

|          | 月    | 火  | 水  | 木  | 金  |
|----------|------|----|----|----|----|
| 注文書回収    | 5/1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 商品配達     | 5/8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 特別企画商品配達 | 5/15 | 16 | 17 | 18 | 19 |

2023年  
5月2回6号

**梅の予約スタート**

# 梅しごと

いっしょにやりませんか？



「梅しごと」とは…  
5月半ばを過ぎる頃、梅の季節がやってきます。この時期は昔からその年に収穫された梅を使い、自家製の梅干しや梅酒、梅シロップ、梅ジャムなどを仕込み、その仕込むことを「梅しごと」と言います。



担当者おすすめ  
**レシピ** 家族みんなで飲みやすい!! 梅シロップ

材料

- 青梅 ..... 1kg  
※お好みで南高梅や黄色味の梅でも。
- 粗製糖 ..... 1kg  
※粗製糖と氷砂糖の両方や氷砂糖のみでも。その場合は梅の重量に合わせてください。



**548**  
粗製糖  
(種子島産)

**180385**  
氷砂糖  
ロック



作り方

- 梅をボウルに入れて、傷がつかないように一つ一つ優しく洗う。  
※青梅の場合は2~4時間を目安に水に浸してあく抜きする。黄色くなった梅はそのまま使う。
- 梅をザルにあげて、清潔な布巾の上などに並べて水分が残らないように布巾がキッチンペーパーで水分をしっかりふき取る。
- 梅の実が傷つかないように梅の実のヘタの部分を竹串で取る。
- 密閉できるガラス瓶を用意し、熱湯消毒したガラス瓶に梅と粗製糖を交互に入れていく。





有機 JAS 認証を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

### ネオニコチノイド系農薬不使用の Snack Pineapple 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3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

ほげよい酸味！

※写真は1kgです

**113 (小)** 1玉2S (800g以上) **980円(1058円)**

**114 (大)** 1玉M (1.1kg以上) **1130円(1220円)**

沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

一番おいしい時期になりました

**115 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(697円)**

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

より甘さのある品種です

**116 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(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。

神奈川産

**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(680円)**

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

**118 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(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。

生育段階でついた凹凸や傷がある商品です

長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種。成熟しても正規品より糖度が低い『青実果』です。ネオニコチノイド系の農薬を使っていません。

**119 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**りんご(ピンクレディー)B品**  
800g以上 **698円(754円)**

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざまで、9g以上であればA品となります。

**120 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(518円)**

神奈川産

**121 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(470円)**

神奈川中井町の大原好文さん。

**122 低農薬 無化学肥料**  
三原農協せとだ(広島県)  
**レモン**  
300g **338円(365円)**

広島県尾道市の長光徹弥さん他。

**123** 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(397円)**

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。

サラダの彩りに♪

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。

**124 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**トマト**  
400g **450円(486円)**

**125 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミディトマト**  
250g **345円(373円)**

徳島県阿波市の楠正人さん。3月〜6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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

高知県香美市の小田々智徳さん他。

**127 低農薬 無化学肥料**  
高生連(高知県)  
**きゅうり**  
2本 **215円(232円)**

高知県の中内龍二さん。

お肉との炒め物にぴったり

高知県高知市の岡本啓伯さんほか。

**128 低農薬 低化学肥料**  
高生連(高知県)  
**ピーマン**  
150g **258円(279円)**

お料理に彩を

高知県土佐市の前田貢さん他。

**129 低農薬 低化学肥料**  
高生連(高知県)  
**パプリカ(赤)**  
200g **358円(387円)**

**130 低農薬 無化学肥料**  
高生連(高知県)  
**なす**  
3本 **330円(356円)**

高知県の堀川清さん。※成長調整剤(トマトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。

煮物や揚げ物に♪

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

**131 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(319円)**

**132 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(373円)**

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

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

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

**134 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(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。

**135 低農薬 無化学肥料**  
ティエラス(愛知県)  
**キャベツ**  
1玉 **365円(394円)**

愛知県田原市津田卓巳さん他。

**136 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**レタス**  
1玉 **290円(313円)**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**137 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**サニーレタス**  
1個 **215円(232円)**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**138** 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(268円)**

