



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	2/20	21	22	23	24
商品配達	2/27	28 ^{3/}	1	2	3
特別企画商品配達	3/6	7	8	9	10

2023年
3月1回47号

ひな祭りには

まぐろたっぷり ケーキ寿司

ちょっと雑学

縄文時代の遺跡から骨が見つかるなど、日本人は古くからまぐろを食べてきました。当時は、傷みやすく、干したり塩漬けにすると食味が落ちるなど、まぐろは他の魚以上に扱いにくく、消費量は少なかったのですが、江戸時代に醤油の醸造が本格化し、傷みを防ぐまぐろの「醤油漬け」が考案され人気が高まりました。しかしトロの部分は脂分が多く醤油との馴染みが悪いので、醤油漬けにならずに捨てられていたそうです。



やまゆり生活協同組合創立40周年を迎えられ、心よりお祝い申し上げます。やまゆり生協様とは20年以上共に歩む中で、様々なご縁を繋いで下さり、食に対する想いや情熱をも学ばせて頂き、大変感謝致しております。

日本の食生活も大きく変化し、魚離れも進行しております。マグロを主とした水産メーカーである私たちに出来る事は「ご家庭で魚食を身近に感じて頂くこと」。組合員の皆様に少しでもご興味を持って頂けるよう、水産資源を活用した商品やレシピのご提案を積極的に行い、これからは魚のある食卓、そして心にも体にも優しい食生活に貢献できるよう取り組んで参ります。より良い未来に向けて、やまゆり生協様の益々のご発展をお祈りいたします。

(株)マストミ 営業2課 田川絵梨

3月3日は女の子のお節句「ひな祭り」ですね!そこで今回はマストミさんのまぐろを使って「桃の節句のケーキ寿司」を作ってみました。小松菜の塩漬けや紅しょうがで色をたした寿司飯に花形の人参や錦糸卵などを飾り、まぐろの切り落としとたたきをたっぷりのせれば、ボリュームのある豪華なケーキ寿司が出来あがります。ちょっとしたアイデアでひな祭りを楽しみましょう!



特

178 **凍** マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
通常本体 70g 540円 **528円** (税込 570円)



おまとめ 特価

凍 G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
40g×2 タレ付 **450円** (税込 486円)
179
180 徳用 40g×4 通常本体 タレ付 **860円** (税込 929円)



特

181 **凍** G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 通常本体 **498円** (税込 538円)

ちょっぴり塩味が効いた淡いピンク色のおぼろ 仁徳のすしおぼろ

太巻き寿司やちらし寿司、お弁当等に、可愛いピンク色で鮮やかさをプラスしてくれます。生からそぼろ用に加工処理した北海道産スケトウダラを、ふんわり炊き上げています。



8 ページ

使いやすく食べやすい 細切カットの 紅しょうが!



国内産(高知県)しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。お料理の彩りやアクセントはじめ麺類やお好み焼きにトッピングなどにおすすめです。

14 ページ

徳島県阿南市

たむらのタマゴの自信作

自然豊かな環境の養鶏場で鶏の健康を考えたPHF、NON-GMOの配合飼料とEM醗酵飼料を与え飼育された鶏からとれた新鮮な卵をスピーディかつ安心安全な品質のまま加工したこだわりのお惣菜です。



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

なぜ2種類のバナナ? 違いは?

新商品のメキシコ産バナナを企画する利点

- ①物価高騰対策
- ②農産物全体の品質向上
- ③有機農産物商品の種類増&欠品減少

バナナは年中安定してお届けできるので、新商品のメキシコ産バナナを中心に新たな物流を構築しています。
企画は不定期です。連続して企画が続く時もあるかもしれませんが、企画のない時もあるかもしれません。

味の違いについて

- ペルー産は特に芳醇な甘みがある。
- 新商品のメキシコ産は、海の近くの塩分濃度の高い土壌で育つため、酸味と甘みがある。糖度が高いながらも、さっぱりとした甘さが味わえる。



113 **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。



180518 **メキシコバナナ(メキシコ産)**

530g以上 **298円(税込)** 322円
メキシコ合衆国コリマ州のコリマン社。海近くの塩分濃度の高い土地で育ち、さっぱりとした甘さ。

フルーツサラダ♪



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません
114 **竹村さんのいちご**
A品200g **520円(税込)** 562円
竹村慎一(茨城県)

180415 **徳用(箱入り)**
A品200g×4P **1990円(税込)** 2149円
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。
3月は気温の変化が激しく品質管理が難しい時期になります。多少の傷みはご了承ください。あまりにも食べられない傷みがありましたらお知らせください。

115 **無農薬 無化学肥料**
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 **435円(税込)** 470円
神奈川県中井町の大原好文さん。



※写真より小玉になることがあります



116 **FRUTIVAL(メキシコ)アボカド**
1個 **335円(税込)** 362円
メキシコ ミチョアカン州のFrutival社。皮が黒くなったら食べ頃です。

三寒四温の季節、果物が届きましたら傷みがないかご確認ください

- ・農薬のかかっていない果物は一度傷み始めると一晩でもカビが表面を覆いつくすほど傷みが早く進みます。
- ・お届け前は品質保持のため低温で保存しております。気温が高くなると温度差により結露が生じやすくなります。届きましたらお手数ですが、結露を拭いていただきますようお願いいたします。
- ・気温が20℃近くになりましたら特にご注意ください。



117 **低農薬 無化学肥料**
さんさんファーム(長野県)
りんご(ピンクレディー)
800g以上 **998円(税込)** 1078円
長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろん、緻密で煮崩れしにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。



180464 **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)箱
5kg 通常本体 **3850円(税込)** 4147円
長野県松川町の宮下彰さん。



118 **無農薬 無化学肥料**
福島柑橘園(熊本県)
福島さんの甘夏
900kg **390円(税込)** 421円
熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。6月は通常の甘夏をお届けします。



119 **低農薬 無化学肥料**
福島柑橘園(熊本県)
不知火(デコポン)
900g **600円(税込)** 648円
熊本県水俣市の福島雄治さん。



120 **無農薬 無化学肥料**
福島柑橘園(熊本県)
パール柑
900g(2~3玉) **530円(税込)** 572円
とても爽やかな香りを持ち、甘酸っぱさがクセになります。文旦よりも苦味が少なく感じます。皮もお召し上がりいただけます。



121 **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



180476 **無農薬 無化学肥料**
戸崎天領茶園(静岡県)
戸崎さんのレモン
5kg箱 **3430円(税込)** 3704円
静岡県静岡市の戸崎雅章さん。自然農法(不耕起栽培)。有機JAS認証取得。



122 **無農薬 低化学肥料**
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円(税込)** 680円
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています。

3月ですがトマトにとってベストな環境で美味しく育ちました

気温25℃、湿度75%を超えるとトマトも夏バテしてなかなか実が育ちません
トマトはもともとアンデス生まれ、メキシコ育ち。雨がほとんど降らず、日中は日差しが強く、夜はグッと冷え込む高冷地が生まれ故郷。自然の植生から適した栽培条件に近い環境でおいしく育ちました。



124 **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。



125 **低農薬 無化学肥料**
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円(税込)** 373円
徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。



126 **低農薬 無化学肥料**
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g **450円(税込)** 486円
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。



123 **低農薬 無化学肥料**
高生連(高知県)
ポンカン
1kg **500円(税込)** 540円
高知県安芸郡東洋町の小池隆幸さん。有機許容農薬のみ使用。

見た目は悪くても食べれば美味しい!

