



明るく元気な毎日へ

tentō

【おてんと】



商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/5	6	7	8	9
商品配達	12/12	13	14	15	16
特別企画商品配達	12/19	20	21	22	23

2022年  
12月2回36号



# 冬の定番くだもの 秋澤さんのみかん

神奈川県産  
無農薬 国化学肥料 B  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
秋澤さんのみかん

115 2.5kg 950円(税込1026円)  
180294 5kg箱 1850円(税込1998円)

加藤専務と秋澤さんのあいさつでイベントがスタート!

参加された組合員さん、お父さん頑張ってます!



秋澤家の皆さん

やまゆり生協40周年、おめでとうございます。秋澤マルミ農園は、やまゆり生協が伊勢原の片隅の小さな倉庫で始まった時からこれまで40年間、食の安全を考えるとこの部分に共感し、お付き合いを続けております。コロコロとやり方や言うことを変えるのではなく、信念を貫きながら、ここまでよくやっているなと思います。いい加減な物、偽物のようなものもありますが、秋澤マルミ農園はこれからも食の安全を念頭に嘘偽りなく取り組み、お互いに頑張っていきたいと思っています。今後ともやまゆりと秋澤マルミ農園をよろしくお願ひします。

秋澤マルミ農園 秋澤雅美



寒い季節に食べるのが楽しみな果物といえば「みかん」ですね!今年も組合員イベント「みかんまつり2022」 in秋澤マルミ農園が、11月13日(日)に開催されました。この模様は1月1回のやまゆり通信でご案内します。みかんは「ビタミンC」が豊富なため、肌荒れや風邪予防に効果があるといわれています。また、果肉の袋には便秘改善の作用がある「ペクチン」も多く含まれています。さらに袋や白い筋には、フラボノイドの一種「ヘスペジリン」が含まれており、高血圧や動脈硬化を予防する効果があるといわれています。冬を健康に乗りきるための優れたはたらきがたくさんつまっているみかんを皮ごとガブリと召し上がれ!

### ちょっと雑学

みかんを食べすぎると手足が黄色くなることがあります。このことを柑皮症といい、みかんの色素であるβ-クリプトキサンチンが脂肪にくっついて角質層や表皮に沈着するために起こります。健康に影響はないようですが、食べすぎにはご注意ください!

### 野菜本来の旨みと味を真心こめて 和菜のお漬物

繊維を傷めないように野菜を手切りし、野菜の旨みを引き出すために、調味料は、日本の伝統海塩や本みりん、きび砂糖、てんさい糖、利尻昆布などを使用し、米ぬか、麹、味噌で時間をかけてじっくりと漬けています。



8ページ



12ページ

高温度火の伝統製法と「素材」にこだわりの、店主自ら吟味、工夫した、体にやさしく飽きのこない美味しい飴をお届けします。

こだわりの京のあめ  
大文字飴本舗

### Xmasにおすすめのお飲み物各種



朝日町ワインの本格的な無添加ワインと完熟ぶどうのジュースをご案内しています。

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



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

### 冬至にむけてゆずをどうぞ♪



高知県高岡郡の  
高瀬保喜さん他。  
**113** 無農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
ゆず  
3個 **275**円(税込) **297**円  
※5℃前後で保存すると日持ちします



はちみつ柚子湯  
冬のホッとアツアツは  
柚子湯



**114** 有機 JAS  
MOA自然農法中讃研究会(香川県)  
みかん  
600g **500**円(税込) **540**円  
香川県坂出市の谷修身さん。有機許  
容農薬(マシン油)のみ使用。

### 神奈川産 甘みと酸味のバランスが美味しさの決めて!



※消毒していることので多い市販  
のみかんと違ってデリケートで  
す。届きましたら、すぐに開けて  
傷みがないか確認をお願いします。神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

網と箱の回  
収にご協力  
お願いいた  
します  
秋澤 農園  
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  
**115** 2.5kg **950**円(税込) **1026**円  
**180294** 5kg箱 **1850**円(税込) **1998**円



新  
※イメージ  
**180050** 無農薬 無化学肥料  
グリーンジャンクション(和歌山県)  
みはや  
500g前後 **458**円(税込) **495**円  
和歌山県紀の川市の田村亨也さん。



神奈川産  
**116** 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  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。  
(放) 不検出 <1.6<1.8



神奈川産  
**117** 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  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



今季初  
**118** 低農薬 低化学肥料  
竹村慎一(茨城県)  
竹村さんのいちご  
A品200g **715**円(税込) **772**円  
品種は「とちおとめ」。香りがよく程  
よい酸味があります。1粒9g以上、形  
は不揃いとなります。



ネオニコチノイド系の  
農薬を使っていませ  
ん  
**119** 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 **765**円(税込) **826**円  
(3~4玉)  
長野県松川町の宮下彰さん。



りんごとさつまいもの  
甘煮



**180348** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興産舎(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。

### 洋梨シーズンのラストを飾る品種『ル・レクチェ』 芳醇な香りとなめらかな食感 はクセになります

※へたの周りが柔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** 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。



高級品として  
有名人が愛用  
されています



**121** 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。



USDA  
アメリカ  
有機認証  
**122**  
カラボ社/ベストプロデュース社  
アボカド  
1個 **325**円(税込) **351**円  
メキシコ共和国ミチョアカン州のカ  
ラボ社又はベストプロデュース社。皮が  
黒くなったら食べごろです。ネオニコ  
チノイド系農薬不使用。



※6℃以上で保  
存してください  
**123** 低農薬 無化学肥料  
はぎわらファーム(千葉県)  
アボカド  
400g前後 **530**円(税込) **572**円  
千葉県銚子市の萩原博さん。熊本県  
宇城市の肥後あゆみの会よりお届け  
する場合があります。



**180415** 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。



**180403** 有機 JAS  
アビオスファーム(宮崎県)  
ピーマン  
120g **268**円(税込) **289**円  
宮崎県都城市の日高義裕さん他。



※イメージ  
**124** 有機 JAS  
始良有機生産組合(鹿児島県)  
いんげん  
70g **300**円(税込) **324**円  
鹿児島県鹿児島市の宮里省二さん。  
農薬・化学肥料不使用。又は有機JAS  
許容農薬使用の沖縄県西原町の小橋  
川巨さんよりお届け。



神奈川産  
**125** 無農薬 無化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
タアサイ  
1株 **198**円(税込) **214**円  
神奈川秦野市の栗原嘉一さん。



**126** 有機 JAS  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
チンゲン菜  
200g **214**円(税込) **231**円  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5  
株でお届けします。真冬には6株になる  
こともあります。農薬・化学肥料不使用。



**127** 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。



**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  
神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。生  
育の悪い時は丈が短いものをお届  
けすることがあります。



**180300** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
ほうれん草  
200g **215**円(税込) **232**円  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

### ナッツをのせて サラダに



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



**132** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
長島さんのブロッコリー  
1個 **290**円(税込) **313**円  
茨城県行方市の長島昌裕さんと沼田  
富夫さん。



クリームチー  
ーズ  
**133** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
スティックブロッコリー  
150g **250**円(税込) **270**円  
神奈川愛川町の千葉康伸さん。歯  
ごたえも良く、パスタや炒め物など  
すぐに使えて調理も簡単です。



神奈川産  
**136** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
石川さんのクレソン  
50g **130**円(税込) **140**円  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



※イメージ  
**129** 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。



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



**134** 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。



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



**180336** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
フリルレタス  
1個(100g) **198**円(税込) **214**円  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



**136** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
石川さんのクレソン  
50g **130**円(税込) **140**円  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

### 年中ありますが 今が旬



神奈川産  
●ルッコラの茎と  
ウィンナーのバター  
醤油ソテー  
緑の彩のサラダ  
ルッコラの茎と  
ウィンナーのバター  
醤油ソテー

**137** 無農薬 無化学肥料  
あすばら農園(伊勢原市)  
ルッコラ  
約60g **188**円(税込) **203**円  
神奈川伊勢原市の鈴木雅之  
さん。



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



**139** 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。



**140** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
ブロッコリーの新芽  
30g **128**円(税込) **138**円  
辛味が少ないので食べやすくシャキ  
シャキした歯ごたえです。料理に散ら  
したりスープなどにも。



サンドイッチにも♪  
**141** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
アルファルファ  
80g **105**円(税込) **113**円  
こまかく細いですが、ぱりぱり  
としてみずみずしい食感が特  
徴です。種子は安全性を確認し  
たイタリア産。



**180373** 蔵 有機 JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 蔵3日  
有機小松菜入り野菜ミックス  
200g **160**円(税込) **173**円  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカット。



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



特  
**143** 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) **430**円(464円)  
茨城県行方市の高柳一さん。



**144** 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。



**145** 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。

**地元の冬野菜が充実してきました!**



●大根とさつま揚げの煮物

神奈川県産

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**147 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**)



神奈川県産



**180324 無農薬 無化学肥料**

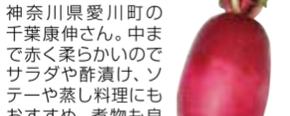
いかす(平塚市)

**三太郎大根**

1本 **185円** (税込 **200円**)

