調味料、鹽だ、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油]

**314** **凍**  
秋川牧園 ◎1年  
**とりがらスープ**  
50g×5 **420円**(税込) **454円**  
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり

鶏挽肉をたっぷり使い、  
スパイスな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。



原材料/鶏挽肉、小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、黒胡椒、カレー粉、チキンソース、植物油

**310** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎90日以上  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **598円**(税込) **646円**

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った  
本格中華!



原材料/豚肉、赤味噌、砂糖、菜種油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜

**315** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **378円**(税込) **408円**  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕

お弁当やもう少しおが  
ずが欲しい時の一品に



原材料/天然エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ]、菜種油

**316** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎45日以上/卵・麦・米・え  
**ひとくちエビフライ**  
100g **500円**(税込) **540円**  
小さめの天然えびに衣を付けて、菜種油で揚げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**317** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏のとり南蛮**  
200g **430円**(税込) **464円**  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**318** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**びん長まろの酒粕風味揚げ**  
150g **430円**(税込) **464円**  
一口サイズのマグロを有機純米大吟醸酒粕を使った調味料に漬け込んでから揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心

1個が食べ応えのある大きさです。帆立の旨みが口いっぱい広がります



原材料/ペビー帆立(青森県)、玉ねぎ、豚肉、鶏肉、干し貝柱、豚脂、馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、ごま油、食塩、魚醤、コショウ、皮[小麦粉、食塩、澱粉]

**319** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
6個(192g) **550円**(税込) **594円**  
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の人気商品

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕



原材料/小麦粉、食塩、砂糖、黒胡椒、チキンソース、植物油

**320** **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**  
12個(180g) **398円**(税込) **430円**

のどをツルンと通りすぎる  
食感が格別です

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〕

**321** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
25個(415g) **796円**(税込) **860円**



**322** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **480円**(税込) **518円**  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



**323** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作りミニ肉まん**  
5個(250g) **415円**(税込) **448円**  
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**324** **凍**  
飛鳥食品 ◎60日以上/麦  
**飛鳥のあんまん**  
4個(240g) **410円**(税込) **443円**  
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**特**  
**まろやかでコクのある  
 トマトクリームソース**



原材料 / 有機マカロニ(イタリア)、玉ねぎ、鶏肉、ナチュラルチーズ、トマトペースト、牛乳、海老、いか、バター、チキンエキス、菜種油、にんにく、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩

**325** **凍** **G** 不使用  
 ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
 大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え  
**ペネのトマトソースグラタン**  
 2個(340g) 通常本体 **560円** (税込) **594円**  
 トマトソースのペネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

**ホクホクしたじゃがいもに  
 バターのコクがよく合います**



北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**326** **凍** **G** 不使用  
 大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
**A mom 手巻きじゃがバター**  
 5本(200g) **398円** (税込) **430円**

**328** **凍** **G** 不使用  
 ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え  
**れんこんとえびの寄せ揚げ**  
 6個(120g) **456円** (税込) **492円**  
 シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げしました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**329** **凍** **G** 調味料  
 ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**  
 90g×2 **405円** (税込) **437円**  
 鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕

**330** **凍** **G** 調味料  
 ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
 6個(120g) **332円** (税込) **359円**  
 鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

**325** **凍** **G** 不使用  
 ニッコー ◎180日/乳・麦・え  
**ペネのトマトソースグラタン**  
 2個(340g) 通常本体 **560円** (税込) **594円**  
 トマトソースのペネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

**九州産熟成高菜とじゃこの  
 発芽玄米入り和風ピラフ**



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〕

**327** **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**

**331** **凍** **G** 不使用  
 カインズ ◎360日/豆・麦  
**鉄鍋しそ入り餃子**  
 30g×6個 **350円** (税込) **378円**  
 国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**332** **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〕

**333** **凍** **G** 不使用  
 ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぱくぱく餃子**  
 18g×20個 **500円** (税込) **540円**  
 徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕

**334** **凍** **G** 不使用  
 ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
 5個(275g) **430円** (税込) **464円**  
 国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**335** **凍** **G** 不使用  
 ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(塩味)**  
 180g×2 **540円** (税込) **583円**  
 じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**336** **凍** **G** 調味料  
 ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
 200g **250円** (税込) **270円**

**337** **凍** **G** 調味料  
 ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
 200g **250円** (税込) **270円**

**338** **凍** **G** 調味料  
 ニッコー ◎180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
 10枚 **480円** (税込) **518円**  
 北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

**339** **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。

**340** **凍**  
 札幌中一 ◎30日以上  
**冷凍グリーンアスパラ(カット)**  
 100g **398円** (税込) **430円**  
 九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**344** **蔵**  
 金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちうどん**  
 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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**345** **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**  
 国産地粉を使い、水まわしに重点をおいて仕上げました。煮込みうどんなどに。

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

**341** **凍**  
 ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
 400g **580円** (税込) **626円**  
 北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

**342** **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。

**343** **凍** **G** 不使用  
 ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニックラズベリー**  
 150g **640円** (税込) **691円**  
 香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

**347** **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。油そばやお好みスープでお召し上がりください。

**348** **蔵** **G** 不使用  
 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン 鰹醤油**  
 120g×2 スープ付 **370円** (税込) **400円**  
 全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

**349** **蔵** **G** 調味料  
 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**日本の中華麺 味噌**  
 120g×2 **360円** (税込) **389円**  
 国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

**350** **蔵**  
 亀製麺 ◎10日/卵・麦・米  
**お鍋ひとつでタンメン**  
 120g×2 **452円** (税込) **488円**  
 うまみを凝縮させた塩味スープに、平麺を合わせたこだわりのタンメン  
 国産小麦粉に平飼いの卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕

原材料 / めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、かん水、米粉]、スープ[食塩、チキンエキス、砂糖、酵母エキス、菜種油、ごま油、魚介エキス、豚脂、こしょう粉末]

**351** **蔵** **G** 不使用  
 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季穂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スなソースをつけました。

**352** **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。

**353** **蔵**  
 三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
 10枚 **260円** (税込) **281円**  
 岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