熊本県水俣市の福島雄治さん。ネーブル(有機JAS)、デコポン(低・無)、パール柑(無・無)、甘夏(無・無)を中心とした柑橘セットです。河内晩柑はホルモン剤を秋に1回。
180452 **低農薬 無化学肥料**
福島柑橘園(熊本県)
訳あり柑橘セット
5kg箱 **1860円(税込)** 2009円



180488 **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。



135 **農民連奈良産直センター(奈良県)チンゲン菜**
200g **220円(税込)** 238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。



136 **無農薬 無化学肥料**
NO-RA~農薬~(愛川町)
つぼみ菜
150g **250円(税込)** 270円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



127 **低農薬 無化学肥料**
真南風(沖縄県)
きゅうり
180g **330円(税込)** 356円
沖縄県島尻郡の喜友名朝雄さん。



128 **沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)有機ピーマン**
150g **330円(税込)** 356円
沖縄県南城市の山崎聡さん他。



129 **低農薬 低化学肥料**
高生連(高知県)
パプリカ(赤)
200g **358円(税込)** 387円
高知県土佐市の前田貴さん他。



137 **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。



180490 **無農薬 無化学肥料**
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **210円(税込)** 227円
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



180506 **無農薬 無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ブロッコリー
1個 **258円(税込)** 279円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとすることがあります。



130 **沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)有機塩セロリ**
180g~200g **275円(税込)** 297円
沖縄県中城町の仲村直子さん他。



131 **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。



134 **農民連奈良産直センター(奈良県)有機ほうれん草**
200g **270円(税込)** 292円
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



138 **無農薬 無化学肥料**
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
サニーレタス
1個 **265円(税込)** 286円
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。又は山梨県のタテノファームより有機JASのものをお届け。



180520 **無農薬 無化学肥料**
微生物農法の会(茨城県)
レタス
1玉 **290円(税込)** 313円
茨城県行方市の長島昌裕さん。



140 **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。



132 **低農薬 低化学肥料**
マルサンファーム(鹿児島県)
スナップえんどう
100g **295円(税込)** 319円
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



133 **低農薬 低化学肥料**
マルサンファーム(鹿児島県)
絹さや
50g **250円(税込)** 270円



139 **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。



141 **HATAKEカンパニー(茨城県)有機ベビーリーフミックス**
50g **210円(税込)** 227円
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

辛味が少ないので誰でも食べやすい♪
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。

142 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**



炒めるとお子様でも食べやすくなります



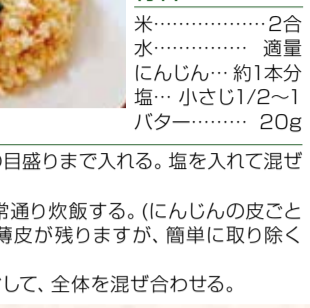
●ルッコラとトマトのガーリック炒め
143 無農薬無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込) **203円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



担当者おすすめ レシピ
にんじん1本入れたり
ねじり梅を作った後の
残ったにんじんを入れたり
バターにんじん
ピラフ
材料
米……………2合
水……………適量
にんじん…約1本分
塩…小さじ1/2~1
バター…………20g

作り方
①米は洗って釜に入れ、水を2合の目盛りまで入れる。塩を入れて混ぜる。
②にんじんとバターをのせて、通常通り炊飯する。(にんじんの皮ごと入れても大丈夫です。黒ずんだ薄皮が残りますが、簡単に取り除くことができます)
③炊き上がったら、にんじんをほくして、全体を混ぜ合わせる。

長芋に紅鮭スモークなどを巻いて



148 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。

144 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**
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

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

149 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
里いも(やいち)
500g **330円**(税込) **356円**
品種は「やいち」。ねっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすめです。

じゃがいも(男爵)は昨年の長雨により畑が水に浸かり傷みが多く発生していました。更に予想以上の傷みが出てしまったため、今期終了となってしまいました。メークインもそろそろ終了となります。渡部さんのじゃがいもは今年で終了予定です。

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

151 無農薬低化学肥料
高生連(高知県)
さつまいも(紅はるか)
800g **388円**(税込) **419円**
高知県土佐市の長山清夫さん。

152 無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
さつまいも(土佐紅金時)
約800g **525円**(税込) **567円**
高知県四万十町植田紀一さん。

153 JAS
植松農園(北海道)
玉ねぎ
600g **278円**(税込) **300円**
北海道北見市の植松兼一さん。又は岩見沢市の狩野農園よりお届け。

154 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
通常本体 400g **470円** **430円**(税込) **464円**



155 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。

156 無農薬無化学肥料
こんにちは農園(青森県)
ごぼう
250g **230円**(税込) **248円**
青森県おいらせ町の山端哲也さん。食感がやわらかいのが特徴です。品種：柳川理想

157 JAS
九州ネットワーク(佐賀県)
大根
1本 **335円**(税込) **362円**
佐賀県東松浦郡の山口勇さん。または長崎県南島原市の夢有民農場よりお届け。農薬・化学肥料不使用。

158 無農薬無化学肥料
南洲農園(鹿児島県)
カットかぼちゃ(栗系)
600g前後 **540円**(税込) **583円**
鹿児島県大崎町の新村千恵子さん。

180440 低農薬無化学肥料
ティエラス(愛知県)
キャベツ
1玉 **365円**(税込) **394円**
愛知県田原市津田卓巳さん他。

159 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。

160 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **180円**(税込) **194円**
高知県香美市の小田々智徳さん他。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。

161 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **180円**(税込) **194円**
高知県香美市の小田々智徳さん他。

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

163 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。

164 JAS
三上農園(青森県)
にんにく
1個 **321円**(税込) **347円**
青森県北津軽郡の三上新一さん。

千葉さんは、土地に根付いた生活に憧れ、IT関係の仕事をやめて農家に転身しました。高知県での2年間の有機農業の研修を経て愛川町で就農し、今年で13年目。秩序ある自然な循環に配慮し、美味しさと美しさを追求した野菜を作り続けています。

Otento様の力で育つ露地野菜は、天候の影響を受けやすく、カタログ販売は農家にも生協にもリスクがあります(特に個人農家)。それを軽減するために、その時の一番出来が良い野菜を詰め合わせるセット野菜がオススメ。単品では買えない野菜が入るのも魅力です。ぜひご注文ください。

169 蔵無農薬
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚保沢町の浜田潤介さん。

171 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。形にこだわらないお徳用です。

172 蔵無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
通常本体 100g **135円** **125円**(税込) **135円**
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。
[放] 不検出 <3.7<3.1

165 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。

畑のおいしいところをお届けします
今季初
セット内容
小松菜、ほうれん草、カブ、菜花類、ネギ、ケール、カットかぼちゃ、生姜、葉ニンニクなどの中から3品

種はすべて自家採取!
*昨年実績:うまい菜 大かぶ とう立ち菜 ちぢみ菜 からし菜セット
※イメージ

173 蔵無農薬
南国きのこ苑(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。
[放] 不検出 <2.5<2.7

40周年 私のお気に入り!
この大きさを食べてしまうと、小粒のなめこには戻れません。めちゃうまいです。(二宮町、岩満真希さん)
174 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
通常本体 120g **175円** **165円**(税込) **178円**
新潟県津南町の小林一男さん。

177 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。

166 JAS
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**
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

167 無農薬無化学肥料
NO-RA~農楽~(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。

168 無農薬無化学肥料
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット5品
5品 **1335円**(税込) **1442円**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。種からこだわった固定種の野菜をお届け。

175 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。

176 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。

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です

特

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

おまとも
特価



原材料/天然南マグロ(インド洋)
178 📅凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **528**円(税込) (570円)
通常本体
天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



原材料/まぐろ [キハダマグロ (太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]
📅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
179 40g×2 **450**円(税込) (486円)
タレ付
180 徳用 40g×4 通常本体 **860**円(税込) (929円)
タレ付 **900**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。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みておいしさを引き出しています

特



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料
181 📅凍 📅不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **540**円(税込) (538円)
通常本体 **498**円
鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



182 📅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せん。解凍後、お刺身に。



183 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津メバチマグロ赤身冊
180g **1130**円(税込) (1220円)
太平洋、インド洋沖で漁獲された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。



184 📅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。



185 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ切り落とし
200g **600**円(税込) (648円)
太平洋で漁獲されたピンチョウマグロのお得な切り落としです。解凍後、刺身の他、表面を焼いてたたきなどに。



187 📅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。



188 📅凍 📅不使用
ヤイチ ◎45日以上/米
いわしマリネレモン風味
130g **398**円(税込) (430円)
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。

サラダやマリネなどに
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。

原材料/秋鮭(北海道)、食塩
189 📅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)



190 📅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。



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



191 📅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。

いくら本来の旨みを味わえます
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。

192 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680**円(税込) (734円)
原材料/鮭卵(北海道)、食塩



193 📅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。

塩焼きや煮付けなどに
八戸産真いわしの頭とほらわたを取り除きました。

194 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **378**円(税込) (397円)
通常本体
原材料/マイワシ(青森県)



195 📅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。



196 📅凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **1050**円(税込) (1134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。



197 📅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。



198 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
皮なしサーモン切身
4切(200g) **480**円(税込) (518円)
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。



199 📅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。



200 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身 **900**円(税込) (972円)
(450~550g)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活みめし、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。