神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

神奈川県産



**148 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**)



**151 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。

渡部さんのじゃがいもは、現在のところ3月上旬までの予定です。ご注文量によっては早く終わる可能性もあります。



**152 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。



**180361 無農薬 低化学肥料**

すずらん会(北海道)

**長いも**

300g **348円** (税込 **376円**)

北海道芽室町の久世透さん他。



**155 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だ。



**157 無農薬 低化学肥料**

三栄アグリ(北海道)

**カットかぼちゃ**

600g前後 **645円** (税込 **697円**)

北海道土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。



**158 無農薬 無化学肥料**

NO-RA~農薬~(愛川町)

**千葉さんの万次郎かぼちゃ(カット)**

500g **270円** (税込 **292円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**167 無農薬 低化学肥料**

みやむへのんにく。(青森県)

**にんにく(バラ)**

80g前後 **380円** (税込 **410円**)

青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。



**168 無農薬 無化学肥料**

大原農園(中井町)

**大原さんの根しょうが(洗い)**

100g **180円** (税込 **194円**)

神奈川県中井町の大原好文さん。

**おろしたては香りも味も格別!**



**171 蔵 無農薬 無化学肥料**

JA西いわみ(島根県)

**島根のわさび**

1本20g以上 **500円** (税込 **540円**)

島根県で農薬・化学肥料不使用栽培されたわさびです。

**畑の美味しいところをお届けします**



**172 無農薬 無化学肥料**

NO-RA~農薬~(愛川町)

**千葉さんの野菜セット**

3品 **630円** (税込 **680円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

セット内容  
小松菜、水菜、春菊、ルッコラ、こかぶ、レタスマックス、カリールケール、茎ブロッコリー、美味タス、人参、大根、里芋、生姜、カットかぼちゃの中から3品

※イメージ  
※セット内容例

セット内容  
キャベツ、白菜、葉ネギ、春菊、かつお菜、小松菜、ほうれん草、ケール、からし菜、ルッコラ、スイスチャード、クレソン、茎ブロッコリー、菜花、大根、かぶ、人参、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、里芋、ピーズなどの中から5品

**173 無農薬 無化学肥料**

湘南森と農の研究会(神奈川県)

**森農研の野菜セット5品**

5品 **1250円** (税込 **1350円**)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん、藤沢市の中澤厚さん、秦野市の足立真弘さん。

**甘い冬のかぶ**



**149 無農薬 無化学肥料**

NO-RA~農薬~(愛川町)

**千葉さんのかぶ**

400g **250円** (税込 **270円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。※葉をカットしてお届けする場合があります。

※イメージ



**153 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。



**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 **540円**)

鹿児島県西之表市の折口好喜さん。



**156 400g 230円** (税込 **248円**)

**180282 2kg 998円** (税込 **1078円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**159 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**)

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



**174 蔵 無農薬**

浪田産業(北海道)

**舞茸**

100g **228円** (税込 **246円**)

北海道厚沢部町の浪田潤介さん。



**175 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。バター炒めやサラダ、和え物などに。



**181 蔵 無農薬**

三蔵農林(岡山県)

**マッシュルーム**

100g **265円** (税込 **286円**)

岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。

今季最終



**180350 蔵 無農薬**

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。



**150 無農薬 無化学肥料**

NO-RA~農薬~(愛川町)

**里いも(土垂)**

500g **350円** (税込 **378円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



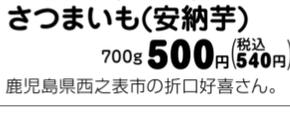
**160 低農薬 低化学肥料**

赤坂農園(秦野市)

**嘉一さんの白菜**

1玉(2kg以上) **385円** (税込 **416円**)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**162 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。



**163 蔵 無農薬**

大地と自然の恵み(高知県)

**有機青ねぎ(葉ねぎ)**

100g **180円** (税込 **194円**)

高知県香美市の小田々智徳さん他。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。



**165 蔵 無農薬**

大地と自然の恵み(高知県)

**パセリ**

30g **150円** (税込 **162円**)

高知県香美郡小田々智徳さん他。



**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 蔵 無農薬**

北村きのご園(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。



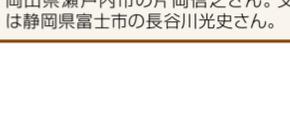
**176 蔵 無農薬**

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。バター炒めやサラダ、和え物などに。



**177 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。



**178 蔵 無農薬**

南国きのご苑(鹿児島県)

**生きくらげ**

50g **178円** (税込 **192円**)

鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



**179 蔵 無農薬**

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。



**180 蔵 無農薬**

チャイルドワッズ(茨城県)

**ひらたけしめじ**

100g **208円** (税込 **225円**)

別名オイスターマッシュルームとして世界的に知られています。鍋だけでなくチーズにも合います!グラタンの具にもなります!



**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 **289円**)

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



**182 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。



**183 蔵 無農薬**

JA西いわみ(島根県)

**島根のわさび**

1本20g以上 **500円** (税込 **540円**)

島根県で農薬・化学肥料不使用栽培されたわさびです。





かつお  
**鰹**  
熊野灘の荒波にもまれた  
身が引き締まった鰹です



原材料/カツオ(熊野灘)

**184** 📅凍  
芦浜産直出荷組合  
**かつおたたき**  
250g前後 **880円**(税込) **950円**  
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきしました。解凍してください。



もっちりとした身質

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。

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



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



**187** 📅凍  
共和食品  
**メバチまぐろ中トロ柵**  
180g **1280円**(税込) **1382円**  
◎15日以上  
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



**188** 📅凍  
共和食品  
**メバチまぐろ柵**  
180g **880円**(税込) **950円**  
◎15日以上  
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

プリプリの食感がたまらない  
“つつぶまぐろ丼”



**191** 📅凍 G不使用  
マストミ  
**つつぶまぐろ丼セット**  
50g×2 **650円**(税込) **702円**  
◎15日/豆・麦・米  
**192** 徳用  
50g×4 通常本体 1300円 **1260円**(税込) **1361円**  
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**194** 📅凍 G調味料  
ヤイチ  
**八戸前沖鯖しめ鯖**  
半身1枚 (130g以上) **600円**(税込) **648円**  
八戸前沖鯖を許締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。



**195** 📅凍 G調味料  
ヤイチ  
**八戸産いわしマリネ**  
130g **388円**(税込) **419円**  
◎45日以上/米  
脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



**196** 📅凍  
松岡水産  
**北海道さけスモークサーモン**  
40g×2 **480円**(税込) **518円**  
◎180日  
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。



**189** 📅凍  
共和食品  
**びんちょうまぐろ切落とし**  
120g **450円**(税込) **486円**  
◎15日以上  
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



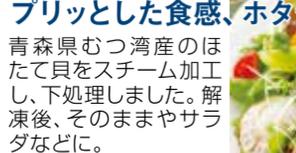
**193** 📅凍  
マル井  
**おろし本わさび**  
5g×6袋 **378円**(税込) **408円**  
◎90日以上  
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



**198** 📅凍  
共和水産  
**三陸岩手いか糸造り**  
60g **440円**(税込) **475円**  
◎90日以上  
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



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



**200** 📅凍  
クボタフーズ  
**そのままプリッとホタテ**  
100g **435円**(税込) **470円**  
◎180日以上  
青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。



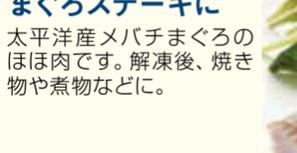
**197** 📅凍  
札幌中一  
**北海道産甘エビ刺身用**  
200g **680円**(税込) **734円**  
◎90日/え  
唐揚げや天ぷらなどに希少な北海道産本ししゃもの若魚です。



**201** 📅凍  
丸中舩水産  
**北海道産若ししゃも**  
200g **525円**(税込) **567円**  
◎30日以上  
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



**202** 📅凍  
札幌中一  
**厚岸の大さんま**  
3尾(1尾約130g) **720円**(税込) **778円**  
◎45日以上  
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのさんまを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**203** 📅凍  
共和食品  
**まぐろほほ肉**  
200g 通常本体 568円 **550円**(税込) **594円**  
◎15日以上  
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



**204** 📅凍  
札幌中一  
**もったいないマス切身(無塩)**  
6切(420g) **740円**(税込) **799円**  
◎45日以上  
北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



**205** 📅凍  
札幌中一  
**北海道産塩鮭切身**  
2切(120g) **360円**(税込) **389円**  
◎90日  
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



**206** 📅凍  
塩屋  
**もったいない紅鮭切身**  
3切(150g) **560円**(税込) **605円**  
◎30日以上  
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



**207** 📅凍  
東北トクスイ  
**真だら切身**  
3切(180g) **430円**(税込) **464円**  
◎90日以上  
国産真だらを切身にしました。



**208** 📅凍  
三米商店  
**気仙沼メカジキ切身**  
2切(120g) **540円**(税込) **583円**  
◎30日以上  
気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。



**209** 📅凍  
東北トクスイ  
**天ぷらフライ用3品セット**  
120g **500円**(税込) **540円**  
◎90日以上/え  
イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。