**358** **蔵** **G** 不使用  
 庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**庄内赤かぶ漬け**  
 250g **480円** (税込) **518円**  
 引き締まった食感とさっぱりとした酸味がたまらない  
 庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

原材料 / 赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

**359** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産たけのこご飯の素**  
 170g(2合用) **380円** (税込) **410円**  
 和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

**360** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
 40g **260円** (税込) **281円**  
 木更津産の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

**東京都・海の精の漬物**

**干し大根の甘味にもろみの旨味!**



原材料 / 有機大根(宮崎県)、漬け原材料[有機醤油、有機味噌、食塩]

**354** **蔵** **G** 不使用  
 海の精 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**海の精もろみ漬だいこん**  
 1本 **470円** (税込) **508円**  
 宮崎県産の有機大根を醤油、玄米味噌でつくったもろみ液に漬けました。

**昔なつかしい  
 本格たくあん**



原材料 / 大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

**355** **蔵**  
 海の精 ◎6ヶ月以上/米  
**海の精天日干したくあん**  
 1本 **435円** (税込) **470円**  
 契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

**356** **蔵** **G** 不使用  
 海の精 ◎90日以上/豆・麦・米  
**海の精 福神漬**  
 80g **480円** (税込) **518円**  
 有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

**361** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**ちりめん山椒佃煮**  
 60g **460円** (税込) **497円**  
 瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

**362** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
 100g **275円** (税込) **297円**  
 中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

**363** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落  
**ピーナッツみそ**  
 80g **340円** (税込) **367円**  
 千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめました。

**357** **蔵**  
 海の精 ◎6ヶ月以上  
**海の精 野生梅ぼし**  
 200g **850円** (税込) **918円**  
 群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬け込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

**364** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**まろやかもずく酢**  
 100g **350円** (税込) **378円**  
 沖縄産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

**365** **蔵** **G** 不使用  
 遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うすら豆**  
 100g **270円** (税込) **292円**  
 北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**366** **蔵**  
 南部フーズ ◎13日  
**塩えんどう**  
 100g **236円** (税込) **255円**  
 カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。



昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています

国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。(GMO飼料不分別)



**367** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦  
天然だしのこだわりおでん  
470g **545**円(税込) **589**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。



**368** 不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米  
出雲のおでん種セット大  
9種16個 **920**円(税込) **994**円  
ダシ・ダシパック付



**369** 不使用  
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米  
高橋徳治おでん種セット  
7種13品(376g) **800**円(税込) **864**円  
国産無リンすり身を使った7種類の練り物物を詰合せました。(GMO飼料不使用)



**370** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
山上 かまぼこ(白)  
150g **900**円(税込) **972**円  
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。



**371** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
さつま揚げ  
34g×4 **340**円(税込) **367**円  
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。(消泡剤:シリコーン使用)



**372** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
曲がりねぎちりめん揚げ  
5枚(100g) **340**円(税込) **367**円  
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。さつと食ってください。



**373** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
揚げボール  
12g×8 **300**円(税込) **324**円  
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。(消泡剤:シリコーン使用)



**374** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
いか巻き  
33g×4 **370**円(税込) **400**円  
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。(消泡剤:シリコーン使用)



**375** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
ごぼう巻き  
33g×4 **350**円(税込) **378**円  
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。(消泡剤:シリコーン使用)



**376** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎15日/麦  
イワシハンペン  
37g×5 **330**円(税込) **356**円  
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



**377** 不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦  
丸ごといわしつみれ  
9個 **210**円(税込) **227**円  
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。(消泡剤:シリコーン使用)

**40周年** 私のお気に入り  
ころころとして見た目もかわいしい味もいいです。トースターで焼いてそのまま食べてもいいし煮物やみそ汁に入れてもおいしいです。緑色がすてきです。  
(茅ヶ崎市:ようこ)



**379** 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) **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)



**380** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
おとうふ揚げ(五目)  
5個(175g) **320**円(税込) **346**円  
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。



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



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



**388** 不使用  
創健社 ◎90日  
昔のまんまこんにやく  
280g **180**円(税込) **194**円  
下仁田産のこんにやく手を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作りに仕上げました。アク抜き済みです。

晩酌のおつまみや  
麺類のトッピングにも♪



**378** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
ごろごろ茶豆ちぎり揚  
100g **360**円(税込) **378**円  
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。



**381** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
ソフトはんぺん  
4枚(200g) **400**円(税込) **432**円  
スケウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。(GMO飼料不使用)



**382** 不使用  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
自然派styleかにかま  
6本(約85g) **210**円(税込) **227**円  
**383** 不使用  
6本(約85g) **398**円(税込) **430**円



**384** 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) **268**円(税込) **289**円  
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たらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



**387** 不使用  
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) **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パックにしました。煮物や炒め物などに。



**389** 不使用  
創健社 ◎90日  
有機しらたき  
200g **200**円(税込) **216**円  
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。



**390** 不使用  
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



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



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



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



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



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



**396** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
越後娘よせ豆腐  
330g **395**円(税込) **427**円  
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。



**397** 不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和の青大豆寄せ  
200g **250**円(税込) **270**円  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめます。消泡剤は不使用。



**399** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 ステーキ豆腐  
300g **357**円(税込) **386**円  
木綿豆腐をしっかりと水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田菜、焼き物、和え物などに。(放) 不検出 <2.1<2.3

濃厚な胡麻の風味



**398** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)  
230g **331**円(税込) **320**円(税込) **346**円  
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

厚揚げの鶏そぼろときのこのあんかけ



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



**404** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の一口厚揚げ  
8個入り **230**円(税込) **248**円  
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



**400** 不使用  
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。



**401** 不使用  
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菜種油でふっくらと揚げました。



**402** 不使用  
丸和食品 ◎60日/豆  
きざみ揚げ  
100g **230**円(税込) **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。

温めても、そのままでも  
お好みで♪



**408** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え  
味付けびり入り京がんと  
10ヶ入 **330**円(税込) **356**円  
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんとを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。

赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種



**409** 不使用  
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦  
赤大豆煮豆  
140g **310**円(税込) **335**円  
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。

煮物のほか  
そのままサラダでも♪



**410** 不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
丸和のおから(生)  
200g **180**円(税込) **194**円  
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロケックなどにも。消泡剤は不使用。



