

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/17	18	19	20	21
商品配達	4/24	25	26	27	28
特別企画商品配達	5/1	2	3	4	5

2023年
4月4回4号



ふわふわ **もちもち**

『穂の香卵(平飼い)』
まいど便 始めます!

まいど便に登録すると「穂の香卵(平飼い)」が定期的に届きます。登録はいつでも受け付けています。

伝言カード、電話、ホームページのお問い合わせフォームからお申込みください。

例)まいど便登録申込、穂の香卵10個(平飼い) 数量1

注文書の場合…まいど便欄に「穂の香卵10個(平飼い)」と印字された回からのお届けになります。

例)4月4回の注文書に印字された場合、4月4回からお届けがスタートします。

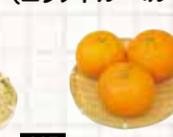
ネット注文の場合…注文確認ページのまいど便リストに「穂の香卵10個(平飼い)」が表示された回からのお届けになります。

※各回の注文数の変更は、注文書やネット注文でできます。
 ※登録数の変更は生協まで連絡ください。



米粉で作る プチホットケーキ

卵、牛乳と米粉のミックス粉を使い、スプーンですくって小ぶりのサイズに。ご自宅のフライパンやホットプレートで、時間をかけずにどんどん焼きあがります。フルーツやナッツをたっぷりちりばめれば気分も盛り上がります!

- 
101
 穂の香卵10個(平飼い)
 10個 530円(税込572円)
 (MS~LLサイズ)
- 
102
 穂の香卵6個(平飼い)
 6個 350円(税込378円)
 (MS~LLサイズ)
- 
120
 りんご(ピンクレディー)小玉
- 
124
 有機バナナ(エクアドル・ペルー)
- 
430
 アルゼンチン産 百花蜜
- 
122
 キウイフルーツ
- 
115
 福島さんの甘夏
- 
431
 アメリカ産 アンバーシロップ

今回折込 4月4回通信で詳しくご案内しています!
 県内でもなかなか手に入らない貴重な美味しさをぜひ、ご利用ください!

GWの集まりに お徳用商品 7 ページ



丹沢農場 ハム工房ジロー 秋川牧園

ネオファームのカカオニブ 12 ページ



カカオニブとはカカオ豆をローストして細かく砕いたもの。これをすりつぶし砂糖を加え練るとチョコレートになります。ポリフェノールが豊富なスーパーフードとして注目され、抗酸化作用やリラックス効果が期待できます。菓子や料理のトッピングのアクセントに。特に柑橘と合わせるのがおすすめです。

久々登場 15 ページ

お米ならではの
 ふわふわで
 もっちりとした食感は
 食べ応えがあります

611
 お米のホットケーキミックス

原材料/うるち米(岐阜県)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)



ネオニコチノイド系農薬不使用の Snack パイン 小腹がすいた時に気軽に食べられます♪

芯まで食べられます♪

配達 5月1回

底を切り落とす

とげを親指でひっかけて、手前に引くとちぎれます

低農薬 低化学肥料
アララガ農園(沖縄県)
西表島 Snack パイン

113 (小)
1玉2S (800g以上) **730円 (税込 788円)**

114 (大)
1玉M (1kg以上) **875円 (税込 945円)**
沖縄県西表島の池村海仁さん。

115 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
福島さんの甘夏
900g前後 **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。

116 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
900g前後 **530円 (税込 572円)**
熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

180464
福島柑橘園(熊本県)
4月の訳あり柑橘セット
5kg箱 **1430円 (税込 1544円)**
熊本県水俣市の福島雄治さん。河内晩柑は秋に1回落下防止のためホルモン剤使用。甘夏は農薬不使用です。傷みやすいので価格を下げてください。

117 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
2kg **630円 (税込 680円)**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

118 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
MECの甘夏みかん
1.5kg前後 **645円 (税込 697円)**

119 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
800g **480円 (税込 518円)**
宮崎県綾町の郡文則さん他。

120 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)小玉
3玉(450g) **480円 (税込 518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。

180476 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
訳ありりんごふじ
3kg前後箱 **1980円 (税込 2138円)**
長野県松川町の宮下彰さん。成熟しても正規品より糖度が低い「青実果」です。生食や加工用に。ネオニコチノイド系農薬不使用。

121 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
200g **480円 (税込 518円)**

122 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。

123 低農薬 無化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
レモン
300g **320円 (税込 346円)**
広島県尾道市の長光徹弥さん他。

豆乳バナナスムージーに
エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョニータ農園が入る場合があります。

124 有機JAS
ヒロインターナショナル
有機バナナ(エクアドル・ペルー)
450g以上 **368円 (税込 397円)**

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

127 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。

オリーブオイルをたっぷりかけて
高知県香美市の小田々智徳さん他。

128 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ミニトマト
150g **315円 (税込 340円)**

129 低農薬 低化学肥料
野菜くらぶ(静岡県)
きゅうり
3本 **228円 (税込 246円)**
静岡県袋井市の塚本圭子さん。

130 低農薬 低化学肥料
高生連(高知県)
ピーマン
150g **258円 (税込 279円)**
高知県高知市の岡本啓伯さんほか。

131 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。

132 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
なす
3本 **275円 (税込 297円)**
高知県芸西村の五嶋高之さんほか。

133 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。

134 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。

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。

136 無農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **350円 (税込 378円)**
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

137 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。

138 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
レタス
1玉 **335円 (税込 362円)**
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。

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

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

141 有機JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
グリーンリーフレタス
150g **248円 (税込 268円)**

旬のかき菜をお浸しで

菜の花とおなじように独特の苦みがあります。北関東、特に栃木県では特産品となっています。

142 有機JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
かき菜
100g **198円 (税込 214円)**
茨城県つくば市の山本稔さん他。

143 有機JAS
北総ベジタブル/カモスフィールド(千葉県・茨城県)
ほうれん草
150g **220円 (税込 238円)**
千葉県芝山町の平山茂己さん、または茨城県笠間市の横山進一さん。

144 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。※生育不良時は長さが短めになります。

145 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
にんにくの芽
100g **230円 (税込 248円)**

がでの柔らかく合かたはいい。お塩が召で下好しゆみ

146 有機JAS
カモスフィールド(茨城県)
春菊
100g **198円 (税込 214円)**
茨城県笠間市の横山進一さん。

147 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
水菜
150g **180円 (税込 194円)**
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

148 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。

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



150 **HATAKEカンパニー(茨城県)**
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。



151 **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。



152 **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。

ポテトサラダに♪

長崎県
南島原市の
林田康一さん。



153 **産直南島原(長崎県)**
じゃがいも(出島)
 800g **330円**(税込356円)



154 **すずらん会(北海道)**
じゃがいも(メークイン)
 800g **350円**(税込378円)
 北海道芽室町の五島孝充さん他。

新玉ねぎのサラダに♪



産直南島原(長崎県)

新玉ねぎ
 800g **358円**(税込387円)
155 **大袋**
 3kg **1150円**(税込1242円)

長崎県南有馬町の林田康一さん他。



157 **大原農園(中井町)**
にんじん(アロマレッド)
 500g **240円**(税込259円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。

大学いもに♪

高知県土佐市の
長山清夫さん。



158 **高生連(高知県)**
さつまいも(紅はるか)
 800g **388円**(税込419円)



160 **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。

煮物に♪

神奈川産

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。

161 **大原農園(中井町)**
里いも(やいち)
 500g **330円**(税込356円)



159 **飯塚功(茨城県)**
ごぼう
 300g **250円**(税込270円)
 茨城県鉾田市の飯塚功さん。有機肥料のみで土作りを行うことで、緻密でやわらかく、香りの良いごぼう育ちます。

今季終了しました

162 **川島農園(熊本県)**
川島さんのれんこん
 350g **348円**(税込376円)
 熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証農薬のみ使用]

千葉県成田市の
高柳功さん他。

浅漬けに♪

茨城県つくば市の山本稔さん他。農薬不使用。



163 **おかげさま農場(千葉県)**
大根
 1本 **285円**(税込308円)

164 **オーガニックファームつくばの風(茨城県)**
かぶ
 400g **280円**(税込302円)

神奈川産

神奈川県中井町の
大原好文さん。

165 **大原農園(中井町)**
長ねぎ
 400g **250円**(税込270円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

166 **大地と自然の恵み(高知県)**
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。

167 **大地と自然の恵み(高知県)**
ニラ
 100g **180円**(税込194円)



168 **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。



169 **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。

しょうがご飯に♪

高知県四万十郡の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



170 **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)

種はすべて自家採取!