**210** 📅凍 G調味料  
大新  
**海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)**  
3種各4個(156g) **368円**(税込) **397円**  
◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か  
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。(GMO飼料不分別)



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



**212** 📅凍  
芦浜産直出荷組合  
**金ムロアジ開き**  
1~2枚 **380円**(税込) **410円**  
◎20日  
熊野灘産の脂のついたムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。

鮮度抜群! お刺身にもできます



身がしまったムロアジの中でも  
脂がのっています



トロほっけと呼ばれるほど脂がのっています



**213** 📅凍  
芦浜産直出荷組合  
**芦浜アジ開き**  
4~6枚 **580円**(税込) **626円**  
◎7日以上  
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。

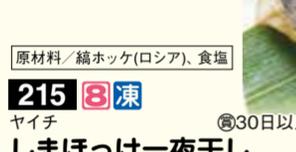


**214** 📅凍  
芦浜産直出荷組合  
**サバ開き**  
1~2枚 **340円**(税込) **367円**  
◎7日以上  
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。



原材料/天然ハマチ(熊野灘)

**215** 📅凍  
ヤイチ  
**しまほっけ一夜干し**  
1枚 通常本体 690円 **680円**(税込) **734円**  
◎30日以上  
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



原材料/縞ホッケ(ロシア)、食塩



**216** 📅凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合  
**サンマミリン干し**  
2枚 **460円**(税込) **497円**  
◎7日以上/豆・麦・米  
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。  
(放) 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



原材料/サンマ(北海道)



**217** 📅凍 G不使用  
中村海産  
**カラフトししゃもみりん干し**  
60g **340円**(税込) **367円**  
◎30日以上/米  
カラフトシシャモをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

### 兵庫県姫路 播磨海洋牧場

噛むほどにたこの美味しさが溢れます



**218** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上  
**播磨灘の真だこ(生冷)**  
140g **790円**(税込853円)  
兵庫県播磨灘で水揚げされた真だこを下処理しました。袋のまま湯煎してください。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣



**219** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上  
**播磨の玉姫牡蠣(むき身)**  
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)  
播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。

肉厚で甘みが強いです



**220** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上  
**播磨灘の甲いか(生食用)**  
130g **750円**(税込810円)  
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。



**221** 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上  
**牡蠣ハーシェル(生食可)**  
2個 **560円**(税込605円)  
兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣です。解凍後、レモンなど搾って召し上がってください。

脂がのった金華さばと味噌の香ばしさがよく合います



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

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



**224** 凍 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。



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

魚醤と鯉節、昆布の風味をお楽しみください

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。  
**226** 凍 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)



**227** 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然むきえび**  
120g(約10~15尾) **646円**(税込698円)  
パパ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 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然えび(殻付き)**  
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)  
パパ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 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上  
**芦浜小イカ**  
250g **450円**(税込486円)  
熊野灘産の小サイズのスルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



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



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



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



**233** 凍 三浦好商店 ◎45日以上  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**  
150g **480円**(税込518円)  
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



**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、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



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

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

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



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



**239** 凍 ヤイチ ◎30日以上  
**八戸前沖銀鯖焼**  
1切(約60g) **298円**(税込322円)  
八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。温めてください。



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

肉厚で味わい豊か  
脂がのった旬の八戸前沖鮭を生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。

**241** 凍 不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦  
**鯖しょうが煮**  
3切 通常本俵 **398円**(税込430円) (約120g) **420円**



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



**243** 凍 不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米  
**小あじのマリネ**  
140g **570円**(税込616円)  
鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であさりとして仕上げられています。解凍してください。



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



**245** 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
約5尾(120g) **700円**(税込756円)  
パパ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。

サクッと香ばしく 身質は上品でクセのない味わい



**40周年** 私のあじに入り  
鮮度が良く、マリネにしてもおいしいです。  
(厚木市・山本美恵子さん)  
原材料/キビナゴ(熊本県天草)、食塩、澱粉  
**246** 凍 調味料 やまた水産食品 ◎180日以上  
**きびなご唐揚げ**  
180g 通常本俵 **298円**(税込322円) **310円**  
熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### 川崎北部水産加工

脂がのっている天然ぶりをさっぱりと食べられるしゃぶしゃぶに「魚道」



**247** 凍 川崎北部水産加工 ◎90日  
**天然ぶりしゃぶしゃぶ用**  
200g **1370円**(税込1480円)  
九州産天然ぶりをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。北海道産昆布付き。解凍後、ぶりしゃぶに。

特製の西京味噌に旬の真ダラを漬けた職人・大林さんの逸品



**248** 凍 不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
**大林さんの真だら西京漬**  
2切(200g) **650円**(税込702円)  
北海道・三陸産の真ダラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。



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



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

**特**

厚すぎず薄すぎない  
生姜焼きに絶妙な厚さ  
定番の味をさらに美味しく



**252** 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ角切り  
200g **590円**(税込)  
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

**251** 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚生姜焼き用  
200g **660円**(税込)  
豚ロース肉を生姜焼き用にスライスしました。2mm厚。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

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

**254** 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 **668円**(税込)  
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。

**255** 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)  
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。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

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

**263** 蔵 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚モモしゃぶ  
200g **470円**(税込)  
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

**264** 蔵 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚バラブロック  
400g **940円**(税込)  
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

**256** 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ薄切り  
200g **580円**(税込)  
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。

**豆腐と豚肉の白和え**



**257** 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)  
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** 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)  
ほどよい脂とキメの細さが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**265** 凍 丹沢農場 ◎120日  
丹沢豚スペアリブ  
300g **580円**(税込)  
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

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

**259** 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)  
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。

**260** 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ヒレ一口カツ用  
150g **635円**(税込)  
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。

**261** 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
豚モモ小間切れ&挽き肉  
150g×2 **680円**(税込)  
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)**

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

**273** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)  
300g **525円**(税込)  
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

**274** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉  
200g **368円**(税込)  
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

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

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

**鶏ムネ肉チャーシュー**



**中身が見えて生焼けなし  
手羽元開きのグリル**

人気の高い手羽元に切り込みを入れ使いやすくしました。焼き物、炒め物に。

**275** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg  
1kg **1390円**(税込)  
**特**

**276** 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)  
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。使い分けだけ取り出せ便利です。

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

**270** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏手羽元  
300g **430円**(税込)  
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**271** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏砂ぎも  
300g **380円**(税込)  
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

**277** 凍 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏小間切れ  
200g **390円**(税込)  
もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

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

**279** 凍 秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏きも  
150g **298円**(税込)  
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバー炒めなどに。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

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

**肉の旨味そのまま  
ビーフステーキ**



**281** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛ローススライス  
180g **2050円**(税込)  
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

**国産熟成牛 (北海道)**

**285** 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)  
歯ごたえと旨みがあるロースです。

**じゃが玉ころっと  
牛肉じゃが**



**282** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g **998円**(税込)  
ヒレ、ロースを除く全部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。

**283** 凍 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉  
200g **708円**(税込)  
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。

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

**287** 凍 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし  
250g **1090円**(税込)  
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。

**288** 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)  
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

**289** 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)  
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。

※年内隔週商品は、最後の商品のご紹介。

**290** **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**(税別)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

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

**292** **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**(税別)  
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**職人の技が美味しさの秘密**  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**295** **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**(税別)

**296** **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**(税別)  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**293** **凍**  
丹沢農場 **◎90日**  
**徳用ベーコン切り落とし**  
100g **360円**(税込) **389円**(税別)  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

**豊かな香り&コク**

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

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

**うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく**

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

**294** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 **◎20日以上/豆・麦・米**  
**もつ煮込み(味噌味)**  
250g **400円**(税込) **432円**(税別)  
豚のモツを味噌と醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。〔GMO飼料不使用〕

**肉の持つジューシーさと旨味、食感が楽しめます**  
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〕

**297** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**粗挽きウインナー**  
160g **430円**(税込) **464円**(税別)

**298** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**皮なしベビーウインナー**  
160g **420円**(税込) **454円**(税別)  
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

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

**300** **冷蔵** **G不使用**  
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**  
**無添加焼豚バラブロック**  
120g **795円**(税込) **859円**(税別)  
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**301** **凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/豆・麦・米**  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **680円**(税込) **734円**(税別)  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**302** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎90日/卵・乳・麦**  
**丹沢ハンバーガー用パティ**  
50g×4 **450円**(税込) **486円**(税別)  
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**303** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎90日/卵・麦**  
**丹沢一口カツ**  
4~5個(約175g) **520円**(税込) **562円**(税別)  
一口サイズにカットした豚モモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**304** **凍**  
ウチノ **◎180日以上**  
**サラダチキン(プレーン)**  
100g **320円**(税込) **346円**(税別)  
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**千葉産直サービス**  
**冷めてもおいしいからお弁当のおかずにもおすすめです**

**305** **凍** **G不使用**  
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**  
**房総もち豚の落花みそ漬**  
180g **480円**(税込) **518円**(税別)  
房総もち豚を千葉県産落花入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**  
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**306** **凍**  
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
1個(160g) **580円**(税込) **626円**(税別)