天ぷらづくりに手軽なセット
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。

原材料/アメリカオオアカイカ(ベルー)、キス(オーストラリア)、ホワイトエビ(インドネシア)
201 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上/え
天ぷらフライ用3品セット
120g **500**円(税込) (518円)
通常本体 **480**円
特



202 📅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。

鍋や煮物、揚げ物、中華スープなどに
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]

原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜
203 📅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)



204 📅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) **398**円(税込) (430円)
北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

ふわりとした白身
さっぱりとした脂がひろがります **特**



原材料/オオメマトウダイ(天皇海山海域)、食塩
205 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切 通常本体 **468**円(税込) (505円)
約140g

身がしまったムロアジの中でも脂がのっています
熊野産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。

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



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩



207 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鱈一夜干し
1枚(約140g) **530**円(税込) (572円)



208 📅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。



209 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
ほっけスティック一夜干し
200g **443**円(税込) (478円)
北海道産のほっけを塩だけの味付けで干して、食べやすくスティック状にしました。焼いてください。



210 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **415**円(税込) (448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。



211 📅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)



212 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/卵・豆・麦
サバマリンドなし
2枚 **368**円(税込) (397円)

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤
213 凍 G調味料
京都やま六
◎180日以上/豆・麦・米
やま六 銀だら京粕漬
2切(140g) 880円(税込950円)
アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料
214 凍 G調味料
京都やま六
◎180日以上/豆・米
やま六 金目鯛西京漬
2切(140g) 750円(税込810円)
ニュージーランド産金目鯛を厳選し、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。

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料
215 凍 G調味料
京都やま六
◎180日以上/豆・米
やま六 さわら西京漬
2切(140g) 450円(税込486円)
東シナ海産のサワラを厳選し、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。

柚子の香りとすっきりとした辛さ



原材料/からすかれい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料
216 凍 G調味料
京都やま六
◎180日以上/豆・米
やま六 かれい柚子こしょう味噌漬
2切(140g) 570円(税込616円)
ロシア・カナダ産のからすかれいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

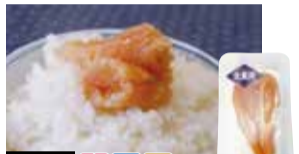
塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こしょう、食塩
217 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。



218 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)
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。



219 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。

安心して食べられる美味しい天然海老

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。

原材料/天然エビ(パプアニューギニア)
220 凍
パプアニューギニア海産
◎3ヶ月以上/米
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) 646円(税込698円)



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



222 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。



223 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



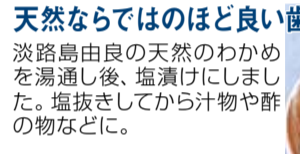
224 凍
札幌中一
◎45日以上/米
北海道のシーフードミックス
200g 840円(税込907円)
北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



225 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。



226 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。



227 蔵
竹友水産
◎30日以上
こっちゃんの素潜り天然わかめ
150g 398円(税込430円)
原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩



228 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)

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。

228 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)

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。

原材料/しらす(相模湾)、食塩
229 凍
山茂丸水産
◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g 通常本体 500円 450円(税込486円)



230 凍
芦浜産直出荷組合
◎7日以上/米・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。



231 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。



232 凍 G調味料
おおさき町鮮加工組合
◎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。



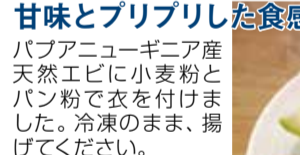
233 凍 G不使用
ヤイチ
◎60日以上/豆・麦
いわし生姜煮
2本(100g) 320円(税込346円)
八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



234 凍
フードサービスアサヒ
◎90日以上/米
イワシのスパイシーフライ
3枚(150g) 298円(税込322円)
国産のいわしフィレー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。



235 凍 G不使用
フードサービスアサヒ
◎90日以上/米
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。



236 凍
パプアニューギニア海産
◎3ヶ月以上/米・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) 700円(税込756円)
原材料/天然エビ(パプアニューギニア海産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、塩)、小麦粉(国産)



237 凍 G不使用
札幌中一
◎45日以上/米
シーフードパエリアの素
700g 通常本体 1350円 1300円(税込1404円) (3合用)

本格パイオンが美味しさの決め手



原材料/平目パイオン、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、利尻昆布、かつおだし、サフラン
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったパイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工

職人・大林さんならではの新鮮なさばを味わってください 「魚道」



原材料/真さば(九州、相模湾)、米酢、食塩
238 凍
川崎北部水産加工
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。

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



原材料/アナゴ(国産)、醤油、砂糖、酒
239 凍 G不使用
川崎北部水産加工
大林さんの手造り煮穴子
1尾(約100g) 700円(税込756円)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

川崎北部水産加工

240 凍 G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】



241 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】

千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉

1パックでパッと一品！

特 252 豚モモ小間切れ &挽き肉

担当者おすすめ レシピ



材料
豚モモ小間切れ ... 150g お好みの野菜 ... 適量
水 ... お椀2~3杯ほど 味噌 ... 適量
老舗のだし/生協だし ... 1パック

作り方
①小鍋に水を入れ沸騰させる。(根菜は先に入れておく)
②出汁パックを入れ6分程度煮立たせる。
③味噌と葉物野菜、肉を入れ、火が通ったら完成。

千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉はちょっと品数を増やしたい時に最適!汁物と焼き物など使い分けで是非ご利用ください。

ミートボールのレシピはこちら6ページからご覧ください



千野さんの豚肉 (山梨県)

特 242 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
通常本体 200g 680円 **665円(税込718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。

特 243 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。ポークソーヤーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特 253 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。

特 254 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
通常本体 400g 1090円 **1050円(税込1134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。

244 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。

245 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。

246 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。

247 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円(税込524円)**

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

248 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ口カツ用
150g **635円(税込686円)**

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

249 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
通常本体 300g 685円 **670円(税込724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。

250 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **640円(税込691円)**

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

251 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円(税込616円)**

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

255 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 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。

257 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円(税込362円)**

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

258 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円(税込700円)**

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

259 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円(税込484円)**

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

260 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円(税込572円)**

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

261 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430円(税込464円)**

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

262 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円(税込410円)**

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

263 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。

264 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **790円(税込853円)**

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

265 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
通常本体 400g 498円 **475円(税込513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。

266 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1037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。使い分けだけ取り出し便利です。

267 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **368円(税込397円)**

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

271 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。

272 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
通常本体 180g 1200円 **1150円(税込1242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

268 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。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

270 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **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。

273 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。

274 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。

275 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **598円(税込646円)**

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

276 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。

277 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。

278 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。

279 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925円(税込999円)**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

280 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
通常本体 250g 825円 **798円(税込862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。

281 特 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925円(税込999円)**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



281 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **630円**(税込) **680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〕



282 **品蔵**
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〕



283 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ボンレスハム厚切り
80g **600円**(税込) **648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〕



286 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **660円**(税込) **713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〕



287 **品凍** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎30日以上/豆・麦**
無添加焼豚モモブロック
120g **800円**(税込) **864円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



288 **品凍** **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〕

**塩こうじ効果で
お肉は柔らかく香りよく!**



284 **品蔵**
丹沢農場 **◎6日/米**
丹沢豚ヒレ塩こうじ漬
200g **750円**(税込) **810円**
丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚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

285 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **600円**(税込) **648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〕

ふっくらとやさしい味の小さなウィンナー

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でも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



289 **品蔵**
丹沢農場 **◎7日**
徳用皮なしベビーウィンナー
240g **630円**(税込) **680円**
原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料



290 **品蔵**
丹沢農場 **◎7日**
粗挽きウィンナー
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〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます

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〕



原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

291 **品凍** **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**



292 **品凍** **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〕

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〕



原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)

293 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
徳用無添加ウィンナーソーセージ
160g(7~9本) **670円**(税込) **724円**



294 **品凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上/乳**
無添加チーズウィンナー
100g **540円**(税込) **583円**
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウィンナーです。〔GMO飼料不使用〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!