神奈川産



神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。
 お届け予定目品: キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール



171 **3品** **780円**(税込842円)
172 **5品** **1250円**(税込1350円)



173 **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。



174 **サラダコスモ(長野県、岐阜県)** / 大豆大豆もやし
 200g **80円**(税込86円)
 岐阜県中津川市のサラダコスモ。大豆を使用した豆もやしです。



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



176 **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。

サラダにもどうぞ

長野県千曲市の久保忠一さん。美味しいです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、ペーコン巻等に。



177 **久保産業(長野県)**
サンゴヤマブシダケ
 100g **210円**(税込214円) **198円**(税込202円)
 (放) 不検出 <2.2<2.3

特
食べやすい大きさに削いで1分ほど湯通ししたら冷やしてサラダに



178 **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。



179 **えのきボーヤ(長野県)**
えのき茸
 200g **130円**(税込140円)
 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



180 **三幸(長野県)**
ぶなしめじ
 100g **135円**(税込146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



181 **浜田産業(北海道)**
舞茸
 100g **228円**(税込246円)
 北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。



182 **北村きのご園(鳥取県)**
不揃いエリンギ
 150g **220円**(税込238円)
 鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



183 **割野きのご組合(新潟県)**
大粒なめこ
 120g **175円**(税込189円)
 新潟県津南町的小林一男さん。

生のままで、ほのかな香りと風味を感じてください

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。



184 **三蔵農林(岡山県)**
マッシュルーム
 100g **265円**(税込286円)



185 **南国きのご苑(鹿児島県)**
生きらげ
 50g **185円**(税込200円)
 (放) 不検出 <2.5<2.7



186 **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。

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



187 **凍** G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **498円**(税込) (538円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

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



188 **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 **450円**(税込) (486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。



190 **凍**
大六まぐろ ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **1000円**(税込) (1080円)

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。



191 **凍**
大六まぐろ ◎7日以上
焼津メバチマグロ赤身欄
180g **1130円**(税込) (1220円)

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。筋が多少入ることがあります。



192 **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。

あっさりとした味わい いろいろな食べ方で

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。



193 **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)



194 **凍**
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
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、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



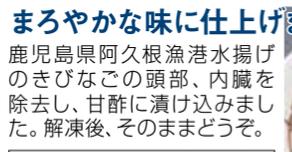
195 **凍**
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g **389円**(税込) (420円)

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。



196 **凍** G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。



197 **凍**
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円**(税込) (346円)

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



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

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



199 **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。



200 **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。



201 **凍**
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円**(税込) (734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



202 **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。



203 **凍**
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **378円**(税込) (408円)

八戸産真いわしの頭とほらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



204 **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。



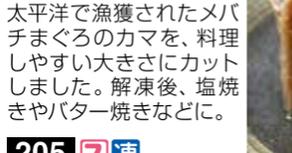
206 **凍**
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **1050円**(税込) (1134円)

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。



207 **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。



205 **凍**
マストミ ◎15日以上
増量メバチまぐろのカマがつつ切
400g **460円**(税込) (497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。解凍後、塩焼きやバター焼きなどに。



208 **凍**
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **740円**(税込) (799円)

北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



209 **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身(450~550g) **900円**(税込) (972円)

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。



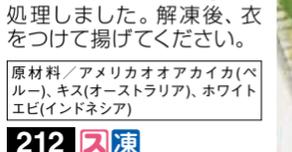
210 **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
特大塩サバ
1枚(240~300g) **468円**(税込) (505円)

熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



211 **凍**
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込) (430円)

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



212 **凍**
東北トクスイ ◎90日以上/え
天ぷらフライ用3品セット
120g **500円**(税込) (540円)

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。



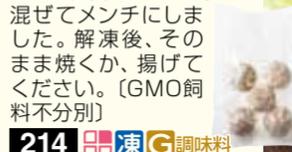
213 **凍**
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **410円**(税込) (443円)

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。



214 **凍** G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) **380円**(税込) (410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]



215 **凍**
東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)
3切(180g) **398円**(税込) (430円)

アメリカ産縞ほっけを切身加工後、塩水に漬けにし、甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



216 **凍**
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚(150g) **540円**(税込) (583円)

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



217 **凍**
ヤイチ ◎30日以上
さば一夜干し
1枚(約180g) **598円**(税込) (646円)

大型の岩手県産さばを三枚におろし、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。



218 **凍**
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **518円**(税込) (559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。



219 **凍**
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **480円**(税込) (518円)

八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 **凍**
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本 通常本体(約160g) **398円**(税込) (430円)

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



221 **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。



222 **凍** G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 **438円**(税込) (473円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



223 **凍** G不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **340円**(税込) (367円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくり漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 **凍**
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本 通常本体(約160g) **398円**(税込) (430円)

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



221 **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。



222 **凍** G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 **438円**(税込) (473円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



223 **凍** G不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **340円**(税込) (367円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくり漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 **凍**
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本 通常本体(約160g) **398円**(税込) (430円)

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

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



224 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)

ほんのり甘い味噌の風味と 真だらの旨み



225 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込) (680円)

脂のつったサワラと甘めの 西京味噌がよく合います



226 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)

生姜の香りと すっきりとした辛さ



227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬 2切(160g) 450円(税込) (486円)

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



228 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)

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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



229 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 1140円(税込) (1231円)



230 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)



231 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)



232 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)



233 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)



234 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)



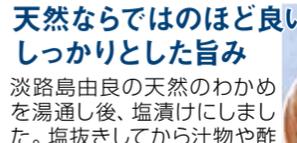
235 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込) (907円)



236 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 180g 398円(税込) (430円)



237 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)



238 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)



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。

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。



239 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 330円(税込) (356円)



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



241 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 330円(税込) (356円)



242 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 648円(税込) (700円)



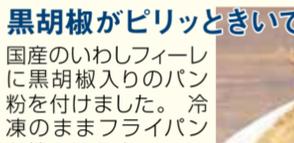
243 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 (タレ付) 1600円(税込) (1728円)



244 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)



245 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上 きびなご唐揚げ 180g 310円(税込) (335円)



246 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 通常本体 310円(税込) (322円)



247 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) 510円(税込) (551円)



248 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)



249 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か パーティー用カニクリームコロッケ 10個 通常本体 1200円(税込) (1242円)

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



249 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か パーティー用カニクリームコロッケ 10個 通常本体 1200円(税込) (1242円)

本格ブイヨンが美味しさの決め手



250 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g (3合用) 1350円(税込) (1458円)

「もったいない!」から生まれた お得なセット



251 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 もったいないお魚加工品セット 3品 1080円(税込) (1166円)

川崎北部水産加工 昆布の風味をまとった 上品な天然真鯛の味わい



252 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 天然真鯛の昆布じめ 6枚 700円(税込) (756円)

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)



254 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)