**秋川牧園のおうちであったか鍋シリーズ。鶏がらをベースにした醤油スープ付き**

**308** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**  
**こだわりの鶏鍋セット(しょうゆ)**  
550g(鶏肉200g、つくね200g、スープ150g) **1100円**(税込) **1188円**(税別)  
若鶏モモムネ切り身、つくね、チキンスープが入った鍋セットです。お好みの具材と合わせてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**309** **凍** **G調味料**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**鶏の焼きつくね**  
180g **400円**(税込) **432円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**  
**味がよく染み込んでいて、レバー独特の臭いもありません**

**311** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**  
**鶏レバー甘辛焼き**  
120g **385円**(税込) **416円**(税別)  
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**のどをつる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餃子に。〔GMO飼料不分別〕

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

**美味しさの秘訣は旨みのある鶏皮入り!**  
エコが鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕

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

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**お弁当の一品の他、野菜や卵と一緒に丼ぶりなどに**

**312** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎45日以上/卵・豆・麦・米**  
**鶏唐揚げのチリソース**  
85g×2 **430円**(税込) **464円**(税別)  
神山鶏のムネ肉を使用し、独自の調味液に漬け込み、香味野菜を使用した中華チリソースを絡めました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った本格中華!**

**313** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる黒酢豚**  
170g **395円**(税込) **427円**(税別)  
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**特**

原材料/鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにく

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

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**  
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**317** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
12個(180g) **380円**(税込) **410円**(税別)

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品**

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

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

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

**319** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**  
**飛鳥の中華春巻**  
5本(180g) **480円**(税込) **518円**(税別)  
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**320** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**飛鳥の黒豚肉まん**  
3個(270g) **460円**(税込) **497円**(税別)  
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

**321** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**  
**飛鳥のカレーまん**  
3個(270g) **500円**(税込) **540円**(税別)  
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**322** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**  
**飛鳥の中華春巻**  
5本(180g) **480円**(税込) **518円**(税別)  
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**312** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎45日以上/卵・豆・麦・米**  
**鶏唐揚げのチリソース**  
85g×2 **430円**(税込) **464円**(税別)  
神山鶏のムネ肉を使用し、独自の調味液に漬け込み、香味野菜を使用した中華チリソースを絡めました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**313** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる黒酢豚**  
170g **395円**(税込) **427円**(税別)  
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

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

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

**319** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**  
**飛鳥の中華春巻**  
5本(180g) **480円**(税込) **518円**(税別)  
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

**丹沢高原豚を使った、まろやかな食感のコロッケ**



原材料 / ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉)、コーン澱粉

**322** 凍 G調味料  
カインズ(岡田食品) ◎360日 / 豆・麦  
**産直ミートコロッケ**  
60g×8個 **498円**(税込) **538円**

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**プリプリの海老やペンネにクリーミーなソース**



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

**323** 凍 G不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日 / 乳・麦・え  
**海老とペンネのグラタン**  
2個(340g) **560円**(税込) **605円**

オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕

**国産牛の牛丼**



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

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

**国産牛のしぐれ煮**



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

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

**鶏ごぼうハンバーグ**



**326** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年 / 卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうハンバーグ**  
26g×8 **433円**(税込) **468円**

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

**大きな豆腐肉団子(タレ付)**



**327** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年 / 卵・豆・麦・米  
**大きな豆腐肉団子(タレ付)**  
8個(340g) **495円**(税込) **535円**

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

**中華丼の具(醤油味)**



**332** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日 / 以上 / 豆・麦・米  
**中華丼の具(醤油味)**  
180g×2 **495円**(税込) **535円**

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

**しょう油味たこ焼き**



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

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

**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**



**334** 凍 G調味料  
全国農協食品 ◎60日 / 以上 / 卵・豆・麦・米  
**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**  
220g×2 **380円**(税込) **410円**

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

**オムライス**



**335** 凍 G調味料  
西川食品 ◎180日 / 以上 / 卵・乳・豆・米  
**オムライス**  
2食(360g) **500円**(税込) **540円**

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

**冷凍野菜**

**オーガニック カーネルコーン**



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

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

**オーガニックミックスベジタブル**



**337** 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。

**ふわふわもちもちちりうどん**



**340** 蔵  
金子製麺 ◎7日 / 以上 / 麦  
**ふわふわもちもちちりうどん**  
200g×2 **250円**(税込) **270円**

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**相州中井の里 長ほうとう**



**341** 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。

**生凍長野県産十割そば**



**342** 凍  
山本食品 ◎180日 / 以上 / そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **540円**(税込) **583円**

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**



**343** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日 / 以上 / 麦  
**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**  
120g×2 **260円**(税込) **281円**

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みみみのスープでお召し上がりください。

**冷凍カットほうれん草**



**338** 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。

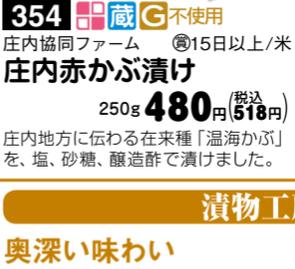
**オーガニックミックスベリー**



**339** 凍 G不使用  
ムソー ◎360日 / 以上  
**オーガニックミックスベリー**  
200g **640円**(税込) **691円**

色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

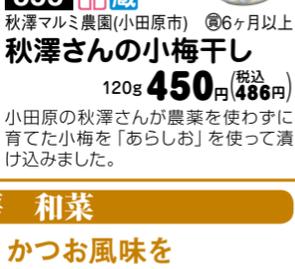
**全粒粉なまラーメン(スーパ付)**



**344** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日 / 以上 / 豆・麦・米  
**全粒粉なまラーメン(スーパ付)**  
120g×2 スープ付 **370円**(税込) **400円**

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

**日本の中華麺 塩**



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

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

**野菜たっぷりちゃんぽん**



**346** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日 / 以上 / 卵・豆・麦・米・え  
**野菜たっぷりちゃんぽん**  
280g **408円**(税込) **441円**

コンのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚GMO飼料不分別〕

**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**



**347** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日 / 以上 / 豆・麦・米  
**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 **380円**(税込) **410円**

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

**全粒粉餃子の皮**



**348** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日 / 以上 / 麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **220円**(税込) **238円**

やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

**全粒粉春巻の皮**



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

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

**昆布白菜漬**



**350** 蔵  
和菜 ◎7日 / 米  
**昆布白菜漬**  
130g **280円**(税込) **302円**

海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

**香るかぶの浅漬**



**351** 蔵  
和菜 ◎7日 / 米  
**香るかぶの浅漬**  
100g **310円**(税込) **335円**

手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

**ぬか漬**



**353** 蔵  
和菜 ◎5日 / 米  
**ぬか漬**  
130g **340円**(税込) **367円**

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたためか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

**切干大根煮物**



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

奈良県王隠堂農園グループが栽培加工した切干大根を使い、炊きあげました。

**くるみ小女子**



**360** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日 / 以上 / 豆・麦・米  
**くるみ小女子**  
60g **440円**(税込) **475円**

北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

**細切りしその実昆布**



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

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

**漬物工房 和菜**

**奥深い味わい**



原材料 / 白菜、みりん、食塩、利尻昆布、唐辛子

**350** 蔵  
和菜 ◎7日 / 米  
**昆布白菜漬**  
130g **280円**(税込) **302円**

海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

**かつお風味をお楽しみください**



原材料 / かぶ、みりん、かつお節汁、砂糖、りんご酢、食塩、利尻昆布、唐辛子

**351** 蔵  
和菜 ◎7日 / 米  
**香るかぶの浅漬**  
100g **310円**(税込) **335円**

手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

**かつお大根漬**



**352** 蔵  
和菜 ◎7日  
**かつお大根漬**  
130g **290円**(税込) **313円**

手切りした大根をかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

**国産味噌汁**



**359** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日 / 以上 / 麦・米  
**国産味噌汁**  
100g **380円**(税込) **410円**

国産味噌汁を漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

**煮豆・きんととき豆**



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

煮豆・きんととき豆

**煮豆・こんぶ豆**



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

煮豆・こんぶ豆

**煮豆・黒豆**



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

煮豆・黒豆

**釜あげうぐいす**



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

釜あげうぐいす

### 昆布と鰹の風味をきかせた自家製つゆ使用

たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつまみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕



**367** **不使用**  
別所蒲鉾店 ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**味自慢出雲おでん**  
8種 **970円** (税込1048円)

### 魚本来の旨みを十分に味わうことができる素材な味

北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



**370** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**笹かまぼこ**  
125g(5枚) **340円** (税込367円)



**おまとめ 特価**  
**371** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**お好みさつま揚げ2袋**  
160g(2枚) 通常本体 ×2 **720円** (税込745円) **690円**



**372** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**チヂミ風さつま揚げ**  
126g(3枚) **320円** (税込346円)



**373** **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)

### 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

### 魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰め合わせました。〔GMO飼料不使用〕



**370** **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)



**374** **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)



**375** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**ささがきごぼう揚げ**  
130g **350円** (税込378円)



**376** **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)

### 40周年 私のお気に入り

魚肉のすり身は老人の食生活に大切な物で蛋白質の吸収率が大きく消化にも良いので毎週食べています。(海老名市、猫日とさん)



