



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 <sup>3/</sup>	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、これからも魚のある食卓、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 **ス凍**  
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)



**おまとも 特価**  
品凍 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 **900円** **860円** (税込929円)



**特**  
181 **ス凍 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 **540円** **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



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**(税別)  
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。

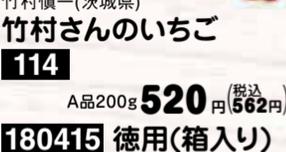


**180518**   
メキシコ  
**バナナ(メキシコ産)**  
530g以上 **298円**(税込) **322円**(税別)  
メキシコ合衆国コリマ州のコリマン社。海近くの塩分濃度の高い土地で育ち、さっぱりとした甘さ。

### 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**   
竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**  
A品200g **520円**(税込) **562円**(税別)



**180415**   
A品200g×4P **1990円**(税込) **2149円**(税別)  
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**   
大原農園(中井町)  
**キウイフルーツ**  
3玉 **435円**(税込) **470円**(税別)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



**116**   
FRUTIVAL(メキシコ)  
**アボカド**  
1個 **335円**(税込) **362円**(税別)  
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**  
・農業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**   
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**(税別)  
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**   
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**(税別)  
長野県松川町の宮下彰さん。



**118**   
福島柑橘園(熊本県)  
**福島さんの甘夏**  
900kg **390円**(税込) **421円**(税別)  
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**   
福島柑橘園(熊本県)  
**不知火(デコポン)**  
900g **600円**(税込) **648円**(税別)  
熊本県水俣市の福島雄治さん。



**120**   
福島柑橘園(熊本県)  
**パール柑**  
900g(2~3玉) **530円**(税込) **572円**(税別)  
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**   
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**(税別)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。(放) 不検出 <1.6<1.8



**180476**   
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**(税別)  
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**   
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**ハッサク2kg**  
2kg **630円**(税込) **680円**(税別)  
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**(税別)  
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**   
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミディトマト**  
250g **345円**(税込) **373円**(税別)  
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**   
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**トマト**  
400g **450円**(税込) **486円**(税別)  
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**   
高生連(高知県)  
**ポンカン**  
1kg **500円**(税込) **540円**(税別)  
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**   
福島柑橘園(熊本県)  
**訳あり柑橘セット**  
5kg箱 **1860円**(税込) **2009円**(税別)



**180488**   
あすばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **180円**(税込) **194円**(税別)  
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**(税別)  
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**   
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**つぼみ菜**  
150g **250円**(税込) **270円**(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**127**   
真南風(沖縄県)  
**きゅうり**  
180g **330円**(税込) **356円**(税別)  
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**(税別)  
沖縄県南城市の山崎聡さん他。



**129**   
高生連(高知県)  
**パプリカ(赤)**  
200g **358円**(税込) **387円**(税別)  
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**(税別)  
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**   
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **210円**(税込) **227円**(税別)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



**180506**   
あすばら農園(伊勢原市)  
**ブロッコリー**  
1個 **258円**(税込) **279円**(税別)  
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**(税別)  
沖縄県中城町の仲村直子さん他。



**131**   
マルサンファーム(鹿児島県)  
**いんげん**  
100g **345円**(税込) **373円**(税別)  
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**(税別)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



**138**   
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**(税別)  
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**   
微生物農法の会(茨城県)  
**レタス**  
1玉 **290円**(税込) **313円**(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。



**140**   
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **170円**(税込) **184円**(税別)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



**132**   
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**(税別)  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



**133**   
マルサンファーム(鹿児島県)  
**絹さや**  
50g **250円**(税込) **270円**(税別)



**139**   
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個(100g) **198円**(税込) **214円**(税別)  
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**(税別)  
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**



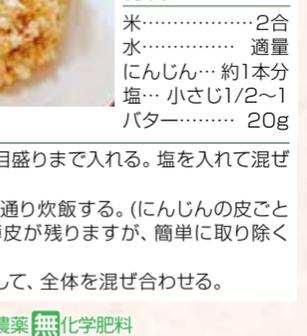
●ルッコラとトマトのガーリック炒め  
**143 無農薬無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188円**(税込) **203円**  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



