

## 世代を超えて引き継がれる、未来への想いと支え合い

株式会社 **高橋徳治商店**

野菜加工場

この地で力になり、笑顔になり、自ら光になります」と7年前の新工場落成式で、30名弱のスタッフが来場者の皆さんの前で大きく語った。自宅では邪魔者扱いの野菜加工場の若者は、長くは10年にもなる元引きこもりたちだ。弁当を持って朝、或いは昼から出て来て、彼らの家に「小さな灯(あかり)っこ」が灯った。  
高橋英雄著『抗う3.11 私への遺言』より抜粋



高橋英雄さん

高橋利彰さん

高橋敏容さん

宮城県東松島 **高橋徳治商店**

高橋徳治商店は震災後の2013年7月、石巻市の隣町、東松島市の高台に新たな工場を建てました。借り入れは震災前の2.5倍、売り上げも震災前の60%にも満たない。2016年、野菜加工場を作り、引きこもりの若者たちのために、就労支援をしたいという構想を打ち明け、反対を表明する役

員もいましたが2年かかって少しずつ説得し、2018年3月、野菜加工場竣工。引きこもりの若者たちの就労訓練を始めました。高橋さんの挑戦は2人の息子さんたちと一緒にこれからも続きます。

震災から12年、街の様子も変わり、取り巻く環境も大きく変化、先行きが見えないこの社会を生きています。事業と意思の両輪で、この地で本当に必要とされる会社やスタッフになり、心に小さな灯りを!とがむしゃらに走ってきた12年。明日が見えない不安、ぼう然自失の日々、大切なことを見失いそうな自身の葛藤が今も続いています。練り製品工場の敷地に野菜加工場を作り5年、引きこもりの若者たちへの「支援」で始まり、今は「支え合おう」という思いで私たちに多くの学びが生まれています。今年、生協組合員皆さんと一緒に被災したからこそこの小さなチャレンジをと決めました。学び考えてワクワクするアクション、頑張りましょう。

代表取締役 高橋英雄

創立40周年おめでとうございます。当社も気が付けば震災からはや12年が経とうとしています。明日がどうなるかもわからない中でただその1日1日を精一杯生きる事に足掻き続けた12年でもあり、皆さんからの温かい後押しと沢山の元気を分けて頂いたからこそ今に感謝しながら今度は少しでも皆さんに元気をお返し出来るよう頑張っていきます。5年前に地元の引きこもりの若者を受け入れて始めた野菜工場も今では会社にとって欠かせない事業になりつつあります。震災で得られた沢山の経験。「想い」と「繋がり」を糧にこれから共に歩いて行きたいと思えます。

取締役総務部部长兼野菜加工場部長 高橋利彰

創立40周年、心からお祝い申し上げます。東日本大震災ではやまゆり生活協同組合の皆様からの温かく有難いご支援に「ここで終わらせてはいけない会社なんだ。いや終わらせてなるものか!」と背中を押され心を震わせたのを未だ鮮明に覚えています。近年の目まぐるしく変化しながら混沌とする社会の中であっても、こうした関係性がとても有難く我々生産者の心を強く照らしてくれます。4代目となる兄や私の世代では、こうして築かれてきたお互いの揺るがない信頼と絆を守りながら明るい未来に向けて共に歩いていけたら幸いです。

取締役営業部部长 高橋敏容



3種を1袋にセットしたお買得品

**366** 凍不使用  
高橋徳治商店 30日以上/豆・米  
**3種10品おとうふ揚げ**  
335g(10個) **580円**(税込626円)  
人気No1のプレーンのおとうふ揚げ(4個)と椎茸入り(3個)、そして五目(3個)の3種類のおとうふ揚げが楽しめます。

### 三陸宮古共和水産の **するめいかつほ抜き**

共和水産は、東日本大震災で被災した大きなダメージを受けた宮古市で、地域の企業同士での協力体制のもと「心をこめた商品とニーズに合わせた商品づくり」を掲げて生産を行っています。



5 ページ

### 宮城県石巻市 **山徳平塚水産の絆おでん**

厳選した三陸の新鮮な原料をいかして魚の旨みにこだわった練り製品を中心に、自家製つゆの染み込んだ大根や卵の入った温めるだけのおでんです。



9 ページ



### お彼岸準備特集

3月17日~23日は春のお彼岸です。お彼岸用の商品を各種ご用意しています。



16 ページ



有機 JAS 認証取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

# 小田原の春の味覚をお楽しみください♪

**ネーブルオレンジ**  
爽やかな香りと果汁たっぷり。爽やかなジュースにもできるオレンジです。



**湘南ゴールド**  
「黄金柑×温州ミカン」。湘南に生まれの小さい品種。甘い果汁たっぷり!



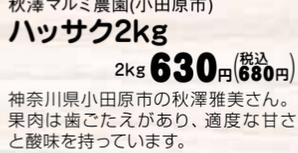
**不知火(デコボン)**  
程よい酸味があり甘さの中にコクがあります。皮が剥きやすく人気です



※実際は写真の量より少ない1kgのお届けです

**113 無農薬 低化学肥料**  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんのオレンジパック**  
1kg **780円(税込842円)**  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。ネーブルオレンジ、不知火(デコボン)、湘南ゴールドのセットです。

**114 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。



**ふわふわした白い部分も食べられるこの食べごろの品種。地域によっては小夏とも呼ばれます**  
宮崎県綾町の郡文則さん他。

**116 低農薬 低化学肥料**  
綾町農協(宮崎県)  
**ニューサマーオレンジ日向夏**  
りんごのように皮をむきます。食べやすいようにカットして白い部分ごと食べます。  
800g **480円(税込518円)**

**特**  
厳しい環境・病気に必死に耐え抜いた捨てるにはもったいない品質です!  
熊本県水俣市の福島雄治さん。ネーブル(有機JAS)、デコボン(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。  
**115 無農薬 無化学肥料**  
福島柑園(熊本県)  
**福島さんの甘夏**  
900g **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。

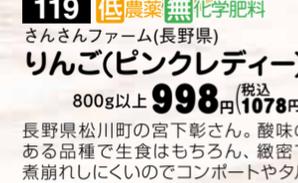
**117 低農薬 無化学肥料**  
福島柑園(熊本県)  
**訳あり柑橘セット**  
5kg箱 **1860円(税込1944円)**  
※その時の畑の様子で内容は変わります。小玉のもの、皮に黒いぶつぶつ、かさぶたのようなものがついていたり、かさかさしているものも入ります。

・ポンカンが予想以上に早く在庫がなくなり、早々と終了となり申し訳ありませんでした。  
・今年は寒さが厳しく、雨も少なく、2月の時点で葉物やブロッコリーの生育が良くない状況が続いています。  
欠品・代替が多くなったりしています。3月には状況が良くなっていると期待しています。

**今季最終**  
**118 低農薬 無化学肥料**  
福島柑園(熊本県)  
**不知火(デコボン)**  
900g **600円(税込648円)**  
熊本県水俣市の福島雄治さん。



**119 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。



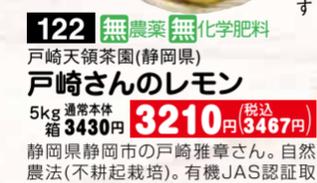
**120 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(ふじ)小玉**  
2.5kg箱 **2050円(税込2214円)**  
長野県松川町の宮下彰さん。



**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



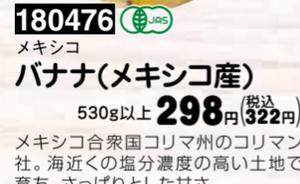
**特**  
※画像は1kgです  
**122 無農薬 無化学肥料**  
戸崎天領茶園(静岡県)  
**戸崎さんのレモン**  
5kg 通常本体 **3430円(税込3617円)**  
静岡県静岡市の戸崎雅章さん。自然農法(不耕起栽培)。有機JAS認証取得。無選別。



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



**180476 有機 JAS**  
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。



**180488 有機 JAS**  
FRUTIVAL(メキシコ)  
**アボカド**  
1個 **298円(税込322円)**  
メキシコ共和国ミチョアカン州のFrutival社。皮が黒くなったら食べ頃です。



**124 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。



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません  
**125 低農薬 低化学肥料**  
竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちご**  
A品200g **520円(税込562円)**  
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。2/10に試食したものは美味しかったです



**いちごの味について**  
1月中下旬から2月上旬にかけて味に違和感を感じられ、食べられないことがございましたら申し訳ありませんでした。乳酸菌などの他に自家製納豆菌をかけた影響が強すぎたことが考えられます。納豆菌をかけてから2日以上経ったものをお届けするようにしていますが、もしそれでも違和感を感じられましたらご連絡ください。他の原因を探ります。

**126 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貢さん他。



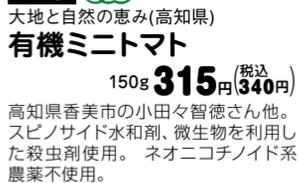
**127 有機 JAS**  
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)  
**有機ピーマン**  
150g **330円(税込356円)**  
沖縄県南城市の山崎聡さん他。



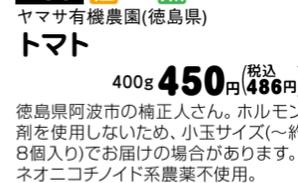
沖縄県中城村の仲村直子さん他。  
**128 有機 JAS**  
沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)  
**有機塩セロリ**  
180g~200g **275円(税込297円)**



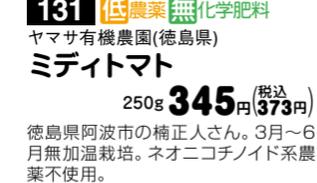
**129 有機 JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **315円(税込340円)**  
高知県香美市の小田々智徳さん他。スピノサイド水和剤、微生物を利用した殺虫剤使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



**130 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。



**131 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。



**132 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。



**133 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 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。



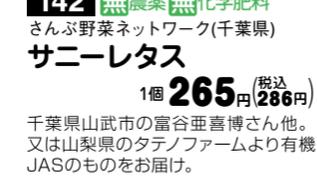
**135 低農薬 低化学肥料**  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**絹さや**  
50g **250円(税込270円)**  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



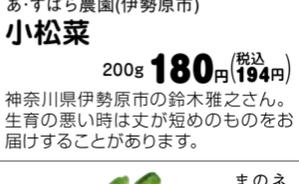
**141 低農薬 無化学肥料**  
沃土会(埼玉県)  
**レタス**  
1個 **358円(税込387円)**  
埼玉県深谷市の矢内克志さん他。



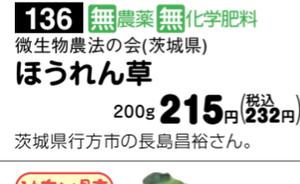
**142 無農薬 無化学肥料**  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**サニーレタス**  
1個 **265円(税込286円)**  
千葉県山武市の富谷直幸博さん他。又は山梨県のタネノファームより有機JASのものをお届け。



**180518 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。



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



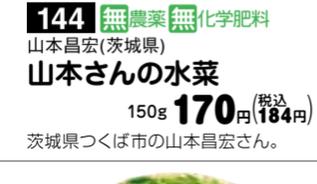
**お浸し、パスタ、ごま和えなどに**  
**137 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**つぼみ菜**  
150g **250円(税込270円)**



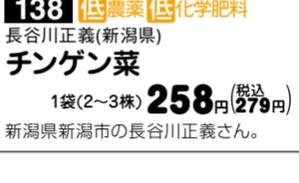
**143 無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個(100g) **198円(税込214円)**  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



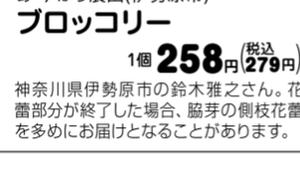
**144 無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **170円(税込184円)**  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