**379** **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 通常本体 (200g) **400円** (税込421円) **390円**



**377** **不使用**  
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米  
**阿波のフィッシュカツ**  
2枚(130g) **358円** (税込387円)



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



**382** **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)



**383** **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)



**384** **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)



**380** **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)



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



**385** **不使用**  
いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにゃく**  
250g **230円** (税込248円)



**386** **不使用**  
いわて屋 ◎90日  
**生芋しらたき**  
250g **268円** (税込289円)



**387** **不使用**  
いわて屋 ◎90日  
**小結しらたき**  
150g **210円** (税込227円)

**388** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **315円** (税込340円)

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

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

**390** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**  
330g **326円** (税込352円)

**391** **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)

**393** **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)

### 際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です

千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。



**394** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**小糸在来よせ豆腐**  
通常本体 330g **395円** (税込410円) **380円**



**395** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 青大豆おぼろ**  
300g **494円** (税込534円)



**396** **不使用**  
丸和食品 ◎6日/豆  
**まったり寄せ豆腐**  
200g **175円** (税込189円)



**398** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**  
大1枚 **220円** (税込238円)



**399** **不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
3枚 通常本体 180円 **170円** (税込184円)

### 水切り不要で手軽に調理できます

調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



**397** **不使用**  
丸和食品 ◎21日/豆  
**押し豆腐**  
220g 通常本体 230円 **220円** (税込238円)



**396** **不使用**  
丸和食品 ◎6日/豆  
**まったり寄せ豆腐**  
200g **175円** (税込189円)



**405** **不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
**えび入り京がんも**  
5個 **240円** (税込259円)



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



**400** **不使用**  
丸和食品 ◎60日/豆  
**きざみ揚げ**  
100g **230円** (税込248円)

### おでんにピッタリな、お買得鍋物種セット!

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット



**403** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆・米  
**丸和のおでん種セット**  
9個(5種) **560円** (税込605円)

### しゃきしゃきのれんこんがたっぷり入ったがんも

熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮詰めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。



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



**405** **不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
**えび入り京がんも**  
5個 **240円** (税込259円)



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



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

### 担当者おすすめ レシピ

#### 厚揚げとピーマンの味噌炒め

材料(2人分)  
厚揚げ豆腐 …… 約180g  
ネギ …… 1本  
ピーマン …… 3個  
ショウガ(千切り) …… 適宜  
ごま油 …… 適量

【合わせ味噌だれ】  
味噌 …… 大さじ2  
砂糖 …… 大さじ1  
酒 …… 大さじ1  
みりん …… 大さじ1  
醤油 …… 大さじ1/2

#### 作り方

①厚揚げは熱湯でさっと油抜きをし、3cm角に、ネギは2cm幅に、ピーマンはヘタと種を取って乱切りにします。合わせ味噌だれの材料をすべて混ぜ合わせておきます。  
②フライパンにごま油を熱し、ショウガの千切りを入れ、香りが出てきたらネギと厚揚げを入れて強火で炒めます。焼き色が付いたらピーマンを加え、さらに1分ほど炒めたら、①の合わせ味噌だれをまわしかけます。全体にたれを馴染ませて出来上がり!

#### 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。

#### 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。



**納豆チーズトースト** **おまとも**  
**特価**

パンでもおいしい

**408** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
30g×3 **240円**(税込259円)  
タレ・カラシ付

**409** **W規格**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
30g×3×2 通常本体 **420円**(税込454円)  
タレ・カラシ付

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

タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**411** **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)

**412** **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**  
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)

**416** **G不使用**  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 小粒カップ納豆**  
40g×2 **176円**(税込190円)

宮城県南の方町砥落(とおとし)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。

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・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2 **180円**(税込194円)  
タレ・カラシ付

**414** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作ひきわり納豆**  
80g **240円**(税込259円)  
タレ・カラシ付

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

**417** **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)

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。

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**ドライフルーツとナッツがたっぷり入った  
ボリュームの有るドイツ菓子**

**420** **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)

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

**422** **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)

**423** **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)

**424** **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)

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

**426** **G不使用**  
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**クルミブレッド**  
1個 **570円**(税込616円)

本場ドイツで修業したシェフが、手作業で仕上げた本格シュトーレン。クリスマスまでの間ゆっくりと食べていく伝統的なお菓子です。

原材料/小麦粉、バター、牛乳、レーズン、砂糖、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、生イースト、奄美黒糖焼酎、はちみつ、鶏卵、食塩、有機レモン果汁、粉糖、スパイス(シナモン、コリアンダー、フェンネル) [卵・乳製品GMO飼料不分別]

国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しよ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩 [乳製品GMO飼料不分別]

**427** **G不使用**  
サンタハウス ◎30日/卵・乳・麦  
**ハウミュレのシュトーレン(小)**  
1本 **1800円**(税込1944円)

**428** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦デーツ**  
1個 **352円**(税込380円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

**429** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**フルーツライ(ライ麦パン)**  
1個 **335円**(税込362円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

**430** **G不使用**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**プレーンバタール**  
1本 **290円**(税込313円)

国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**431** **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]

**植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン**

**440** **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。

**441** **G調味料**  
三育フーズ ◎180日以上/豆  
**黒ゴマクリーム**  
190g **615円**(税込664円)

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

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

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

**443** **G不使用**  
池宮商店 ◎1ヶ月以上/落花生(千葉県)  
**ピーナッツペースト(落花生100%)**  
160g **780円**(税込842円)

落花生の本場千葉県八街市周辺の契約農家が作った落花生を丁寧に無糖でペースト状にしました。

**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。

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

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

**432** **G不使用**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神食パン**  
250g(半斤) **265円**(税込286円)

小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩

**433** **G不使用**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神コンブレ(全粒粉パン)**  
1個(約250g) **385円**(税込416円)

小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**434** **G不使用**  
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米  
**白神11種の雑穀パン**  
1個 **435円**(税込470円)

小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎび、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**435** **G不使用**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神ホワイト&レーズン**  
各1個 **320円**(税込346円)

【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩 [レーズンパン]小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

**436** **G不使用**  
デンニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米  
**酵母メロンパン**  
1個 **230円**(税込248円)

メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブドウ)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩 [卵・乳製品GMO飼料不分別]

**437** **G不使用**  
デンニッシュハウス ◎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、甘しよ糖、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**  
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**デンニッシュハウスDセット**  
3種 **650円**(税込702円)

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンプキンワールド1個 [乳製品GMO飼料不分別]

**439** **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]

**446** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **295円**(税込319円)

コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]

**447** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのカボチャスープ**  
180g **160円**(税込173円)

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]

**448** **G不使用**  
創健社 ◎150日以上/豆・麦  
**ミネストローネ**  
6.5g×4食 **560円**(税込605円)

5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろんです。ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO飼料不分別]

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

具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]

**441** **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)

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

**413** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2 **180円**(税込194円)  
タレ・カラシ付

**414** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作ひきわり納豆**  
80g **240円**(税込259円)  
タレ・カラシ付

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

**417** **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)

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。

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**440** **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。

**441** **G調味料**  
三育フーズ ◎180日以上/豆  
**黒ゴマクリーム**  
190g **615円**(税込664円)

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

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

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

**443** **G不使用**  
池宮商店 ◎1ヶ月以上/落花生(千葉県)  
**ピーナッツペースト(落花生100%)**  
160g **780円**(税込842円)

落花生の本場千葉県八街市周辺の契約農家が作った落花生を丁寧に無糖でペースト状にしました。

**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。

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

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

**446** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **295円**(税込319円)

コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]

**447** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのカボチャスープ**  
180g **160円**(税込173円)

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]

**448** **G不使用**  
創健社 ◎150日以上/豆・麦  
**ミネストローネ**  
6.5g×4食 **560円**(税込605円)

5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろんです。ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO飼料不分別]

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

具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]

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(税込)
102 6個 (MS~Lサイズ) 350円(税込) 378円(税込)

着色していない自然な黄身の色

茨城県石岡市産。2段階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(税込)
104 6個 (MS~Lサイズ) 230円(税込) 248円(税込)

ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



- 秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご 10個
105 10個(S~Lサイズ) 420円(税込) 454円(税込)



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



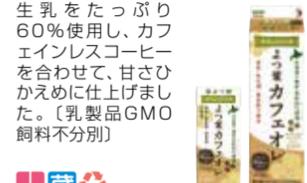
- よつ葉乳業
よつ葉牛乳
107 1ℓ 280円(税込) 302円(税込)
よつ葉ノンホモ牛乳
108 1ℓ 288円(税込) 311円(税込)



- 木次乳業
ブラウンスイス牛乳
109 500ml 240円(税込) 259円(税込)
山地酪農牛乳
110 1ℓ 440円(税込) 475円(税込)



- タカハン乳業
那須の美味しい牛乳
111 1000ml 415円(税込) 448円(税込)
おいしい低脂肪乳
112 1000ml 347円(税込) 375円(税込)