**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。

**種はすべて自家採取!**  
\*昨年実績:うまい菜 大かぶ とう立菜 ちぢみ菜 からし菜セット  
**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**  
高知県四万十郡の大森行彦さん。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。

**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

**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。

**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。

**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**  
高知県四万十郡の大森行彦さん。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。

**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。

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 **860**円(税込) (929円)  
通常本体  
タレ付  
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  
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柵  
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 **480**円(税込) (518円)  
通常本体



**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 (約140g) **468**円(税込) (505円)

身がしまったムロアジの中でも脂がのっています

熊野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。

**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)



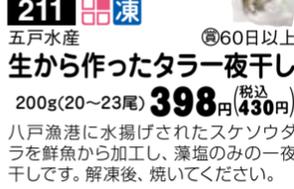
原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩  
**209** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
ほっけスティック一夜干し  
200g **443**円(税込) (478円)  
北海道産のほっけを塩だけの味付けで干して、食べやすくスティック状にしました。焼いてください。



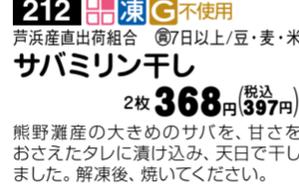
**207** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
八戸前沖銀鯖一夜干し  
1枚(約140g) **530**円(税込) (572円)  
脂のついたブランドさば「八戸前沖銀鯖」を三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



**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。



**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)  
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



**212** 📅凍 📅不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し  
2枚 **368**円(税込) (397円)  
熊野産産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

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



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



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。

天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み

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。

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

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。

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/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。



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
おおさき町鯉加工組合
◎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/麦
イワシのスパイスフライ
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/麦
イカフライカレー風味
5枚(200g) 470円(税込) (508円)
ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

236 凍
パプアニューギニア海産
◎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)
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)

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

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

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
◎45日以上/豆・麦・米
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。



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。ポークソーヤトカツなどに。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。

**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。

**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)**

もも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

**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** **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!**



原材料/牛肉(岩手県)、豚肉(国産)、玉ねぎ、鶏卵、乾燥パン粉、牛脂、食塩、砂糖、黒胡椒

**295** **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**



原材料/玉ねぎ、牛肉(岩手県)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく

**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**



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

**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〕

**ぷるんとした食感、家で  
作るようなやさしい味わい**

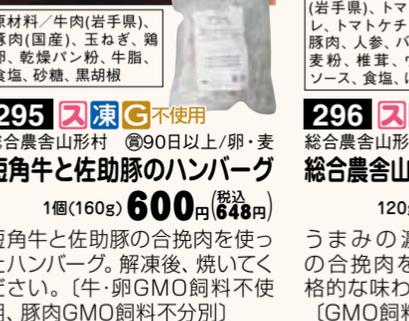


**特**

原材料/鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト

**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** (税込 **569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があふれます**



黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**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**



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〕



**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〕

**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**



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〕

**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**

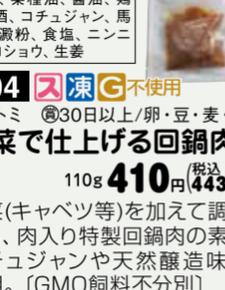
**お弁当やもう少しおか  
ずが欲しい時の一品に**



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〕

**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**



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〕

**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〕

**ソーセージ入りの懐かしいパスタ** **特**



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 通常本株 555円 (税込) **538円 (581円)**  
(2食入り)

ダイズトマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**プリプリの海老やペンネにクリーミーなソース** **特**



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 通常本株 560円 (税込) **543円 (586円)**  
(340g)

オーガニックペンネマカロニを使用し、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〕

**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**



315 **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
90g×2 **405円 (437円)**

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不分別〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕

**お弁当用ソースメンチカツ**



316 **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
6個(120g) **332円 (359円)**

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕

**鉄鍋しそ入り餃子**



317 **凍** **G**不使用  
カインズ ◎360日/豆・麦  
30g×6個 **350円 (378円)**

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

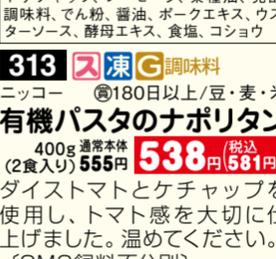
**徳用北京餃子**



318 **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
15個(270g) **445円 (481円)**