茨城県つくば市の山本稔さん他。代替品として、サニーレタスをお届けする場合があります。

蒸し鶏のサラダ

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**139 無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個(100g) **240円(259円)**

**140** 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(214円)**

茨城県つくば市の山本稔さん他。

**141 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(232円)**

茨城県行方市の長島昌裕さん。

甘みと辛みのバランスが絶妙

神奈川産

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。

**142 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **180円(194円)**

**143** 有機 JAS  
カモスフィールド(茨城県)  
**春菊**  
100g **198円(214円)**

茨城県笠間市の横山進一さん。

**144 無農薬 無化学肥料**  
山本昌宏(茨城県)  
**水菜**  
150g **180円(194円)**

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

神奈川産

**145 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA〜農薬〜(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **248円(268円)**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。

ピリッとした辛味とごまのような香ばしい風味です

神奈川産

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**146 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(203円)**

混ぜるだけ！  
ルッコラ入り  
ルッコラサラダ

**147** 有機 JAS  
HATAKEカンパニー(茨城県)  
**ベビーリーフミックス**  
50g **210円(227円)**

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

**148** 有機 JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **150円(162円)**

高知県香美郡小田々智徳さん他。

**149 低農薬 低化学肥料**  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **138円(149円)**

茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

さっと湯がいて、酢みそ和え、マヨネーズ和え、おひたし、サラダに。また、汁の実、刺身のツマなどに



下ごしらえのポイント  
根元の硬い部分はカットしてゆでる。シャキシャキ感を残すように、ゆですぎない方がおいしい。目安は1分半ほど。

150 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
おかひじき

80g 198円(税込) 214円  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(生物農薬)のみ使用予定。

煮物や炒め煮に♪



151 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
野ぶき

200g 180円(税込) 194円  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

さっぱりした  
サラダで



154 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
じゃがいも(出島)

800g 368円(税込) 397円  
長崎県南島原市の林田康一さん。

神奈川県産  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
新玉ねぎ  
800g 298円(税込) 322円  
徳用  
2kg 498円(税込) 538円



157 無農薬 低化学肥料  
高生連(高知県)  
さつまいも(紅はるか)

800g 388円(税込) 419円  
高知県土佐市の長山清夫さん。



158 無農薬 無化学肥料  
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、香りが良いごぼうが育ちます。



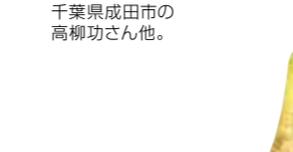
159 無農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
長いも

300g 358円(税込) 387円  
北海道芽室町の久世透さん他。



160 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
里いも(やいち)

500g 330円(税込) 356円  
品種は「やいち」。なつとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすめです。



161 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)  
大根

1本 285円(税込) 308円  
千葉県成田市の高柳功さん他。



162 JAS  
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  
茨城県つくば市の山本稔さん他。

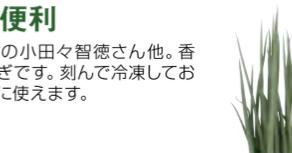
そのまま炒めても  
美味しい

神奈川県産  
神奈川県中井町の大原好文さん。



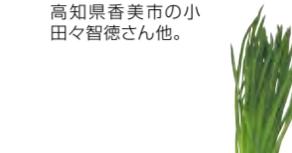
163 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
長ねぎ

400g 250円(税込) 270円



164 JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
青ねぎ(葉ねぎ)

100g 180円(税込) 194円



165 JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
ニラ

100g 180円(税込) 194円  
高知県香美市の小田々智徳さん他。

この時期限定  
水分量が多めの  
ニンニクです  
徳島県阿波市の  
楠正人さん。

166 無農薬 無化学肥料  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
新物にんにく

200g 470円(税込) 508円



神奈川県産  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。瑞々しい新物の香りをお楽しみください。



167 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
生にんにく

80g以上 250円(税込) 270円



169 JAS  
四万十生産グループ(高知県)  
黄金虚空蔵しょうが

100g 275円(税込) 297円  
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

自家採取!  
お届け予定品目: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



170 3品  
3品 780円(税込) 842円

171 5品  
5品 1250円(税込) 1350円  
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。