ネオニコチノイド系農薬不使用  
**138 低農薬 低化学肥料**  
長谷川正義(新潟県)  
**チンゲン菜**  
1袋(2~3株) **258円(税込279円)**  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。



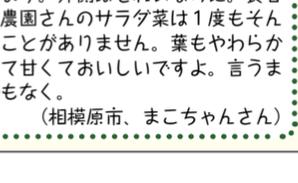
**139 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ブロッコリー**  
1個 **258円(税込279円)**  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。花蕾部分が終了した場合、脇芽の側枝花蕾を多めにお届けとすることがあります。



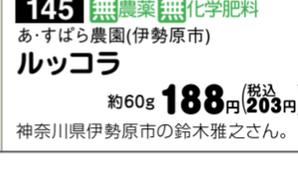
**特**  
ネオニコチノイド系農薬不使用  
**140 低農薬 低化学肥料**  
長谷川正義(新潟県)  
**サラダ菜**  
1個 **198円(税込203円)**  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。



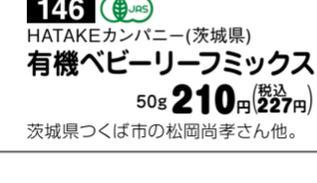
**40周年**  
**私のお気に入り!**  
とにかく新鮮! こんなに新鮮でおいしいサラダ菜は他では手に入りませんよ。スーパーで買うと、たまたま、中が腐ってドロドロに黒くところけているものにあたってしまふことがあります。外側はきれいなのに。長谷川農園さんのサラダ菜は1度もそんなことがありません。葉もやわらかくて甘くておいしいですよ。言うまでもなく。(相模原市、まこちゃんさん)



**145 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。



**146 有機 JAS**  
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。



### サンドイッチにも♪

こまかく細いですが、ぱりぱりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。



**147 歳無農薬無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**アルファルファ**  
80g **105円**(税込113円)

### にんじんとりんごを ふんだんに使って♪ にんじんジュース



(コップ2杯強)  
にんじん400g  
りんご250g

### 届きましたら袋から 出して傷みのご確認を

・アロマレッドは糖分が高いため、他のにんじんより傷みがでやすくなります。  
・水気があると腐敗してしまいますので、水気を拭いて、新聞紙に包み、袋に入れて野菜室で保存してください。  
・土つきのにんじんで、水気がある場合は、洗わずに泥をよく乾かしてから新聞紙に包んで保存してください。

神奈川県産

無農薬無化学肥料

### にんじん(アロマレッド)

500g **240円**(税込259円)  
**180672 徳用2kg**  
2kg **870円**(税込940円)

神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いのにんじんです。ジュースなどに。

神奈川県産

無農薬無化学肥料

### ジュース用にんじん(アロマレッド)

1kg **465円**(税込481円)

神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いのにんじんです。ジュースなどに。

### 神奈川県産 畑の美味しいところをお届けします

#### 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、葉ニンニクの中から3品



**173 無農薬無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの野菜セット**  
3品 **630円**(税込680円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### 種はすべて自家採取!

\*昨年の実績:うまい菜 かぶ とう立ち菜 クレソン サラダセット

セット内容:キャベツ、白菜、葉ネギ、ほうれん草、ケール、からし菜、かつお菜、ルッコラ、スイスチャード、クレソン、大根、かぶ、人参、じゃがいも、カットかぼちゃ(日本または西洋)、さつまいも、里芋、ピーズ、菜花などの中から5品



**174 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。

148 歳無農薬無化学肥料

### プロッコリーの新芽

30g **128円**(税込138円)

辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

151 歳 有機JAS

### 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 歳無農薬無化学肥料

### 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。

150 歳無農薬無化学肥料

### 子大豆もやし

200g **80円**(税込86円)

岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

154 有機JAS

### 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。

今季初 ※イメージ

### 新玉ねぎ

600g **350円**(税込378円)

佐賀県東松浦郡の山口勇さん。大矢野(熊本県産)か吾妻旬菜(長崎県産)よりお届けすることもあります。必要に応じて銅和剤を使用する可能性があります。化学肥料不使用。

### サラダにもどうぞ

長野県千曲市の久保忠一さん。美味しいだしが取れるので味噌汁やスープがおすすです。その他、カラシ和え、わさび漬、天ぷら、バター焼、ベーコン巻等に。

**175 有機JAS 無農薬**

### サンゴヤマブシタケ

100g **210円**(税込216円)

久保産業(長野県)

成分の特徴

ヘリセノン ヤマブシタケにしか含まれていないと言われている成分。学習能力や記憶力のネットワークに欠かせないと言われている。

β-グルカン アガリクスに劣らない量を含む。食物繊維の仲間で免疫力を活性化するとされている。

155 低農薬無化学肥料

### 高柳さんのれんこん

400g **470円**(税込464円)

茨城県行方市の高柳一さん。

156 有機JAS

### ごぼう

200g **275円**(税込297円)

青森県八戸市の長谷川茂夫さん。農薬・化学肥料不使用。

157 有機JAS

### 大根

1本 **335円**(税込362円)

九州ネットワーク(佐賀県)

158 無農薬低化学肥料

### 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。

159 有機JAS

### じゃがいも(男爵)

600g以上 **298円**(税込322円)

北海道中富良野町の戸広公さん他。

160 無農薬無化学肥料

### 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。

161 無農薬低化学肥料

### 長いも

300g **348円**(税込376円)

北海道芽室町の久世透さん他。

162 無農薬無化学肥料

### 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。煮物やカレーにオススメです。

163 無農薬無化学肥料

### カットかぼちゃ(栗系)

600g前後 **540円**(税込583円)

鹿児島大崎町の新村千恵子さん。

164 低農薬無化学肥料

### 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。

165 無農薬無化学肥料

### 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。

166 有機JAS

### 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。

177 有機JAS 無農薬

### えのき茸

200g **130円**(税込140円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

176 有機JAS 無農薬

### 舞茸

100g **228円**(税込246円)

北海道厚保沢町の渡田潤介さん。

178 有機JAS 無農薬

### 茶色えのき茸

100g **145円**(税込157円)

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

179 有機JAS 無農薬

### きのこセット(小)

3種 **378円**(税込408円)

舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

180 有機JAS 無農薬

### エリンギ

100g **218円**(税込235円)

鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

### ニラの季節が やってきました



167 有機JAS

### 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。

180490 有機JAS

### パセリ

30g **150円**(税込162円)

高知県香美郡小田々智徳さん他。

169 無農薬無化学肥料

### 葉にんにく

120g **230円**(税込248円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

171 無農薬無化学肥料

### 近江しょうが

100g **180円**(税込194円)

神奈川県中井町の大原好文さん。

181 有機JAS 無農薬

### 株とりなめこ

150g **145円**(税込157円)

長野県木島平町の浦山長治さん。

182 有機JAS 無農薬

### 株とりぶなしめじ

200g **215円**(税込232円)

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

183 有機JAS 無農薬

### ブラウンマッシュルーム

100g **228円**(税込246円)

山形県舟形町の長澤光芳さん。

184 有機JAS 無農薬

### 大粒丹波しめじ

90g **238円**(税込257円)

京都府京丹波町の大島健一さん。

185 有機JAS 無農薬

### 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。

186 有機JAS 無農薬

### ほくしたぶなしめじ

150g **235円**(税込254円)

長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどに。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料  
187 凍不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(メバチ) 70g×2 **600円**(税込) (648円)  
鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、葉種油]  
凍不使用 マストミ ◎15日  
キハダまぐろたたき身 40g×2 **390円**(税込) (421円)  
188  
189 徳用 40g×4 通常本体 **740円**(税込) (799円) 780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。

鉄火丼や漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋)  
190 凍 マストミ ◎15日  
めばちまぐろ切り落としスライス 100g 通常本体 **540円**(税込) (583円) 560円  
太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

塩焼きやバター焼きなどに



191 凍 マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊 100g 通常本体 **556円**(税込) (600円) 570円  
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

塩焼きやバター焼きなどに



原材料/メバチマグロ(太平洋)  
193 凍 マストミ ◎15日以上  
メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用) 300g **370円**(税込) (400円) 400円  
太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。

昔ながらの手造り



原材料/片いわし(千葉県)、穀物酢、砂糖、食塩、ごま、生姜、赤唐辛子  
194 凍不使用 カネヨシ水産 ◎45日以上/米  
いわしごま漬 100g 通常本体 **298円**(税込) (322円) 315円  
銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。



195 凍不使用 調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
あぶり焼きしめさば 2枚(140g) **498円**(税込) (538円)  
国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。



196 凍不使用 調味料 日本マリンフーズ ◎120日以上/米  
小鯛とわかめの甘酢漬け 100g **298円**(税込) (322円)  
山口県産きだいをし、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



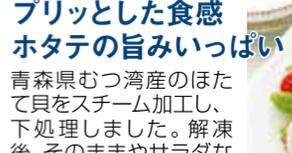
197 凍 松岡水産 ◎90日以上  
紅鮭スモークサーモン切り落とし 70g **560円**(税込) (605円)  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



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



199 凍 雄武漁業協同組合 ◎15日以上  
雄武産ホタテ貝柱(生食用) 5~7玉(100g) **680円**(税込) (734円)  
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



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



201 凍 鳴門魚類 ◎15日以上  
天然銀毛鮭「雄宝」切身 3切(210g) **630円**(税込) (680円)  
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



202 凍不使用 ダイヤット ◎60日以上  
水温塩秋鮭切身 3切(180g) **480円**(税込) (518円)  
北海道産秋鮭を塩水に漬け、水温熱成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



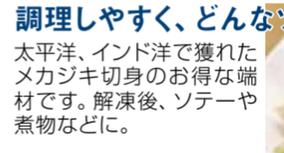
203 凍 東北トクスイ ◎180日  
徳用ロシア産紅鮭切身 10切(550g) **1630円**(税込) (1760円)  
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



204 凍 鳴門魚類 ◎30日  
天然プリ切身 3切(210g) **630円**(税込) (680円)  
長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



205 凍 大六まぐろ ◎30日以上  
銀ダラ切身 3切(240g) **1300円**(税込) (1404円)  
北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



206 凍 大六まぐろ ◎15日以上  
メカジキ端切 300g **780円**(税込) (842円)  
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



207 凍 鳴門魚類 ◎30日  
サバフィーレ(無塩) 2枚(200g) **380円**(税込) (410円)  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

脂がほどよくのったサバを煮付けに



原材料/サバ(九州)  
207 凍 鳴門魚類 ◎30日  
サバフィーレ(無塩) 2枚(200g) **380円**(税込) (410円)  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

天然えびのプリプリの食感と味わい深い旨み



208 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上  
さんま三枚おろし 5~7枚(120g) **398円**(税込) (430円)  
北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。

天然えびのプリプリの食感と味わい深い旨み



209 凍 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え  
えびしんじょすりみ 150g 通常本体 **440円**(税込) (464円) 430円  
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]

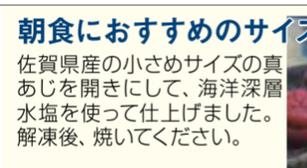
素材の旨みと食感を楽しめるつみれです



210 凍 調味料 大新 ◎60日以上/豆・麦  
いわしごぼうつみれ 180g **340円**(税込) (367円)  
いわしとトビウオのたたき身に、ごぼうの笹がきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



211 凍 鳴門魚類 ◎30日  
天然真アジ天日干 4尾(約280g) **550円**(税込) (594円)  
済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