**仕込む日の朝に大豆をひき割り仕上げています**

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、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)

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した納豆です。

- 411** **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)
- 412** **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)
- 413** **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)
- 414** **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)
- 415** **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 タレ・カラシ付 **180円(税込)** (194円)
- 416** **W規格** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 **登喜和ひき割りカップ納豆** 30g×2×2 通常本体 タレ・カラシ付 **360円(税込)** (356円)



**411** **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。



**412** **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。



**417** **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)

宮城県南方可町産(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。



**418** **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。



**413** **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。



**414** **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。

**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。



**419** **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

**ちょうど良い厚みが嬉しい食パン**



海苔とだし巻き玉子のサンドイッチ

原材料/国産小麦粉、天然酵母、甘じょ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

角型の食パンの8枚切です。岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

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

**420** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/麦・米 **麦のかをり(南のめくみ)6枚切** 1斤(6枚) **340円(税込)** (367円)

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

**424** **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)

**425** **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)

国産小麦粉、甘じょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**422** **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)

**426** **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〕

**427** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 **イギリス酵母パン** 1.5斤 **550円(税込)** (594円)

**ココア風味がホットミルクによく合います**

10~12月限定  
小麦粉、牛乳、甘じょ糖、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〕

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

**429** **G不使用** サンタハウス ◎6日/麦 **ライ麦パン** 1個 **300円(税込)** (324円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**430** **G不使用** サンタハウス ◎6日/麦 **ミックスバターの(パン)** 1本 **370円(税込)** (383円)

通常本体  
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**433** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神ソフトフランス** 350g **405円(税込)** (437円)

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**434** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神はちみつパン** 150g **330円(税込)** (356円)

小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

**437** **G不使用** デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 **五穀アンパン** 1個 通常本体 (約90g) **200円(税込)** (216円)

国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**438** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 **シナモンレーズン** 1個(約65g) **200円(税込)** (216円)

国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**431** **G不使用** サンタハウス ◎6日/麦 **デーツの王冠** 1個 **352円(税込)** (380円)

国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**435** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神ふぞろいブチパン** 10個 **435円(税込)** (470円)

小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**436** **G不使用** サラ秋田白神 ◎3日/麦 **白神レザンノア** 1個(約200g) **445円(税込)** (481円)

小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

**439** **G不使用** デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 **酵母アップルロール** 約320g **630円(税込)** (680円)

小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘じょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー〔乳製品GMO飼料不分別〕

**440** **G不使用** ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦 **レンジdeほっこりカレーパン** 90g×3 **480円(税込)** (518円)

シンプルな素材の生地で、スパイスを効かせたカレーフィリングを包んだ焼きカレーパンです。加熱してお召し上がりください。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**441** **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。

**442** **G不使用** 無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月 **甘夏と伊予柑のマーマレード** 220g **600円(税込)** (648円)

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

**444** **G不使用** 山田養蜂場 ◎2年 **アルゼンチン産・百花蜜** 1000g **2150円(税込)** (2322円)

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。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

**443** **G不使用** 創健社 ◎180日/乳・豆 **生チョコレートペスト** 160g **450円(税込)** (486円)

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**445** **G不使用** アルファフードスタッフ ◎1.5年以上 **メープルシロップアンバー** 250g **690円(税込)** (745円)

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

**447** **G不使用** 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ろやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

**446** **G不使用** ムソー ◎5ヶ月以上/米 **玄米フレーク・プレーン** 150g **360円(税込)** (389円)

国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。

**448** **G不使用** マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦 **豆乳仕立てのにんじんスープ** 180g **160円(税込)** (173円)

にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕

**449** **G不使用** 創健社 ◎180日以上/豆・麦 **オニオンスープ** 6g×4食 **530円(税込)** (572円)

淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

**450** **G不使用** 創健社 ◎150日以上/豆・麦 **けんちん汁みそ仕立て** 10g×4食 **550円(税込)** (594円)

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏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
よつ葉牛乳
1ℓ 280円(税込) (302円)
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 288円(税込) (311円)



- 木次乳業
ブラウンスイス牛乳
500ml 230円(税込) (248円)
山地酪農牛乳
1ℓ 398円(税込) (430円)



- タカハン乳業
那須の美味しい牛乳
1000ml 380円(税込) (410円)
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
カフェインレスよつ葉カフェオレ
451 200ml 100円(税込) (108円)
452 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
飲んでやさしいヨーグルト
453 500ml 210円(税込) (227円)
454 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]

- 455 よつ葉乳業
よつ葉のむヨーグルトプレーン
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]

- 464 よつ葉乳業
増量よつ葉シュレッドチーズ
300g(250g+50g) 520円(税込) (562円)



丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]

- 459 よつ葉乳業
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g 145円(税込) (157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]

- 460 よつ葉乳業
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 215円(税込) (232円)

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

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

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

- 462 函南東部農協
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 310円(税込) (335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]

- 465 よつ葉乳業
よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) 360円(税込) (389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]

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]

- 466 よつ葉乳業
よつ葉カマンベールチーズ
90g 390円(税込) (421円)
467 函南東部農協
南箱根のモッツアレラチーズ
100g 600円(税込) (648円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]

- 468 よつ葉乳業
よつ葉バター(加塩)
150g 305円(税込) (329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]

- 469 よつ葉乳業
よつ葉生クリーム
200ml 362円(税込) (391円)

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]

- 470 函南東部農協
丹那生クリーム
200ml 460円(税込) (497円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

- みよし村ひとめぼれ
471 白米 2kg 950円(税込) (1026円)
472 白米 5kg 2300円(税込) (2484円)
473 玄米 5kg 2200円(税込) (2376円)

秋田県 ライスロッヂ大湯

- あきたこまち
474 白米 2kg 1560円(税込) (1685円)
475 白米 5kg 3500円(税込) (3780円)
476 七分胚芽米 2kg 1560円(税込) (1685円)
477 七分胚芽米 5kg 3500円(税込) (3780円)
478 玄米 5kg 3250円(税込) (3510円)

- 180026 創健社
岩手県産 もちきび
170g 650円(税込) (702円)