神奈川県産  
湘南小巻ファーム(平塚市)  
小巻さんの野菜セット

畑の美味しいところをお届けします

神奈川県産  
172 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの野菜セット

3品 680円(税込) 734円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



お届け予定品目:小松菜、水菜、レタスマックス、美味タス、ズッキーニ、ケール、ミニ白菜、葉付き人参、スナップエンドウ、新玉ねぎなどの中から3品



173 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
緑豆もやし

200g 78円(税込) 84円  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



174 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
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。



175 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
ブロッコリーの新芽

30g 128円(税込) 138円  
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



176 蔵 JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
有機小松菜入り野菜ミックス

200g 160円(税込) 173円  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

そのまま焼くのもオススメ

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



177 蔵 無農薬  
山口椎茸園(愛知県)  
原木生しいたけ

100g 268円(税込) 289円



178 蔵 無農薬  
えのきボーヤ(長野県)  
えのき茸

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



179 蔵 無農薬  
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。



180 蔵 無農薬  
チャイルドワッズ(茨城県)  
ひらたけしめじ

100g 208円(税込) 225円  
茨城県つくば市の山田大輔さん。



181 蔵 無農薬  
浜田産業(北海道)  
舞茸

100g 228円(税込) 246円  
北海道厚保沢町の浜田潤介さん。



182 蔵 無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
不揃いエリンギ

150g 220円(税込) 238円  
鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



183 蔵 無農薬  
割野きのこ組合(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。



184 蔵 無農薬  
舟形マッシュルーム(山形県)  
マッシュルーム

100g 265円(税込) 286円  
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。又は静岡県富士市の長谷川光史さん。



185 蔵 無農薬  
南国きのこ苑(鹿児島県)  
生きくらげ

50g 185円(税込) 200円  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。  
[放] 不検出 <2.5<2.7

1度で5種類楽しめる  
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。

186 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
きのこセット

5種 578円(税込) 624円  
原材料/ぶなしめじ100g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、なめこ半株(長野県産)、えのき50g(長野県産)、菌床しいたけ3枚(長野県産)※きのこ欠品時には別の産地



### 鰹 -カツオ-

#### 熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です



**187** **📅凍** **📅**不使用  
 原材料/カツオ(熊野灘)  
 芦浜産直出荷組合  
 ◎7日以上  
**かつおたたき**  
 250g前後 **998円(税込)** (1078円)  
 熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。



**188** **📅凍** **📅**不使用  
 原材料/カツオ(熊野灘)  
 芦浜産直出荷組合  
 ◎7日以上  
**かつおさしみ用**  
 250g前後 **958円(税込)** (1035円)  
 熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままで刺身用にしました。解凍してください。



**189** **📅凍** **📅**不使用  
 マストミ  
 ◎7日以上  
**かつお切り落とし**  
 50g×2 **420円(税込)** (454円)  
 太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。



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



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



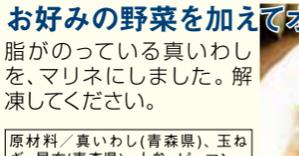
**192** **📅凍** **📅**不使用  
 共和食品  
 ◎15日以上  
**メバチまぐろ柵**  
 180g **880円(税込)** (950円)  
 太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



**プリプリの食感がたまらない“つぶつぶまぐろ丼”**  
**おまとめ 特価**  
**📅凍** **📅**不使用  
 マストミ  
 ◎15日/豆・麦・米  
**つぶつぶまぐろ丼セット**  
**195**  
 50g×2 **650円(税込)** (702円)  
**196 徳用**  
 50g×4 通常本体 1300円 **1260円(税込)** (1361円)  
 鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**198** **📅凍** **📅**調味料  
 ヤイチ  
 ◎45日以上/米  
**しめさば**  
 半身1枚(約180g) **698円(税込)** (754円)  
 大型の岩手県産さばを酢締めしました。解凍後、刺身や棒寿司などに。