担当者おすすめ レシピ

ホットケーキミックスで ケークサレ



材料

玉ねぎ... 1/2個以上
小松菜... 50g以上
千野さんの豚ロース
しゃぶしゃぶ用... 100g
バター、塩、胡椒... 各適量

[A]

お米のホットケーキミックス... 200g
卵... 2個
牛乳... 大4
植物油... 大1~2
塩... 小1/4

作り方

- 1 玉ねぎは細切り、小松菜と肉は食べやすいサイズに切る。
2 フライパンにバターを入れ、溶けたら玉ねぎを炒める。
3 半透明になったら肉と小松菜を加え塩、胡椒をし、水分が飛んだら一旦取り出す。
4 粗熱が取れたら、混ぜておいたAに加えて混ぜ合わせる。
5 フライパンに④を流し入れて弱火にし、ふたをして10分焼く。
6 中心部分に細かい穴があいてきたら裏返して5分程焼く。
7 お皿に盛り、適当なサイズに切ったら完成。

お肉や具材はお好みでアレンジ可能。チーズを加えても美味しいです。GWのあつまりや、家族でのお昼ご飯にお試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)



255 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g 680円(税込) 668円(税込)



256 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) 660円(税込)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



266 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g 550円(税込) 550円(税込)



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

家族の集まりに

お得なブロックでトンカツ

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。



268 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g 1090円(税込) 1042円(税込)



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) 640円(税込)



260 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚もも薄切り
200g 595円(税込) 595円(税込)



261 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) 485円(税込)



262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g 635円(税込) 620円(税込)



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



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



263 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) 570円(税込)



264 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g 685円(税込) 668円(税込)



265 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 680円(税込) 680円(税込)



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



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

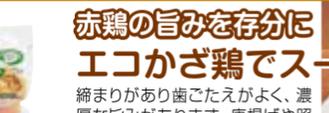


278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g 275円(税込) 275円(税込)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



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



272 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏もも肉
300g 648円(税込) 648円(税込)



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



279 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) 960円(税込)

お子様と一緒に

チキンと卵の

サンドイッチ

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。



280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g 790円(税込) 755円(税込)



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



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



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



282 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g 298円(税込) 298円(税込)

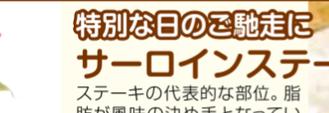


283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)
500g 820円(税込) 820円(税込)

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



284 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ももスライス
180g 1200円(税込) 1200円(税込)



285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚 2050円(税込) 1940円(税込)



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

国産熟成牛 (北海道)



289 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) 935円(税込)



290 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) 1150円(税込)



291 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) 925円(税込)



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



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



292 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) 1150円(税込)

メインにおわせて

牛焼き肉サラダ

歯ごたえと旨みがあるロースです。



293 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 825円(税込) 800円(税込)



294 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
丹沢ボロレスハムスライス
120g **460円**(税込) **497円**
丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。[GMO飼料不使用]



295 **冷蔵**
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]



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ボロレスハム厚切り
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]



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



298 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **670円**(税込) **724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]



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



300 **冷蔵**
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]



301 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上/乳
無添加チーズウインナー
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インナーです。[GMO飼料不使用]



302 **冷蔵**
丹沢農場 ◎180日/麦
丹沢豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **560円**(税込) **605円**
焼くだけ簡単!スパイシーなポークステーキ。丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。[GMO飼料不使用]



303 **冷蔵**
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]



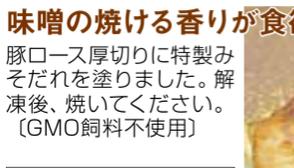
304 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
無添加焼豚ももブロック
120g **800円**(税込) **864円**
芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚。山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]



306 **冷蔵**
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]



307 **冷蔵**
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]



305 **冷蔵**
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) **698円**(税込) **754円**
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]



308 **冷蔵**
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**
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。



309 **冷蔵**
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **630円**(税込) **680円**
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。[GMO飼料不使用]



312 **冷蔵**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **770円**(税込) **790円**
サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり。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]



310 **冷蔵**
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**
スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり。鶏挽肉をたっぷり使い、スパイ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]



311 **冷蔵**
総合農舎山形村 ◎90日以上/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **500円**(税込) **540円**
いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ。豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。[GMO飼料不使用]



314 **冷蔵**
秋川牧園 ◎90日以上/乳・米
骨付きタンドリーチキン
500g **730円**(税込) **788円**
秋川若鶏の手羽元を秋川ブレンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]



315 **冷蔵**
秋川牧園 ◎135日以上/豆・麦・米
若鶏手羽先煮物
4~5本(180g) **530円**(税込) **572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]



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



320 **冷蔵**
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**
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]



322 **冷蔵**
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**
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]



316 **冷蔵**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g **430円**(税込) **464円**
厳選素材を使ったマストミのお惣菜。甘みと酸味があるタレに、あっさりとした旨みとジューシーな神山鶏使用。



317 **冷蔵**
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**
厳選調味料を使った本格中華! 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]



318 **冷蔵**
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]



321 **冷蔵**
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**
のどをつると通りすぎる食感が格別です。国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。[GMO飼料不分別]



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



319 **冷蔵**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとくちまぐろカツ
150g **530円**(税込) **572円**
マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]



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



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



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



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

豚肉のジューシーさともち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料 / 野菜(玉ねぎ、長ねぎ、生姜)、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ

327 凍 G不使用 ニッコー ◎180日/米 **もち米蒸ししゅうまい** 12個(180g) **480円(税込)** (518円) 国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。[GMO飼料不使用]

しその香りが口に広がる棒餃子



原材料 / 国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんにく、ニラ、しそ、生姜)、豚肉、豚脂、鶏肉、パン粉、オイスターソース、馬鈴薯澱粉、砂糖、塩、醤油、ごま油、胡椒、小麦粉、塩

330 凍 G不使用 カインズ ◎360日/豆・麦 **鉄鍋しそ入り餃子** 30g×6個 **380円(税込)** (410円) 国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きましました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]



326 凍 G不使用 ニッコー ◎90日以上/卵・麦 **ねぎ入りたご焼き** 15個(300g) **398円(税込)** (430円) 国産小麦粉、たご、長ねぎ、キャベツが入ったシンプルな味のたご焼きです。[GMO飼料不分別]



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



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



331 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/豆・麦・米 **徳用北京餃子** 15個(270g) **445円(税込)** (481円) 皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。[豚GMO飼料不使用]



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



337 凍 G調味料 全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米 **発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ** 220g×2 **380円(税込)** (410円) 九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

素材の旨みを生かした惣菜を朝食の一品に



原材料 / ジャガイモ、玉ねぎ、米粉、食塩、澱粉(馬鈴薯)、揚げ油(なたね油、大豆油)

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



339 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 **オーガニックミックスベジタブル** 250g **320円(税込)** (346円) ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



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

冷凍野菜



原材料 / 有機ラズベリー(トルコ)

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



344 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 **ふわふわもちもちちりうどん** 200g×2 **250円(税込)** (270円) 国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



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

お好みの具をのせてさっぱりと涼やかに!