朝食におすすめのサイズ  
佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。  
原材料/真あじ(国産)、海洋深層水塩、酸化防止剤(カテキン)  
212 凍 伊豆中 ◎15日以上  
真あじ小(小) 4枚(140g) 通常本体 **380円**(税込) (410円) 398円



213 凍 鳴門魚類 ◎30日  
サバフィーレ天日干 2枚 **556円**(税込) (600円)  
済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干しして仕上げました。解凍後、焼いてください。



215 凍 伊豆中 ◎10日以上  
タチウオの干物 2切(約120g) **420円**(税込) (454円)  
主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



216 凍 能本水産 ◎30日以上  
開き真ほっけ 1尾(250g) **700円**(税込) (756円)  
北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。

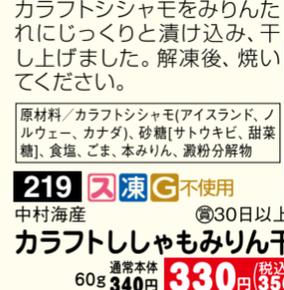


217 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上  
子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) **298円**(税込) (322円)  
カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 凍不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
骨取りさば味酢干し 8切(120g) **500円**(税込) (540円)  
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

コクのあるおいしさ、香り豊かな「骨仕込本味酢」使用



219 凍不使用 中村海産 ◎30日以上/米  
カラフトししゃもみりん干し 60g 通常本体 **340円**(税込) (356円) 330円



219 凍不使用 中村海産 ◎30日以上/米  
カラフトししゃもみりん干し 60g 通常本体 **340円**(税込) (356円) 330円

### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

麴の甘みと昆布の旨み  
まろやかな味わい



3月3日  
220 凍 G不使用  
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米  
山米 ほたるいか麴漬  
100g **480円** (税込518円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。

こだわりの西京味噌に漬け込んだ  
料亭の味



3月3日  
221 凍 G不使用  
山米鮮魚 ◎30日以上/豆・米  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) **680円** (税込734円)  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。



3月3日  
222 凍  
山米鮮魚 ◎90日/え  
山米 浜坂の甘えび  
150g **720円** (税込778円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮な甘えびの頭を取りました。解凍後、お刺身などに。

3月3日  
223 凍  
山米鮮魚 ◎90日  
山米 天然刻みめかぶ  
50g×2 **298円** (税込322円)  
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

手軽にフライパンで調理  
バジルとにんにくのいい香り



225 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
サーモンバジルオリーブ  
2切(120g) **398円** (税込430円)  
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

224 凍 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米  
石巻産さば生姜醤油漬  
2本(240g) **398円** (税込430円)  
宮城県石巻産のさばを三枚におろし、生姜醤油ベースの調味料に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



226 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・麦・米  
シルバーしょうゆ漬  
220g(4切) **450円** (税込486円)  
南太平洋洋で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



227 凍  
ダイヤモンド ◎90日以上  
氷温造りたらこ(切り)  
90g **368円** (税込397円)  
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

魚醬と鯉節、昆布の風味に、ほどよい辛さ  
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

228 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・麦・米  
氷温熟成辛子明太子(切り)  
90g **368円** (税込397円)  
原材料/すけとうだらの卵(ロシア)、調味液(みりん、酒、麦芽糖水飴、醤油、昆布エキス、酵母エキス、唐辛子)、食塩



229 凍  
東北トクスイ ◎180日以上/え  
天然むきえび(特大)  
160g **540円** (税込583円)  
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



230 凍  
パプアニューギニア産 ◎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。



231 凍  
共和水産 ◎180日以上  
三陸産するめいかつば抜き  
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



232 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
エビ・ホタテ・タコミックス  
180g **500円** (税込540円)  
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



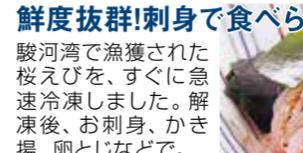
233 蔵  
塩屋 ◎2日  
活あさり  
180g **398円** (税込430円)  
主に北海道産あさを砂だし後、手選別しました。軽く洗ってから汁物や酒蒸しなどに。



234 凍 G不使用  
渡邊水産 ◎90日以上  
宍道湖大和しじみ  
180g **398円** (税込430円)  
島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



235 蔵  
リアス ◎30日以上  
十三浜産絆わかめ  
100g **398円** (税込430円)  
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



鮮度抜群!刺身で食べられる桜えび  
駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。  
236 凍  
小倉食品 ◎30日以上/え  
生桜えび  
40g **498円** (税込538円)  
原材料/桜えび(静岡県)



237 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の生しらす  
100g **780円** (税込842円)  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



237 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の生しらす  
100g **780円** (税込842円)  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



238 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の釜揚げしらす  
100g **780円** (税込842円)  
239 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
用宗港の釜揚げしらす  
200g **1280円** (税込1382円)  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



240 凍  
塩屋 ◎15日以上/え  
魚屋さんの混ぜちりめん  
50g **330円** (税込356円)  
しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



241 凍 G調味料  
おおさき製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
鹿児島県産うなぎ蒲焼  
50g×3 (タレ付) **2800円** (税込3024円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

### 少し甘めの味付け おかずにも酒の肴にも



244 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎180日以上/米  
秋鮭南蛮漬  
180g(4切) **398円** (税込430円)  
原材料/調味酢(醸造酢、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし)、アキサケ(北海道)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料  
北海道産秋鮭を米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

### さんまに ピザ風の具材をサンド



245 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
さんまイタリアンサンド  
6~8個(150g) **398円** (税込430円)  
国産のさんまにシュレッドチーズ、玉ねぎ、ピーマンなどをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



246 凍 G調味料  
共和水産 ◎365日/麦  
国産いかリングフライ  
200g **580円** (税込626円)  
国産スルメイカをカットパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



247 凍  
日本マリンフーズ ◎90日以上/麦・米  
瀬付きあじのサクサクフライ  
180g **398円** (税込430円)  
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### 身のやわらかいヤリイカです



248 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
ヤリイカ煮付け  
2尾 **630円** (税込680円)  
国産ヤリイカを甘辛く煮付けました。温めてください。

### 川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



249 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米  
大林さんの赤魚粕漬  
2切(200g) **500円** (税込540円)  
アイスランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

### 川崎北部水産加工



250 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
にしん甘露煮  
2枚 **570円** (税込616円)  
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



251 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦  
生から造った真いわしフライ  
4~6枚(160g) **540円** (税込583円)  
国内産真いわし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〕

**担当者おすすめ レシピ**

ソフトはんぺんのクワッパムッシュ風



商品で被災地と向き合う

**材料**  
 エコかざ鶏ムネ肉 150g以上  
 ソフトはんぺん 1袋(4つ)  
 よつ葉シュレッドチーズ 適量  
 好みの野菜 適量

**作り方**  
 ①むね肉は適当なサイズにスライス(平たく潰しても良い)し、フライパンで焼く。  
 ②はんぺんは横にスライスして8枚にし、①は火が通ったら引きあげる。  
 ③②のはんぺんにチーズ、野菜、①のをせ、蓋をしてチーズが溶けるまで弱火で焼く。  
 ④2段になるように重ねたら完成。

震災から12年が経ちます。表紙でもご紹介の、高橋徳治商店は甚大な被害を受けた地域に位置します。「商品を購入して応援する」ではなく、商品を引きかき、目を背けず、僅かでも「考え、向き合うきっかけを作りたい」。個人的・独善的なものですが、今回はいつもと違った思いを込めてご紹介いたします。是非お試しください。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**252 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 通常本体 200g **660円** (税込) **645円** (税込) **697円** (税込)

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

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**262 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚角切り**  
 200g **398円** (税込) **430円** (税込)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

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

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

**254 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩ロース薄切り**  
 200g **635円** (税込) **686円** (税込)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

**255 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落とし**  
 200g 通常本体 **498円** (税込) **485円** (税込) **524円** (税込)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**264 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレブロック**  
 400g(2本) **1400円** (税込) **1512円** (税込)

豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。

**265 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚バラスライス**  
 200g **495円** (税込) **535円** (税込)

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**256 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚バラスライス**  
 200g **480円** (税込) **518円** (税込)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用**  
 200g 通常本体 **610円** (税込) **590円** (税込) **637円** (税込)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用**  
 200g **650円** (税込) **702円** (税込)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**266 凍** 丹沢農場 ◎180日  
**丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用**  
 200g 通常本体 **548円** (税込) **525円** (税込) **567円** (税込)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**267 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ロースしゃぶ**  
 200g **578円** (税込) **624円** (税込)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**259 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** (税込)

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

**260 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** (税込)

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

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**273 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
 200g **410円** (税込) **443円** (税込)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

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

モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**275 凍** 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝**  
 200g **298円** (税込) **322円** (税込)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

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

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

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

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

**276 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
 500g 通常本体 **935円** (税込) **895円** (税込) **967円** (税込)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**277 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽元(バラ凍結)**  
 700g **1140円** (税込) **1231円** (税込)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**270 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)**  
 300g **460円** (税込) **497円** (税込)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**272 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏レバー(ハツ付)**  
 300g **400円** (税込) **432円** (税込)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**278 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
 500g **830円** (税込) **896円** (税込)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**279 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)**  
 500g **820円** (税込) **886円** (税込)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**280 凍** 秋川牧園 ◎90日  
**秋川若鶏ガラ**  
 500g **398円** (税込) **430円** (税込)

秋川若鶏の鶏骨です。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**281 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛特選カルビー焼肉用**  
 180g **1450円** (税込) **1566円** (税込)

肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**282 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛スジ**  
 150g **398円** (税込) **430円** (税込)

牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

**286 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛サーロインステーキ用**  
 300g **2355円** (税込) **2543円** (税込)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

**287 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
 250g **1150円** (税込) **1242円** (税込)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

**283 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
 180g **998円** (税込) **1078円** (税込)

ヒレ、ロースを除く全部をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

**284 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
 200g **730円** (税込) **788円** (税込)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

**285 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
 200g 通常本体 **565円** (税込) **610円** (税込)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**288 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛しゃぶしゃぶ用**  
 200g **1080円** (税込) **1166円** (税込)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

**289 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
 250g 通常本体 **925円** (税込) **890円** (税込) **961円** (税込)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

**290 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産豚合挽肉**  
 250g **825円** (税込) **891円** (税込)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



**291** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**丹沢ロースハムスライス**  
120g **500円**(税込540円)  
丹沢高豚ロース肉を使い、シンプルなたたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**292** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **700円**(税込756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〕



**293** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ポンスレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **580円**(税込626円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**296** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 ◎210日/豆・麦  
**ウイナー規格外品セット**  
3種(200g) **450円**(税込486円)  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



**297** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**ポークウイナー**  
160g **420円**(税込454円)  
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



**298** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ウイナーソーセージ**  
100g(5本) **420円**(税込454円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**肉の旨みをのがさず 焼き上げました**



**294** **冷蔵** **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徳用**  
240g **1500円**(税込1620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〕

**隠し味にピーナッツバターを使った まろやかで深みのある味わい**



原材料/豚ロース肉(愛川町)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子  
**295** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・落  
**丹沢ロース豚漬け**  
200g **598円**(税込646円)  
豚ロース肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**299** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**皮なしノンスパイスウイナー**  
160g **410円**(税込443円)  
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウイナーです。〔GMO飼料不使用〕



**300** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **630円**(税込680円)



**302** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎14日以上  
**無添加ガーリックブルスト**  
2本(120g) **565円**(税込610円)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**303** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**バラベークコンスライス**  
100g **420円**(税込454円)  
丹沢高豚のバラ肉を使い、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**304** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎180日/卵・乳・麦  
**丹沢ハンバーグ(ミニ)**  
30g×6個 **380円**(税込410円)  
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕



**305** **冷蔵** **G不使用**  
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚バラなんこつスペアリブ**  
230g **378円**(税込408円)  
豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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



**308** **冷蔵** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **693円**(税込748円)

**トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります**



**313** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ささみ天**  
200g **440円**(税込475円)  
秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**



**311** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**お徳用からあげ**  
400g **900円**(税込972円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内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〕

**興農ファームの産直惣菜**



**307** **冷蔵** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦  
**興農手作り生ハンバーグ**  
100g×2 **665円**(税込718円)

**世界的おいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**



**309** **冷蔵** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・乳・麦  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **695円**(税込751円)

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**



**317** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **398円**(税込430円)  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**315** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き**  
120g **450円**(税込486円)  
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不分別〕

**タイの屋台で大人気の定番ガバオライス**



**320** **冷蔵** **G不使用**  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米  
**アジア薫るガバオ丼**  
200g(100g×2) **468円**(税込505円)

**グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味**



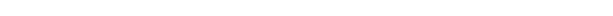
**321** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎360日以上/麦・米・え  
**アジア薫るグリーンカレー**  
320g(160g×2) **698円**(税込754円)

**厳選調味料を使った本格中華!**



**318** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え  
**天然エビのチリソース**  
150g **540円**(税込583円)  
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**お弁当にもぴったりなサイズ**



**316** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**鳴門金時芋のお弁当コロッケ**  
120g(5個) **320円**(税込346円)  
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

**昔ながらの定番中華ちまき**



**319** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**鶏五目中華ちまき**  
4個(320g) **640円**(税込691円)  
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

**ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても**



**323** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上  
**鶏もも肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込430円)

**牛肉のコクと野菜の旨みが溶け込んだ濃厚ソース**



**322** **冷蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **420円**(税込454円)

野菜がたっぷり入って  
トースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

**324** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個(260g) **462円**(税込) **499円**(税別)  
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

シャキシャキとした食感に  
あおさの風味



原材料/野菜[蓮根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産)]、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣[パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉]、揚げ油[菜種油]

**325** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**れんこんのはさみ揚げ**  
4個(120g) **387円**(税込) **418円**(税別)  
ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**326** **凍** **G**不使用  
大進食品(新サイカイフーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロッケ**  
60g×5個 **380円**(税込) **410円**(税別)  
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

**327** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **430円**(税込) **464円**(税別)  
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

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

**329** **凍** **G**不使用  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **610円**(税込) **659円**(税別)  
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**330** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
5個(275g) **430円**(税込) **464円**(税別)  
**331** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米  
**天津包子 あんまん**  
5個(275g) **435円**(税込) **470円**(税別)

**332** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**五目寿しの素**  
200g(2合用) **480円**(税込) **518円**(税別)  
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だして味付けしました。〔GMO飼料不分別〕

**333** **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷食) ◎180日/乳・麦  
**A mom 北海サーモンたっぷりグラタン**  
170g×2 **630円**(税込) **680円**(税別)  
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**334** **凍** **G**調味料  
美雷 ◎180日/卵・麦  
**関西風お好み焼き**  
2枚(320g) **498円**(税込) **538円**(税別)  
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕

**335** **凍** **G**調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米  
**国産牛の牛すきめし**  
220g×2 **398円**(税込) **430円**(税別)  
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**336** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円**(税込) **205円**(税別)  
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

**337** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **330円**(税込) **356円**(税別)  
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

**338** **凍**  
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月  
**冷凍ブルーベリー**  
100g **590円**(税込) **637円**(税別)  
奈良県五條市産の無農薬・無化学肥料栽培のブルーベリーを冷凍にしました。

**340** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **360円**(税込) **389円**(税別)  
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。

**341** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**生うどん太麺**  
130g×2 **220円**(税込) **238円**(税別)  
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。

**342** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生冷凍長野産八割そば**  
130g×2 **500円**(税込) **540円**(税別)  
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。

**339** **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**(税別)  
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。

原材料/スイートコーン(北海道)、にんじん(北海道)、グリーンピース(北海道)  
**337** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **330円**(税込) **356円**(税別)  
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

原材料/ブルーベリー(奈良県)  
**338** **凍**  
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月  
**冷凍ブルーベリー**  
100g **590円**(税込) **637円**(税別)  
奈良県五條市産の無農薬・無化学肥料栽培のブルーベリーを冷凍にしました。

**343** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 醤油**  
120g×2 **330円**(税込) **356円**(税別)  
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

**344** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **380円**(税込) **410円**(税別)  
豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

**345** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦  
**ラーメン用玉子麺(スープなし)**  
120g×2 **220円**(税込) **238円**(税別)  
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕

**346** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**上撰太焼きそば神名のせいろ麺**  
150g×2玉 **250円**(税込) **270円**(税別)  
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

**347** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **195円**(税込) **211円**(税別)  
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

**348** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉 ワンタンの皮**  
20枚 **190円**(税込) **205円**(税別)  
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。

**353** **蔵**  
庄内協同ファーム ◎20日以上/米  
**いぶしたくあん**  
250g **480円**(税込) **518円**(税別)  
庄内地方の砂丘畑で育った大根を干し、燻製後、糠漬けにしました。

**354** **蔵** **G**不使用  
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**ムソーの福神漬**  
100g **270円**(税込) **292円**(税別)  
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。

**355** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎90日以上/米  
**砂丘らっきょう甘酢漬**  
110g **420円**(税込) **454円**(税別)  
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

**356** **蔵**  
しらたかノラの会 ◎60日  
**ノラの会の梅干**  
100g **328円**(税込) **354円**(税別)  
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。

**357** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **340円**(税込) **367円**(税別)  
国内指定農場で飼育したうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

**358** **蔵** **G**不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **380円**(税込) **410円**(税別)  
国内指定農場で飼育したうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

**愛知県 漬物本舗 道長**

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法

うりならではの歯切れの良さに、酒粕のほのかな甘みと香り

**349** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**甘口しぼり沢庵**  
100g **308円**(通常) **278円**(税込) **300円**(税別)  
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。

原材料/大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、粗糖(鹿児島県)、食塩

**350** **蔵**  
道長 ◎180日/米  
**奈良漬うり**  
100g **386円**(税込) **417円**(税別)  
農薬不使用栽培の青うりを使い、三河産酒粕、粗糖、塩のみでじっくり漬けてみました。

原材料/青瓜(愛知県)、酒粕(愛知県)、粗糖、食塩

**351** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**レモン大根**  
150g **320円**(税込) **346円**(税別)  
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

**352** **蔵**  
道長 ◎45日以上  
**紅しょうが**  
40g **370円**(税込) **400円**(税別)  
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

**359** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **230円**(税込) **248円**(税別)  
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みたっぷりの佃煮です。

**362** **蔵**  
関商店 ◎9日以上  
**北海道産塩赤えんどう豆**  
120g **185円**(税込) **200円**(税別)  
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく茹でてにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

**360** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**茶漬昆布(佃煮)**  
80g **270円**(税込) **292円**(税別)  
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

**363** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海金時豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込) **281円**(税別)  
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

**361** **蔵** **G**不使用  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**黄金でんぶ(佃煮)**  
45g **195円**(税込) **211円**(税別)  
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。

**364** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海紫花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込) **281円**(税別)  
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

### 3種を1袋にセットしたお買得品



### 魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

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

**367** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・米  
**高橋徳治おでん種セット**  
7種13品(376g) **800**円(税込) **864**円

### ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケト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〕

**371** **凍** **G**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



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



**373** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うろちちゃん蒲鉾(紅)**  
150g **450**円(税込) **486**円  
無リンすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麴を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

原材料/共通原料〔魚肉(タラ(国産))、豆腐(大豆(遺伝子組み換えでない))、米油、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組み換えでない))、砂糖、発酵調味料、カツオエキス〕、人参、たけのこ、ごぼう、しいたけ、枝豆

**366** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**3種10品おとうふ揚げ**  
335g(10個) **580**円(税込) **626**円  
人気No1のプレーンのおとうふ揚げ(4個)と椎茸入り(3個)、そして五目(3個)の3種類のおとうふ揚げが楽しめます。



**368** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**  
5個(165g) **300**円(税込) **324**円  
北海道産スケトウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



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



**370** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**玉ねぎ揚げ**  
165g(5個) **330**円(税込) **356**円  
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。



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



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



**365** **蔵** **G**調味料  
山徳平塚水産 ◎45日以上/卵・豆・米・米  
**絆おでん**  
400g **398**円(税込) **430**円  
こだわりの国産具材を天然素材だけで作ったスープでじっくり煮込みました。温めるだけの本格おでん。〔卵GMO飼料不分別〕



**376** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**青のり小判**  
3枚 **260**円(税込) **281**円  
北海道産スケトウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



**377** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
**揚げかまぼこえび入り**  
3枚(150g) **510**円(税込) **551**円  
スケトウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。

**40周年** **私のお気に入り**  
開商店さんの煮豆はどれも本当に美味しいです。初めて食べたときは美味しさと食感に感動しました。水煮大豆は料理に使うこともありますが、私はそのままいただくのが好きです。(相模原市、K.Y.さん)

**使い勝手が良い 水煮の大豆です** **特**



**382** **蔵**  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにやく(黒)**  
300g **225**円(税込) **243**円  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに、精粉を使った板こんにやくです。



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



**378** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いちろうこのいわしはんぺん**  
5枚(150g) **400**円(税込) **432**円  
いわし、スケトウダラのすり身、くちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



**379** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**ごぼうつまみ**  
100g **310**円(税込) **335**円  
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。



**380** **蔵** **G**不使用  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**  
45g×5本 **490**円(税込) **529**円  
無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしたいわしはんぺんです。



**381** **蔵** **G**不使用  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海道大豆水煮**  
通常本体 200g **260**円(税込) **270**円  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残し、サラダなどに入れても美味しいです。



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



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



**386** **蔵** **G**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



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



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

### 豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です



**391** **蔵** **G**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  
原材料/国産大豆(美里在来)、海精にがり  
**392** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**美里在来よせ豆腐**  
通常本体 330g **395**円(税込) **416**円  
滋賀県近江八幡市で栽培された美里在来大豆を使用。

### 「すき焼き」で!



**393** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 おぼろ豆腐**  
330g **357**円(税込) **386**円  
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。  
(放) 不検出 <2.1<2.3  
**394** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ゆず寄せ豆腐**  
200g **240**円(税込) **259**円  
国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめます。  
**395** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**有機国産大豆寄せ豆腐**  
100g×2 **260**円(税込) **281**円  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。

### 焼いても煮てもおいしい季節限定品



**405** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**たけのこがんも**  
80g×2枚 **310**円(税込) **335**円  
国内産丸大豆で作った生地には、国産たけのこ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。  
**396** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 焼豆腐**  
通常本体 300g **373**円(税込) **378**円  
煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。  
(放) 不検出 <2.1<2.3



**397** **蔵** **G**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。



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



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



**400** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **383**円(税込) **414**円  
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



**401** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**こだわりの五目厚揚**  
2個(約180g) **250**円(税込) **270**円  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



**408** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**  
300ml **230**円(税込) **248**円  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

### おでんにピッタリな、お買得鍋物種セット!

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

**特**  
**402** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆・米  
**丸和のおでん種セット**  
通常本体 9個(5種) **560**円(税込) **583**円



**403** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(ちりめんと春野菜)**  
2枚 **462**円(税込) **499**円  
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地、瀬戸内海産ちりめんと三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも。



**404** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**  
5ヶ **410**円(税込) **443**円  
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



**406** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・米・米  
**丸和の味付いなり**  
10枚 **420**円(税込) **454**円  
肉厚でふっくら柔らかな油揚げをこだわり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。