山形県 庄内協同ファーム

- 庄内つや姫
480 白米 5kg 2900円(税込) (3132円)
481 玄米 5kg 2660円(税込) (2873円)
庄内ササニシキ
482 玄米 2kg 1500円(税込) (1620円)

高知県 高生連

- 高知コシヒカリ
488 白米 5kg 3400円(税込) (3672円)
489 玄米 5kg 3280円(税込) (3542円)
高知コシヒカリ
490 白米 5kg 2660円(税込) (2873円)
491 玄米 5kg 2430円(税込) (2624円)

- 180038 創健社
岩手県産 うるちひえ
170g 530円(税込) (572円)

- 庄内ササニシキ
483 白米 5kg 2650円(税込) (2862円)
484 玄米 5kg 2430円(税込) (2624円)

九州 湧水有機生産組合

- 九州産にこまる
492 白米 2kg 1500円(税込) (1620円)
493 白米 5kg 3580円(税込) (3866円)
494 玄米 2kg 1380円(税込) (1490円)
495 玄米 5kg 3330円(税込) (3596円)

- 180040 ミエハク
押麦
800g 510円(税込) (551円)

- 庄内ひとめぼれ
485 白米 5kg 2650円(税込) (2862円)
486 玄米 5kg 2430円(税込) (2624円)

- 180051 ライスロッヂ大湯
米ぬか
1kg 198円(税込) (214円)

- 庄内でわのもち
487 もち米 2kg 1100円(税込) (1188円)

- 180063 マルアイ食品
麴屋甚平熟成ぬか床
1kg 540円(税込) (583円)
180075 マルアイ食品
補充用熟成ぬか
400g 280円(税込) (302円)

とろりとしたこしあんをたっぷり絡めたあんこのもち



原材料/こしあん(国産)、砂糖(国内製造)、還元水あめ、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

496 凍 G調味料 岩手阿部製粉 ◎90日以上/米もち料理シリーズあんもち 200g **460円**(税込497円) ひとくちサイズのあんこもちが2食分に分けられる便利なミシン目つきのトレー入りです。自然解凍でお召し上がりください。

497 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米もち料理シリーズずんだもち 200g **460円**(税込497円)



ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

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)



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

501 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/卵・豆・麦豆乳カステラ 5切 **377円**(税込407円)



砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ

丹波黒総本舗 中村屋

大粒の豆をほっくりとやわらかく仕上げています

お茶請けはもちろん、手作り菓子の素材としてもお楽しみください



12月1回 原材料/白花とうろく豆(北海道)、砂糖 503 G不使用 中村屋 ◎20日以上 白花豆甘納豆 120g **460円**(税込497円) 北海道産の大粒のとうろく豆を昔ながらの甘納豆に仕上げました。



12月1回 原材料/小豆(国産)、砂糖 504 G不使用 中村屋 ◎20日以上 しっとりあずき甘納豆 160g **600円**(税込648円) 京都府産丹波大納言あずきを厳選し、1級2Lサイズのものを使用しています。

498 凍 G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]、米酢

500 G不使用 サンコー ◎2ヶ月/豆・麦・米・え小魚スナック 55g **250円**(税込270円)



馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

502 G不使用 サンコー ◎1年 のど飴2袋 14粒×2 **280円**(税込302円)



砂糖(三温糖)、水飴、蜂蜜、カリンエキス、桂皮末、ウイキョウ末、カンゾウ末、メントール、ビタミンC

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



505 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 レーズン(干しぶどう) 120g **328円**(税込354円)

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに



506 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 ドライブルーベリー 40g **510円**(税込551円)

ローストすることで引き立つアーモンドの食感や香ばしさ



507 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 アーモンドロースト 50g **448円**(税込484円)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの素材などに



508 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 松の実 30g **510円**(税込551円)

素材そのままの美味しさ

色上がりがよく濃厚な甘みのあんぽ柿です



12月1回 原材料/柿(山梨県) 509 蔵 西尾文雄(山梨県) ◎7日以上 あんぽ柿(百目柿) 2~3個(165g以上) **830円**(税込896円) 無くん蒸のあんぽ柿。一般の硫黄くん蒸したあんぽ柿と比べると果皮が柔らかく、自然でさわやかな甘さがあります。無化学肥料栽培。

まるで芋ようかんのような甘みとしっとりなめらかな舌触り



510 G アイリツ ◎45日 安納もみじの焼き芋 2本入 **390円**(税込421円)

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



511 蔵 大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落 大原さんのから付落花生 200g **960円**(税込1037円)

創健社のチョコレート

食べ応えのあるBIGサイズ



512 G 創健社 ◎240日/乳・豆 ビッグアーモンドチョコレート 400g **1380円**(税込1490円) 新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

まろやかで口どけの良いチョコレート



513 G 創健社 ◎240日/乳・豆 ミルクチョコレート 70g **305円**(税込329円) 新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

素材がぎっしり・携帯にも便利



514 G Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落 フルーツ&ナッツバー ザクロ 40g **295円**(税込319円) 有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわり種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり

515 G Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落 フルーツ&ナッツバー ココナッツ 40g **295円**(税込319円)



有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機ひまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料

小豆の風味が心地よく、口いっぱいに香りが広がります



517 G 野中 ◎60日以上 野中の手作りぜんざい 120g **250円**(税込270円) 北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

誰にでも好まれるサクサクの塩味



518 G アリモト ◎60日以上/米 袋・山田錦煎餅・塩 30枚 **498円**(税込538円) 幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

香ばしい落花生の風味とねっとりとした食感が濃厚で美味



519 G 味楽園 ◎6ヶ月以上/落 落花生ようかん 130g **340円**(税込367円) 北海道産の小豆とビートグラニュー糖を使用し千葉県産落花生ペーストで香り高い一口サイズの羊羹に仕上げました。

北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子



520 G 札幌第一製菓 ◎90日/豆・米 きなこねじり 120g **280円**(税込302円) 北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

521 G 東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆 黒糖昆布寒天ゼリー 130g(個装紙込み) **255円**(税込275円)



522 G 東和製菓 ◎180日/豆 寒天抹茶ゼリー 130g **240円**(税込259円) 水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機抹茶、食用なたね油、大豆レシチン

ナチュラルド本舗

おきたまのふじりんごがたっぷり



523 G ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 ナチュラルドのアップルパイ 約16cm **1200円**(税込1296円) さくさくパイに自家製煮りんごをたっぷり詰め込んで焼き上げました。オーガニックシナモンとレーズン入り。冷蔵庫で4~5時間解凍後、オーブントースター等で温めてお召し上がりください。