- よつ葉乳業
カフェインレスよつ葉カフェオレ
450 200ml 100円(税込) 108円(税込)
451 1000ml 260円(税込) 281円(税込)



- 函南東部農協
飲んでやさしいヨーグルト
452 500ml 210円(税込) 227円(税込)
453 1000ml 350円(税込) 378円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉のむヨーグルトプレーン
454 250g 160円(税込) 173円(税込)



- よつ葉乳業
増量よつ葉シュレッドチーズ
463 300g(250g+50g) 520円(税込) 562円(税込)



- 函南東部農協
丹那全乳ヨーグルト
457 500g 290円(税込) 313円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
458 80g 145円(税込) 157円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉のヨーグルト
459 90g×3個 215円(税込) 232円(税込)



- 函南東部農協
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
461 90g×3個 310円(税込) 335円(税込)



- 木次乳業
牧場のカスタードプリン
462 100ml 230円(税込) 248円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉カマンベールチーズ
465 90g 390円(税込) 421円(税込)



- 函南東部農協
南箱根のモッツアレラチーズ
466 100g 600円(税込) 648円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉バター(減塩)
467 150g 330円(税込) 356円(税込)



- よつ葉乳業
よつ葉生クリーム
468 200ml 362円(税込) 391円(税込)



- 函南東部農協
丹那生クリーム
469 200ml 460円(税込) 497円(税込)



- 函南東部農協
丹那生クリーム
469 200ml 460円(税込) 497円(税込)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

- みよし村ひとめぼれ
470 2kg 白米 950円(税込) 1026円(税込)
471 5kg 白米 2300円(税込) 2484円(税込)
472 5kg 玄米 2200円(税込) 2376円(税込)

秋田県 ライスロッヂ大湯

- あきたこまち
473 2kg 白米 1560円(税込) 1685円(税込)
474 5kg 白米 3500円(税込) 3780円(税込)
475 2kg 七分胚芽米 1560円(税込) 1685円(税込)
476 5kg 七分胚芽米 3500円(税込) 3780円(税込)
477 5kg 玄米 3250円(税込) 3510円(税込)

- 180014 マゴメ 国内産十五穀米
300g 980円(税込) 1058円(税込)

山形県 庄内協同ファーム

- 庄内つや姫
479 5kg 白米 2900円(税込) 3132円(税込)
480 5kg 玄米 2660円(税込) 2873円(税込)
庄内ササニシキ
481 2kg 玄米 1500円(税込) 1620円(税込)

高知県 高生連

- 高知コシヒカリ
487 5kg 白米 3400円(税込) 3672円(税込)
488 5kg 玄米 3280円(税込) 3542円(税込)
高知コシヒカリ
489 5kg 白米 2660円(税込) 2873円(税込)
490 5kg 玄米 2430円(税込) 2624円(税込)

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

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

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

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

- 庄内ササニシキ
482 5kg 白米 2650円(税込) 2862円(税込)
483 5kg 玄米 2430円(税込) 2624円(税込)

九州 湧水有機生産組合

- 九州産にこまる
491 2kg 白米 1500円(税込) 1620円(税込)
492 5kg 白米 3580円(税込) 3866円(税込)
493 2kg 玄米 1380円(税込) 1490円(税込)
494 5kg 玄米 3330円(税込) 3596円(税込)

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

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

**495** **冷凍** **G調味料**  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋餡入り抹茶だんご**  
4本(180g) **450円**(税込486円)  
上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

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

**498** **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

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

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

**502** **G不使用**  
道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんと**  
80g **288円**(税込311円)  
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらのかりんとです。地粉独特の風味が生きています。

**497** **冷凍** **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]、米粉

**500** **G不使用**  
◎12ヶ月/乳  
**ナチュラルチョコレート・抹茶**  
60g **350円**(税込378円)  
有機カカオバター、ミルクパウダー、有機砂糖、有機抹茶(乳GMO飼料不分別)

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

**509** **G不使用**  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円**(税込961円)  
落花生(神奈川県中井町)

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

**512** **G不使用**  
太洋 ◎45日以上/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g **240円**(税込259円)  
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

**504** **G不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干あんず**  
60g **510円**(税込551円)  
海外認定のあんずです。素材のおいしさをそのままお楽しみください。

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

**506** **G不使用**  
ネオファーム ◎1年  
**ガルバンゾー(ひよこ豆)**  
120g **257円**(税込278円)  
ガルバンゾー(トルコ)

**507** **G不使用**  
庄内協同ファーム ◎60日以上  
**庄内産干し柿**  
180g(4~6個) **680円**(税込734円)  
庄内柿部会の生産者が、有機肥料を使用し、農薬の散布回数もできるだけ抑え、丹精込めて育てた平核無柿を干柿にしました。

**508** **G不使用**  
堀内果実園 ◎14日  
**吉野あんぼ柿3個**  
3個 **600円**(税込648円)  
柿(奈良県)

**509** **G不使用**  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円**(税込961円)  
落花生(神奈川県中井町)

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

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

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

**512** **G不使用**  
太洋 ◎45日以上/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g **240円**(税込259円)  
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

**514** **G不使用**  
イルローザ ◎15日以上/卵・乳・麦  
**イルローザの森・バウム**  
1個(径14cm高さ5cm) **1450円**(税込1566円)  
たっぷりの卵にバター、北海道産の小麦粉を使用。シンプルな素材が生きるしっとりとしたおいしさをお楽しみください。

**513** **G不使用**  
イルローザ ◎20日以上/乳・豆・麦  
**ラスクパリジャン・ショコラ**  
5枚 **990円**(税込1069円)  
原材料/ミルクチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁、乳化剤、香料(乳製品GMO飼料不分別)

**515** **G不使用**  
イルローザ ◎30日/乳・豆・麦  
**ラスクパリジャン・ブランシュ**  
5枚 **990円**(税込1069円)  
ホワイトチョコレート、小麦粉、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁、乳化剤(大豆由来)、香料(乳製品GMO飼料不分別)

**180440** **G不使用**  
イルローザ ◎30日/乳・麦  
**ラスクパリジャン・パニラ**  
12枚(2枚×6袋) **740円**(税込799円)  
小麦粉(香川県、北海道)、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁(乳製品GMO飼料不分別)

**516** **G不使用**  
大文字飴本舗 ◎365日  
**かりん蜂蜜のど飴**  
72g **275円**(税込297円)  
水飴、粗糖、かりん蜂蜜漬け

**517** **G不使用**  
大文字飴本舗 ◎365日  
**ハッカのど飴**  
72g **275円**(税込297円)  
水飴、粗糖、ハッカ油

**518** **G不使用**  
大文字飴本舗 ◎365日/米  
**甘酒飴**  
60g **275円**(税込297円)  
水飴、粗糖、酒粕

**519** **G不使用**  
大文字飴本舗 ◎365日/乳  
**バター飴**  
72g **275円**(税込297円)  
水飴、粗糖、無塩バター(GMO飼料不分別)

**520** **冷凍**  
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**くるみ焼菓子(エンガディー)**  
直径約12.5cm **1390円**(税込1501円)  
サクサクのタルト生地にたっぷり香ばしいくるみを入れ、キャラメルを加えた、食べ応えのあるお菓子です。

**521** **冷凍**  
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳  
**さつま芋のプリン2個入**  
60g×2個 **480円**(税込518円)  
牛乳、さつま芋、生クリーム、国産きび糖、卵、有機シナモン(乳GMO飼料不分別)、(卵GMO飼料不使用)

**522** **冷凍**  
ナチュラル本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦  
**マドレーヌ5個**  
30g×5 **740円**(税込799円)

**523** **G不使用**  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦  
**プレーンビスケット**  
70g **255円**(税込275円)

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

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

**526** **G不使用**  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦  
**にんじんビスケット**  
70g **255円**(税込275円)

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

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

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

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

やさしく体が温まる

くず湯独特の味わいを大切に、本くず粉を使用しました。ほっとするやさしい味わいをお楽しみください。

**533** G不使用  
**くず湯(生姜)**  
23g×5 **543**円(税込586円)  
廣八堂  
原材料/本くず粉、麦芽糖、きび砂糖、三温糖、蓮根粉末、生姜粉末

**534** G不使用  
**くず湯(蓮根)**  
23g×5 **543**円(税込586円)  
廣八堂  
原材料/本くず粉、麦芽糖、きび砂糖、三温糖、蓮根粉末、生姜粉末

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

**536** G不使用  
**出雲国産紅茶ティーバッグ**  
30g(2g×15) **400**円(税込432円)  
西製茶場  
「出雲国産紅茶」がリニューアル  
島根県出雲市で化学合成農薬・化学肥料を使用せずに栽培された茶葉を原料としています。タグ紐付きの三角形ティーバッグ。

苦味や渋味が少なく穏やかで優しい風味と、しょうがの上品な香りが特徴

**535** G不使用  
**出雲国産「出西」しょうが紅茶TB**  
2g×15 **570**円(税込616円)  
◎4ヶ月以上  
西製茶場  
生姜、茶葉共に島根県出雲産。農業や化学肥料不使用です。しょうがの香りと紅茶の香りが両方引き立つようにブレンドしました。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