### 手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜

国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

**407** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・米・米  
**味付うの花料理2袋**  
通常本体 150g×2袋 **570**円(税込) **530**円(税込) **572**円



**カップ入りだから  
そのままOK**



**410** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3  
タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税別)  
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。

**411** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **120円**(税込) **130円**(税別)

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

**小さなお子さまにも  
食べやすい♪**  
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。  
**おまとも  
特価**  
**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2  
(タレ、カラシ無) **95円**(税込) **103円**(税別)  
**417** **蔵**  
30g×2×2 通常本体  
(タレ、カラシ無) **190円**  
**418** **W規格** **G**  
30g×2×2 通常本体  
(タレ、カラシ無) **175円**(税込) **189円**(税別)

**自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用**  
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産の在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。  
**蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎9日/豆  
**かながわ育ち納豆**  
30g×3  
(タレ、カラシ無) **178円**(税込) **192円**(税別)

原材料/大豆(北海道産スマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
**409** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
30g×3  
タレ・カラシ付 **230円**(税込) **248円**(税別)  
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。

**413** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作納豆(小粒)**  
80g  
タレ・カラシ付 **240円**(税込) **259円**(税別)  
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

**414** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
**黒大豆テンペ**  
100g **350円**(税込) **378円**(税別)  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**415** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**家族納豆国産小粒カップ**  
40g×3  
(タレ、カラシ無) **143円**(税込) **154円**(税別)  
北海道産の小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

**416** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3  
(タレ、カラシ無) **141円**(税込) **152円**(税別)

**420** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2  
(タレ、カラシ無) **200円**(税込) **216円**(税別)  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

**りんごがたっぷり入り、  
紅茶の香りが広がります** **特**  
1~3月限定  
**441** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**アップルティー**  
1個(約130g) 通常本体 **350円** **330円**(税込) **356円**(税別)  
オーガニックの紅茶葉を入れたミルクたっぷりの生地に、オーガニックシナモンをまぶしたアップルプレザーブをたっぷりと包み焼き上げました。

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

**424** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **380円**(税込) **410円**(税別)

**426** **蔵** **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**(税別)

**427** **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**(税別)

**423** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食パン6枚切**  
1斤(6枚) **380円**(税込) **410円**(税別)

**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(全粒粉)6枚**  
1斤(6枚) **390円**(税込) **421円**(税別)

**429** **蔵** **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**(税別)  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕

**430** **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**(税別)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**小麦のもつ旨味を最大限に  
引き出しました**  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩  
**428** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめくみパン)**  
5ヶ **325円**(税込) **351円**(税別)

**431** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**コーヒーブレッド**  
1個(約310g) **570円**(税込) **616円**(税別)  
小麦粉(岩手、北海道)、コーヒージュガーバター(無塩バター、甘しよ糖、クスコオーグニックインスタントコーヒー)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ピートグラニュー糖、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**432** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**コンプレ(パン)**  
1個 **270円**(税込) **292円**(税別)  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**433** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**ナッツライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円**(税込) **356円**(税別)  
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

**434** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
**レーズンバタール(パン)**  
1本 **327円**(税込) **353円**(税別)  
国産小麦粉、天然酵母、カラシ、塩(海の精)

**435** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
1個 **533円**(税込) **576円**(税別)  
国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

価格改定  
しました  
**436** **蔵**  
ザクセン ◎3日/乳・麦  
**チーズのプチパン**  
3個 **422円**(税込) **456円**(税別)  
小麦粉(国産)、パルメザンチーズ(ニュージーランド)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

価格改定  
しました  
**437** **蔵** **G不使用**  
ザクセン ◎3日/麦  
**オニオンロール**  
3個 **533円**(税込) **576円**(税別)  
小麦粉(国産)、たまねぎ(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)、菜種油、黒こしょう、ナツメグ

**440** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米  
**酵母メロンパン**  
1個 **230円**(税込) **248円**(税別)  
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドパウダー)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**解凍後オーブントースター  
でこんがりでもOK!**  
**442** **蔵** **G不使用**  
ワールド ◎180日以上/卵・乳・麦・米  
**レンジdelほっこりピザパン**  
90g×3 **480円**(税込) **518円**(税別)  
シンプルな素材の生地で、トマトとナチュラルチーズなどのピザの具材をフィリングにして包み焼き上げた冷凍惣菜パンです。加熱してお召し上がりください。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**438** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**ぶどう食パン**  
1個 **510円**(税込) **551円**(税別)  
小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

価格改定  
しました  
**439** **蔵**  
ザクセン ◎4日/麦  
**バタール**  
1個 **410円**(税込) **443円**(税別)  
小麦粉(国産)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

**443** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスBセット**  
3種 **580円**(税込) **626円**(税別)  
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソムブレロ1個、アップルスイートエグセル1個〔乳製品、卵GMO飼料不分別〕

**コクのある  
クリーミーな滑らかさ**  
**444** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **300円**(税込) **324円**(税別)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**445** **蔵**  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
**リブピーナッツバター**  
225g **540円**(税込) **583円**(税別)  
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なリブピーナッツバターです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**446** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**国産いちごジャム**  
200g **620円**(税込) **670円**(税別)

**447** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日以上  
**国内産ブルーベリージャム**  
200g **480円**(税込) **518円**(税別)

**449** **蔵** **G不使用**  
ムソー ◎5ヶ月以上  
**コーンフレーク・ブレンド**  
150g **368円**(税込) **397円**(税別)  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたブレンドタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

**448** **蔵**  
山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円**(税込) **1188円**(税別)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。

**449** **蔵** **G不使用**  
日本食品 ◎180日以上/豆・米  
**わかめみそ汁**  
9g×6袋 **300円**(税込) **324円**(税別)  
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

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

**451** **蔵** **G不使用**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳  
**かぼちゃチャウダー(レトルト)**  
150g **300円**(税込) **324円**(税別)  
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、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〕

**452** **蔵** **G不使用**  
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込) **1404円**(税別)  
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

**453** **蔵** **G不使用**  
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込) **1404円**(税別)

**454** **蔵** **G不使用**  
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込) **1404円**(税別)

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

茨城県産。飼料自給率向上のために、ゲージフリーで飼料米を与えて育てた鶏の卵です。無洗卵。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

穂の香卵(平飼い) 10個 (MS-Lサイズ) 530円 (税込) (572円) 6個 (MS-Lサイズ) 350円 (税込) (378円)



着色していない自然な黄身の色

茨城県石岡市産。2段階ゲ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) 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) (367円) 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円) [放] 不検出 <2.1<2.3



105 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 420円 (税込) (454円) 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用] [放] 不検出 <2.3<2.5



106 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個 10個 590円 (税込) (637円) 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用] [放] 不検出 <2.2<2.5



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

108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 288円 (税込) (311円) 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用] [放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 7日/乳 109 ブラウンスイス牛乳 500ml 240円 (税込) (259円)

110 山地酪農牛乳 1ℓ 440円 (税込) (475円) 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハン乳業 5日/乳 111 那須の美味しい牛乳 1000ml 415円 (税込) (448円)

112 おいしい低脂肪乳 1000ml 347円 (税込) (375円) 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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

よつ葉乳業 14日/乳 454 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 100円 (税込) (108円) 455 1000ml 260円 (税込) (281円)

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

函南東部農協 13日/乳 456 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 210円 (税込) (227円) 457 1000ml 350円 (税込) (378円) [放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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]

458 よつ葉乳業 10日以上/乳 456 500ml 210円 (税込) (227円) 457 1000ml 350円 (税込) (378円) [放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)



よつ葉乳業 3ヶ月/乳 467 よつ葉シュレッドチーズ 250g 520円 (税込) (562円) 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]



函南東部農協 120日/乳 468 南箱根のゴーダチーズ 200g 1280円 (税込) (1382円) 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用] [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 10日以上/乳 462 よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 145円 (税込) (157円) 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 17日/乳 463 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 215円 (税込) (232円) 北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



函南東部農協 12日/乳 464 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 285円 (税込) (308円) [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



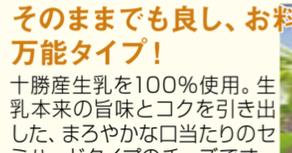
函南東部農協 10日/乳 461 丹那全乳ヨーグルト 500g 290円 (税込) (313円) [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 21日/乳 469 南箱根のさけるチーズ 90g 650円 (税込) (702円) モッツァレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。[GMO飼料不使用] [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 45日以上/乳 470 よつ葉クリームチーズ200g 200g 450円 (税込) (486円) よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 45日以上/乳 471 よつ葉ゴーダチーズ 100g 332円 (税込) (359円) そのままでもよし、お料理にも良しの万能タイプ! 十勝産生乳を100%使用。生乳本来の旨味とコクを引き出した、まろやかな口当たりのセミハードタイプのチーズです。[GMO飼料不分別]



函南東部農協 150日/乳 472 南箱根の厳選バター 180g 840円 (税込) (907円) [放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 9日/乳 474 よつ葉生クリーム 200ml 362円 (税込) (391円) 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 180日/乳 473 パンに美味しいよつ葉バター 100g 260円 (税込) (281円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料 475 白米 5kg 2300円 (税込) (2484円) 476 玄米 5kg 2200円 (税込) (2376円) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料 477 白米 2kg 1050円 (税込) (1134円) 478 白米 5kg 2580円 (税込) (2786円) 479 玄米 5kg 2480円 (税込) (2678円) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。 みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料 480 白米 5kg 3300円 (税込) (3564円) 481 玄米 5kg 3200円 (税込) (3456円) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料 487 白米 2kg 1530円 (税込) (1652円) 488 白米 5kg 3650円 (税込) (3942円) 489 玄米 2kg 1465円 (税込) (1582円) 490 玄米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 山形県高島町の小林亮さん他。 おきたまつや姫 無農薬無化学肥料 491 白米 2kg 1650円 (税込) (1782円) 492 白米 4.5kg 3500円 (税込) (3780円) 493 玄米 2kg 1570円 (税込) (1696円) 494 玄米 4.5kg 3380円 (税込) (3650円) 山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。

茨城県 微生物農法の会

茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料 482 白米 5kg 2700円 (税込) (2916円) 483 五分米 5kg 2700円 (税込) (2916円) 茨城県行方市の宍倉美さんと宮内義幸さん。 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料 484 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 485 五分米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 486 玄米 5kg 3300円 (税込) (3564円) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

新潟県 ゆうき

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料 495 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円) 496 玄米 5kg 2220円 (税込) (2398円) 新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤ライスサービス

黒澤さんのひとめぼれ 497 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 498 七分米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 499 玄米 5kg 3280円 (税込) (3542円) 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180014 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ 炊飯器用 200g 630円 (税込) (680円)

180026 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粒 250g 919円 (税込) (993円)

180038 太陽食品 60日以上 国産はとむぎ粉末 220g 840円 (税込) (907円)

180040 太陽食品 60日以上 国産はとむぎほうじ粉末 150g 840円 (税込) (907円)

180075 しらかの会 10日/米 うれしいぬか床 180051 (小) 500g 750円 (税込) (810円) 180063 (大) 1kg 1380円 (税込) (1490円) しらかの会の生こうじ 600g 700円 (税込) (756円) しらかの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

もちもちの皮で包んだ莓たっぷりの餡

3月3日 甜菜糖(北海道)、有機もち米、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、有機馬鈴薯澱粉(北海道)

500 凍不使用 菓房 はら山 ◎90日以上/米 竹村さんのいちごを使った莓大福 40g×4個 660円(税込713円)