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。夏期限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]



346 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 **日本の中華麺 冷中華(醤油味)** 120g×2 **350円(税込)** (378円) 原材料 / 麺(小麦粉、塩、天然かん水)、スープ(醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス) [豚、鶏GMO飼料不分別]

347 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 **全粒粉なまラーメン(スープ無し)** 120g×2 **260円(税込)** (281円) 自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



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



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



350 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 **季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)** 150g×2 **380円(税込)** (410円) 国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



351 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 **全粒粉餃子の皮** 大判20枚 **220円(税込)** (238円) やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



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



353 蔵 G不使用 庄内協同ファーム ◎15日以上/米 **庄内赤かぶ漬** 通常本体 250g **480円(税込)** (505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。

鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。[GMO飼料不使用]

椎茸、人参、昆布など国産素材にこだわっています

和歌山県産たけのこと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。

357 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 **国産とりごぼうご飯の素** 170g(2合用) **650円(税込)** (702円)

358 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米 **国産たけのご飯の素** 170g(2合用) **380円(税込)** (410円)

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)

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

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

パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ

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。

356 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** 100g **480円(税込)** (518円)



359 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米 **江戸前生のり佃煮** 40g **260円(税込)** (281円) 木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜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。



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



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



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



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



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

昆布、かつお節、鶏団子から 天然の旨みが出ています

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



365 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**(税別)

原材料/だし汁[鰹節、宗田節、鯖節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩



367 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**(税別)
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。



368 不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **330円**(税込) **356円**(税別)
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。



369 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込) **367円**(税別)
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:シリコン使用]



370 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300円**(税込) **324円**(税別)
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:シリコン使用]



371 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込) **378円**(税別)
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:シリコン使用]



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



373 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**(税別)
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。



374 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**(税別)
[和・洋・中]いろいろな料理にどうぞ!
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:シリコン使用]



375 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) **350円**(税込) **378円**(税別)
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。



376 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**(税別)
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]



377 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(165g) **320円**(税込) **346円**(税別)
「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。



378 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(188g) **400円**(税込) **432円**(税別)
ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです
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]



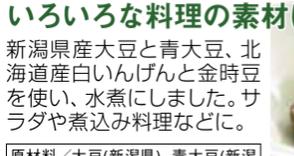
379 調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円**(税込) **227円**(税別)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]



380 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**(税別)
山陰地方で水揚げされたエン、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。



381 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**(税別)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



382 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**(税別)
いろいろな料理の素材に
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



383 不使用
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円**(税込) **540円**(税別)
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。



384 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**(税別)
下仁田産のこんにやく芋を使用し、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。



385 不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) **216円**(税別)
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。

甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

特

386 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **398円**(税込) **410円**(税別)
原材料/国産大豆(越後娘)、海精にがり
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

387 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **315円**(税込) **340円**(税別)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。
[放] 不検出 <2.1<2.3

388 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **326円**(税込) **352円**(税別)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。
[放] 不検出 <2.1<2.3

389 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**(税別)
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

390 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円**(税込) **194円**(税別)
甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。

391 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円**(税込) **205円**(税別)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。

392 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のミニきぬ豆腐
150g×2 **195円**(税込) **211円**(税別)
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。

393 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のミニもめん豆腐
150g×2 **195円**(税込) **211円**(税別)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

394 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**(税別)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。

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

396 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) **194円**(税別)
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。

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

398 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)
2枚 **480円**(税込) **518円**(税別)
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

特

ふっくら、じっくり炊き上げた がんもの煮物

399 不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも
4個 **370円**(税込) **387円**(税別)
原材料/がんもどき(大豆、菜種油、人参、ゴボウ、玉ねぎ、山芋粉、食塩、黒ごま、生姜汁、乾燥切昆布、にがり)、昆布エキス、削り節エキス、みりん風調味料(味の母)、甘しょ糖、醤油、だし汁(かつお節、乾燥昆布、さば節、食塩)
がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。

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

401 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **230円**(税込) **248円**(税別)
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。

402 不使用
大豆屋 ◎45日以上/豆・麦
赤大豆煮豆
140g **310円**(税込) **335円**(税別)
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。

403 不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円**(税込) **194円**(税別)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっと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。



コクがあり
かむほどに
味わい深い納豆
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。



404 **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**(税込)
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。

405 **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**(税込)

原材料/大豆(茨城県産)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、魚醤、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)

鎌倉市 野呂食品



古都・鎌倉の老舗 鎌倉山納豆

江ノ島や源義経の腰越状で有名な満福寺からほど近くにあり、創業60年以上続く納豆屋です。納豆の本当の美味しさ、伝統食品の素晴らしさを追求し創出し続けていきます。



409 **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。



410 **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。

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。



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

原材料/茨城県産大豆、納豆菌



406 **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
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。



407 **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
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。



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



412 **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
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】



413 **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
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩



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
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】

お好みの具を使ってオリジナルバーガーを!

国内産の小麦粉を100%使ったハンバーガー用のパンズです。内麦パンにありがちなバサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。【卵・乳製品GMO飼料不分別】



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

原材料/国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】



416 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円**(税込)
324円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

食べ応えのある昔懐かしいパン



原材料/小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

全粒粉入りの生地にクルミとレーズンをたっぷり入れたコッペ型のパンにバターと黒蜜をはさみました。



417 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円**(税込)
400円
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ



418 **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
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】

優しい小豆あんの甘さがほっとするプチパイです

国産小麦全粒粉で作ったパイ生地、農薬を使わずに栽培した小豆でつくったあんをサンドしました。



419 **蔵**
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦
あんころパイ
約100g **387円**(税込)
418円

原材料/あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精卵【卵・乳製品GMO飼料不分別】



422 **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
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

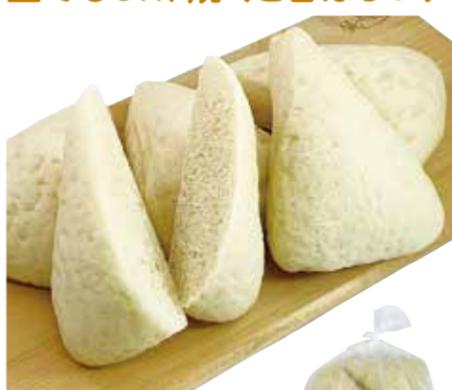


420 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **240円**(税込)
259円



421 **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
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

生でもOK、焼くと香ばしい♪



原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

425 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイトフランス
約65g×5個 **405円**(税込)
437円
国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特徴がもっともよく出ているパンです。

テーブルパンにおすすめ♪



原材料/小麦粉(国産)、くるみ(アメリカ産オーガニック)、マーガリン(アレルギー用A-1マーガリン)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(天塩)

426 **蔵**
ザクセン ◎4日/麦
プチパン(くるみ入り)
4個 **533円**(税込)
576円
国産小麦粉100%、天然酵母で焼いた食事パンです。オーガニッククルミが入った小さなパンです。



427 **蔵** G不使用
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円**(税込)
324円
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まるやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。



428 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **630円**(税込)
680円
愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ!

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちよつと贅沢な生チョコレートペーストです。【乳製品GMO飼料不分別】



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

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

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

430 **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

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



432 **蔵**
ムソー ◎5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360円**(税込)
389円
有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

温めるだけでスープをお楽しみいただけます

コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、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】



433 **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

原材料/とうもろこし(国産)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしペースト、ひよこまめ、生クリーム、結晶バラチノース、全粉乳、バーム油、ココアバター、ブランド、大豆レシチン、香料(バニラ由来)



434 **蔵** G不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **160円**(税込)
173円
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。【GMO飼料不分別】



435 **蔵** G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円**(税込)
572円
淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。



436 **蔵** G不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円
岩手県産の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。【鶏GMO飼料不分別】

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 小幡畜産 /卵
穂の香卵(平飼い)
101 10個 (MS-Lサイズ) 530円 (税込) (572円)
102 6個 (MS-Lサイズ) 350円 (税込) (378円)

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) (367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円)
ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



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



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



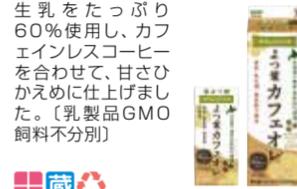
- よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 1ℓ 280円 (税込) (302円)
よつ葉牛乳
108 1ℓ 288円 (税込) (311円)
よつ葉ノンホモ牛乳
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