オーガニックレーズンを混ぜ込んだスプードロップクッキー



524 G ナチュラルド本舗 ◎40日/卵・乳・麦 レーズンロッククッキー 60g **370円**(税込400円) 北海道産の有機栽培かぼちゃを使ってふっくらと焼きあげました

525 G ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦 有機かぼちゃのスコーン 約40g×3 **350円**(税込378円)



**菱和園がお届けする 有機のお茶**

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**526** 菱和園  
**有機煎茶・金**  
100g **990**円(税込1069円)  
◎4ヶ月以上

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**527** 菱和園  
**有機煎茶**  
100g **680**円(税込734円)  
◎4ヶ月以上

有機抹茶の原料となる有機碾茶の茎を浅煎りした、甘い香りが特長のほうじ茶です。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**528** 菱和園  
**有機粉末ほうじ茶**  
50g **415**円(税込448円)  
◎2ヶ月以上

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**529** 菱和園  
**有機碾茶棒ほうじ**  
100g **400**円(税込432円)  
◎4ヶ月以上



**530** ミエハク  
**麦茶52ティーバッグ**  
8g×52袋 **460**円(税込497円)  
◎1年以上

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出してお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。



**532** 小谷穀粉  
**有機はと麦&ルイボス**  
28g(3.5g×8包) **315**円(税込340円)  
◎6ヶ月以上

女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!



**533** ムソー  
**しょうが湯**  
20g×5袋 **300**円(税込324円)  
◎2年

国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。

お湯を注いでそのまま飲める生姜入り梅干番茶です



**541** 無双本舗  
**生姜・番茶入り梅醤**  
250g **1350**円(税込1458円)  
◎6ヶ月以上/豆・麦

湯のみに小さじ1~2杯を入れ熱い湯を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。和え物、おひたし等、調味料として醤油ダレ感覚でお料理にもご利用いただけます。

東京都八王子市  
**珈琲実験室**

**バランスのとれた味と香り**



**536** 珈琲実験室  
**リラックスティー・ダーズリン**  
50g **450**円(税込486円)  
◎1年以上

**537** 珈琲実験室  
**リラックスティー・アッサム**  
50g **450**円(税込486円)  
◎1年以上

**538** 珈琲実験室  
**ソフトブレンドコーヒー粉**  
200g **690**円(税込745円)  
◎6ヶ月以上

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

**539** 珈琲実験室  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **690**円(税込745円)  
◎6ヶ月以上

**180014** 珈琲実験室  
**コーヒー用無漂白ペーパー**  
1~2人用(100枚) **310**円(税込341円)  
◎1年以上



**540** ゼンヤクノー  
**たんぽぽコーヒーカップ用**  
2g×20袋 **1180**円(税込1274円)  
◎9ヶ月

厳しい検査を受けたタンポポの根100%を丁寧に焙煎しコーヒー風味に仕上げました。温めたカップにティーバッグをいれ120~150ccの熱湯を注いでください。

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

**544** もりだくさん  
**さんさんファームりんごジュース**  
1ℓ **800**円(税込864円)  
◎6ヶ月以上



**180087** ジャブマック  
**醗酵カシス(飲料)**  
565ml **1890**円(税込2041円)  
◎1年以上

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**180099** 光食品  
**国産有機野菜ジュース**  
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)  
◎1年



**542** 味楽園  
**有機ざくろジュース**  
140ml **265**円(税込286円)  
◎6ヶ月以上

有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

**180105** 光食品  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4000**円(税込4320円)  
◎1年



**543** 長野興農  
**信州まるごとりんごジュース**  
160g×6缶 **760**円(税込821円)  
◎360日以上

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。

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

**180117** 光食品  
**ヒカリ オーガニックジンジャーエール**  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)  
◎1年

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。



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

**180129** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)



**180130** KFG  
**箱アルカリ水 金城の華**  
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)  
◎1年以上



**546** マルクラ食品  
**マルクラ国産有機白米あま酒**  
250g **450**円(税込486円)  
◎3ヶ月以上/米

本品1袋に水400~500cc位の水でうすめて沸かしてください。冬は温かく、夏は冷してお召し上がりください。

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180178** 天鷹酒造  
**有機純米酒 天鷹**  
720ml **1570**円(税込1727円)  
◎1年以上

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15%/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2



**180180** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)  
◎1年以上



**180191** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 白(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)  
◎1年以上



**180166** フジワラ化学  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込1188円)  
◎240日

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。



**180142** マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **2060**円(税込2225円)  
◎60日以上/豆



**180154** ヤマキ  
**豆乳で元気**  
125ml×24 **3840**円(税込4147円)  
◎4ヶ月以上/豆

秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)



**180208** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **830**円(税込913円)  
◎1年以上

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



**180210** エチゴビール  
**3本プレミアムレッドエール**  
350ml×3本 **830**円(税込913円)  
◎1年以上

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

**保存に便利なフリーザーバッグ** **新**

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。



**180361** L  
25枚 **480**円(税込528円)  
サイズ縦28cm、横27cm

**180350** M  
42枚 **490**円(税込539円)  
サイズ縦19.5cm、横19cm

**食品の保存、冷凍、レンジの時にも便利です** **新**



**180348** ティーブランニング  
**マチ付きキッチンパック**  
200枚 **360**円(税込396円)  
開けやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能です。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

**180221** ポーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960**円(税込1056円)

分別収集に最適です。たて54cm×よこ30cm。

**180336** ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **650**円(税込715円)

浴室・洗面所などに。泡のすプレーンで汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシでこすって水拭きし、ふき取りをしてください。