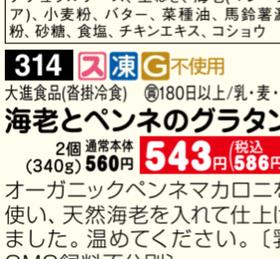
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不分別〕

**野菜カレー**



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 (270円)**

**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**



325 **凍** **G**調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
220g×2 **380円 (410円)**

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

**神山鶏のばくばく餃子**



319 **凍** **G**不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
18g×20個 **500円 (540円)**

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不分別〕

**A mom 手巻きじゃがバター**



320 **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
5本(200g) **398円 (430円)**

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

**天津包子 肉まん**



321 **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
5個(275g) **430円 (464円)**

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

**中華丼の具(塩味)**



322 **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え  
180g×2 **540円 (583円)**

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**野菜カレー**



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 (270円)**

**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**



325 **凍** **G**調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
220g×2 **380円 (410円)**

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

**ハッシュドブラウンポテト**



326 **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎180日/豆・米  
10枚 **480円 (518円)**

北海道産美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

**オーガニックミックスベジタブル**



327 **凍** **G**不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
250g **320円 (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。

**冷凍グリーンアスパラ(カット)**



328 **凍**  
札幌中一 ◎30日以上  
100g **398円 (430円)**

九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**少し使いたいときに便利です**



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 (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。

**金子製麺**



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 (270円)**

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

**金子製麺**



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 (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。

**山本食品**



334 **凍**  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生冷凍長野産十割そば**  
130g×2 **540円 (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。

**ムソー**



329 **凍**  
ムソー ◎6ヶ月以上  
400g **580円 (626円)**

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

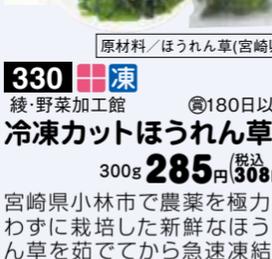
**ムソー**



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 (691円)**

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

**三立食品**



340 **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **260円 (281円)**

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

**金子製麺**



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 (281円)**

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

**金子製麺**



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 (400円)**

全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

**金子製麺**



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 (389円)**

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

**金子製麺**



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 (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。

**金子製麺**



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 (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。

**遠忠食品**



348 **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **275円 (297円)**

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、菌ごたえよく仕上げました。

**庄内協同ファーム**



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**  
250g **480円 (518円)**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

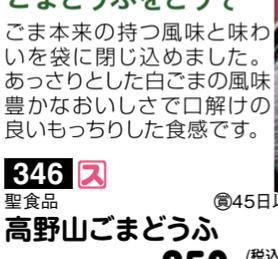
**遠忠食品**



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 (410円)**

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

**聖食品**



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

ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。

**遠忠食品**



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 (281円)**

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

**遠忠食品**



348 **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **275円 (297円)**

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、菌ごたえよく仕上げました。

**遠忠食品**



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

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**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**



原材料 / 大根、漬け原料[醸造調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩]

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 (562円)**

特別栽培大根を花あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

**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**



契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

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 (454円)**

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

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 (518円)**

**遠忠食品**



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 (367円)**

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。

**遠忠食品**



350 **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**まるやかもすく酢**  
100g **350円 (378円)**

沖縄県産のもすくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもすく酢です。そのまま召し上がれます。

**遠忠食品**



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

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**南部フーズ**



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

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げました。おやつやごはん、かき揚げ、スープなどに。

**遠忠食品**



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 (486円)**

栃木県産かんぴょうに醤油、発酵調味料、麦芽水飴、砂糖で味付けしました。巻き寿司やちらし寿司などに。

**仁徳**



354 **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎30日  
**すしおほろ**  
通常本株 80g **330円 (346円)**  
**320円 (346円)**

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、ふんわり炊き上げました。巻き寿司やちらし寿司を引き立てます。

**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×2 **420円** (税込) (398円) (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** (税込) (490円) (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** (税込) (400円) (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。