- 木次乳業 ◎7日/乳
109 500ml 240円 (税込) (259円)
ブラウンスイス牛乳
110 1ℓ 440円 (税込) (475円)
山地酪農牛乳
島根県の山地酪農場で、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 1000ml 415円 (税込) (448円)
那須の美味しい牛乳
112 1000ml 347円 (税込) (375円)
おいしい低脂肪乳
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]



- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
437 200ml 115円 (税込) (124円)
438 1000ml 278円 (税込) (300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
飲んでやさしいヨーグルト
439 500ml 210円 (税込) (227円)
440 1000ml 350円 (税込) (378円)



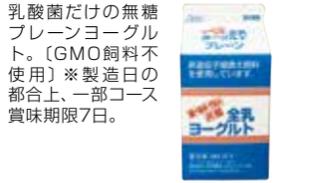
- 441 10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g 185円 (税込) (200円)



- 442 16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
400g 260円 (税込) (281円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]



- 443 18日/乳
よつ葉とろとろなめらかヨーグルト
400g 288円 (税込) (311円)
発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろとろさせたプレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]



- 444 10日/乳
函南東部農協
丹那全乳ヨーグルト
500g 290円 (税込) (313円)



- 445 10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g 162円 (税込) (175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飼料不使用]



- 446 17日/乳
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 240円 (税込) (259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飼料不使用]



- 447 12日/乳
函南東部農協
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 285円 (税込) (308円)
プロバイオティクスN-1乳酸菌と丹那の生乳を使用し、体にやさしい素材にこだわりました。[GMO飼料不使用]



- 448 8日/卵・乳
函南東部農協
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 310円 (税込) (335円)
平飼いで健康に育った鶏の卵と丹那の新鮮な生乳をたっぷり使用しています。[GMO飼料不使用]



- 449 2日以上/卵・乳
木次乳業
牧場のカスタードプリン
100ml 230円 (税込) (248円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]



- 450 3ヶ月/乳
よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ビザやグラタンなどに。[GMO飼料不使用]
よつ葉シュレッドチーズ
250g 598円 (税込) (646円)



- 451 90日/乳
よつ葉スライスチeddar
100g(4枚) 408円 (税込) (441円)



- 452 180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
90g 440円 (税込) (475円)
北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



- 453 35日/乳
函南東部農協
南箱根のモッツアレラチーズ
100g 600円 (税込) (648円)



- 454 180日/乳
よつ葉バター(加塩)
150g 348円 (税込) (376円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不使用]



- 455 9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml 398円 (税込) (430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飼料不使用]



- 456 5日/乳
函南東部農協
丹那生クリーム
200ml 460円 (税込) (497円)
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]

千葉県 三芳村蛭まい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
457 2kg 950円 (税込) (1026円)
458 5kg 2300円 (税込) (2484円)
459 5kg 2200円 (税込) (2376円)
千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム



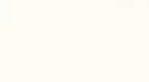
- 庄内つや姫 低農薬無化学肥料
466 5kg 2900円 (税込) (3132円)
467 5kg 2660円 (税込) (2873円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1



- 庄内ササニシキ
468 2kg 1500円 (税込) (1620円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。



- 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
469 5kg 2650円 (税込) (2862円)
470 5kg 2430円 (税込) (2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。



- 庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
471 5kg 2650円 (税込) (2862円)
472 5kg 2430円 (税込) (2624円)
山形県庄内町の工藤広幸さん他。

- 庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
473 2kg 1100円 (税込) (1188円)
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯



- あきたこまち 無農薬無化学肥料
460 2kg 1560円 (税込) (1685円)
461 5kg 3500円 (税込) (3780円)
462 2kg 1560円 (税込) (1685円)
463 5kg 3500円 (税込) (3780円)
464 5kg 3250円 (税込) (3510円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。



- あきたこまち 除草剤無化学肥料
465 5kg 2850円 (税込) (3078円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連



- 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
474 5kg 3400円 (税込) (3672円)
475 5kg 3280円 (税込) (3542円)
高知県南国市の金田善充さん他。

- 高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
476 5kg 2660円 (税込) (2873円)
477 5kg 2430円 (税込) (2624円)
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合



- 九州産にこまる
478 2kg 1500円 (税込) (1620円)
479 5kg 3580円 (税込) (3866円)
480 2kg 1380円 (税込) (1490円)
481 5kg 3330円 (税込) (3596円)
鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180014 無農薬無化学肥料

- ライスロッヂ大湯 /米
古代米 あさむらさき
500g 980円 (税込) (1058円)

180026 創健社 ◎360日

- 岩手県産 もちきび
170g 650円 (税込) (702円)

180038 創健社 ◎360日

- 岩手県産 うるちひえ
170g 530円 (税込) (572円)

180040 ミエハク ◎6ヶ月以上

- 押麦
800g 510円 (税込) (551円)

180051 無農薬無化学肥料

- ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
1kg 198円 (税込) (214円)
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180063 マルアイ食品 ◎1年/米

- 補充用熟成ぬか
400g 280円 (税込) (302円)
米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

どこかなつかしくてほっとするやさしい甘み



5月1回 **特**

原材料/柿(長野県松川町)

さんさんファーム ◎60日

さんさん無燻蒸干柿(市田柿)

150g **760円**(税込) (790円)

484 150g **760円**(税込) (790円)

市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りしました。

485 徳用 300g **1318円**(税込) (1423円)

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください



5月1回

原材料/さつまいも(長野県)

さんさんファーム ◎1年

さんさんファームの干しいも

200g **760円**(税込)

486 さんさんファーム ◎1年 **さんさんファームの干しいも** 200g **760円**(税込)

農業不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日干しして作りしました。

もちもち生地に練り込まれたよもぎの香りと、上品な甘さのつばあんが絶妙



新商品 **お試し** **特価**

原材料/つばあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、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)※食品表示法の改定により包材の表示が異なる場合がありますが原料に違いはありません

岩手阿部製粉 ◎90日以上/米

芽吹き屋よもぎ大福

220g 通常本体 **440円** (4個入) **435円**(税込) (470円)

国産のよもぎを生地に練りこみ、粒あんを包んだよもぎ大福です。常温で自然解凍してください。解凍時間は約2時間(室温25℃の場合)が目安です。



483 **凍** **G** 不使用

岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米

もち料理シリーズずんだもち

200g **460円**(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)



487 **凍** **G** 不使用

ハマセイ ◎360日/麦・米

冷凍ミニ鯛焼き

30g×10個 **498円**(538円)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢



488 **G** 不使用

創健社 ◎120日/豆・麦・米

ポテトチップス野菜コンソメ味

60g **180円**(税込) (194円)

馬鈴薯、植物油脂(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



489 **凍** **G** 不使用

ニココー ◎365日/卵・豆・麦

豆乳カステラ

5切 **377円**(税込) (407円)

砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ



490 **G** 不使用

東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆

干し柿ゼリー

130g(個装紙込み) **290円**(313円)

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



491 **G** 不使用

東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆

完熟梅ゼリー

130g(個装紙込み) **365円**(394円)

王隠堂農園の栽培した完熟梅・青梅をたっぷり使用し、寒天で固めました。



特

原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

野中 ◎60日以上

野中の手作りぜんざい

120g 通常本体 **250円** **245円**(税込) (265円)

北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

ヘルシーなおつまみ



今までにない食感、パリパリと食べられる生姜チップです

原材料/生姜(鹿児島)、てんさい糖(北海道)

494 **G** 不使用

エスランドル ◎90日以上

ジンパリ

30g **380円**(410円)

厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富なてんさい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。



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)、食用植物油脂(一部に大豆を含む)

495 **G** 調味料

大地 ◎3ヶ月以上/豆

かりかり昆布

15g **340円**(367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。



歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

原材料/落花生(神奈川県中井町)