**180233** ポーソー油脂  
**カビ取り泡スプレー**  
300ml **870**円(税込957円)

**180245** 詰替  
300ml **720**円(税込792円)

**180270** 丸富製紙  
**芯有トレペ・ピュアブラウン8R**  
ダブル×8ロール **465**円(税込512円)

**180282** 丸富製紙  
**ペンギン芯なしロール6R**  
シングル×6 **490**円(税込539円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

**180257** 海の精  
**ソルトで歯みがき**  
25g **657**円(税込723円)

**180269** 詰替用  
25g **381**円(税込419円)

**180300** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **380**円(税込418円)

**180294** 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)

**180312** ティーブランニング  
**半透明ゴミ袋45リットル**  
45ℓ×50袋入 **615**円(税込677円)  
65×80cm(厚さ0.02mm)

**180324** ティーブランニング  
**結ばますよ半透明ゴミ袋45L**  
50袋 **680**円(税込748円)

**180373** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)

**180385** 宇部フィルム  
**ポリラップ30cm×20m**  
30cm×20m **143**円(税込157円)

**552** **8歳G不使用**  
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆  
**四季の味噌たれ**  
200g **360円**(税込) ~~389円~~

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

**550** **8歳G不使用**  
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌オリジナル**  
400g **530円**(税込) ~~572円~~

**551** **8歳G不使用**  
のだみそ ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌レギュラー**  
400g **420円**(税込) ~~454円~~

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かした、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

**G不使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**553** **1ℓ 500円**(税込) ~~540円~~

**554** **1.8ℓ 760円**(税込) ~~821円~~

**「花巻そば」**  
かけそばに焼き海苔をたっぷりかけて

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・麦・米  
**めんつゆ**

**555** **360ml 440円**(税込) ~~475円~~

**556** **1ℓ 765円**(税込) ~~826円~~

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

**558** **9ヶ月**  
光食品  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **480円**(税込) ~~518円~~

**548** **8歳G不使用**  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050円**(税込) ~~1134円~~

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

**547** **8歳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~~

**549** **8歳G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550円**(税込) ~~594円~~

**G不使用**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**553** **1ℓ 500円**(税込) ~~540円~~

**554** **1.8ℓ 760円**(税込) ~~821円~~

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りてとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

**557** **8歳G不使用**  
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米  
**昆布不使用のつゆ**  
900ml **867円**(税込) ~~936円~~

**559** **8歳G不使用**  
内堀醸造 ◎2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280円**(税込) ~~302円~~

**560** **8歳G不使用**  
横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**  
500ml **495円**(税込) ~~535円~~

**561** **8歳G不使用**  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **370円**(税込) ~~400円~~

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。

**8歳G不使用**  
里山製糖  
**奄美瀬戸内**

**562** **300g 620円**(税込) ~~670円~~

**563** **300g 550円**(税込) ~~594円~~

**564** **8歳G不使用**  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240円**(税込) ~~259円~~

**565** **8歳G不使用**  
青い海  
**海の華(やきしお)**  
300g **200円**(税込) ~~216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、昔ながらの搾油法で搾りました。

**G不使用**  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**570** **1250g 920円**(税込) ~~994円~~

**571** **(小) 600g 590円**(税込) ~~637円~~

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾油法で搾りました。

**572** **8歳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~~

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。

**566** **8歳G不使用**  
白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**  
500ml **870円**(税込) ~~957円~~

**567** **8歳G不使用**  
大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000円**(税込) ~~1100円~~

**568** **8歳G不使用**  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710円**(税込) ~~767円~~

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。

**569** **8歳G不使用**  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **840円**(税込) ~~907円~~

**ココナッツオイル本来の香りがほのかにします**

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」自然製法です。

**573** **8歳G不使用**  
ココウェル ◎12ヶ月以上  
**有機ココナッツMCTオイル**  
280g **2600円**(税込) ~~2808円~~

**炒め物や揚げ物などの加熱料理にオススメです**

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

**574** **8歳G不使用**  
ココウェル ◎12ヶ月以上  
**有機プレミアムココナッツオイル**  
460g **1000円**(税込) ~~1080円~~

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**

**具だくさん味噌汁**

**575** **8歳G不使用**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330円**(税込) ~~356円~~

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

**578** **8歳G不使用**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **340円**(税込) ~~367円~~

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、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。

**組合員さんの意見が詰まったこだわりの逸品**

**581** **8歳G不使用**  
光食品 ◎1年/米  
**有機ピザソース**  
225g **420円**(税込) ~~454円~~

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

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

**584** **8歳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~~

**576** **8歳G不使用**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350円**(税込) ~~378円~~

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

**577** **8歳G不使用**  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350円**(税込) ~~378円~~

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

**579** **8歳G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円**(税込) ~~410円~~

**580** **8歳G不使用**  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **380円**(税込) ~~410円~~

原材料/トマト、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく

**582** **8歳G不使用**  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **345円**(税込) ~~373円~~

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

**583** **8歳G不使用**  
ナガノトマト ◎6ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**  
390g **250円**(税込) ~~270円~~

イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

**フレック状になってから使いやすい!**

**587** **8歳G不使用**  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米  
**カレールー**  
150g(約7皿分) **270円**(税込) ~~292円~~

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**トマトの旨味たっぷり!**

**589** **8歳G不使用**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**  
115g **352円**(税込) ~~380円~~

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

**そのまま使えるストレートタイプ**

**590** **8歳G不使用**  
マルサンアイ ◎365日/豆・麦  
**あっさり寄せ鍋スープ**  
600g **276円**(税込) ~~298円~~

国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

**野菜が美味しく食べられるストレートタイプの鍋つゆ!**

**591** **8歳G不使用**  
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米  
**とり塩鍋スープ**  
600g **280円**(税込) ~~302円~~

風味豊かな国産鶏がらスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠味に仕上げた鍋スープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

**2合のお米といっしょに炊飯したら出来上がり!**

**592** **8歳G不使用**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米  
**京風湯葉炊き込み御飯の素**  
128g2合用(2~3人前) **480円**(税込) ~~518円~~

湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。

**593** **8歳G不使用**  
東京フード ◎135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380円**(税込) ~~410円~~

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**594** **8歳G不使用**  
くしの農園 ◎240日  
**ゆずごしょう**  
50g **450円**(税込) ~~486円~~