**特**  
**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** (税込) (380円) (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。

**396** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなりあげ2袋**  
10枚×2 **840円** (税込) (780円) (842円) **おまとも 特価**  
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

**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。

**おまとも 特価**  
**蔵G** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
**389** 不使用  
3枚 **180円** (税込) (194円)  
**180026 2袋** 不使用  
3枚×2 通常本体 **360円** (税込) (330円) (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 2枚 **310円** (税込) (300円) (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。

**赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種**  
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。  
**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)

**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納豆です。

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)**  
 タレ・カラシ付 **248円**  
 タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**401** **蔵** **G不使用**  
 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
 30g×3 **240円(税込)**  
 タレ・カラシ付 **259円**  
 茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

**405** **蔵** **G不使用**  
 野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
 40g×2 **153円(税込)**  
 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)**  
 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  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
 50g **120円(税込)**  
 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  
**ときわ納豆小粒カップ(タレ無)**  
 50g **120円(税込)**  
 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)**  
 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)**  
 通常本体 **455円(491円)**

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

**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

**おしゃれなティータイムにおすすめ!**  
**1~3月限定**  
 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〕

**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

**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

**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

**417** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円(税込)**  
 324円

**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

**419** **蔵**  
 サンタハウス ◎6日/麦  
**黒ゴマクッペ**  
 1個 **352円(税込)**  
 380円

**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

**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

**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

**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 **390円(税込)**  
 通常本体 **370円(400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

**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

**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

**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**

**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

**40周年**  
**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 **630円(税込)**  
 通常本体 **620円(670円)**

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

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]

- 小幡畜産 / 卵
穂の香卵(平飼い)
101 10個 530円(税込)
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]

- JAやさと / 卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 340円(税込)
6個 230円(税込)



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



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



- 107 よつ葉乳業
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 木次乳業
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 タカハン乳業
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]

- よつ葉乳業
カフェインレスよつ葉カフェオレ
440 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]

- 函南東部農協
飲んでやさしいヨーグルト
442 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 よつ葉乳業
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 よつ葉乳業
よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円(税込)

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

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

- 452 木次乳業
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]

- 455 よつ葉乳業
よつ葉カマンベールチーズ 90g 390円(税込)

- 457 よつ葉乳業
よつ葉バター(加塩) 150g 305円(税込)

- 458 よつ葉乳業
よつ葉生クリーム 200ml 362円(税込)
358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。洋菓子店のような味になります。(綾瀬市、小川加津美さん)

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

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

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

千葉県 三芳村蛭まい研究会
みよし村ひとめぼれ
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
あきたこまち
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
庄内つや姫
469 白米 5kg 2900円(税込)
470 玄米 5kg 2660円(税込)

あきたこまち
468 白米 5kg 2850円(税込)

180063 創健社
岩手県産 もちきび 170g 650円(税込)

庄内ササニシキ
471 玄米 2kg 1500円(税込)

高知県 高生連
高知コシヒカリ
477 白米 5kg 3400円(税込)
478 玄米 5kg 3280円(税込)

180075 創健社
岩手県産 うるちひえ 170g 530円(税込)

庄内ササニシキ
472 白米 5kg 2650円(税込)
473 玄米 5kg 2430円(税込)

高知コシヒカリ
479 白米 5kg 2660円(税込)
480 玄米 5kg 2430円(税込)

180087 ミエハク
押麦 800g 510円(税込)

庄内ひとめぼれ
474 白米 5kg 2650円(税込)
475 玄米 5kg 2430円(税込)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる
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)

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)

### 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と絡めたあんこのもち



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

### 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っとり焼き上げました

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~~

### 桜の花をあしらった春限定のクッキーです

小麦粉(国産)、無塩バター、洗双糖、卵、塩(海の精)、桜花塩漬(奈良)〔卵・乳・GMO飼料不分別〕



**489** サンラビス ◎60日/卵・乳・麦  
**桜の花クッキー**  
8枚入 **450円**(税込) ~~486円~~

### 価格改定しました

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~~

ひとくちサイズのおもちが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。自然解凍でお召上がりください。