503 **G**

大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生

大原さんのから付落花生

200g **960円**(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。

ネオファームのドライフルーツ & ナッツ



496 **蔵**

ネオファーム ◎6ヶ月

レーズン(干しぶどう)

120g **328円**(354円)

レーズン(米国)



497 **G**

ネオファーム ◎6ヶ月

ドライブルーベリー

40g **510円**(551円)

ブルーベリー(海外認証原料 米国産)



498 **G**

ネオファーム ◎6ヶ月

アーモンドロースト

50g **448円**(484円)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)



499 **G**

ネオファーム ◎6ヶ月

シナモンパウダー

15g **185円** **135円**(税込) (146円)

シナモン(スリランカ)



500 **G**

ネオファーム ◎90日以上

カカオニブ(粗挽きカカオ豆)

80g **505円**(545円)

カカオ豆(ペルー)



501 **G**

ネオファーム ◎6ヶ月

松の実

30g **510円**(551円)

502 **G**

ネオファーム ◎12ヶ月

赤レンズ豆

120g **257円**(278円)

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



特

原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

504 **凍** **G** 不使用

井村屋

箱・オーガニックあずきバー

60ml 通常本体 **550円** ×6本 **545円**(589円)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。



505 **凍** **G** 不使用

木次乳業 / 卵・乳

VANAGA バニラ

120ml **330円**(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です。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



506 **凍** **G** 不使用

木次乳業 / 卵・乳

VANAGA ビターチョコ

120ml **330円**(356円)

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

木次のプレミアムアイスクリーム

新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわり

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

507 **凍** **G** 不使用

木次乳業 / 卵・乳

VANAGA プルーフレーズン

120ml **330円**(356円)

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

くだものそのままのやさしい香りや味をたっぷりお楽しみください



5月1回

原材料/りんご(りんご果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)、ぶどう(砂糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)、みかん(りんご果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)

508 **G** 不使用

フルーツバスケット ◎45日以上

FBミニカップゼリーお徳用

45個(3種・各22g×15) **1130円**(1220円)

ミニカップゼリーりんご、ぶどう、みかんを各15個ずつ合わせたお徳用パックです。りんご、みかんは国産果汁、ぶどうは海外産有機果汁を使用しています。

りんご・ぶどう(各4本)、みかん(2本)の3つの味が楽しめます



5月1回

国内の契約農家が農業に頼らずに栽培したりんご・みかんの果汁と、有機ぶどう果汁が主原料。凍らせるタイプのシャーベットです。

509 **G** 不使用

フルーツバスケット ◎30日以上

FBフルーツシャーベット

70ml×10本 **750円**(810円)

5月1回

原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、本葛粉(奈良県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、有機こんにゃく粉(群馬県)、寒天(長野県)、本わらび粉(鹿児島)、きな粉(大豆、砂糖、塩)

510 **G** 不使用

フルーツバスケット ◎70日/豆

吉野葛わらび餅

140g×2個 通常本体 **625円** **615円**(税込) (664円)

ナチュラルド本舗



彩りよくちりばめたドライフルーツが爽やかな酸味の生地によく合います

5月1回

原材料/クリームチーズ、クリーム、鶏卵、ヨーグルト、はちみつ、砂糖、有機ドライイチジク、有機クランベリー、有機プルーン、有機レーズン、小麦粉、オレンジピール、有機クラムベリー、ビスタチオ、バター、小麦でん粉、麦芽水あめ、なたねサラダ油、食塩

511 **凍** **G** 不使用

ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦

カッサータ

225g(12.5cm) **1380円**(1490円)

イタリア発祥のアイスクリーム"カッサータ"をイメージしました。凍ったまま切分け、半解凍くらいでふわふわとした食感に。〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



卵、バター、小麦粉、国産きび糖、みかん果汁、ネーブルオレンジ、小麦でん粉、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

512 **凍** **G** 不使用

ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦

ネーブルオレンジのケーキ

130g **690円**(745円)



5月1回

小麦粉(長野)、バター(よつ葉)、有機レーズン、国産きび糖、卵、生クリーム、牛乳(よつ葉、タカナシ)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

513 **G**

ナチュラルド本舗 ◎40日/卵・乳・麦

レーズンロッククッキー

60g **370円**(400円)

菱和園がお届けする 有機のお茶

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

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

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

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

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

519 金沢大地 ◎1年
国産有機六条大麦茶16P
10g×16パック **368**円(税込397円)

520 ネオファーム ◎2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。

521 創健社 ◎360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)

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

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

東京都八王子市 珈琲実験室

522 珈琲実験室 ◎1年以上
リラックスティー・ダーズリン
50g **535**円(税込578円)

523 珈琲実験室 ◎1年以上
リラックスティー・アッサム
50g **535**円(税込578円)

524 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上
ソフトブレンドコーヒー粉
170g **690**円(税込745円)

525 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上
ソフトブレンドコーヒー豆
170g **690**円(税込745円)

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

爽やかな風味が楽しめます

528 海外産有機レモン果汁と鹿児島産さとうきび使用の粗糖が原料のシロップです。炭酸や牛乳などお好みの飲み物に加え、3~5倍に薄めてお飲みください。

529 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。

530 さんさんファームりんごジュース
1ℓ **800**円(税込842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。

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!

180099 光食品 ◎1年
ぶどうサイダー+レモン
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

180129 箱
500ml×24缶 **2980**円(税込3218円)
非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたつぷりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

180075 ジャブマック ◎1年以上
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890**円(税込2041円)
ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召上がりください。

527 マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米
マルクラ国産有機玄米あま酒
250g **450**円(税込486円)
本品1袋に水400~500cc位の水でうすめて沸かしてください。冬は温かく、夏は冷してお召上がりください。

529 長野興農 ◎360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。

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

180117 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

180166 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)
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。

180087 光食品 ◎1年
国産有機野菜ジュース
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

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

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

国内初の 有機JAS認定炭酸飲料

531 ヒカリ オーガニックジンジャーエール
250ml **150**円(税込162円)
◎4ヶ月以上

180105 箱
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)
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。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180178 橘倉酒造 /米
菊秀 純米酒
720ml **1200**円(税込1320円)
地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすす。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

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

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

180208 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **830**円(税込913円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

180210 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **830**円(税込913円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

米ぬかが原料の石けん

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

180233 ボーソー油脂
カビ取り泡スプレー詰替
300ml **720**円(税込792円)

180245 木曾路物産
セスキ炭酸ソーダ
300g **345**円(税込380円)

180336 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)
サイズ縦19.5cm、横19cm

180348 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)
サイズ縦28cm×横27cm

180294 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル
45ℓ×50袋入 **615**円(税込677円)
65×80cm(厚さ0.02mm)

180300 ティーブランニング
結べますよ半透明ゴミ袋45L
50袋 **680**円(税込748円)

180257 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)

180269 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 **525**円(税込578円)

180312 ティーブランニング
手さげポリ袋
100枚 **650**円(税込715円)

180282 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **415**円(税込457円)

180270 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **515**円(税込567円)

180350 宇部フィルム
ポリラップ
22cm×40m **190**円(税込209円)
22cm×40m

180361 宇部フィルム
ポリラップ
30cm×20m **180**円(税込198円)
30cm×20m

まあるい形もラップで簡単に

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。

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。



534 **蔵** **G**不**使用**
ヤマキ醸造
御用蔵田舎みそ
◎1年/豆・米
1kg **1130**円(1220円)



535 **蔵** **G**不**使用**
桜中味噌店
蔵出しみそ(こうじみそ)
◎6ヶ月/豆・米
1kg **1050**円(1134円)



536 **蔵** **G**不**使用**
田中屋
田中屋純正麦こうじみそ
◎90日以上/豆
500g **550**円(594円)