甘酸っぱい莓の餡が絶妙です

3月3日 砂糖、鶏卵、小麦粉、白隠元(北海道)、いちご(茨城県)、米飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不使用)

501 凍不使用 菓房 はら山 ◎30日以上/卵・麦・米 竹村さんのいちごを使った莓どら焼 60g×3個 630円(税込680円)

菓房はら山 季節限定!春の和菓子

むっちりとした柔らかいお餅に爽やかなレモン風味のあんが絶妙

3月3日 砂糖(北海道)、もち米(国産)、白生餡(北海道)、レモン(国産)、はちみつ、馬鈴薯澱粉(北海道)

502 凍不使用 菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米 レモン大福 40g×5 820円(税込886円)

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子

3月限定 503 凍不使用 菓房 はら山 ◎90日/卵・米 季節の上生菓子 4種(各1個) 1290円(税込1393円)

ふだん使いの備蓄に

災害等、非常時の備えにどうぞ

原材料/小麦粉(北海道)、甜菜糖、ショートニング(パーム油、菜種油)、かぼちゃ粉末、黒ごま、食塩、小麦たん白、イースト

509 調味料 北海道製菓 ◎10ヶ月以上/麦 北海道かぼちゃカンパン(缶) 110g 420円(税込454円)

北海道産の小麦粉とてんさい糖を使用し、北海道のかぼちゃを粉末にして練り込み、じっくりと焼き上げた香ばしいカンパンです。

511 凍不使用 げんぎタウン ◎90日/麦・米 玄米・バー 10枚 400円(税込432円)

小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、甜菜糖、食塩

512 凍不使用 げんぎタウン ◎90日/麦・米 シリアル・バー 10枚 400円(税込432円)

小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、ライ麦粉(アメリカ)、菜種油、甜菜糖、有機玄米(国産)、食塩

510 凍不使用 げんぎタウン ◎90日/麦 フルーツ・バー 10枚 400円(税込432円)

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

513 凍不使用 げんぎタウン ◎30日以上/麦 VEGETA!にんじん 10本 370円(税込400円)

小麦粉(国産)、粗糖(国産)、菜種油、にんじんパウダー(国産)、食塩

最終 製造上の都合により今回で終了させていただきます

ふわふわの生地につぶつぶ感が残るずんだ餡がたっぷり!

原材料/(生地)小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、なたね油、ベーキングパウダー(ソルアルミ)、食塩(あん枝豆、グラニュー糖、水あめ、食塩(卵GMO飼料不分別))

507 凍不使用 ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・豆・麦 ミニたい焼きずんだあん 272g(8個入) 456円(税込492円)

国産小麦を使用した生地で自社製のずんだ餡を包みました。

504 凍不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 芽吹き屋くるみ大福 6個(270g) 660円(税込713円)

もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

505 凍不使用 岩手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米 芽吹き屋三色だんご 4本(180g) 430円(税込464円)

黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、ごま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ餡]うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小麦、砂糖、還元水飴、食塩]

506 凍不使用 岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米 芽吹き屋田舎みたらしだんご 5本(200g) 390円(税込421円)

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

508 凍不使用 ハマセイ ◎365日/麦・米 大判焼き 85g×5 430円(税込464円)

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

大粒のアーモンドと、たっぷり入った胡麻と玄米パフのサクサクとした食感

514 凍不使用 Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落 フルーツ&ナッツバー ザクロ 40g 295円(税込319円)

有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ピーカンナッツ、有機ひまわり

カリカリぱりぱりで あっさり味♪

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

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

517 調味料 澁谷食品 ◎120日/米 よさこい芋けんぴ 155g 280円(税込302円)

南九州の契約農家が育てた黄金千貫を使った芋けんぴです。

518 凍不使用 創健社 ◎120日/米 ポテトチップスうすしお味 60g 178円(税込192円)

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

520 凍不使用 キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米 うの花クッキー 80g 215円(税込232円)

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

干し上がりの色がきれいな、ねっとりした自然のあまみ特徴です

526 川又農産 ◎10日以上 川又農産のほしいも 400g 1400円(税込1512円)

茨城県ひたちなか市の川又さんが栽培する「紅はるか」を丹精込めてひとつひとつ天日加工しました。開封後は冷蔵庫で保管してください。

べたつかず種無しだから 食べやすい

522 冷蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 干しブルー(種抜き) 120g 458円(税込495円)

トロピカルな甘さのドライフルーツ

523 冷蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 ドライマンゴー 70g 510円(税込551円)

栄養素がぎゅっと詰まった素材が自慢のナッツです

524 冷蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 殻むきクルミ 60g 455円(税込491円)

519 凍不使用 たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦 牛乳かすてら 7個 410円(税込443円)

卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)

521 丸成商事 ◎6ヶ月 有機楽笑栗 125g 410円(税込443円)

有機栗(中国)

原材料/さつまいも(茨城県)

525 冷蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 サラダにいいナッツ 70g 418円(税込451円)

かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ

とまらない美味しさ! かまか商店の落花生

創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。

ほど良い塩味とピーナッツの自然な甘みが美味しい

527 かまか商店 ◎4ヶ月/落 楽花生 100g 700円(税込756円)

香ばしい、豆本来の甘みをお楽しみいただけます

528 かまか商店 ◎4ヶ月/落 そばく豆(無塩) 100g 700円(税込756円)

相州落花生独特の甘みがあります

529 かまか商店 ◎4ヶ月/落 楽花生 160g 1050円(税込1134円)

さまざまな手作り和菓子に最適です

530 冷蔵 関商店 ◎6ヶ月以上 北海道十勝 ねりあん 270g 470円(税込508円)

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

兵庫県淡路島 弁天堂

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」

531 凍不使用 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦 ザッハトルテ 12cm 1020円(税込1102円)

国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

徳島県産の柚子が爽やかに香るふんわりとしたレアチーズケーキです

532 凍不使用 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦 柚子レアチーズケーキ 2個 780円(税込842円)

ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

**533** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
水車むら やぶきたみどり  
100g **933**円(税込1008円)

静岡県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。

**535** 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米  
水車むら 玄米茶  
200g **648**円(税込700円)

**536** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
水車むら せとやみどり  
100g **648**円(税込700円)

**537** 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上  
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ  
5g×20 **420**円(税込454円)

**534** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
水車むら ほうじ茶  
200g **848**円(税込916円)

**538** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
水車むら 紅茶 セブ  
100g **610**円(税込659円)

静岡県藤枝市 水車むら農園  
粉末なので水やお湯によく溶かしてからお飲みください

原材料/緑茶  
**539** 水車むら農園(静岡県) ◎6ヶ月以上  
水車むら 緑茶ベにふうき粉末  
50g **630**円(税込680円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培を3年以上続けている畑から採れた茶葉を微粉末加工しました。

水分の備えも忘れずに

すっきりとした味わいに仕上げた有機JAS認定のお茶です

食塩無添加。塩分を気にされている方も安心してお飲みいただけます

非常時、災害時の備蓄用飲料水として

原材料/有機緑茶(国産)  
**180166** ムソー ◎4ヶ月以上  
箱・さらつや美人番茶  
500ml×24 **3480**円(税込3758円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

原材料/トマト(JAS認定)、セルリ、にんじん(JAS認定)、ピーズ、キャベツ、レタス、クレソン、パセリ、レモン果汁、ゆこう果汁(JAS認定)、香辛料  
**180105** 光食品 ◎1年以上  
無塩野菜ジュース  
190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

原材料/天然水(徳島県)  
**180142** きとうむら ◎3年以上  
山の湧水(6本入)  
1800ml×6本 **2520**円(税込2722円)

徳島県木頭地域に位置する山頂付近の湧水を低温殺菌およびフィルター除菌で風味を損なわずパックした弱アルカリ性の天然水です。紙バック入りです。

**540** ゼンヤクノー ◎1年  
鳥取はと麦茶  
7g×24袋 **490**円(税込529円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

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

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

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

ナガノトマト ◎75日以上  
国産温州みかん100  
**547**  
125ml×3 **465**円(税込502円)

**180087** 箱  
125ml×3×6 **2568**円(税込2773円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

ナガノトマト ◎75日以上  
国産ふじりんご100  
**548**  
125ml×3 **369**円(税込399円)

**180099** 箱  
125ml×3×6 **2048**円(税込2212円)

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

まろやかなあまみとすっきりした飲み口が特徴

3月3日  
プレスオールターナティブ ◎6ヶ月以上  
**543** 粉  
200g **900**円(税込972円)

**544** 豆  
200g **900**円(税込972円)

グアテマラの産地の中で最も標高の高い地域で、自然な森の生態系を活かした農法によるパロ・ブランコ農園指定の豆を中深煎り(粉は中挽き)しています。

3月3日  
ティーバッグになっているので、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

**542** プレスオールターナティブ ◎12ヶ月  
烏龍茶ティーバッグ  
5g×12 **638**円(税込689円)

**546** オルターレードジャパン ◎1年以上  
詰替インスタント珈琲カフェインレス  
60g **975**円(税込1053円)

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

箱得  
高橋ソース ◎3ヶ月以上  
にんじんジュース  
**549** 350ml **400**円(税込432円)

**180117** 箱  
350ml×12 **4680**円(税込5054円)

国産の特別栽培の完熟トマトを圧搾したストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

箱得  
高橋ソース ◎3ヶ月以上  
トマトジュース  
**550** 350ml **400**円(税込432円)

**180129** 箱  
350ml×12 **4680**円(税込5054円)

国内産温州みかん(農業不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。

箱得  
みかんサイダー+レモン  
**180130** 光食品 ◎1年  
みかんサイダー+レモン  
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

3月3日  
技術指導を受けた現地の小規模農家が手摘みまかせて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

**545** プレスオールターナティブ ◎1年  
ココア(無糖)  
130g **600**円(税込648円)

宅配  
神川町の城山標高約800mから湧き出る水を、ボトリングしたミネラルウォーター。加熱殺菌してあります。

**180180** ヤマキ ◎6ヶ月  
直送・神泉水  
2ℓ×6本 **2500**円(税込2700円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

箱得  
創健社 ◎150日以上  
緑茶  
**551** 500ml **138**円(税込149円)

**180154** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

箱得  
原材料/大豆(国産)、米油、オリゴ糖、NS乳酸菌  
リブレライフ ◎90日以上/豆・米  
豆汁グルト  
**180208**  
450g **1200**円(税込1296円)

**180210** 4個  
450g×4 **4200**円(税込4536円)

少量ずつ解凍し毎日継続してお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召上がりください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

3月3日  
ワイン  
香り、味わい、特徴、甘み、赤なみ

原材料/有機栽培コンコード葡萄果汁(アメリカ)  
**180221** 蒼龍葡萄酒  
蒼龍・有機赤葡萄酒 赤(中口)  
720ml **1388**円(税込1527円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

3月3日  
本格的な丸みのある香り、穏やかな味わい

原材料/黄金千貫(鹿児島)、米麹(黒麹)  
**180233** 小正醸造 /米  
小正謹醸いも焼酎25  
720ml **1300**円(税込1430円)

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

まとめ得  
**180245** ヤッホーブルーイング /麦  
3本よなよなエール  
350ml×3 **799**円(税込879円)

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

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

**180178** マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米  
麦芽豆ジャン(豆乳飲料)  
200ml×24パック **2060**円(税込2225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。

箱得  
フジワラ化学 ◎240日  
フジワラの青汁  
7パック **1240**円(税込1339円)

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。

ミヨシ石鹸  
暮らしの重曹せっけん泡スプレー  
**180312** 280ml **290**円(税込319円)

**180324** 詰替用  
230ml **195**円(税込215円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん歯みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**180403** ハイム化粧品  
石けんはみがき  
140g **440**円(税込484円)