**お好みの野菜を加えてオリジナルマリネに**  
 脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。  
 原材料/真いわし(青森県)、玉ねぎ、昆布(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん  
**199** **📅凍** **📅**調味料  
 ヤイチ  
 ◎45日以上/米  
**八戸産いわしマリネ**  
 通常本体 130g **398円(税込)** (410円) **特**



**200** **📅凍** **📅**不使用  
 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。



**206** **📅凍** **📅**不使用  
 札幌中一  
 ◎90日  
**北海道産塩鮭切身**  
 2切(120g) **385円(税込)** (416円)  
 北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



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



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

### 唐揚げや天ぷらなどに



**202** **📅凍** **📅**不使用  
 丸中舩岡水産  
 ◎30日以上  
**北海道産若ししゃも**  
 通常本体 200g **525円(税込)** (540円) **500円(税込)** (540円)  
 希少な北海道産本ししゃもの若魚です。唐揚げや天ぷらなどに。



**209** **📅凍** **📅**不使用  
 東北トクスイ  
 ◎90日以上  
**真だら切身**  
 3切(180g) **430円(税込)** (464円)  
 国産真だらを切身にしました。解凍後、ムニエルや鍋物などに。



**203** **📅凍** **📅**不使用  
 札幌中一  
 ◎45日以上  
**厚岸の大さんま**  
 3尾(1尾約130g) **890円(税込)** (961円)  
 北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**204** **📅凍** **📅**不使用  
 東北トクスイ  
 ◎90日以上  
**皮なしサーモン切身**  
 4切(200g) **480円(税込)** (518円)  
 国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。



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



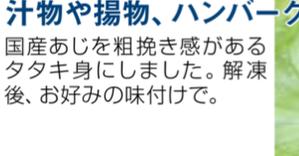
**208** **📅凍** **📅**不使用  
 共和食品  
 ◎15日以上  
**まぐろほほ肉**  
 通常本体 200g **568円(税込)** (598円) **554円(税込)** (598円)



**201** **📅凍** **📅**不使用  
 札幌中一  
 ◎45日以上  
**訳あり帆立貝柱**  
 200g **924円(税込)** (998円)  
 割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



**210** **📅凍** **📅**不使用  
 東北トクスイ  
 ◎90日以上  
**目鯛切身**  
 3切(210g) **465円(税込)** (502円)  
 インド洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



**211** **📅凍** **📅**不使用  
 大新  
 ◎120日  
**とれとれあじタタキ身**  
 150g×2 **410円(税込)** (443円)



**212** **📅凍** **📅**不使用  
 東北トクスイ  
 ◎180日以上  
**パクッと真ほっけ一夜干し**  
 220g **398円(税込)** (430円)  
 北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**213** **📅凍** **📅**不使用  
 共和水産  
 ◎180日以上  
**いか一夜干しカット**  
 180g **410円(税込)** (443円)  
 国産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



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

### やわらかく、脂がのっています



**212** **📅凍** **📅**不使用  
 東北トクスイ  
 ◎180日以上  
**パクッと真ほっけ一夜干し**  
 220g **398円(税込)** (430円)  
 北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



**213** **📅凍** **📅**不使用  
 共和水産  
 ◎180日以上  
**いか一夜干しカット**  
 180g **410円(税込)** (443円)  
 国産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



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



**215** **📅凍** **📅**不使用  
 芦浜産直出荷組合  
 ◎7日以上  
**マアジ開き**  
 4~5枚 **698円(税込)** (754円)  
 熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



**216** **📅凍** **📅**不使用  
 芦浜産直出荷組合  
 ◎7日以上  
**カマス開き**  
 2~3枚 **798円(税込)** (862円)  
 熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。  
 (放) 不検出 <0.5<0.4 (カマス)



**217** **📅凍** **📅**不使用  
 丸彦水産  
 ◎90日以上  
**網干し造り子持ちからふとししゃも**  
 7~13尾(140g) **340円(税込)** (367円)  
 ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。

**特**

**特**

**特**

### 兵庫県姫路 播磨海洋牧場

肉厚で甘みが強いです



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

潮の香りが  
口いっぱいひろがります



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



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



**223** 凍 播磨海洋牧場  
**播磨灘カキフライ(大粒)**  
 5個(200g) **880円**(税込950円)  
 兵庫県播磨灘で水揚げされた大粒の真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