### 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 (個装紙込み) **290円**(税込) ~~313円~~

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

東和製菓 ◎180日/豆

**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

### おやつ、おつまみに! 食べやすい大きさにしてお召上がりください

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 通常320円 **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上がり頂ける健康志向のおやつです。

### ポテトチップス野菜コンソメ味

創健社 ◎120日/豆・麦・米

**493** 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

### きなこねじり

札幌第一製菓 ◎90日/豆・米

**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)

### 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 通常340円 **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。

### レーズン(干しぶどう)

ネオファーム ◎6ヶ月

**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)

### ドライブルーベリー

ネオファーム ◎6ヶ月

**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)

### 歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

神奈川県産



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

今季最終



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~~

### 松の実

ネオファーム ◎6ヶ月

**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

### 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



**509** 木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA ビターチョコ**  
120ml **330円**(税込) ~~356円~~

国産ビートルグラー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〕

### レモンの爽やかな風味の濃厚チーズケーキ

3月2回

ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦

**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~~

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〕

### 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上がりください。

### アイスクリームとあわせて贅沢ぜんざいに

野中 ◎60日以上

**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ルグラー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。

木次乳業 /卵・乳

**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〕

### やさしい春の香りがふわりと広がります

3月2回

ナチュランド本舗 ◎30日/乳・豆・麦

**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~~

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〕

### やさしい春の香りがふわりと広がります

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 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)

**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)

**180403** 珈琲実験室 ③3月2日  
**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 **800円**(税込842円)

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

**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)

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)

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

**180129** 光食品 ①1年  
**ぶどうサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4350円**(税込4698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。

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

**180130** 光食品 ①1年  
**ヒカリオーガニックジンジャーエール**  
250ml×30缶 **4350円**(税込4698円)

**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。

**箱得** 創健社 ③150日以上  
**緑茶**

**534** 500ml **138円**(税込149円)  
**180142** 箱 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

鳥根県金城(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** 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缶 **2980円**(税込3218円)  
**535** 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。

### 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** 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)

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)

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

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)

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

### 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)

**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)

**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)

**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)

**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  
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  
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** 特  
創健社 ③360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540**円(税込567円)

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

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

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。  
**552** 不使用  
青い海  
**海の華(やしお)**  
300g **200**円(税込216円)

**551** 不使用  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(税込259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** 不使用  
白扇酒造 ①1年/米  
**福来純本みりん**  
500ml **870**円(税込957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。

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

**555** 不使用  
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込767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)

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。

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

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

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**

**560** 不使用  
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **330**円(税込356円)  
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

**563** 不使用  
高橋ソース ①1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。

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

**568** 不使用  
高橋ソース ⑨9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。

**569** 不使用  
ナガノトマト ⑥6ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**  
390g **250**円(税込270円)  
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

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

**561** 不使用  
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(税込378円)

**564** 不使用  
高橋ソース ①1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)

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

**562** 不使用  
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **350**円(税込378円)

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

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

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

**568** 不使用  
高橋ソース ⑨9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。

**569** 不使用  
ナガノトマト ⑥6ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**  
390g **250**円(税込270円)  
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

**571** 不使用  
高橋ソース ①180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **410**円(税込443円)

**572** 調味料  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**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!**



**G** 不使用  
せいふてい ①180日/豆・麦・米  
**カレールー**  
**573 甘口 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]

**575** 調味料  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**  
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]

**576** 不使用  
風と光 ①180日以上/麦  
**オーガニックヴィーガンカレールー**  
150g(約5皿分) **690**円(税込745円)  
甘味に有機ぶどう濃縮果汁、ココに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールーです。

**577** 不使用  
マルサンアイ ③365日/豆・麦  
**あっさり寄せ鍋スープ**  
600g **276**円(税込298円)  
国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。[GMO飼料不分別]

**578** 不使用  
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**豆乳鍋の素**  
150g **348**円(税込376円)  
豆乳と鶏がらスープで、まろやかでやさしい味わいに仕上げられています。食べやすい量の2~3人前 [GMO飼料不分別]