537 **蔵** **G**不**使用**
海の精
海の精国産特裁玄米味噌
◎4ヶ月以上/豆・米
1kg **1430**円(1544円)

すっきりとした上品な味わいです



原材料/しょうゆ(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(メキシコ、国内産)、焼き飛魚(あご)(国内産)、酵母エキス(国内産)、魚醤(国内産)/アルコール(国内産)

長崎県産焼き飛魚(あご)の上品だしを利かせた、うすいろタイプの「だししょうゆ」です。

543 **蔵** **G**不**使用**
チョーコー醤油
焼きあごだしうすいろ
◎120日以上/豆・米
300ml **480**円(518円)

大麦独特の味と香りで、甘味は控えめですが、麦麴のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。



538 **蔵** **G**不**使用**
海の精
海の精国産特裁・麦味噌
◎4ヶ月以上/豆
1kg **1340**円(1447円)

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。



539 **蔵** **G**不**使用**
近藤醸造
国産丸大豆醤油
◎2年/豆・麦
1ℓ **500**円(540円)

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。



541 **蔵** **G**不**使用**
近藤醸造
めんつゆ
◎8ヶ月以上/豆・米
360ml **440**円(475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。



544 **蔵** **G**不**使用**
光食品
レモン100%しぼりたて
◎9ヶ月
180ml **480**円(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。



545 **蔵** **G**不**使用**
内堀醸造
純麦の酢
◎2年/麦
500ml **280**円(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。



546 **蔵** **G**不**使用**
横井醸造工業
真黒酢
◎2年/麦・米
500ml **1700**円(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。



547 **蔵** **G**不**使用**
横井醸造工業
純りんご酢
◎2年
500ml **495**円(535円)

ナチュラルキッチン粗精糖(種子島産)は、鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。



548 **蔵** **G**不**使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(427円)

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



549 **蔵** **G**不**使用**
青い海
沖繩の塩(シママース)
1kg **240**円(259円)

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくる「沖縄の塩シママース」の焼塩です。



550 **蔵** **G**不**使用**
青い海
海の華(やしお)
300g **200**円(216円)

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。



551 **蔵** **G**不**使用**
白扇酒造
福来純本みりん
◎1年/米
500ml **870**円(957円)

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



552 **蔵** **G**不**使用**
大和川酒造店
蔵の素(料理酒)
◎1年/米
720ml **1000**円(1100円)

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



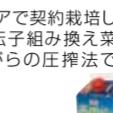
553 **蔵** **G**不**使用**
都錦酒造
みやこの料理酒
◎1年6ヶ月/米
500ml **710**円(767円)

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。



554 **蔵** **G**不**使用**
味の醸造
味の母(醗酵調味料)
◎1年/米
720ml **840**円(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。



555 **蔵** **G**不**使用**
平田産業
一番搾り純正なたね油
◎270日以上
1250g **920**円(994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。



557 **蔵** **G**不**使用**
堀内製油
国産なたねソフト油
◎180日以上
825g **1430**円(1544円)

創健社 だし一番

558 **蔵** **G**不**使用**
創健社
だし一番
◎1年/乳・豆・麦・米
8g×10袋 **330**円(356円)

創健社 洋風だし一番

559 **蔵** **G**不**使用**
創健社
洋風だし一番
◎1年/乳・豆・麦・米
8g×10袋 **350**円(378円)

創健社 中華風だし一番

560 **蔵** **G**不**使用**
創健社
中華風だし一番
◎1年/乳・豆・麦・米
8g×10袋 **350**円(378円)

高橋ソース 中濃ソース

561 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース
中濃ソース
◎1年以上/豆・麦・米
300ml **340**円(367円)

高橋ソース 特別栽培野菜使用とんかつソース

562 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース
特別栽培野菜使用とんかつソース
◎1年以上/豆・麦・米
300ml **380**円(410円)

高橋ソース 特別栽培野菜使用ウスターソース

563 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース
特別栽培野菜使用ウスターソース
◎1年以上/豆・麦・米
300ml **380**円(410円)

お好みの具をのせて手作りピザをどうぞ!



564 **蔵** **G**不**使用**
創健社(高橋ソース)
有機ピザソース(チューブ)
◎9ヶ月以上
180g **430**円(464円)

565 **蔵** **G**不**使用**
創健社
全粒粉入りピザミックス
◎90日以上/麦
200g **380**円(410円)

高橋ソース やまゆりのトマトケチャップ

566 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース
やまゆりのトマトケチャップ
◎9ヶ月以上/米
300g **345**円(373円)

ナガノトマト あらくつぶしたトマトピューレづけ

567 **蔵** **G**不**使用**
ナガノトマト
あらくつぶしたトマトピューレづけ
◎6ヶ月以上
390g **250**円(270円)

松田のマヨネーズ・みよし村

568 **蔵** **G**不**使用**
ななくさの郷
松田のマヨネーズ・みよし村
◎6ヶ月/卵
300g **520**円(562円)

有機イタリアンドレッシング

569 **蔵** **G**不**使用**
高橋ソース
有機イタリアンドレッシング
◎180日以上/米
200ml **410**円(443円)

風と光 オーガニックヴィーガンカレー

574 **蔵** **G**不**使用**
風と光
オーガニックヴィーガンカレー
◎120日以上/麦
150g(約5皿分) **690**円(745円)

東京フード おろしにんにく

575 **蔵** **G**不**使用**
東京フード
おろしにんにく
◎135日以上/豆
40g **380**円(410円)

バイオフーズジャパン 有機黒コショウ(パウダー)

576 **蔵** **G**不**使用**
バイオフーズジャパン
有機黒コショウ(パウダー)
◎1年以上
25g **340**円(367円)

バイオフーズジャパン 有機黒コショウ(粒)

577 **蔵** **G**不**使用**
バイオフーズジャパン
有機黒コショウ(粒)
◎1年以上
25g **340**円(367円)

バイオフーズジャパン 有機白コショウ(パウダー)

578 **蔵** **G**不**使用**
バイオフーズジャパン
有機白コショウ(パウダー)
◎1年以上
25g **420**円(454円)

バイオフーズジャパン 有機カレー粉

579 **蔵** **G**不**使用**
バイオフーズジャパン
有機カレー粉
◎1年以上
30g **370**円(400円)

580 伊藤食品 1年半以上
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円**(税込778円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「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。

581 千葉産直サービス 12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **310円**(税込335円)
(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。

582 千葉産直サービス 12ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
150g **440円**(税込475円)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

583 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)
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

584 ムソー 1年以上
スイートコーン230g
230g **240円**(税込259円)
(固形量145g)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

585 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)
586 創健社 6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **230円**(税込248円)
(固形量240g)

587 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)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

588 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756円)
良質の国産小麦粉を使用。麺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。

589 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **160円**(税込173円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

おまとの特価
590 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)
591 **5袋**
111g(麺通常本体80g)×5 **1050円** **980円**(税込1058円)

おまとの特価
592 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)
593 **5袋**
111.3g(麺通常本体90g)×5 **800円** **750円**(税込810円)

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
594 東日本産業 1年/麦
南部小麦粉
1kg **390円**(税込421円)

北海道江別産ハルユタカを中心に春よ来い、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。
595 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)

596 熊本製粉 4ヶ月以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込648円)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

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。
597 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)

グルテン質を比較的多く含む岩手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。パン作りなどに。
598 東日本産業 4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込454円)

世界自然遺産白神山地から発見された、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。
599 サラ秋田白神 1年6ヶ月
徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450円**(税込2646円)

よつ葉乳業 12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **268円**(税込289円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

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

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

603 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)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太もんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。
604 金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **248円**(税込268円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。
605 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。
606 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)