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

**特**

**595**

伊藤食品

**銀のまぐろ水煮**

70g×3 **720円** (税込) **700円** (税込) (756円)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**596**

千葉産直サービス

**ミニとろイワシ缶(味付)**

100g **280円** (税込) (302円)

銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

**597**

千葉産直サービス

**とろイワシ水煮缶**

190g **388円** (税込) (419円)

銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**598**

千葉産直サービス

**とろさばみそ煮缶**

180g **420円** (税込) (454円)

(放) 不検出 <1.0<8.0

**611**

江別製粉

**麦の里えべつ強力粉**

1kg **520円** (税込) (562円)

**612**

熊本製粉

**ミナミノカオリ(パン用小麦粉)**

1.25kg **600円** (税込) (648円)

滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

**600**

三育フーズ

**グルテンミート**

170g **525円** (税込) (567円)

小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

**601**

ムソー

**スイートコーン230g**

230g (固形量145g) **240円** (税込) (259円)

特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

**602**

アルマテラ

**有機トマト・ジュースづけ(カット)**

400g **197円** (税込) (213円)

**604**

ナガノトマト

**特選なめ茸うす塩味**

180g **300円** (税込) (324円)

長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

**610**

東日本産業

**南部小麦粉**

1kg **390円** (税込) (421円)

(放) 不検出 <0.7<0.5

**613**

阿部製粉

**国内産薄力小麦粉シラネ**

1kg **355円** (税込) (383円)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

**香り漂うごま風味**

**605**

桜井食品

**ごまラーメン**

100g **160円** (税込) (173円)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

**生麺に近い食感に仕上げました♪**

**おまとも 特価**

**606**

創健社

**酸辣湯麺(サンラータンメン)**

111g(めん80g) **210円** (税込) (227円)

**植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます**

**おまとも 特価**

**608**

創健社

**ソース焼きそば**

111.3g(麺90g) **160円** (税込) (173円)

**615**

ホシノ天然酵母パン種

**天然酵母パンの種**

250g (50g×5袋) **995円** (税込) (1075円)

**617**

JA土佐れいほく

**米粉のお好み焼粉**

400g **390円** (税込) (421円)

土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

**618**

三木食品

**マムのパン粉**

230g **220円** (税込) (238円)

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。

**605**

桜井食品

**ごまラーメン**

100g **160円** (税込) (173円)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

**607** **5袋**

111g(めん 通常本体 80g)×5 **1050円** (税込) **970円** (税込) (1048円)

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

**609** **5袋**

111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **800円** (税込) **750円** (税込) (810円)

国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**616**

よつ葉乳業

**よつ葉スキムミルク**

150g **248円** (税込) (268円)

**619**

桜井食品

**片栗粉**

200g **225円** (税込) (243円)

**621**

金子製麺

**国産地そば粉**

250g **348円** (税込) (376円)

**622**

金子製麺

**全粒粉太うどん**

240g **230円** (税込) (248円)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しかったです。

**623**

坂利製麺所

**吉野葛うどん**

200g **420円** (税込) (454円)

**624**

坂利製麺所

**吉野葛そうめん**

250g **480円** (税込) (518円)

**625**

金子製麺

**足柄古式そば(五割そば)**

240g **290円** (税込) (313円)

**626**

江別製粉

**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**

500g **380円** (税込) (410円)

**627**

江別製粉

**北海道産小麦100%マカロニタイプ**

200g **200円** (税込) (216円)

**630**

信州雪

**消泡剤無添加こうや豆腐**

8枚入(65g) **468円** (税込) (505円)

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。

**631**

坂利製麺所

**おつゆの友**

100g **200円** (税込) (216円)

**632**

坂利製麺所

**大和の麩**

2本 (60g) **340円** (税込) (367円)

**633**

ムソー

**北海道産全粒小麦粉使用くるまふ**

6枚 **390円** (税込) (421円)

昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

**634**

金正食品

**国産はるさめ**

100g **230円** (税込) (248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、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**635**

豊永長六商店

**大分県産乾しいたけ どんこ**

100g **1100円** (税込) (1188円)

**独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい!**

**638**

かくまつ岩松商店

**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。

**駿河湾の海産乾物 カクサ**

**642**

カクサ

**老舗のだし**

8g×16P **360円** (税込) (389円)

**639**

カクサ

**花かつお**

30g **220円** (税込) (238円)

**有明海の家自慢 成清海苔店**

**647**

成清海苔店

**有明一番摘 寿司はね焼のり**

全型10枚入 **360円** (税込) (389円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

**645**

成清海苔店

**焼のり全型20枚入**

全型20枚 **800円** (税込) **780円** (税込) (842円)

一番摘みならでは、シャキシャキとした食感と口どけの良さ、口に広がる甘み旨みが特長のお買得品です。(一部に小穴や欠け、割れあり)

**646**

成清海苔店

**有明一番摘 焼きのり**

全型10枚入 **700円** (税込) (756円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

**641**

カクサ

**そばだし**

120g **450円** (税込) (486円)

**643**

カクサ

**カクサの無添加煮干し**

150g **360円** (税込) (389円)

**644**

カクサ

**減塩たべる煮干**

50g **250円** (税込) (270円)

**648**

成清海苔店

**味付おかず海苔**

20枚×3袋 **400円** (税込) (432円)

有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**649**

成清海苔店

**味のりふりかけ**

50g **330円** (税込) **320円** (税込) (346円)

**650**

成清海苔店

**さけふりかけ**

40g **530円** (税込) **510円** (税込) (551円)

**宮城県仙台市 趙さんの味**

本場韓国のキムチチゲが  
このセットで簡単にできます!