329 **品凍** **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) **600円**(税込) **648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飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

**滋味深い短角牛の
ぜいたくな味わい**



297 **品凍** **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 **630円**(税込) **680円**
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシー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。〔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



299 **品凍** **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〕



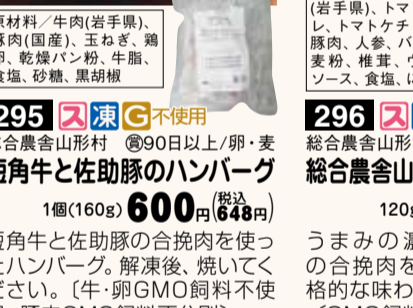
300 **品凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本(180g) **675円**(税込) **729円**
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

ぶるんとした食感、家庭で作るようなやさしい味わい



302 **品凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎135日以上/豆・麦・米**
若鶏手羽先煮物
4~5本 通常本体(180g) **530円** **508円**(税込) **549円**
秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます



307 **品凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米**
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込) **518円**

飛鳥食品の手作り本格点心

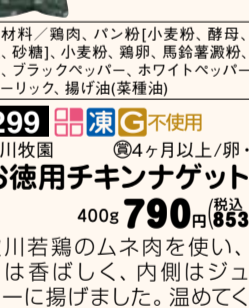
のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



298 **品凍** **G不使用**
総合農舎山形村 **◎90日以上/豆・麦・米**
ジャージャーめんのたれ
120g(2食分) **500円**(税込) **540円**
豚挽肉を使い、やさしく味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

**お弁当やもう少しおか
ずが欲しい時の一品に**



303 **品凍** **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〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



304 **品凍** **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 **410円**(税込) **443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〕

特

原材料/鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト

305 **品凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **350円**(税込) **378円**
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎを絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

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〕



309 **品凍** **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**

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



原材料/皮【小麦粉、なたね油、食塩】、キャベツ、ねぎ、しょうが、豚肉、えび、なたね油、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま油、ポークエキス、清酒

308 **品凍** **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**
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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

**お弁当やもう少しお
か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

303 **品凍** **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〕

**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

304 **品凍** **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 **410円**(税込) **443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〕



306 **品凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のとりに南蛮
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〕



310 **品凍** **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〕



311 **品凍** **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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

**お弁当やもう少しお
か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

303 **品凍** **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〕

**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

304 **品凍** **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 **410円**(税込) **443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〕



306 **品凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のとりに南蛮
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〕



310 **品凍** **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〕



311 **品凍** **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〕

ソーセージ入りの懐かしいパスタ



原材料 / めん[スバゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、菜種油]、野菜(玉ねぎ、人参、にんにく、ダイズトマト(イタリア)、トマト)、ケチャップ、ソーセージ、菜種油、発酵調味料、でん粉、醤油、ポークエキス、ウスターソース、酵母エキス、食塩、コンショウ

313 凍 G調味料 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米 有機パスタのナポリタン 400g 通常本 555円 (税込) 538円 (税込) (2食入り)

プリプリの海老やペンネにクリーミーなソース



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

314 凍 G不使用 大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え 海老とペンネのグラタン 2個 通常本 560円 (税込) 543円 (税込) (340g)



315 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 (税込)



316 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 (税込)



317 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 (税込)



318 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 (税込)

323 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 (税込)

325 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 (税込)

326 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 (税込)

327 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 (税込)

328 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 (税込)

322 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 (税込)

324 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 (税込)

332 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 (税込)

333 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 (税込)

329 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 (税込)

331 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 (税込)

330 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 (税込)

335 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 (税込)

336 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 (税込)

337 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 (税込)

338 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 (税込)

339 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 (税込)

340 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 (税込)

341 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 (税込)

345 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 (税込)

346 聖食品 ◎45日以上 高野山ごまどうふ 140g 250円 (税込) 270円 (税込)

347 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 (税込)

348 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 (税込)

349 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 (税込)

342 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米 香味べったら漬 1ヶ 520円 (税込) 562円 (税込)

343 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米 御用蔵福神漬 100g 420円 (税込) 454円 (税込)

344 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米 蜂蜜入らっきょう漬 150g 480円 (税込) 518円 (税込)

352 蔵 南部フーズ ◎13日 塩えんどう 100g 236円 (税込) 255円 (税込)

353 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 味付かんぴょう 100g 450円 (税込) 486円 (税込)

354 蔵 G調味料 仁徳 ◎30日 すしおぼろ 通常本 80g 330円 (税込) 320円 (税込) 346円 (税込)

343 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米 御用蔵福神漬 100g 420円 (税込) 454円 (税込)

344 蔵 G不使用 ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米 蜂蜜入らっきょう漬 150g 480円 (税込) 518円 (税込)

345 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 (税込)

346 聖食品 ◎45日以上 高野山ごまどうふ 140g 250円 (税込) 270円 (税込)

347 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 (税込)

348 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 (税込)

349 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 (税込)

350 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 (税込)

351 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/麦・米 うすら豆 100g 270円 (税込) 292円 (税込)

352 蔵 南部フーズ ◎13日 塩えんどう 100g 236円 (税込) 255円 (税込)

353 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 味付かんぴょう 100g 450円 (税込) 486円 (税込)

354 蔵 G調味料 仁徳 ◎30日 すしおぼろ 通常本 80g 330円 (税込) 320円 (税込) 346円 (税込)

御用蔵・ヤマキ醸造 歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ

干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに

349 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落 ピーナッツみそ

350 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米 まろやかもずく酢

351 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/麦・米 うすら豆

355 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~~
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]

356 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
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。

357 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種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]

358 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。

359 不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **330円**(税込) ~~356円~~
グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

360 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]

361 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]

362 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]

363 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **340円**(税込) ~~367円~~
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]

364 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。

365 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]

366 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。さっと炙ってください。

367 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~~
スケソ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]

368 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 **370円**(税込) ~~400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商品です。

ほぐしやすく、ジュシー
なかに風味かまぼこ
おまとも
特価
蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
371 不使用
6本(約85g) **210円**(税込) ~~227円~~
180014 2パック 不使用
6本(約85g) 通常本体 **420円** **398円**(税込) ~~430円~~
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]

372 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~~
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

使い勝手の良い
水煮です **特**
●筑前煮
375 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** **490円**(税込) ~~529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しました。煮物や炒め物などに。

376 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風に仕上げました。アク抜き済みです。

369 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。

370 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~~
スケソ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]

373 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~~

374 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~~

377 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。

378 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

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

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

380 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

381 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~~

383 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~~

2袋規格の
お買得なお惣菜♪
おまとも
特価
原材料/大豆、菜種油、人参、牛蒡、玉葱、山芋粉、食塩、黒ごま、生姜汁、乾燥切昆布、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、発酵調味料(米、米麹、食塩)、砂糖、醤油、さば節、かつお節、食塩、昆布

ひなあられをイメージした
オープンいなり♪
ももの節句におすすめ
397 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 **440円** **400円**(税込) ~~432円~~
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

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

385 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頂けます。消泡剤は不使用。

386 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のごま入寄せ豆腐
200g **210円**(税込) ~~227円~~
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

399 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。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

387 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水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。[放] 不検出 <2.1<2.3

388 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。

389 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) ~~194円~~
180026 2袋 不使用
3枚×2 通常本体 **360円** **330円**(税込) ~~356円~~

390 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。

391 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚
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。

392 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚
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。

393 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(菜の花)
2枚 **462円**(税込) ~~499円~~
旬の素材をがんもに入れた季節のがんもです。無農薬で育てた菜花を入れました。

焼いても煮てもおいしい季節限定品 **特**
国内産丸大豆で作った生地に、国産れんこんを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。
394 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和のれんこんがんも
通常本体 **310円** **300円**(税込) ~~324円~~

395 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **320円**(税込) ~~346円~~
国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った貝だくさんのがんもに、山形県産青大豆(農薬不使用)を加えました。

398 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。

399 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。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

手巻きずしに欠かせない ひきわり納豆



おまとも 特価

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。

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

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

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

180038 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 **360円(税込356円)** タレ・カラシ付

パッケージ変更しました

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

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

405 **蔵** **G不使用** 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 **153円(税込165円)**

宮城県南方町砥落(とおとし)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。

406 **蔵** **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)**

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。

402 **蔵** **G不使用** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 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。

403 **蔵** **G不使用** 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 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。

407 **蔵** **G不使用** 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 手づくり小粒納豆 80g **185円(税込200円)**

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

どこか懐かしい素朴なパン

427 **特** 創健社 ◎15日以上/麦・米 玄米パンあんなし 3個 **470円(税込491円)** 通常本体 **455円**

粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、食塩

428 **特** 創健社 ◎15日以上/麦・米 玄米パンあん入り玄米パン 3個 **480円(税込491円)** 通常本体 **455円**

粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、食塩

408 **蔵** デニッシュハウス ◎4日/麦・米 麦のかをり(南のめぐみ)6枚切 1斤(6枚) **340円(税込367円)**

410 **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)**

414 **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)**

412 **蔵** **G不使用** 栄屋製パン ◎3日/麦・米 けんこうパン 1個 **120円(税込130円)**

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

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

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

416 **蔵** 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)

おしゃれなティータイムにおすすめ!