脂がのった銀ひらすと  
特製タレがよく合います



**224** 凍 G調味料  
**銀だら黒糖みりん漬**  
 2切 通常本体(120g) **448円** **430円**(税込464円)  
 アメリカ産銀だらを黒糖とすりごまを入れた特製たれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



**225** 凍 G不使用  
**紅鮭塩麴漬**  
 3切(150g) **510円**(税込551円)  
 ロシア産の紅鮭を漬身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



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



**227** 凍 G調味料  
**無着色たらこ(切子込)**  
 60g **385円**(税込416円)  
 アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



**228** 凍  
**パプア産天然むきえび**  
 120g(約10~15尾) **646円**(税込698円)  
 パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**229** 凍  
**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。



**230** 凍  
**芦浜産直出荷組合 芦浜小イカ**  
 3~5杯(250g) **525円**(税込567円)  
 熊野灘産の小サイズのスルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



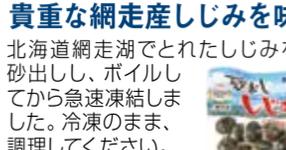
**231** 凍  
**ベビー帆立加熱用**  
 150g **420円**(税込454円)  
 北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



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



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



**234** 凍  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**  
 150g **480円**(税込518円)  
 三浦好商店



**235** 蔵  
**こっちゃんの素潜り天然わかめ**  
 150g **398円**(税込430円)  
 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩づけにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



**236** 蔵  
**釜炊ひじき**  
 120g **330円**(税込356円)  
 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました

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



**237** 凍  
**岩崎さんの釜揚げしらす**  
 100g **500円**(税込540円)  
 山茂丸水産



**238** 凍  
**釜揚げちりめん**  
 50g **330円**(税込356円)  
 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



**239** 凍 G調味料  
**さんまぼろぼろ**  
 110g **298円**(税込322円)  
 さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。



**240** 凍  
**焼鮭弁当用**  
 5枚(150g) **770円**(税込832円)  
 北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



**241** 凍  
**さば焼**  
 1切(約70g) **350円**(税込378円)  
 大型の岩手県産さばを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



**242** 凍 G調味料  
**鹿児島県産うなぎ刻み**  
 50g×2 **1600円**(税込1728円)  
 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

肉厚で味わい豊か  
岩手県産さばを生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。



**243** 凍 G不使用  
**鯖しょうが煮**  
 3切 通常本体(約120g) **498円**(税込518円)  
 ヤイチ



**244** 凍 G調味料  
**いわしのアヒージョ**  
 100g **398円**(税込430円)  
 ヤイチ

旨みの詰まったさっぱりマリネ!  
鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げられています。解凍してください。



**245** 凍 G不使用  
**小あじのマリネ**  
 140g **570円**(税込616円)  
 金沢錦

身が厚いのになやわらか  
少ない油でも



**246** 凍 G不使用  
**イカフライ**  
 5枚(200g) **510円**(税込551円)  
 フードサービスアサヒ

甘味とプリプリした食感が特長です



**247** 凍  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
 約5尾(120g) **700円**(税込756円)  
 パプアニューギニア産

### 川崎北部水産加工



**248** 凍  
**刺身用天然イサキ**  
 1冊(約60g) **638円**(税込689円)  
 九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚から刺身用にサク取りしました。解凍後、お刺身でどうぞ。

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ  
煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



**249** 凍 G不使用  
**大林さんの手造り煮穴子**  
 1尾(約100g) **830円**(税込896円)  
 川崎北部水産加工



**250** 凍 G不使用  
**生から造ったアジフライ**  
 半身4枚 **500円**(税込540円)  
 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。【卵GMO飼料不分別】



**251** 凍  
**ホタテフライ**  
 5個(約180g) **500円**(税込540円)  
 北海道産ボイルホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。【卵GMO飼料不分別】