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

**180490** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチ鍋セット**  
4人用(480g) **646円**(税込) **698円**(税別)

キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

発酵過程の味の変化をお楽しみください

丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらぬりつけた本格キムチです。

**180506** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎14日/米・え  
**趙さんの味 はさみ込みキムチ**  
350g **600円**(税込) **648円**(税別)

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

**180518** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎14日/米・え  
**趙さんの味 熟成白菜キムチ**  
200g **368円**(税込) **397円**(税別)



吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

12月1回  
丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。

**180580** **冷蔵**  
竹内商店 ◎180日以上  
**本枯れ鰹節**  
1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円**(税別) 原材料/カツオ

12月1回  
**180592** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**本枯れ鰹節削り節**  
40g **398円**(税込) **430円**(税別)

12月1回  
**180609** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**鰹削りだし(荒削り)**  
400g **1980円**(税込) **2138円**(税別)  
焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

**180520** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎14日/豆・麦・米  
**趙さんの味 チャンジャ**  
50g **380円**(税込) **410円**(税別)

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

**180531** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチの素**  
200g **430円**(税込) **464円**(税別)

手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

**180543** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎180日  
**粉唐辛子(粗)**  
100g **315円**(税込) **340円**(税別)

**180555** **冷蔵**  
趙さんの味 ◎180日/え  
**アミの塩辛**  
100g **300円**(税込) **324円**(税別)

12月1回  
**180610** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**宗田節削りだし**  
100g **430円**(税込) **464円**(税別)

宗田(太)節は、種のプロが使った、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

12月1回  
**180622** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**新節削り**  
50g **268円**(税込) **289円**(税別)

水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

12月1回  
**180634** **冷蔵**  
竹内商店 ◎365日  
**土佐のかつおの花吹雪**  
80g **540円**(税込) **583円**(税別)

土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

**180567** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米  
**趙さんの味 コチュジャン**  
150g **500円**(税込) **540円**(税別)

薬味がたくさん入った調味料「葉念醬(ヤンニョムジャン)」味付けにこれ一本

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

**180579** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米  
**ヤンニョムジャン(万能だれ)**  
240g **570円**(税込) **616円**(税別)

12月1回  
**180646** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**鰹上粉**  
100g **315円**(税込) **340円**(税別)

鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

12月1回  
**180658** **冷蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**生節**  
約270g **528円**(税込) **570円**(税別)

30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鰹節です。スライスしてそのまま食べられます。

12月1回  
**180660** **冷蔵**  
竹内商店 ◎120日  
**焼かつお**  
約200g **480円**(税込) **518円**(税別)

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をしっかりと閉じ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。

京都桂 胡麻の山田製油

使いきりだからおいしさ!

原材料/ゴマ(グアテマラ、エチオピア、トルコ)

**180671** **冷蔵**  
山田製油 ◎150日  
**徳用ごますりずり小袋(白)**  
3g×27袋 **600円**(税込) **648円**(税別)

グアテマラ、エチオピア、トルコ産の炒りごまをブレンドし、最高の香りと味を引き出すため石臼で挽きました。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

**180683** **冷蔵**  
山田製油 ◎365日以上  
**へんこ一番絞りごま油**  
275g **800円**(税込) **864円**(税別)

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

**180695** **冷蔵**  
山田製油 ◎365日  
**ごまら油**  
60g **500円**(税込) **540円**(税別)

**180701** **冷蔵**  
山田製油 ◎150日  
**へんこ炒りごま(黒)**  
50g **250円**(税込) **270円**(税別)

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。

**180725** **冷蔵**  
山田製油 ◎180日  
**ごまねりねり(白)**  
150g **600円**(税込) **648円**(税別)

京都宮津 飯尾醸造

ゆず&かぼすのダブル果汁!



原材料/醤油、ゆず果汁、かぼす果汁、米酢、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**180737** **冷蔵** **G不使用**  
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米  
**富士ゆずぽん酢**  
360ml **780円**(税込) **842円**(税別)

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

まるやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

**180749** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎2年/米  
**純米富士酢**  
500ml **630円**(税込) **680円**(税別)

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。

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げられています。ドレッシング作りにもどうぞ。

**180750** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎1年/麦・米  
**富士すのもの酢**  
360ml **550円**(税込) **594円**(税別)

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

**180762** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎180日以上/米  
**紅芋酢(大)**  
500ml **2400円**(税込) **2592円**(税別)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

静岡県函南市 酪農王国

バナナやクローブのような独特な香りが特徴



原材料/有機麦芽(大麦、小麦)、ホップ

**180804** **冷蔵**  
酪農王国 ◎90日以上/麦  
**風の谷のビール ヴァイツェン**  
330ml **545円**(税込) **600円**(税別)

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%



**180816** **冷蔵**  
酪農王国 ◎90日以上  
**風の谷のビール ピルスナー**  
330ml **545円**(税込) **600円**(税別)

地元で栽培した二条大麦を自社のモルト工房で製麦し、英国産エールモルトと英国産ホップを原料に使用した本格的なエールビールです。アルコール度数5.5%

**180828** **冷蔵**  
酪農王国 ◎90日以上  
**伊豆エール**  
330ml **545円**(税込) **600円**(税別)

北欧の定番デザート「ジュシーアップルケーキ」



原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、リンゴ、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン(卵GMO飼料不分別)

**180830** **冷蔵**  
お惣菜クラブいんらん ◎5日以上/卵・麦・米  
**りんごの北欧焼き**  
250g **875円**(税込) **945円**(税別)  
国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。

藤沢市 青空ミートハウス

ドイツ農業協会主催コンテスト銅賞受賞! 茹でたり、焼いたり、ポトフに



原材料/豚肉(藤沢市)、春菊、食塩、コショウ、酒、香辛料

**180774** **冷蔵**  
青空ミートハウス ◎45日以上  
**オリーブ豚フランクフルト**  
1本(120g) **680円**(税込) **734円**(税別)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉を使い、春菊をアクセントにしたフランクフルトです。[GMO飼料不分別]

あっさりしていてもオリーブ豚ならではの旨みを十分に味わえます

12月1回 神奈川県  
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのモモ肉を熟成スモークした、脂が少なめのハムです。[GMO飼料不分別]

**180786** **冷蔵**  
青空ミートハウス ◎45日以上/米  
**オリーブ豚燻製ハムスライス**  
70g **440円**(税込) **475円**(税別)

シンプルな味付けで

12月1回 神奈川県  
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのコースです。[GMO飼料不分別]

**180798** **冷蔵**  
青空ミートハウス ◎45日以上  
**オリーブ豚コース**  
3枚(150g) **450円**(税込) **486円**(税別)