1~3月限定

426 **蔵** **G不使用** デニッシュハウス ◎3日/乳・豆・麦・米 よもぎデニッシュ 1個(約130g) **390円(税込421円)**

小麦粉(九州・北海道)、黒豆あん(グラニュー糖、黒大豆、醤油、加塩バター、よもぎ、無塩バター、ホシノ酵母菌、砂糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別))

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

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)

423 **蔵** サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神ふぞろいプチパン 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

425 **蔵** 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

417 **蔵** 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

418 **蔵** サンタハウス ◎6日/麦 ミックスバタール(パン) 1本 **370円(税込400円)**

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

422 **蔵** 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

424 **蔵** 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

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!

429 **凍** **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)

黒糖の旨みと、クルミのハーモニー

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター(GMO飼料不分別)、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵(GMO飼料不分別)

420 **蔵** サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦 くるみパイ 3個 通常本体 **390円(税込400円)** 通常本体 **370円**

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

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)

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

424 **蔵** 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

425 **蔵** 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

437 **蔵** **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、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。(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

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

430 **蔵** **G不使用** 創健社 ◎240日/豆 発酵豆乳入りマーガリン 160g **300円(税込324円)**

豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まる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。

私のお気に入り!

粗糖のみで低糖度が気に入っています。味もシンプルで甘夏と伊予柑の風味が最高。麦のかをり(南のめぐみ)のパンにのせて楽しんでいます。(茅ヶ崎市、H.Yさん)

431 **蔵** 無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月 甘夏と伊予柑のマーマレード 220g 通常本体 **630円(税込670円)** 通常本体 **620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。

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

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。

434 **蔵** 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)**

432 **蔵** **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)

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

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

439 **蔵** **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良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のスープです。(鶏GMO飼料不分別)

435 **蔵** ムソー ◎5ヶ月以上/米 玄米フレーク・フロスト 150g **360円(税込389円)**

有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

438 **蔵** **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。

破れにくい 薄焼きの作り方

<材料> 卵2個、水小さじ1、片栗粉小さじ1、塩少々
<作り方>
① 水、片栗粉、塩をよく混ぜ溶かし、卵をいれ白身を切るようによく混ぜます
② フライパンに油をうすくひき、弱火で卵をお玉で流し入れます
③ 周りがパリパリになってきたらお箸等で返し、裏面も焼きます

白っぽい黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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]

- 101 10個 530円(税込)
102 6個 350円(税込)

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]

- 103 10個 340円(税込)
104 6個 230円(税込)



- 105 秋川牧園のたまご 10個(S~Lサイズ) 420円(税込)



- 106 平飼い有精卵10個 590円(税込)



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



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



- 111 那須の美味しい牛乳 1000ml 415円(税込)
112 おいしい低脂肪乳 1000ml 347円(税込)

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]

- 440 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円(税込)
441 1000ml 260円(税込)

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]

- 442 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 210円(税込)
443 1000ml 350円(税込)

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]

- 444 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g 160円(税込)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

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]



- 453 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円(税込)

- 448 よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン 80g 145円(税込)

- 450 丹那N-1ヨーグルト 90g x3個 285円(税込)

ひな祭りには 手作りケーキで♪



- 459 丹那生クリーム 200ml 460円(税込)



- 452 牧場のカスタードプリン 100ml 230円(税込)

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]

- 454 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 360円(税込)

- 455 よつ葉カマンベールチーズ 90g 390円(税込)

- 457 よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込)



よつ葉生クリームはとにかく美味しいです。ロールケーキを作るならこの生クリームを使います。洋菓子店のようになります。(綾瀬市、小川加津美さん)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

- 460 白米 2kg 950円(税込)
461 白米 5kg 2300円(税込)
462 玄米 5kg 2200円(税込)

秋田県 ライスロッヂ大湯

- 463 白米 2kg 1560円(税込)
464 白米 5kg 3500円(税込)
465 七分胚芽米 2kg 1560円(税込)
466 七分胚芽米 5kg 3500円(税込)
467 玄米 5kg 3250円(税込)

- 180051 ライスロッヂ大湯 /米 古代米 あさむらさき 500g 980円(税込)

山形県 庄内協同ファーム

- 469 白米 5kg 2900円(税込)
470 玄米 5kg 2660円(税込)
471 玄米 2kg 1500円(税込)

高知県 高生連

- 477 白米 5kg 3400円(税込)
478 玄米 5kg 3280円(税込)
479 白米 5kg 2660円(税込)
480 玄米 5kg 2430円(税込)

- 180063 創健社 岩手県産 もちきび 170g 650円(税込)

- 180075 創健社 岩手県産 うるちひえ 170g 530円(税込)

- 472 白米 5kg 2650円(税込)
473 玄米 5kg 2430円(税込)

九州 湧水有機生産組合

- 481 白米 2kg 1500円(税込)
482 白米 5kg 3580円(税込)
483 玄米 2kg 1380円(税込)
484 玄米 5kg 3330円(税込)

- 180087 ミエハク 押麦 800g 510円(税込)

- 474 白米 5kg 2650円(税込)
475 玄米 5kg 2430円(税込)

- 180099 ライスロッヂ大湯 /米 米ぬか 400g 280円(税込)
180105 マルアイ食品 補充用熟成ぬか 400g 280円(税込)

- 476 もち米 2kg 1100円(税込)

春のお祝い事に

桜葉がふんわりと香って華やか



原材料/生地[もち米、砂糖、桜葉]、粒あん[小豆、砂糖、還元水あめ、食塩]

485 岩手阿部製粉 ◎180日以上/米
芽吹き屋の桜餅
4個(200g) **520円**(税込) ~~562円~~
北海道産小豆で作った粒あんに国産もち米の生地を包み、塩漬の桜葉で包みました。自然解凍してください。

この季節だけの限定品

うるち米、砂糖、着色料(モロヘイヤ粉末、紅麴色素)、水飴、なたね油



486 庄内協同ファーム ◎90日/米
三色ぼんちゃん
100g **335円**(税込) ~~362円~~

おひなさまには庄内のおもちを

庄内協同ファームのもち米「でわのもち」で作ったひしもちです。着色には、紅麴色素、山形県産のよもぎを使っています。



487 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
庄内のひし餅
2個(約320g) **890円**(税込) ~~961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)

490 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。

491 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)遣佐子組換えでない)、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(遣佐子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

492 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

ふんわりサクサクの食感、桜えびの風味がお口にひろがります



原材料/うるち米(国産)、てんさい糖(国産)、桜えび(駿河湾産)、食塩

494 サンコー ◎45日以上/米・え
ふっくら桜えびせんべい
40g **250円**(税込) ~~270円~~
国産うるち米と駿河湾産桜えびの風味香るシンプルな素材で仕上げたやさしい味とソフトな食感のおせんべいです。着色料・香料・化学調味料不使用。

膨張剤を使わずにふんわりしつとりと焼き上げました

小麦粉(国産)、卵、無塩バター、洗双糖、大納言小豆(北海道)、水飴(鹿児島県産甘藷澱粉)、桜花塩漬(奈良)〔卵・乳・GMO飼料不分別〕



488 サンラビス ◎30日/卵・乳・麦
桜の花の cupcakes
1個(約80g) **430円**(税込) ~~464円~~

もったいないから生まれた、干し柿のうまみをギュッと凝縮したひとくちサイズのゼリー



原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

496 東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g **290円**(税込) ~~313円~~
(個装紙込み)
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

価格改定しました



497 東和製菓 ◎180日/豆
寒天抹茶ゼリー
130g **265円**(税込) ~~286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

498 札幌第一製菓 ◎90日/豆・米
きなこねじり
120g **285円**(税込) ~~308円~~
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごま油)

おやつ、おつまみに! 食べやすい大きさにしてお召し上がりください



原材料/真昆布(北海道)、砂糖、醸造酢、醤油

499 大地 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
とろーりうまい昆布
15g **315円**(税込) ~~340円~~
道南産昆布の若芽を使用していますので柔らかく、簡単にちぎることが出来ます。お子様からご年配の方までお召し上がり頂ける健康志向のおやつです。

肉厚があり、うまみが豊富! カリカリとした食感の昆布菓子



原材料/真昆布(北海道)、食用植物油(一部に大豆を含む)