**担当者おすすめ レシピ**

お子様も安心、揚げずに  
手作りミートボール

**290 国産牛豚合挽肉**

材料  
国産牛豚合挽肉 …… 250g  
[A]  
パン粉 …… 大3  
牛乳/豆乳 …… 大4強  
[B]  
やまゆりケチャップ …… 大7  
中濃ソース …… 大1強  
醤油 …… 小1強  
水 …… 150cc

作り方  
①肉に予め酒適量(分量外)を振っておき、軽く混ぜたAと合わせる。  
②材料にムラが無いように混ぜ合わせ、団子状にする。  
③混ぜ合わせたBをフライパンで沸騰させ、②を入れる。  
④弱～中火で、団子に火が通り、Bがドロドロになるまで加熱する。  
⑤お好みで野菜やパセリを添えて完成。

今年1月に紹介し好評だった豚挽き肉のレシピを合挽肉で再びご紹介。具材をごねたり、好きなかたちにできるハンバーグやミートボールは、お子様とのお料理にもぴったり。是非お楽しみください。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**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 645円(税込) **630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。ポークンテヤーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**253 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ヒレロカツ用**  
150g **635円(税込)**  
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2～2.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

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

**264 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚バラブロック**  
400g **988円(税込)**  
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

**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)**  
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  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
200g **680円(税込)**  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5～2mm厚。

**256 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚挽き肉**  
100g×3 **570円(税込)**  
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚バラスライス**  
200g **480円(税込)**  
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**生姜を楽しむ 生姜焼き**  
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

**265 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ローススライス**  
通常本体 200g 485円 **460円(税込)**  
**特**

**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**  
通常本体 200g 595円 **580円(税込)**  
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3～4mm厚。

**261 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**豚モモ小間切れ&挽き肉**  
150g×2 **680円(税込)**  
脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚小間切れ**  
100g×3 **640円(税込)**  
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5～2mm厚。

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

**266 凍** 丹沢農場 ◎120日  
**丹沢豚スペアリブ**  
300g **580円(税込)**

**267 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚小間切れ**  
200g **390円(税込)**  
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**262 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)**  
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4～5mm厚。

**273 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
200g **420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 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)**  
500g **988円(税込)**  
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。

**275 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉**  
200g **390円(税込)**  
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

**268 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
300g **448円(税込)**  
脂身が少ない、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

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

**276 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
200g **388円(税込)**  
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

**手羽中のから揚げ**  
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

**277 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)**  
通常本体 300g 550円 **522円(税込)**

**270 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ササミ**  
300g **530円(税込)**  
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

**272 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
300g **648円(税込)**  
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

**278 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏小間切れ**  
200g **405円(税込)**  
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

**279 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)**  
300g **528円(税込)**  
ムネ肉をミンチにしました。300gの少量パックです。

**280 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
200g **410円(税込)**  
モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**ヒレステーキ**  
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

**281 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛ヒレステーキ**  
2枚 通常本体 (110g) 1630円 **1610円(税込)**  
**特**

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

**286 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
通常本体 250g 1150円 **1100円(税込)**  
**特**

**国産熟成牛 (北海道)**

**牛すき皿**  
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。

**287 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
200g **1150円(税込)**  
歯ごたえと旨みがあるロースです。

**283 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
180g **998円(税込)**  
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5～3mm厚。

**284 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g **730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 **598円(税込)**  
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**288 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛スジ**  
200g **545円(税込)**  
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

**289 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
250g **925円(税込)**  
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

**290 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
250g **825円(税込)**  
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



**292** **冷凍**  
ハム工房ジロー **◎30日以上**  
**無添加ロースハムスライス**  
80g **630円**(税込) **680円**  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**293** **冷凍**  
ハム工房ジロー **◎30日以上**  
**無添加プレスハムスライス**  
100g(7枚) **600円**(税込) **648円**  
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**296** **冷凍**  
丹沢農場 **◎90日**  
**ポロニアソーセージスライスRB**  
120g **370円**(税込) **400円**  
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料PB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。[GMO飼料不使用]



**297** **冷凍**  
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]



**298** **冷凍**  
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]



**294** **冷凍**  
ハム工房ジロー **◎30日以上**  
**無添加ベーコンスライス**  
100g(6~7枚) **660円**(税込) **713円**  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**295** **冷凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎60日/豆・麦・米**  
**丹沢トントロ焼豚**  
120g **520円**(税込) **562円**  
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。[GMO飼料不使用]