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

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

配達12月3日  
寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

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

完全熟した旬のトマトの甘みと香りさらっとした口当たりが特徴です

**531** 金沢大地  
**国産有機六条大麦茶16P**  
10g×16パック **368**円(税込397円)  
◎1年  
石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

**542** 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。

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

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

**180087** 光食品  
**有機野菜飲むならこれ!**  
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)  
◎6ヶ月以上

配達12月3日  
酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨット深め」こだわりのコーヒーに仕上げました。

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

**540** 珈琲実験室  
**豆**  
200g **780**円(税込842円)

配達12月3日  
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

**541** 珈琲実験室  
**珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ**  
8g×10p **600**円(税込648円)  
◎6ヶ月以上

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

**180099** ナガノトマト  
**30缶・信州生れのおいしいトマト無塩**  
190g×30缶 **3230**円(税込3488円)  
◎1年以上

光食品  
**180105** 光食品  
**ヒカリレモンサイダー**  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)  
◎1年

箱得  
**180117** G不使用  
**箱**  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

箱得  
**544** 光食品  
**オーガニックスポーツドリンク**  
280ml **168**円(税込181円)  
◎1年

**180129** 光食品  
**箱**  
280ml×24本 **3890**円(税込4201円)

**180142** フジワラ化学  
**フジワラの青汁**  
7パック **1240**円(税込1339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。

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

**180130** G不使用  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24本 **2060**円(税込2225円)  
◎60日以上/豆

箱得  
無添加、麦芽100%  
のノンアルコールビール  
**180208** G不使用  
**3年**  
350ml×3缶 **370**円(税込400円)  
◎6ヶ月以上  
日本ビール  
ノンアルコールビール龍馬1865

お酒  
未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

配達12月3日  
**180180** G不使用  
**蒼龍・有機赤葡萄酒 赤(中口)**  
720ml **1388**円(税込1527円)  
◎1年  
原材料/有機栽培コンコード葡萄果汁(アメリカ)

配達12月3日  
価格改定しました  
信州塩尻一帯の自社、及び契約農家で収穫される良質の巨峰で醸造しました。酸化防止剤無添加です。アルコール12.5%、飲み頃5〜8℃

**180191** 井筒ワイン  
**井筒ワイン・巨峰**  
720ml **1400**円(税込1540円)

配達12月3日  
価格改定しました  
特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数:15/日本酒度:+7/精米歩合:60%

**180178** 大和川酒造店  
**純米辛口 弥右衛門**  
720ml **1180**円(税込1298円)

**180154** フジワラ化学  
**フジワラの青汁粉末タイプ30包**  
3g×30包 **2830**円(税込3056円)  
◎2年  
四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

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

**180166** マルキン忠勇  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836円)  
◎6ヶ月以上/米

箱得  
無添加、麦芽100%  
のノンアルコールビール  
**180210** G不使用  
**箱**  
350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)  
◎6ヶ月以上  
日本ビール  
ノンアルコールビール龍馬1865

原材料/有機栽培コンコード葡萄果汁(アメリカ)

**180180** G不使用  
**蒼龍・有機赤葡萄酒 赤(中口)**  
720ml **1388**円(税込1527円)  
◎1年  
酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10〜15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

まとめ得  
**180221** G不使用  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **830**円(税込913円)  
◎1年  
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。

まとめ得  
**180233** G不使用  
**3本プレミアムレッドエール**  
350ml×3本 **830**円(税込913円)  
◎1年  
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%

年末のお買い得!

**209016** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンシャンプー**  
500ml 通常本体 **741**円 **700**円(税込770円)

**209018** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンリンス**  
500ml 通常本体 **741**円 **700**円(税込770円)

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプボトルに詰替えてお使いください。

**209022** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンハンドソープ**  
450ml 通常本体 **646**円 **600**円(税込660円)

**209044** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンお風呂洗剤**  
450ml 通常本体 **436**円 **395**円(税込435円)

酸素の漂白作用で黄ばみを防止します。酸化作用で、イヤな臭いをやわらげます。

**209062** 太陽油脂  
**詰替用酸素系漂白剤**  
500ml 通常本体 **523**円 **508**円(税込559円)

**209083** 太陽油脂  
**詰替洗濯用石けんソフト**  
1000ml 通常本体 **713**円 **680**円(税込748円)

口中を爽快にしなから、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

**209092** 太陽油脂  
**ナチュロン ソルティエ石けんはみがき**  
120g 通常本体 **445**円 **417**円(税込459円)

**209100** 太陽油脂  
**詰替オリヘアソープ**  
400ml 通常本体 **1210**円 **1107**円(税込1218円)

**209102** 太陽油脂  
**詰替オリヘアコンディショナー**  
400ml 通常本体 **1210**円 **1107**円(税込1218円)

オレイン酸豊富なオリブオイルが原料。石けん由来の濃密な泡で肌の汚れや皮脂をすっきりと落とします。甘みのあるメロウホワイトの香り。

**209104** 太陽油脂  
**詰替オリヘアボディソープ**  
400ml 通常本体 **917**円 **897**円(税込987円)

**180245** 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)

**180257** 丸富製紙  
**ペンギン芯なしロール6R**  
シングル×6 **490**円(税込539円)

**180270** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **380**円(税込418円)

**180269** 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)

価格改定しました  
**180275** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190**円(税込209円)  
粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**味噌汁の定番 わかめとお豆腐**



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。



**545**   不使用  
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**蔵出し生 糀みそ(すりみそ)**  
1kg **648**円(税込) **700**円

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



**546**   不使用  
ヤマク醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1130**円(税込) **1220**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、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**  
**550**  1ℓ **500**円(税込) **540**円  
**551**  1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**  
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。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。



**G** 不使用   
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**552**  360ml **440**円(税込) **475**円  
**553**  1ℓ **765**円(税込) **826**円

**547**   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。

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

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

**554**   不使用  
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米  
**長崎南蛮酢**  
300ml **490**円(税込) **529**円  
唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

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。



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

**556**   
ミトク ◎18ヶ月以上  
**オーガニック白ワインビネガー**  
250ml **680**円(税込) **734**円  
有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたビネガーです。

**557**   
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。

**558**   
高橋ソース  
**有機コスタリカ産黒糖**  
400g **350**円(税込) **378**円

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

**562**   
海の精  
**海の精やしお詰め替え用**  
60g **238**円(税込) **257**円  
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやしおです。

**G** 不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**567**   
1250g **920**円(税込) **994**円

**568** (小)   
600g **590**円(税込) **637**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。

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。



**563**   
白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**  
500ml **870**円(税込) **957**円

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



**564**   
大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込) **1100**円

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



**565**   
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「もちろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。



**566**   
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **840**円(税込) **907**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



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

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



**570**   
ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込) **896**円

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**  
煮物、みそ汁などいろいろなお料理に  
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〕



**571**   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  
原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、濃粉

**574**   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。

**577**   
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **345**円(税込) **373**円  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

**みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです**



●マカロニサラダ  
原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)  
**580**   不使用  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **520**円(税込) **562**円  
みよし村の平飼い有精卵、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〕

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



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

**572**   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〕

**573**   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〕

**575**   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

**578**   
高橋ソース ◎90日以上/米  
**フルーティーケチャップ**  
300g **480**円(税込) **518**円

**579**   
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **370**円(税込) **400**円

**582**   不使用  
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **450**円(税込) **486**円  
圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**香りを引き立てる ガラムマサラ付き**



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



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

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

**589**   不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**旨味本来・生わさび**  
40g **300**円(税込) **324**円  
辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

**592**   
海の精 ◎2年  
**ペッパーソルト詰め替え用**  
55g **320**円(税込) **346**円  
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

**583** 甘口 **584** 中辛  
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円  
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。

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



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

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

**591**   不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**旨味本来・からし**  
40g **300**円(税込) **324**円

**593**   
アショカ ◎1年  
**ホワイトペッパー粒**  
35g **290**円(税込) **313**円

**595**   
せいふてい ◎120日  
**純カレー粉**  
30g **420**円(税込) **454**円

**594**   
アショカ ◎1年  
**ブラックペッパー粗挽**  
35g **270**円(税込) **292**円

**596**   
アショカ ◎1年  
**シナモンパウダー**  
25g **285**円(税込) **308**円

**597** 伊藤食品 ◎1年半以上/米  
**金のまぐろ油漬**  
70g×3 **778円**(税込840円)

**599** 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米  
**とろいワシ水煮缶**  
190g **388円**(税込419円)

**601** 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/米  
**とろさば水煮缶**  
180g **420円**(税込454円) (放)不検出<1.0<8.0

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

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

すっきりとした飲み口とコクのあるスープに仕上げました♪

**598** 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦  
**ミニとろいワシ缶(味付)**  
100g **310円**(税込335円) (固形量70g)

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

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

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

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

**特**

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

**605** アルマテラ ◎6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
400g **197円**(税込213円)

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

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

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

原材料/めん(小麦粉(国内産)、澱粉、食塩)、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト(中国)/かんすい(モンゴル)

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

**606** 創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ホートマト缶**  
400g **180円**(税込194円) (固形量240g)

**608** 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米  
**本造りなめ茸**  
200g **320円**(税込346円)

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

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

**613** 創健社 ◎90日以上/麦・米・落  
**湯麺(タンメン)**  
112g 通常本体(麺80g) **210円**(税込227円)  
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

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

**615** 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)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

**623** 金子製麺 ◎45日以上/麦  
**全粒粉田舎うどん**  
240g **246円**(税込266円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

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

乾燥トモギ粉末を練りこんだ風味豊かなそばです。ざるそばが最適です。

**625** 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば  
**季穂よもぎそば**  
240g **345円**(税込373円)

**626** 創健社 ◎270日以上  
**三穀deパスタ**  
180g **360円**(税込389円)  
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

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

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

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

**630** ムソー ◎9ヶ月/豆  
**凍み豆腐(さいの目)**  
50g **350円**(税込378円)  
国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

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

**安浦港佳栄丸**  
神奈川県産

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

独特の食感と味わいで栄養と旨味がいっぱい!