500 大地 ◎3ヶ月以上/豆
かりかり昆布
15g **328円**(税込) ~~354円~~
原料の昆布は皇室への献上品としても使用される白口真昆布です。食塩不使用ですが昆布に付着している海水由来の塩味を感じることがあります。



501 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~~
レーズン(米国)



502 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~~
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

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



原材料/アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

503 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~~
CCOF認定のノンパレー種のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



原材料/落花生(神奈川県中井町)

506 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~~
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

食べ応えのあるBIGサイズ



原材料/結晶パラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油(パーム、シア)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然バニラ)〔乳製品GMO飼料不分別〕

507 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~~



504 ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **510円**(税込) ~~551円~~
中国産松の実



505 ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
120g **257円**(税込) ~~278円~~
トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

アイスクリームとあわせて贅沢ぜんざいに



原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、栗甘露煮(栗、砂糖)

508 野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい栗
120g **305円**(税込) ~~329円~~
北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

木次のプレミアムアイスクリーム

天然バニラの豊かな香り



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、平飼い有精卵、バニラ〔卵・乳・GMO飼料不使用〕

511 木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **330円**(税込) ~~356円~~
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。〔卵・乳・GMO飼料不使用〕



509 木次乳業 /卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **330円**(税込) ~~356円~~
国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。〔卵・乳・GMO飼料不使用〕



510 木次乳業 /卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **330円**(税込) ~~356円~~
なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。〔卵・乳・GMO飼料不使用〕

レモンの爽やかな風味の濃厚チーズケーキ



3月2回
クリームチーズ(よつ葉)、鶏卵(国産)、砂糖(洗双糖)、小麦粉(国産)、生クリーム、バター、全粒粉、レモン〔乳・GMO飼料不分別〕〔卵・GMO飼料不使用〕

512 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
国産レモンのミニチーズ
32g×4個 **698円**(税込) ~~754円~~

やさしい春の香りがふわりと広がります



3月2回
国産小麦粉、クリーム、牛乳、バター、砂糖、桜の葉、豆乳、ベーキングパウダー(ノンアルミ)〔乳製品GMO飼料不分別〕

513 ナチュランド本舗 ◎30日/乳・豆・麦
さくらのスコーン
約35g×3 **360円**(税込) ~~389円~~

ナチュラルド本舗

有機苺を使用した甘酸っぱいクリームがたっぷり



3月2回
原材料/卵、生クリーム、小麦粉、有機苺、洗双糖、牛乳、なたねサラダ油、有機苺、食塩〔卵・GMO飼料不使用〕〔乳・GMO飼料不分別〕

514 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
苺の生クリームシフォンロール
約160g **820円**(税込) ~~886円~~
ふんわりとしたシフォン生地と苺の生クリームをまきました。冷蔵庫で4、5時間解凍してからお召し上がりください。

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。

515 菱和園 ④4ヶ月以上
有機煎茶・金
100g **990円**(税込1069円)

516 菱和園 ④4ヶ月以上
有機煎茶
100g **680円**(税込734円)

517 菱和園 ④4ヶ月以上
有機碾茶棒ほうじ
100g **400円**(税込432円)

牛乳で溶かしたほうじ茶ラテもおすすめ♪



原材料 / 有機緑茶(鹿児島)

518 菱和園 ②2ヶ月以上
有機粉末ほうじ茶
50g **415円**(税込448円)

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。

520 金沢大地 ①1年
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368円**(税込397円)

519 ミエハク ①1年以上
麦茶52ティーバック
8g×52袋 **460円**(税込497円)

523 創健社 ③360日/乳
ミルクココア
16g×5 **367円**(税込396円)

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

出雲地方で栽培された「べにふうき」茶葉が原料です



原材料 / 緑茶(べにふうき)

522 西製茶場 ④4ヶ月以上
出雲国べにふうき緑茶
2g×15 **580円**(税込626円)

通常の緑茶と比較して強めの渋み特徴、この渋みの中に「メチル化カテキン」が含まれています。お鼻のむすむすが気になる時期に。

華やかな香りをお楽しみください



原材料 / スリランカ産茶葉、ベルガモット香料

521 ネオファーム ②2年
アールグレイティー
2.2g×25パック **498円**(税込538円)

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

528 マルカワみそ ⑥6ヶ月以上/米
有機玄米あまざけすりタイプ
200g **425円**(税込459円)

キャップ付きで保存に便利。1.5倍から2倍に薄めてお召し上がりください。甘みが強いので、お菓子等を作る際、砂糖の代わりに使えます。

529 マルカワみそ ⑥6ヶ月以上/米
有機あまざけすりタイプ
200g **395円**(税込427円)

キャップ付きで便利。1.5倍から2倍に薄めてお召し上がりください。塩一掴みに、しょうがの搾り汁を少々入れると大変おいしいお召し上がりいただけます。

東京都八王子市 珈琲実験室



524 珈琲実験室 ①1年以上
リラックスティー・ダーズリン
50g **535円**(税込578円)

525 珈琲実験室 ①1年以上
リラックスティー・アッサム
50g **535円**(税込578円)

3月2日
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。

526 珈琲実験室 ⑥6ヶ月以上
ソフトブレンドコーヒー粉
170g **690円**(税込745円)

3月2日
527 珈琲実験室 ⑥6ヶ月以上
ソフトブレンドコーヒー豆
170g **690円**(税込745円)

3月2日
180403 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)

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。

533 もりだくさん ⑥6ヶ月以上
さんさんファームりんごジュース
1ℓ **780円**(税込842円)

別チラシで詳しくご紹介しています
特 ニュージ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。

841001 ジャマック ①1年以上
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890円**(税込1933円)

価格改定しました
531 味楽園 ⑥6ヶ月以上
有機ざくろジュース
140ml **330円**(税込356円)

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。

532 長野興農 ③360日以上
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **760円**(税込821円)

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

180154 KFG ①1年以上
箱アルカリ水 金城の華
500ml×24本 **2980円**(税込3218円)

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。

180166 マルサンアイ ⑥60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2060円**(税込2225円)

そのままはもちろん、ジュースやアルコールの割材としても!

箱得
530 光食品 ①1年
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829円**(税込3055円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

3月2日
180208 大和川酒造店 / 米
純米辛口 弥右衛門
720ml **1180円**(税込1298円)

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%

3月2日
有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180210 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口)
720ml **1400円**(税込1540円)

3月2日
酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

180221 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口)
720ml **1400円**(税込1540円)

180180 フジワラ化学 ④240日
フジワラの青汁
7パック **1240円**(税込1339円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180178 ヤマキ ④4ヶ月以上/豆
豆乳で元気
125ml×24 **3840円**(税込4147円)

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%)

535 日本ビール ③3ヶ月以上
龍馬POWER SODA
500ml **130円**(税込140円)

180191 箱
500ml×24本 **2980円**(税込3218円)

非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたつぷりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

原材料 / 米(国産)、米糲(国産米)
180208 大和川酒造店 / 米
純米辛口 弥右衛門
720ml **1180円**(税込1298円)

まとめ得
180233 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **830円**(税込913円)

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
180245 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)

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%

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。

180257 ポーソー油脂
ニューライスター100
3kg **960円**(税込1056円)

180269 ポーソー油脂
カビ取り泡スプレー 詰替
300ml **720円**(税込792円)

180270 木曾路物産
セスキ炭酸ソーダ
300g **345円**(税込380円)

強化フィルムを使用。

180336 ティーブランニング
結べます半透明ゴミ袋45L
50袋 **680円**(税込748円)

分別収集に最適です。たて54cm×よこ30cm。

180348 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **650円**(税込715円)

180324 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)。

まあるい形もラップで簡単に



宇部フィルム
ポリラップ
180385 22cm×40m **190円**(税込209円)

180397 30cm×20m **180円**(税込198円)

粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

180361 ティーブランニング
WジッパーフリーザーバッグM
42枚 **490円**(税込539円)

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。サイズ縦19.5cm、横19cm

180373 ティーブランニング
WジッパーフリーザーバッグL
25枚 **480円**(税込528円)

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。サイズ縦28cm×横27cm

180350 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)

開き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。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

180282 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)

180294 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)

180312 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **380円**(税込418円)

180300 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)

しっかり朝食!