まとめ得  
**180257** ヤッホーブルーイング /麦  
3本サンサンオーガニックビール  
350ml×3 **880**円(税込968円)

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

**180269** シャボン玉本舗  
純植物性浴用石けん  
155g **230**円(税込253円)

精製した食用油脂を原料にして作った食器洗いせっけんです。粗織の布などに直接かけてお使いください。

**180282** ミヨシ石鹸  
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん  
1ℓ **420**円(税込462円)

自然丸  
自然丸の手作りマルセル  
500g **460**円(税込506円)

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)

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

**180336** ミヨシ石鹸  
ミヨシせっけんシャンプー詰替用  
300ml **390**円(税込429円)

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

自然丸  
自然丸の泡のハンドソープ詰替用  
300ml **330**円(税込363円)

丸富製紙  
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)

丸富製紙  
ピュアティッシュ5箱  
200組×5箱 **485**円(税込534円)

**180348** ミヨシ石鹸  
ミヨシせっけん専用リンス詰替用  
300ml **390**円(税込429円)

**180350** ミヨシ石鹸  
泡のせっけんシャンプー詰替  
400ml **530**円(税込583円)

ミヨシ石鹸  
ミヨシ白いせっけん  
108g×3個 **490**円(税込539円)

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

ミヨシ石鹸  
ミヨシ弱酸性リンス詰替  
400ml **530**円(税込583円)

丸富製紙  
丸富製紙  
極上アレポの石鹸  
180g **900**円(税込990円)

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

**180440** 丸富製紙  
キッチンペーパー  
100組×3箱 **380**円(税込418円)

**180452** 宇部フィルム  
ポリラップ22cm×40m  
22cm×40m **190**円(税込209円)

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

**フレッシュ野菜に  
味噌マヨディップ**



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

**552** 蔵 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

**40周年** 蔵 不使用  
私のお気に入り  
煮物でもなんでもこのしょう油を使うと料理がとておいしい。とても気に入っていて、醤油はこれと決めています。(寒川町、A.Mさん)

**特**  
ヤマヒサ ⑨9ヶ月以上/豆・麦  
**頑固なこだわり醤油うす口**  
720ml 通常本体 **1300**円(税込) **1270**円(税込) **1372**円  
農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。色合いを大切にしたい料理に。

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

**不使用** 蔵 不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**557** 蔵 不使用  
360ml **270**円(税込) **292**円

**558** 蔵 不使用  
1ℓ **500**円(税込) **540**円

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

**561** 蔵 不使用 不使用  
近藤醸造 ⑧8ヶ月以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

原材料/国産丸大豆醤油、醸造酢、みりん、ゆず果汁、かつお節

**563** 蔵 不使用 不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円  
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

搾りたてのゆず果汁の香りが爽やかなぼん酢です



**555** 蔵 不使用  
しらたかの会 ⑨90日/豆・米  
**ノラの会の手造り二年味噌**  
500g **350**円(税込) **378**円

**556** 蔵 不使用  
かなこみそ ③3ヶ月以上/豆・米  
**天然醸造生 有機米みそ**  
750g **1200**円(税込) **1296**円

**553** 蔵 不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **1130**円(税込) **1220**円

**554** 蔵 不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **1130**円(税込) **1220**円

**559** 蔵 不使用  
ヤマヒサ ⑨9ヶ月以上/豆・麦  
**頑固なこだわり醤油うす口**  
720ml 通常本体 **1300**円(税込) **1270**円(税込) **1372**円  
農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。色合いを大切にしたい料理に。

**560** 蔵 不使用  
ヤマヒサ ⑥6ヶ月以上/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1100**円(税込) **1188**円

有機白しょうゆの味を活かし食材本来の味を味わえる様に、シンプルな原料で優しい味にまとめました。

**562** 蔵 不使用  
七福醸造 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米  
**しいたけ香る有機白だし**  
360ml **1130**円(税込) **1220**円

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。

**564** 蔵 不使用  
光食品 ①1年6ヶ月  
**ゆず果汁**  
100ml **620**円(税込) **670**円

原材料/国産丸大豆醤油、醸造酢、みりん、ゆず果汁、かつお節

**563** 蔵 不使用 不使用  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円  
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

国産有機栽培米を使用し、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**565** 蔵 不使用  
創健社 ③3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430**円(税込) **464**円

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

**566** 蔵 不使用  
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **470**円(税込) **508**円

**567** 蔵 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

**568** 蔵 不使用  
青い海  
**沖縄の塩(シマース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

**569** 蔵 不使用  
シンコー食品 ③365日  
**塩コショー 詰替え用**  
200g **278**円(税込) **300**円

**570** 蔵 不使用  
しらたかの会 ⑥60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284**円(税込) **307**円

**571** 蔵 不使用  
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込) **1100**円

**572** 蔵 不使用  
澤田酒造 ③365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

**573** 蔵 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

**574** 蔵 不使用  
味の一醸造 ①1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **840**円(税込) **907**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。

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

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

蔵 不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油**  
**576 (大)**  
1650g **1780**円(税込) **1922**円  
**577 (小)**  
540g **670**円(税込) **724**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法が一番搾りのみ充填した高級油です。

**578** 蔵 不使用  
創健社 ②2年  
**べに花油**  
600g **1350**円(税込) **1458**円

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

**579** 蔵 不使用  
松本製油 ②2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060**円(税込) **1145**円

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

**580** 蔵 不使用  
ファームランドトレーディング ①18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1350**円(税込) **1458**円

**581** 蔵 不使用  
せいふてい ⑥6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **350**円(税込) **378**円  
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO 飼料不分別]

**582** 蔵 不使用 調味料  
笹木醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金笛 やきたれ**  
150ml **500**円(税込) **540**円  
本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨み加わった甘口の万能たれです。

**583** 蔵 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。

**587** 蔵 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。

**担当おすすめ**  
**レシピ**  
**ふんわり卵ともやしのマヨ炒め**



**材料(2人分)**  
たまご…………… 2個  
もやし…………… 1袋  
ニンニク(みじん切り)…………… 1片分  
ネギ(刻み)…………… 大さじ2  
しょうゆ…………… 小さじ2  
塩とこしょう…………… 各少々  
マヨネーズ…………… 大さじ2  
なたね油…………… 小さじ2

**作り方**  
①フライパンになたね油を熱し、割りほぐしたたまごを加えて大きくかき混ぜ、半熟の状態にいったん取り出します。  
②フライパンはそのまま、マヨネーズとニンニクを入れ、中火にかけて香りがたってきたら、強火にしてもやしを加え手早く炒めます。取り出したたまごを戻し入れて炒め合わせ、しょうゆを加えて塩こしょうで味を調えます。器に盛り、刻みネギを散らして出来上がり♪

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

**589** 蔵 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

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

**586** 蔵 不使用  
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) **430**円

**584** 蔵 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

**585** 蔵 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

**588** 蔵 不使用 調味料  
ナガノトマト ①1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **600**円(税込) **648**円  
長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

**元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO 飼料不使用]**

**590** 蔵 不使用  
創健社 ⑥6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **480**円(税込) **518**円

**591** 蔵 不使用  
創健社 ⑨90日以上/卵・乳  
**有精卵シーザーサラダドレッシング**  
180ml **380**円(税込) **410**円  
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。[乳・卵GMO 飼料不分別]

**香り高くコクのある  
本格カレー**

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

**592** 蔵 不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **450**円(税込) **488**円  
えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

**596** 蔵 不使用  
創健社 ⑥6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレー**  
110g **400**円(税込) **432**円  
辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーです。

**597** 蔵 不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **420**円(税込) **454**円  
動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

**手間のかかるホワイトソースが手軽に出来ます**

原材料/小麦粉、脱脂粉乳、牛脂、バウム油、食塩、甘藷糖、酵母エキス、オニオンパウダー、白コンヨウ

**598** 蔵 不使用 調味料  
せいふてい ②240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソース**  
150g **300**円(税込) **324**円  
グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO 飼料不分別]

**鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!**

原材料/野菜(玉ねぎ、ニンニク、生姜、長ねぎ)、醤油、鶏肉、べに花油、砂糖、でん粉、ごま油、味噌、ホタテエキス、ラージャン、酵母エキス、食塩、米酢、赤唐辛子(中国)

**599** 蔵 不使用  
創健社 ②270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **360**円(税込) **389**円  
豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO 飼料不分別]

**600** 蔵 不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**有機鍋スープ しょうゆ味**  
66g(22g×3) **358**円(税込) **387**円  
有機しょうゆの豊かな風味に、宗田節やチキン、有機にんにくなどの旨みを合わせた本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。[GMO 飼料不分別]

**592** 蔵 不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **450**円(税込) **488**円  
えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

**593** 蔵 不使用  
創健社 ②270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
**594** 甘口  
**595** 中辛  
**595** 辛口  
135g **420**円(税込) **454**円

**597** 蔵 不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **420**円(税込) **454**円  
動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

**598** 蔵 不使用 調味料  
せいふてい ②240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソース**  
150g **300**円(税込) **324**円  
グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO 飼料不分別]

**599** 蔵 不使用  
創健社 ②270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **360**円(税込) **389**円  
豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO 飼料不分別]

**601** 蔵 不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**有機鍋スープ しお味**  
66g(22g×3) **358**円(税込) **387**円  
にがりを含んだ塩に、有機豆乳や有機にんにく、宗田節などの旨みを合わせた、本格液体鍋スープ(希釈タイプ)。

**602** 創健社 18ヶ月以上  
**オイル不使用オーツナ**  
90g **398円** (税込 **430円**)  
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

**603** 創健社 540日以上/豆・麦  
**いわし味付缶**  
100g **310円** (税込 **335円**) (固形量70g)  
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

**604** 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g **300円** (税込 **324円**) (固形量140g)  
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

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

**611** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのためのラーメン醤油**  
100g **178円** (税込 **192円**)  
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

**もちもちノンフライ麺使用♪**  
**おまとも 特価**  
原材料/麺(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油  
  
**612** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しおラーメン**  
99g **160円** (税込 **173円**)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。[GMO飼料不分別]

**606** 創健社 360日以上/豆・麦  
**愛媛の無塩せきコンビーフ**  
80g **980円** (税込 **1058円**)  
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。[牛GMO飼料不分別]

**607** 伊藤食品 1年半以上/米  
**金のまぐろ油漬**  
70g×3 **778円** (税込 **840円**)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**608** フルーツバスケット伊豆の国センター 1年以上  
**もろこし畑・ホール**  
180g **220円** (税込 **238円**) (固形量125g)  
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

**609** 創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g **230円** (税込 **248円**) (固形量240g)  
**610** アルマテラ 6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(ホール)**  
400g **300円** (税込 **324円**)  
価格改定しました

**612** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦  
**しおラーメン**  
99g **160円** (税込 **173円**)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。[GMO飼料不分別]

**613** 創健社 2ヶ月以上/豆・麦  
**ベジとんこつ風ラーメン**  
100g (麺80g) **210円** (税込 **227円**)  
**614** 5袋  
100g(麺通常本体80g)×5 **1050円** **980円** (税込 **1058円**)  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

**615** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **360円** (税込 **389円**)

**617** ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **330円** (税込 **356円**)  
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

**618** 桜井食品 6ヶ月以上/麦  
**ホットケーキミックス無糖**  
400g **410円** (税込 **443円**)  
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

**619** 秋田白玉 9ヶ月以上/米  
**純白玉粉**  
150g **280円** (税込 **302円**)  
秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。

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

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

**616** 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**)

**622** 桜井食品 1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g **330円** (税込 **356円**)  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

**623** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**あおっこちゃん(青きな粉)**  
130g **270円** (税込 **292円**)  
農薬・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。