**581** 不使用  
東京フード ①135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380**円(税込410円)  
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**579** 不使用  
創健社 ⑨90日以上  
**紅しょうが(きざみ)**  
60g **265**円(税込286円)  
国内産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。

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

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

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

**585** 不使用  
バイオフーズジャパン ①1年以上  
**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

**ミニとろいワシ缶(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

**とろいワシ水煮缶**

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)

3月2回

**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)

価格改定しました

**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)

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

**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**(税込)  
**680円**(税別)

良質の国産小麦粉を使用。麵の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

**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)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。  
サラ秋田白神

◎1年6ヶ月

**白神こだま酵母ドライ**

10g×5 **780円**(税込)  
**842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)

原材料/白炒りごま、卵顆粒、小麦胚芽、黒ごま、玄米胚芽、味付かつおぶし、醤油、味噌、砂糖、あおさ粉、あおさ、のり、いわし粉、食塩、カツオエキス

**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**

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) **5袋** **1050円**(税込)  
**970円**(税別)

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米粉、黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製スープを含む酸味調整液です。(GMO飼料不分別)

**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)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます。国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい乾麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**601**

創健社

◎45日以上/豆・麦

**ソース焼きそば**

111.3g(麺90g) **5袋** **800円**(税込)  
**750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)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

**610**

桜井食品

◎3ヶ月以上

**片栗粉**

200g **225円**(税込)  
**243円**(税別)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

**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 **680円**(税込)  
**734円**(税別)

(12~13個)

**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)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮崩れせず、美味しただけです。

**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)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。

**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)

**619**

庄内協同ファーム

◎30日以上/米

**よもぎ切もち**

500g **710円**(税込)  
**767円**(税別)

(12~13個)

**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)

**614**

坂利製麺所

◎8ヶ月以上/麦

**吉野葛そうめん**

250g **480円**(税込)  
**518円**(税別)

**617**

江別製粉

◎8ヶ月/麦

**北海道産小麦100%マカロニタイプ**

200g **200円**(税込)  
**216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 **410円**(税込)  
**380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 **410円**(税込)  
**380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。

**622**

坂利製麺所

◎360日/麦

**ちぎって作ったおいしい手焼き麩**

42g **340円**(税込)  
**367円**(税別)

**626**

金正食品

◎365日以上

**国産はるさめ**

100g **270円**(税込)  
**292円**(税別)

**629**

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**(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。

**632**

カクサ

◎180日以上

**そばだし**

120g **450円**(税込)  
**486円**(税別)

**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)

**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)

**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)

**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)

**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)

**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。

**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。

**633**

カクサ

◎180日以上

**老舗のだし**

8g ×16P **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)

**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)

**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)

**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 ◎14日/米・え  
**趙さんの味 熟成白菜キムチ**  
200g **368**円(税込)  
397円  
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 ◎7日以上/米  
**趙さんの味 水キムチ**  
300g **500**円(税込)  
540円  
(固形200gたれ100g)

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

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

**やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌**

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



**180580** **冷蔵** **G不使用**  
趙さんの味 ◎365日/豆・麦・米  
**趙さんの味 コチュジャン**  
150g **500**円(税込)  
540円

**180567** **冷蔵**

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

**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 ◎365日/豆・麦・米  
**ヤンニョムジャン(万能だれ)**  
240g **570**円(税込)  
616円

**180579** **冷蔵**

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

**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



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

**646** **冷蔵** **G不使用**  
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**牛しぐれきんぴら巻き**  
4切(150g) **390**円(税込)  
421円

**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 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこりのり巻き**  
4個 **300**円(税込)  
324円

**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 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**にっこりいなり**  
3個 **320**円(税込)  
346円

**ひな祭りに  
お祝いの席に**



原材料/天然ハマグリ(千葉県)  
**180610** **冷蔵**  
カネコン水産 ◎30日以上  
**千葉県産冷凍はまぐり(特大)**  
4~5粒(300g) **1180**円(税込)  
1274円  
千葉県産の天然はまぐりです。冷凍のまま、吸い  
物や酒蒸しなどに。

**ウニ本来の風味を大切に、塩分控えて  
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  
バフウニを塩のみで  
一夜漬けにしまし  
た。



**180634** **冷蔵**  
村上 龍二 ◎30日以上  
**雄武産甘塩造りうに一夜漬け**  
60g **2780**円(税込)  
2678円

**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 ◎90日/か  
**雄武港毛ガニ(浜ボイル)**  
1杯 通常本杯  
(約400g) **3600**円(税込)  
3542円

**京都桂  
胡麻の山田製油**

炒りたてごまの  
格別な風味!