536 不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1130**円(税込1220円)

537 不使用
桜中味噌店 ⑥6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込1134円)



3月2回
538 不使用
田中屋 ⑨90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込594円)
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

539 不使用
海の精 ④4ヶ月以上/豆・米
海の精国産特裁玄米味噌
1kg **1430**円(税込1544円)

540 不使用
海の精 ④4ヶ月以上/豆
海の精国産特裁・麦味噌
1kg **1340**円(税込1447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て、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 **B**
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
541 1ℓ **500**円(税込540円)
542 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、煮物、おでんなど幅広くご利用いただけます。
G 不使用 **B**
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
めんつゆ
543 360ml **440**円(税込475円)
544 1ℓ **765**円(税込826円)

まろやかで香り華やかなすし酢です



美味しく見た目も可愛い手毬寿司!
原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし
伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。
549 創健社 ③360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **540**円(税込567円) **特**

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。

545 光食品 ⑨9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **480**円(税込518円)

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

546 内堀醸造 ②2年/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込302円)

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

547 横井醸造工業 ②2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(税込1836円)

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

548 横井醸造工業 ②2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込535円)

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

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

552 青い海
海の華(やしお)
300g **200**円(税込216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。

553 白扇酒造 ①1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込957円)

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

都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
555 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。

味の一醸造 ①1年/米
556 味の母(醗酵調味料)
720ml **840**円(税込907円)

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

G 不使用
平田産業 ②270日以上
一番搾り純正なたね油
557 1250g **920**円(税込994円)

558 (小) 600g **590**円(税込637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。

堀内製油 ①180日以上
559 国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込1544円)

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

560 創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
だしー番
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]

高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
563 不使用
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。

今年のひな祭りは手作りがおすすめ!



創健社(高橋ソース) ⑨9ヶ月以上
566 有機ピザソース(チューブ)
180g **380**円(税込410円)

果物や生クリーム等をトッピングして♪



原材料/小麦粉、砂糖、小麦胚芽、食塩、ベーキングパウダー
180531 不使用
創健社 ⑨90日以上/麦
パンケーキネオハイミックス有糖
400g 通常本体 **420**円(税込443円) **410**円
小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。

果物や生クリーム等をトッピングして♪



高橋ソース ⑨9ヶ月以上/米
568 不使用
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、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]

ななくさの郷 ⑥6ヶ月/卵
570 不使用
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込562円)

創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
561 不使用
洋風だしー番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
564 不使用
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **380**円(税込410円)

創健社 ⑨90日以上/麦
567 不使用
全粒粉入りピザミックス
200g **380**円(税込410円)

創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
562 不使用
中華風だしー番
8g×10袋 **350**円(税込378円)

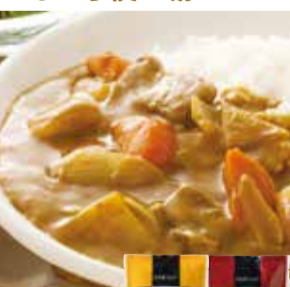
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
565 不使用
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **380**円(税込410円)

ナガノトマト ⑥6ヶ月以上
569 不使用
あらくぶしたトマトピューレーづけ
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。ピューレーづけの濃縮タイプ。

創健社 ①180日以上/豆・麦
571 不使用
有機イタリアンドレッシング
200ml **410**円(税込443円)

創健社 ①180日以上/豆・麦
572 調味料
えごま一番和風ドレッシング
150ml **450**円(税込486円)

フレーク状になってから使いやすい!



せいふてい ①180日/豆・麦・米
573 不使用
カレールウ
574 中辛
150g(約7皿分) **280**円(税込302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]

フレーク状になってから使いやすい!



創健社 ①180日以上/豆・麦
575 調味料
ハヤシライスルウ
115g **390**円(税込421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]

フレーク状になってから使いやすい!



マルサンアイ ③365日/豆・麦
577 不使用
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]

フレーク状になってから使いやすい!



東京フード ①135日以上/豆
581 不使用
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。

ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます



原材料/野菜(人参、れんこん、干びょう、しいたけ)、砂糖、有機米酢、油揚げ、食塩、醤油、カツオエキス、酵母エキス
580 不使用
創健社 ①180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用(2~3人前) **480**円(税込518円)
国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

バイオフーズジャパン ①1年以上
582 不使用
有機黒コショウ(パウダー)
25g **340**円(税込367円)

バイオフーズジャパン ①1年以上
583 不使用
有機黒コショウ(粒)
25g **340**円(税込367円)

バイオフーズジャパン ①1年以上
584 不使用
有機白コショウ(パウダー)
25g **420**円(税込454円)

バイオフーズジャパン ①1年以上
585 不使用
有機カレー粉
30g **370**円(税込400円)

586

伊藤食品

◎1年半以上

銀のまぐろ水煮

70g×3 **720円**(税込) **778円**(税別)

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。

587

千葉産直サービス

◎12ヶ月以上/豆・麦

ミニとろイワシ缶(味付)

100g **310円**(税込) **335円**(税別)

(固形量70g)

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。

588

千葉産直サービス

◎12ヶ月以上/米

とろイワシ水煮缶

190g **388円**(税込) **419円**(税別)

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。

589

千葉産直サービス

◎12ヶ月以上/豆・麦・米

とろさばみそ煮缶

180g **420円**(税込) **454円**(税別)

銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背骨が入ることがあります。
[放] 不検出 <1.0<8.0

602

東日本産業

◎1年/麦

南部小麦粉

1kg **390円**(税込) **421円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

603

江別製粉

◎4ヶ月以上/麦

麦の里えべつ強力粉

1kg **520円**(税込) **562円**(税別)

590

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**(税別)

銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢でじっくりと煮込んだなめ煮です。固形分80%で減塩タイプ。
[放] 不検出 <1.0<8.0

595

ナガノトマト

◎9ヶ月以上/豆・麦・米

特選なめ茸うす塩味

180g **300円**(税込) **324円**(税別)

長野県産のえ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。

591

三育フーズ

◎1年以上/豆・麦

グルテンバーガー

180g **410円**(税込) **443円**(税別)

593

アルマテラ

◎6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(カット)

400g **300円**(税込) **324円**(税別)

605

阿部製粉

◎180日以上/麦

国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **355円**(税込) **383円**(税別)

606

東日本産業

◎4ヶ月/麦

南部小麦全粒粉

1kg **420円**(税込) **454円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

596

桜井食品

◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落

純正ラーメン

5食分 **700円** **680円**(税込) **734円**(税別)

40周年

私のお気に入り

8週に1回企画の商品なので、一度に3~4袋注文します。孫に「お昼はラーメンだよ。」と伝えると、「やまわりのラーメン!？」と確認してきます。
(厚木市、K.Mさん)

597

桜井食品

◎3ヶ月以上/豆・麦

ごまラーメン

100g **160円**(税込) **173円**(税別)

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)

594

創健社

◎6ヶ月以上

有機ホールのトマト缶

400g **230円**(税込) **248円**(税別)

608

よつ葉乳業

◎12ヶ月/乳

よつ葉スキムミルク

150g **248円**(税込) **268円**(税別)

611

庄内協同ファーム

◎90日以上/豆

黒豆きな粉

130g **420円**(税込) **454円**(税別)

598

創健社

◎90日以上/豆・麦・米

酸辣湯麺(サンラータンメン)

111g (麺80g) **210円**(税込) **227円**(税別)

599 **5袋**

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

600

創健社

◎45日以上/豆・麦

ソース焼きそば

111.3g (麺90g) **160円**(税込) **173円**(税別)

601 **5袋**

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

592

ムソー

◎1年以上

スイートコーン230g

230g (固形量145g) **240円**(税込) **259円**(税別)

609

三木食品

◎2ヶ月以上/麦

マムのパン粉

230g **220円**(税込) **238円**(税別)

610

桜井食品

◎3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円**(税込) **243円**(税別)

643

創健社

◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米

メイシーのりとたまごのふりかけ

28g **240円**(税込) **259円**(税別)

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

618

庄内協同ファーム

◎45日以上/米

玄米切もち

500g (12~13個) **680円**(税込) **734円**(税別)

620

庄内協同ファーム

◎45日以上/米

玄ころもち

8個 **330円**(税込) **356円**(税別)

特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

612

金子製麺

◎2ヶ月以上/麦

全粒粉太うどん

240g **248円**(税込) **268円**(税別)

615

金子製麺

◎45日以上/麦・米

足柄古式そば(五割そば)

240g **300円**(税込) **324円**(税別)

613

坂利製麺所

◎4ヶ月以上/麦

吉野葛うどん

200g **420円**(税込) **454円**(税別)