●かき揚げ

**638** かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え  
**素干し桜えび(無着色)**  
7g **480円**(税込518円)  
由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

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

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

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

**635** 菌茸椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上  
**へるしいたけ(原木スライス椎茸)**  
30g **400円**(税込432円)  
鳥取県産原木椎茸を生そのままカットし、低温乾燥することにより椎茸独特の強い香りではなく旨味を引き出しました。

**637** 安浦港 佳栄丸 ◎2023.3.14  
**湯通し猿島わかめ(乾燥)**  
27g **290円**(税込313円)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

●かき揚げ

原材料/桜えび(駿河湾産)

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

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

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

**635** 菌茸椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上  
**へるしいたけ(原木スライス椎茸)**  
30g **400円**(税込432円)  
鳥取県産原木椎茸を生そのままカットし、低温乾燥することにより椎茸独特の強い香りではなく旨味を引き出しました。

**637** 安浦港 佳栄丸 ◎2023.3.14  
**湯通し猿島わかめ(乾燥)**  
27g **290円**(税込313円)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

●かき揚げ

原材料/桜えび(駿河湾産)

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

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

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

**635** 菌茸椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上  
**へるしいたけ(原木スライス椎茸)**  
30g **400円**(税込432円)  
鳥取県産原木椎茸を生そのままカットし、低温乾燥することにより椎茸独特の強い香りではなく旨味を引き出しました。

**637** 安浦港 佳栄丸 ◎2023.3.14  
**湯通し猿島わかめ(乾燥)**  
27g **290円**(税込313円)  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。

●かき揚げ

原材料/桜えび(駿河湾産)

駿河湾の海産乾物

**カクサ**

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

**小林海苔店**

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

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

国産原料100%の海鮮ふりかけ

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

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

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

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

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

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

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

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

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

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

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

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

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

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

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

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

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

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

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

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

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



**京都府京都市 成見家**

秋川牧園の卵をいかすために、化学合成添加物は一切不使用で、昆布やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

**しっかりと出汁がきいた 甘くないふんわりだし巻**



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒  
**180452** **成見家** **京の味 だし巻**  
 ◎18日以上/卵・豆・麦・米  
 6切 **500円(税込)** **540円(税別)**  
 秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**九条ねぎと出汁が香る 甘くないふんわりだし巻**



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒  
**180464** **成見家** **京の味 ねぎ入りだし巻**  
 ◎7日以上/卵・豆・麦・米  
 6切 **540円(税込)** **583円(税別)**  
 秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**京都東山五条 京佃煮の津乃吉**

**黒豆の美味しさが素直に味わえます**



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒  
**180490** **津乃吉** **丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯**  
 ◎30日以上/豆・麦・米  
 230g(2~3合用) **648円(税込)** **700円(税別)**  
 丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

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



原材料/牛すじ肉(京都府)、丹波しめじ(京都府)、玉ねぎ、醤油、砂糖、りんご、だし[白醤油風調味料(小麦、食塩、焼酎)、じゃこだし、醤油、砂糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、清酒、梅肉  
**180506** **津乃吉** **丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み**  
 ◎30日以上/豆・麦・米  
 150g **800円(税込)** **864円(税別)**  
 丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。〔GMO飼料不分別〕

**口の中でとろける なめらかなのどごし**



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆布  
**180476** **成見家** **玉子豆腐**  
 ◎7日以上/卵・豆・麦・米  
 100g×3 **360円(税込)** **389円(税別)**  
 秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままやお吸い物などに。〔GMO飼料不使用〕

**出汁をきかせた ふくよかで上品な味わい**



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆布、食塩、みりん、醤油、清酒  
**180488** **成見家** **かしわ入り茶わんむし**  
 ◎7日以上/卵・豆・麦・米・え  
 190g **460円(税込)** **497円(税別)**  
 秋川牧園のこだわりたまごと鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**あっさりちりめんじゃこを味わう**



原材料/ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムコ多糖  
**180518** **津乃吉** **山椒じゃこ**  
 ◎60日/豆・麦・米  
 50g **700円(税込)** **756円(税別)**  
**180520 (小)**  
 35g **570円(税込)** **616円(税別)**  
 厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

**山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮**



香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。  
**180531** **津乃吉** **山ぶき山椒**  
 ◎60日/豆・麦・米  
 70g **530円(税込)** **572円(税別)**

**椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい**



国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。  
**180543** **津乃吉** **しいたけ昆布**  
 ◎90日/豆・麦・米  
 80g **470円(税込)** **508円(税別)**

**京都桂 胡麻の山田製油**

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



原材料/白胡麻(エチオピア)  
**180555** **山田製油** **エキストラバージンごま油**  
 ◎180日以上  
 140g **600円(税込)** **648円(税別)**  
 エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。

**180567** **山田製油** **へんこ炒りごま(白)**  
 ◎150日  
 50g **250円(税込)** **270円(税別)**

**180580** **山田製油** **ごまねりねり(黒)**  
 ◎180日  
 150g **600円(税込)** **648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。ごまおえなどに。

**180579** **山田製油** **ごますりずり(白)**  
 ◎150日  
 45g **300円(税込)** **324円(税別)**

**180609** **山田製油** **万能へんこだれ**  
 ◎180日/豆・麦・米  
 180g **600円(税込)** **648円(税別)**

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

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

**180592** **山田製油** **ごま塩小袋**  
 ◎90日以上  
 3g×10袋 **300円(税込)** **324円(税別)**

**京都府南丹市 食彩あん**

風味がとて豊かで甘い、栗の王様「丹波栗」を使用



原材料/栗(京都府京丹波町)、粗糖  
**180658** **食彩あん** **丹波栗ジャム**  
 ◎6ヶ月  
 130g **630円(税込)** **680円(税別)**  
 丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

**180660** **食彩あん** **京丹波黒豆きな粉ジャム**  
 ◎6ヶ月/乳・豆  
 130g **630円(税込)** **680円(税別)**  
 京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**180683** **食彩あん** **ブルーベリージャム**  
 ◎6ヶ月  
 130g **600円(税込)** **648円(税別)**  
 自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

**180671** **食彩あん** **京いちご&ラズベリージャム**  
 ◎6ヶ月  
 130g **630円(税込)** **680円(税別)**  
 京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

**180695** **食彩あん** **レモンマーマレード**  
 ◎6ヶ月  
 130g **600円(税込)** **648円(税別)**  
 農業、化学肥料不使用栽培の瀬戸内レモンと粗糖で作りしました。

**京都宮津 飯尾醸造**

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母  
**180610** **飯尾醸造** **純米 富士酢(大)**  
 ◎2年/米  
 900ml **1000円(税込)** **1080円(税別)**  
 農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

**天然のアミノ酸含有量は 100ml当たり約1000mg**



原材料/玄米、米こうじ、酵母  
**180622** **飯尾醸造** **富士玄米黒酢**  
 ◎3年/米  
 500ml **1450円(税込)** **1566円(税別)**  
 地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

**180634** **飯尾醸造** **富士すし酢**  
 ◎1年/米  
 360ml **545円(税込)** **589円(税別)**

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

**180646** **飯尾醸造** **富士ピクル酢**  
 ◎365日/米  
 360ml **586円(税込)** **633円(税別)**

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています

**山形県朝日町 朝日町ワイン**

**180701** **井筒ワイン** **完熟ぶどうジュースメルロー**  
 ◎6ヶ月以上  
 720ml **1780円(税込)** **1922円(税別)**  
 長野県で契約栽培された完熟のメルロー種100%のプレミアムストレートジュース。非常に甘いのでお好みで水で割って(ジュース2:水1)お召し上がりください。

**180713** **朝日町ワイン** **無添加ワイン リースリングフォルテ**  
 ◎6ヶ月以上  
 720ml **1416円(税込)** **1558円(税別)**  
 山形県朝日町産リースリングフォルテ種を100%使用。アルコール度数:11%

**180725** **朝日町ワイン** **無添加ワイン マスカットベリーA**  
 ◎6ヶ月以上  
 720ml **1416円(税込)** **1558円(税別)**  
 山形県朝日町産マスカットベリーA種を100%使用。アルコール度数:11%