**624** 金子製麺 6ヶ月以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぼん味**  
2人分(200g) スープ付 **320円** (税込 **346円**)  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

**625** 金子製麺 45日以上/麦  
**全粒粉きしめん**  
240g **246円** (税込 **266円**)  
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。

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

**626** 山本食品 6ヶ月以上/麦・米  
**蔵出し八割そば**  
250g **360円** (税込 **389円**)

**627** 横山製粉 3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円** (税込 **356円**)  
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**628** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **680円** (税込 **734円**)  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「てわのもち」を使用しました。

**629** 庄内協同ファーム 30日以上/豆・米  
**黒豆もち**  
500g **710円** (税込 **767円**)  
山形県庄内産のもち米「てわのもち」で作ったもちに、庄内産黒豆を入れました。

**630** 庄内協同ファーム 30日以上/米  
**よもぎころもち**  
8個 **340円** (税込 **367円**)  
山形県庄内産のもち米品種「てわのもち」で作ったもちに、山形県又は宮城県産の野生よもぎを練りこみました。

**631** くまもと創健 1年  
**九州産乾燥きくらげ**  
20g **460円** (税込 **497円**)  
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

**632** てんば印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円** (税込 **281円**)  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**633** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**あずき**  
300g **500円** (税込 **540円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**634** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**金時豆**  
300g **530円** (税込 **572円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**635** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**黒豆**  
300g **530円** (税込 **572円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**636** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**大豆**  
300g **400円** (税込 **432円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**637** 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**638** 千葉産直サービス 12ヶ月  
**いわしっこ**  
80g **324円** (税込 **350円**)  
国産いわしを骨ごといぶして粉末にし、宗田節、鰹ふしの粉末を加えました。だしやおひたし、炒め物、煮物などに。

**639** 札幌中一 365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円** (税込 **270円**)  
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

**640** 札幌中一 365日  
**カット羅白昆布**  
100g **830円** (税込 **896円**)

**641** 札幌中一 365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円** (税込 **475円**)

**642** 北村物産 6ヶ月以上  
**伊勢志摩産カットわかめ**  
12g **313円** (税込 **338円**)  
晩冬から初春にかけて刈り獲れる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

**643** リアス 30日以上  
**国産天然芽ひじき**  
30g **380円** (税込 **410円**)  
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

**644** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上  
**三浦長ひじき**  
50g **490円** (税込 **529円**)  
神奈川県のひじきを原藻から厳選し乾燥加工しました。煮物やサラダ、酢の物、炊き込みご飯などに。

**645** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **380円** (税込 **410円**)

**646** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **430円** (税込 **464円**)  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**647** マツキ 3年  
**棒寒天**  
2本 **550円** (税込 **594円**)  
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

**648** 創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ふりかけ45**  
32g **220円** (税込 **238円**)  
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。[GMO飼料不分別]

**649** 創健社 6ヶ月以上/豆・麦  
**ベジとんこつ風ラーメン**  
100g (麺80g) **210円** (税込 **227円**)  
**614** 5袋  
100g(麺通常本体80g)×5 **1050円** **980円** (税込 **1058円**)  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

**650** 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**)

**651** ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **330円** (税込 **356円**)  
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

**652** 桜井食品 6ヶ月以上/麦  
**ホットケーキミックス無糖**  
400g **410円** (税込 **443円**)  
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していませんので、お好みで甘味を加えてください。

**653** 秋田白玉 9ヶ月以上/米  
**純白玉粉**  
150g **280円** (税込 **302円**)  
秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。

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

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

**656** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**あおっこちゃん(青きな粉)**  
130g **270円** (税込 **292円**)  
農薬・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。

**657** 金子製麺 6ヶ月以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぼん味**  
2人分(200g) スープ付 **320円** (税込 **346円**)  
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

**658** 金子製麺 45日以上/麦  
**全粒粉きしめん**  
240g **246円** (税込 **266円**)  
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。

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

**660** 横山製粉 3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円** (税込 **356円**)  
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**661** くまもと創健 1年  
**九州産乾燥きくらげ**  
20g **460円** (税込 **497円**)  
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

**662** てんば印 90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円** (税込 **281円**)  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**663** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**あずき**  
300g **500円** (税込 **540円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**664** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**金時豆**  
300g **530円** (税込 **572円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**665** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**黒豆**  
300g **530円** (税込 **572円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**666** 渡部農場(北海道) 3月3日  
**大豆**  
300g **400円** (税込 **432円**)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**667** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **680円** (税込 **734円**)  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「てわのもち」を使用しました。

宮城県石巻十三浜産  
探ってそのまま  
生わかめ&生めかぶ



フィッシャー・マン・ジャパン代表  
漁師 阿部勝太

水産業を「カッコ良く、稼げて、革新的」な産業に変えるため担い手の育成や販路の開拓などさまざまな取り組みにチャレンジしています。

みずみずしさ、シャキシャキとした食感  
新芽ならではの風味をご堪能ください



**649** **冷蔵**  
リアス **3月3日**  
十三浜産探ってそのまま生わかめ  
通常本体 250g **480円** (税込) **468円** (税込)  
宮城県石巻十三浜産わかめを収穫後、生のままパックします。湯通ししてください。

原材料 / 原産わかめ茎付(宮城県)

みよし×リアスの  
コラボみよし天



**180555** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし **3月3日**  
わかめかぶじゃこ天  
通常本体 50g×2枚 **388円** (税込) **419円** (税込)  
みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

原材料 / 魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、わかめ、めかぶ、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



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

ハランボ

海藻サラダ、冷奴、炒め物、鍋物、焼魚…  
様々な用途で美味しくいただけます



**180543** **凍** **G不使用**  
リアス **3月3日**  
昆布旨辛ぼんず  
200ml **600円** (税込) **648円** (税込)  
いよかん、ゆず、だいたい果汁をたっぷり使い、柚子こしょうや米麹、天然だしなどを加えたぼんずです。

原材料 / 伊予柑果汁、醤油、米酢、米麹、昆布エキス、青唐辛子、ゆず果汁、だいたい果汁、梅酢、食塩、鰹エキス、ガラクトオリゴ糖液糖、砂糖、椎茸エキス、煮干しエキス、酵母エキス

茎は歯ごたえがあり  
ミミは刻むとトロトロに



**650** **冷蔵**  
リアス **3月3日**  
十三浜産探ってそのまま生めかぶ  
通常本体 250g **480円** (税込) **480円** (税込)  
宮城県石巻十三浜産わかめめかぶを収穫後、生のままパックします。湯通ししてください。

原材料 / 原産わかめめかぶ(宮城県)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



**180567** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし **3月3日**  
みよしのじゃこ天  
通常本体 50g×2枚 **398円** (税込) **430円** (税込)

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

野菜とじゃこ天がマッチしています



**180579** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし **3月3日**  
野菜じゃこ天  
通常本体 50g×2枚 **398円** (税込) **430円** (税込)

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



**180580** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし **3月3日**  
ニラ生姜じゃこ天  
通常本体 50g×2枚 **398円** (税込) **430円** (税込)

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



**180592** **凍** **G不使用**  
宇和島練り物工房みよし **3月3日**  
みよしの魚団子  
通常本体 150g **398円** (税込) **430円** (税込)

宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

お彼岸のご準備に

ほどよい甘さのあんこ、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



**180609** **凍** **G不使用**  
岩手阿部製粉 **3月3日**  
芽吹き屋おはぎ  
通常本体 6個(300g) **650円** (税込) **702円** (税込)  
国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんこで包みました。自然解凍でお召し上がりください。

原材料 / あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]

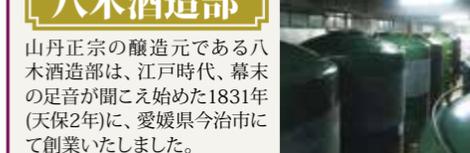
レッドビーツを使ったピンクの桜もち



**180610** **凍**  
菓房 はら山 **3月3日**  
はら山の桜もち  
通常本体 5個(200g) **860円** (税込) **929円** (税込)  
塩漬けの桜葉の香り豊かな桜もちです。一つずつ包装してありますので、必要な数だけ解凍してお召し上がりください。

原材料 / 有機もち米(国産)、有機砂糖、有機小豆、寒天、レッドビーツ、塩漬け桜葉

愛媛県今治市  
八木酒造部



山丹正宗の醸造元である八木酒造部は、江戸時代、幕末の足音が聞こえ始めた1831年(天保2年)に、愛媛県今治市にて創業いたしました。  
**山丹正宗は地元愛媛の米・水・技術にこだわっています**  
山丹正宗は地元で古くからなじみの深い酒米「松山三井」や、愛媛県が開発した酒造好適米「しずく媛」、四国の軽井沢と呼ばれる久万高原町の清流で育まれた減農薬米「フクヒカリ」などを用い、生産量の9割以上を地元産米での酒造りを行っています。  
温度管理の難しい菌、酸味が強くなる菌、良い香りがやすい菌、などなど酵母菌も材料、天候、季節などで何種類もの中から杜氏が仕上りの味を想像しながら、ブレンドし使用します。  
また、酒造りに欠かせない良質な水は、西日本最高峰の石鎚山と、それに連なる四国山脈からの清冽な伏流水を用いています。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180646** **凍**  
八木酒造部 **3月3日**  
山丹正宗純米酒フクヒカリ  
通常本体 720ml **1350円** (税込) **1485円** (税込)  
愛媛県産特別栽培米「フクヒカリ」で作った純米酒です。  
原材料 / 米(国産)、米麹(国産米)  
精米歩合60%/アルコール分15%/日本酒度-2/酸度2.2

菓房はら山自慢の特製おはぎです



**180622** **凍**  
菓房 はら山 **3月3日**  
おはぎ(つぶし餡)  
通常本体 60g×4個 **690円** (税込) **745円** (税込)  
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

原材料 / 有機砂糖、小豆、有機もち米

春を感じる季節限定の和菓子セット



**180634** **凍** **G不使用**  
菓房 はら山 **3月3日**  
春の和菓子セット「花だより」  
通常本体 3種(各2個) **920円** (税込) **994円** (税込)  
春風とともに桜が香る和菓子「桜餅」「桜花饅頭」「桜薯饅頭」を詰め合わせました。

原材料 / 砂糖、小豆、白濁元、もち米、粳米、小麦粉、鶏卵、山芋、塩漬桜葉、塩漬桜花、蜂蜜、バター、寒天、重曹、着色料(赤かぶ) [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

筑波山ろくの杉の葉で

筑波山周辺の杉林から枝打ちした杉葉を使用し、自家製造した天然杉粉100%の水車杉線香です。  
**自然のリズムを大切に**  
杉の葉は30時間かけて、ゆっくりと粉にします。電気などの能率的な製造法と違って、自然のリズムで作られます。  
**水車の音は木琴の演奏**  
水車小屋の中は、大きな木の歯車三つと、小さな歯車一つ、そして檜の木で作った突き棒が八本。歯車の回転とともに、檜棒が杉の葉を突いていきます。「カラコロ」「カラ」「コロ」「カラコ」いろいろな音に聞こえます。いずれも木琴の音色のよう。

**180658** **凍**  
駒村清明堂 **3月3日**  
水車杉線香  
通常本体 1箱(5束) **1270円** (税込) **1397円** (税込)  
天然杉粉100%使用の水車粉砕線香  
原材料 / 天然杉粉

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香として

**180660** **凍**  
りんねしゃ **3月3日**  
くすの木せんこう  
通常本体 70g **940円** (税込) **1034円** (税込)  
くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りが増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。

原材料 / 樟腦白精油、ハチミツ、白樟粉末、タブ粉