616

江別製粉

◎8ヶ月/麦

北海道産小麦100%スパゲティタイプ

500g **380円**(税込) **410円**(税別)

621

信州雪

◎3ヶ月以上/豆

消泡剤無添加こうや豆腐

8枚入 (65g) **468円**(税込) **505円**(税別)

623

坂利製麺所

◎360日/麦

大和のおつゆ麩

30g **185円**(税込) **200円**(税別)

624

加賀麩司宮田

◎5ヶ月以上/麦

加賀の麩 梅花麩

15g 通常本体 **380円**(税込) **410円**(税別)

国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、梅花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

625

加賀麩司宮田

◎5ヶ月以上/麦

加賀の麩 さくら麩

15g 通常本体 **380円**(税込) **410円**(税別)

国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

627

豊永長六商店

◎1年

大分県産乾しいたけ どんこ

100g **1100円**(税込) **1188円**(税別)

大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

628

ムソー

◎3ヶ月以上

無漂白かんぴょう

40g **550円**(税込) **594円**(税別)

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

629

かまくら岩松商店

◎45日以上/え

素干し桜えび(無着色)

7g **480円**(税込) **518円**(税別)

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。

630

カクサ

◎180日以上

花かつお

30g **220円**(税込) **238円**(税別)

631

カクサ

◎180日以上

かつお削りパック

30g **200円**(税込) **216円**(税別)

632

カクサ

◎180日以上

そばだし

120g **450円**(税込) **486円**(税別)

633

カクサ

◎180日以上

老舗のだし

8g ×16P **360円**(税込) **389円**(税別)

634

カクサ

◎90日以上

カクサの無添加煮干し

150g **360円**(税込) **389円**(税別)

635

カクサ

◎90日以上

減塩たべる煮干

50g **250円**(税込) **270円**(税別)

636

成清海苔店

◎90日以上

焼のり全型20枚入

全型20枚 **800円**(税込) **864円**(税別)

一番摘みならでの、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)

639

成清海苔店

◎90日

韓国風味付塩焼海苔

4ツ切 20枚 **450円**(税込) **486円**(税別)

640

成清海苔店

◎180日/豆・麦・米・え

味付おかず海苔

20枚 ×3袋 **430円**(税込) **464円**(税別)

641

成清海苔店

◎90日以上/豆・麦・米・え

えびふりかけ

50g **390円**(税込) **421円**(税別)

アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

637

成清海苔店

◎180日

有明一番摘 寿司はね焼のり

全型 10枚入 **410円**(税込) **443円**(税別)

638

成清海苔店

◎180日

有明一番摘 お徳用きずのり

全型 10枚入 **680円**(税込) **734円**(税別)

642

成清海苔店

◎90日以上/豆・麦・米

梅かつおふりかけ

50g **390円**(税込) **421円**(税別)

国産のしそふりかけを季節と調合し、梅肉と有明秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に
甘みや旨みのあるキムチです



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料
[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩
塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の
魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

644 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **368**円(税込)
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させまし
た。

汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐
辛子を使わない特
製調味液に漬けまし
た。



645 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 水キムチ
300g **500**円(税込)
コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み
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。

180543 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 チャンジャ
50g **380**円(税込)
原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、
砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食
塩、海苔、菜種油、昆布

奈良県 吉野コスモス会

牛しぐれときんぴらが
良いアクセントに



646 **冷蔵** **G不使用**
吉野コスモス会
牛しぐれきんぴら巻き
4切(150g) **390**円(税込)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海
苔で巻いて切り分けました。解凍してください。
[GMO飼料不使用]

素材(具)の味を引き出した味わい

厳選した素材をそれ
ぞれ味付けし、有明
海産の海苔で巻い
て切り分けました。
自然解凍してくださ
い。[GMO飼料不
使用]

647 **冷蔵** **G不使用**
吉野コスモス会
にっこりのり巻き
4個 **300**円(税込)
原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、
砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食
塩、海苔、菜種油、昆布

シンプルな味わいのおいなりさん

厳選した調味料とだ
して甘辛く煮た揚げ
を使用し、一つず
つ手づくりのいな
り寿司です。自然解凍
してください。

648 **冷蔵** **G不使用**
吉野コスモス会
にっこりいな
り
3個 **320**円(税込)

キムチの素1袋で白菜1/3分のキムチが作れます

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。



180555 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 キムチの素
200g **430**円(税込)

やわらかい辛みの中に旨み、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。



180580 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 コチュジャン
150g **500**円(税込)

180567 **冷蔵**
趙さんの味
粉唐辛子(粗)
100g **315**円(税込)

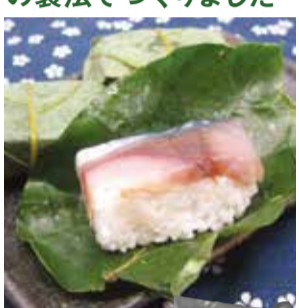
180579 **冷蔵**
趙さんの味
アミの塩辛
100g **300**円(税込)

薬味がたくさん入った調味料「薬念醬(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。

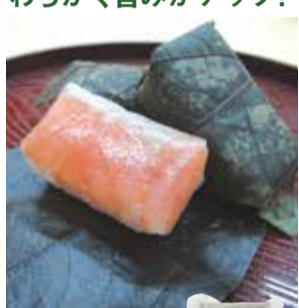
180592 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570**円(税込)

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



649 **冷蔵**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サバ)
3個 **498**円(税込)

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



650 **冷蔵**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528**円(税込)

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



180609 **冷蔵** **G不使用**
吉野コスモス会
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **360**円(税込)

**ひな祭りに
お祝いの席に**



180610 **冷蔵**
カネコン水産
千葉県産冷凍はまぐり(特大)
4~5粒(300g) **1180**円(税込)

ウニ本来の風味を大切に、塩分控えめで程好い味加減に造りました

オホーツク海の栄養
豊富な昆布を餌にし
ている、新鮮なエゾ
パフウニを塩のみで
一夜漬けにしました。



180634 **冷蔵**
村上 龍二
雄武産甘塩造りうに一夜漬け
60g **2480**円(税込)

身入り、カニみそともに抜群です!

北海道雄武産の毛
ガニを天日塩で茹
で上げました。解凍
後、そのままお召し
上がりください。



180622 **冷蔵**
雄武漁業協同組合
雄武港毛ガニ(浜ボイル)
1杯 通称本杯
(約400g) **3280**円(税込)

**京都桂
胡麻の山田製油**



180695 **冷蔵**
山田製油
へんこ一番絞りごま油
275g **900**円(税込)

180713 **冷蔵**
山田製油
へんこ炒りごま(黒)
50g **250**円(税込)

180683 **冷蔵**
山田製油
へんこ炒り金ごま
35g **300**円(税込)

180725 **冷蔵**
山田製油
ごますり(黒)
45g **300**円(税込)

180701 **冷蔵**
山田製油
ごまらあ油
60g **550**円(税込)

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。

180737 **冷蔵**
山田製油
ごまねりねり(白)
150g **600**円(税込)

180774 **冷蔵**
飯尾醸造
紅芋酢(大)
500ml **2400**円(税込)

ゆず果汁&かぼす
果汁のダブル果汁
に鯉節だしと昆布
だしをプラス。国
産丸大豆醤油と純
米富士酢を使用。

180762 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造
富士ゆずぼん酢
360ml **900**円(税込)

徳島県阿南市 たむらのタマゴ

たむらのたまごを使い
素材の味を引き出しました



180646 **冷蔵** **G不使用**
たむらのタマゴ
無添加だし巻き玉子
270g **398**円(税込)

180660 **冷蔵** **G不使用**
たむらのタマゴ
味付けゆで卵
3個 **250**円(税込)

PHF卵をゆで卵にし、鶏ガラスープと
無添加調味料でじっくり煮込んだ味
わい深い一品です。お弁当やラーメン
の具などに。[GMO飼料不使用]

180671 **冷蔵** **G不使用**
たむらのタマゴ
地鶏そぼろ
100g **315**円(税込)

味の母、洗双糖、醤油で味付けしま
した。ごはんや、お弁当のおかずなど
に。[GMO飼料不使用]

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの
純米酢



180749 **冷蔵**
飯尾醸造
純米富士酢
500ml **740**円(税込)

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。

簡単!
これ一本で酢の物上手



180750 **冷蔵**
飯尾醸造
富士すのもの酢
360ml **650**円(税込)

「純米 富士酢」をベースに、昆
布と鯉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。