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どうぞ。
607 金子製麺 45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込324円)

608 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)
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

609 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)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

610 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

久々登場
岐阜県産のお米が主原料のミックス粉です。卵と牛乳があれば手軽にホットケーキができます。パウンドケーキやドーナッツなども作いただけます。
611 桜井食品 60日以上/米
お米のホットケーキミックス
200g **285円**(税込308円)

信州雪 3ヶ月以上/豆
612 **消泡剤無添加こうや豆腐**
8枚入(65g) **498円**(税込538円)
613 坂利製麺所 2023.8.28/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麩
42g **340円**(税込367円)

厳選した国産小麦粉を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。
614 坂利製麺所 360日/麦
大和のおつゆ麩
30g **185円**(税込200円)

615 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

616 豊永六商店 1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込1188円)
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。

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。
617 ムソー 3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込594円)

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

619 カクサ 180日以上
花かつお
30g **220円**(税込238円)
一本釣りで水揚げされた国内産の鰹を使用し、創業明治20年の熟練された技術で丁寧に削り上げました。

620 カクサ 180日以上
かつお削りパック
30g **200円**(税込216円)
良質なカビ付き鰹節を丁寧に削り上げました。

621 カクサ 180日以上
そばだし
120g **450円**(税込486円)
国内産のかつお節、宗田かつお節、そば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

622 カクサ 180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)
鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

623 カクサ 90日以上
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込389円)
国産片ロイワシを鮮度が良い状態で煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

624 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **250円**(税込270円)
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

625 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)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

626 成清海苔店 90日以上
有明一番摘 おにぎり用焼海苔
2ツ切10枚×3袋 **798円**(税込862円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

627 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)
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

628 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)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

629 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)
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。

630 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)
国産のしそふりかけを鰹節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。

631 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)
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)

こどもの日 特集

わが子のすこやかな成長を願って

もちもちの生地にほどよい甘さの粒あんが絶妙

北海道産小豆で作った粒あんを、国産の上新粉で作った生地で包みました。常温で自然解凍(室温25度で約2時間)してお召上がりください。

632 **凍** 岩手阿部製粉 **760円**(税込) **621円** (6個(300g))

ふんわりしっとりのスポンジに生クリームがたっぷり

原材料/生クリーム、卵、有機苺、小麦粉、洗双糖、バター、有機苺、小麦澱粉、なたねサラダ油、麦芽水飴、片栗粉、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

636 **凍** **G**不^{使用} ナチュランド本舗 **1860円**(税込) **2009円** (4号サイズ)

国産小麦粉にたっぷりの卵で、ふんわり焼き上げたスポンジケーキに、生クリームでデコレーションしました。

こいのぼりに見立てた可愛いチョコクレープ

牛乳、卵、小麦粉、クリーム、有機チョコレート、砂糖、バター〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

637 **凍** ナチュランド本舗 **860円**(税込) **929円** (3個)

小さくてもクリームたっぷりの本格派!

牛乳、卵、生クリーム、国産小麦粉、バター、洗双糖〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

638 **凍** **G**不^{使用} ナチュランド本舗 **760円**(税込) **821円** (95g)

むっちりとした皮の食感をお楽しみいただける柏餅です

原材料/うるち米、砂糖、小豆、馬鈴薯澱粉、柏葉

633 **凍** **G**不^{使用} 菓房 はら山 **730円**(税込) **788円** (60g×4個)

ご家庭の蒸し器で15分蒸し、冷めたら添付の柏の葉で包んでお召上がりください。

白餡と味噌がよく合います

原材料/有機うるち米、砂糖、有機白餡元、有機味噌、有機馬鈴薯澱粉、柏葉

634 **凍** **G**不^{使用} 菓房 はら山 **680円**(税込) **734円** (60g×4個)

島根県のとよか農場の有機味噌を使用した柏餅です。冷凍のまま、約10分蒸してから柏の葉で包んでください。

3種の餡を楽しめる子どもの日限定和菓子

原材料/つぶし餡〔ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、有機小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油〕、黒こし餡〔ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、有機小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油〕、抹茶餡〔ビートグラニュー糖、有機小豆、卵、小麦粉、みりん、蜂蜜、菜種油、有機緑茶〕〔GMO飼料不使用〕

635 **凍** **G**不^{使用} 菓房 はら山 **450円**(税込) **486円** (30g×3個)

つぶし餡、黒こし餡、抹茶餡をそれぞれ皮に包みました。

気軽に食べられる、うれしい詰合せ!

セット内容/元氣フルーツラムネ×4、元氣ミレービスケット×4、元氣カリボデミ×1

639 **調味料** サンコー **355円**(税込) **383円** (3種)

こどもの日に合わせたパッケージのお菓子詰め合わせです。3種の菓子のアソート。

国産もち粉を練り上げて柔らかく仕上げた、赤・緑・白の三色餅

原材料/砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料(野菜、紅花、クチナシ)

640 **G**不^{使用} 長豊堂 **445円**(税込) **481円** (18個)

優しい甘さで、ふんわりと口の中でとろけるのが羽二重餅の特徴です。お子様の成長を祝う行事に色どりをそえてくれます。

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〕

641 **蔵** 趙さんの味 **420円**(税込) **454円** (200g)

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

趙さんの味 水キムチ

642 **蔵** 趙さんの味 **515円**(税込) **556円** (300g(固形200g) 100g)

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。

趙さんの味 チャンジャ

643 **蔵** **G**不^{使用} 趙さんの味 **415円**(税込) **448円** (50g)

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。

趙さんの味 コチュジャン

644 **蔵** **G**不^{使用} 趙さんの味 **500円**(税込) **540円** (150g)

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。

趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ)

645 **蔵** **G**不^{使用} 趙さんの味 **570円**(税込) **616円** (240g)

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。

京都桂 胡麻の山田製油

へんこならではの厳選された素材を生かした職人手づくり辛香味酢

原材料/酢、胡麻油(京都)、唐辛子(大阪)、塩、ねぎ、胡椒、生姜、山椒、桂皮(中国)八角(中国)、陳皮(和歌山)

650 **酢** 山田製油 **470円**(税込) **508円** (60g)

ごまらあ油をベースに、有機純米酢と有機白胡椒を使用しました。パスタやピザ、お鍋の薬味に。

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、ピリッとするごまらあ油です。

180373 山田製油 **900円**(税込) **972円** (275g)

へんこ一番絞りごま油

180385 山田製油 **550円**(税込) **594円** (60g)

へんこ炒りごま(黒)

180397 山田製油 **250円**(税込) **270円** (50g)

ごますりすり(黒)

180403 山田製油 **300円**(税込) **324円** (45g)

ごまねりねり(白)

180415 山田製油 **600円**(税込) **648円** (150g)

藤沢市 青空ミートハウス

ドイツ農業協会 コンテスト金賞受賞!

原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、米、米麹

646 **凍** 青空ミートハウス **437円**(税込) **472円** (70g)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムバラ肉を熟成させ、塩と酒粕、香辛料を使って手造りしました。〔GMO飼料不分別〕

青空ミートハウス オリーブ豚フランクフルト

647 **凍** 青空ミートハウス **676円**(税込) **730円** (1本(120g))

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

藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

北欧の定番デザート「ジュシーアップルケーキ」

原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、りんご、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン

649 **蔵** お惣菜クラブしえんろん **875円**(税込) **945円** (250g)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕

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

180427 飯尾醸造 **740円**(税込) **799円** (500ml)

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)、鯉節、昆布

180439 飯尾醸造 **650円**(税込) **702円** (360ml)

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。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鯉節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

180440 飯尾醸造 **900円**(税込) **972円** (360ml)

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

180452 飯尾醸造 **2400円**(税込) **2592円** (500ml)