原材料/金ごま(トル  
コ)  
**180683** **冷蔵**  
山田製油 ◎90日以上  
**へんこ炒り金ごま**  
35g **300**円(税込)  
324円  
ごまの香りが一番よくなる瞬間  
を逃さずに仕上げた香り豊  
かな炒りごまです。

**パラグアイ産など  
厳選した胡麻を使い、**

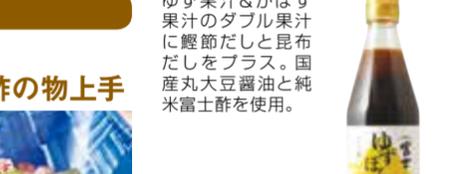
圧搾から湯洗  
い、静置、精製まで  
約1ヶ月かけて仕上  
げた一番搾りごま  
油です。



**180695** **冷蔵**  
山田製油 ◎365日以上  
**へんこ一番搾りごま油**  
275g **900**円(税込)  
972円

**一番搾りごま油に  
貴重な国産唐辛子**

を使用。辛さの中  
にも、香り、コク、  
旨味が味わえる、ピ  
リッとくるごまら  
油です。



**180701** **冷蔵**  
山田製油 ◎365日  
**ごまらあ油**  
60g **550**円(税込)  
594円

**180713** **冷蔵**

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

**180725** **冷蔵**

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

**180737** **冷蔵**

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

**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



原材料/卵(徳島県)、椎茸、  
蒲鉾、エビ、鶏肉、ざん  
なん、砂糖、醤油、かつお節、  
いわし節、食塩、みりん、昆  
布、澱粉  
**180646** **冷蔵** **G不使用**  
たむらのタマゴ ◎9日/卵・豆・麦・米  
**無添加だし巻き玉子**  
270g **398**円(税込)  
430円  
徳島県阿波市の平飼卵を使  
い、天然だしと吟味した調味  
料で焼き上げました。[GMO飼  
料不使用]

**つるんとした口あたり。平飼卵  
卵と天然だしの風味が豊かです**



原材料/卵(徳島県)、椎茸、  
蒲鉾、エビ、鶏肉、ざん  
なん、砂糖、醤油、かつお節、  
いわし節、食塩、みりん、昆  
布、澱粉  
**180658** **冷蔵** **G不使用**  
たむらのタマゴ ◎9日/豆・麦・米・え  
**茶わん蒸し**  
150g×2 **500**円(税込)  
540円  
徳島県阿南市の平飼卵を使  
い、吟味した調味料で仕上げ  
ました。蒸してください。[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



原材料/米、米こうじ、酵  
母  
**180749** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎2年/米  
**純米富士酢**  
500ml **740**円(税込)  
799円  
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**



原材料/米酢、白たま(小  
麦、食塩、焼酎)、本みりん、  
砂糖(粗糖)、鰹節、昆布  
**180750** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎1年/麦・米  
**富士すのもの酢**  
360ml **650**円(税込)  
702円  
「純米 富士酢」をベースに、昆  
布と鰹節の天然だしを入れマ  
イルドに仕上げてあります。ド  
レッシング作りにもどうぞ。

**徳島県阿波市の平飼卵を使  
い、天然だしと吟味した調味  
料で焼き上げました。[GMO飼  
料不使用]**

**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]**

**「純米 富士酢」をベースに、昆  
布と鰹節の天然だしを入れマ  
イルドに仕上げてあります。ド  
レッシング作りにもどうぞ。**

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

**180762** **冷蔵** **G不使用**  
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米  
**富士ゆずぼん酢**  
360ml **900**円(税込)  
972円

**180774** **冷蔵**  
飯尾醸造 ◎180日以上/米  
**紅芋酢(大)**  
500ml **2400**円(税込)  
2592円