**299** **冷蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**皮なしベビーウインナー**  
160g **420円**(税込) **454円**  
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]



**300** **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]



**301** **冷凍** **G不使用**  
ハム工房ジロー **◎30日以上/豆・麦**  
**無添加焼豚バラブロック**  
120g **980円**(税込) **1058円**  
備長炭でじっくりと焼き上げました。国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。[GMO飼料不使用]



**302** **冷凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) **◎30日以上/豆・麦・米**  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **678円**(税込) **732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]



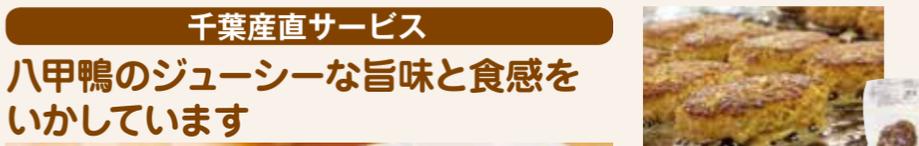
**303** **冷凍**  
丹沢農場 **◎90日**  
**徳用ベーコン切り落とし**  
100g **360円**(税込) **389円**  
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。[GMO飼料不使用]



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



**305** **冷蔵**  
ウチノ **◎180日以上**  
**サラダチキン(プレーン)**  
100g **350円**(税込) **378円**  
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。[GMO飼料不分別]



**千葉産直サービス**  
**八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています**  
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]



**307** **冷凍**  
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
1個(160g) **580円**(税込) **626円**  
青森県産フランス鴨を使用し、手こね、手焼きで仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**混ぜて炊くだけ、簡単手羽飯!**  
秋川若鶏手羽元がゴロっと入った素。ご飯に混ぜて炊くだけで簡単。薬味や海苔とのお茶漬けもよし。おにぎりにしてもよしの使い勝手抜群の商品です。  
**309** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月**  
**手羽飯の素**  
260g **480円**(税込) **505円**  
原材料/鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)



**312** **冷凍** **G調味料**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**鶏の焼きつくね**  
180g **418円**(税込) **451円**  
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘いタレを絡めました。[GMO飼料不使用]



**308** **冷凍** **G不使用**  
千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦・米・落**  
**房総もち豚の落花みそ漬**  
180g **480円**(税込) **518円**  
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]

**秋川牧園のお惣菜**

**味がよく染み込んでいて、レバー独特の臭みもありません**  
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

**310** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**  
**鶏レバー甘辛焼き**  
120g **420円**(税込) **454円**  
原材料/鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにく



**311** **冷凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**  
**チキンナゲット**  
200g **488円**(税込) **527円**  
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けて油で揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

**飛鳥食品の手作り本格点心**

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

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

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**温めるだけのチキンカツ**  
さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です  
**おまとめ特価**

**313** **冷凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・麦**  
**神山鶏ひとくちチキンカツ**  
150g **420円**(税込) **454円**  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を一口サイズのカツにしました。温めてください。[GMO飼料不使用]



**314** **冷凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/豆・麦・米**  
**神山鶏やわらか揚げ親子丼の素**  
160g×2 **490円**(税込) **529円**  
袋のまま温めた後、溶き卵と一緒に加熱するだけで、旨味たっぷりの親子丼ができます。[GMO飼料不使用]

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**

ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

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

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

**317** **徳用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不分別]**



**315** **冷凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる黒酢豚**  
170g **420円**(税込) **454円**  
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。[GMO飼料不使用]



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



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

**温めるだけで  
おいしい牛丼に**



原材料/牛肉(国産)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、麩だし

**324** **冷蔵** **G**不使用  
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米

**国産牛の牛丼**  
140g×2パック **680円**(税込) **734円**  
国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**身はやわらかく  
甘辛い味付け**



原材料/牛肉(国産)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

**325** **冷蔵** **G**不使用  
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米

**国産牛のしぐれ煮**  
150g **460円**(税込) **497円**  
牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げられています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**甘酢ソースがたっぷり。ボリューム満点の肉団子**

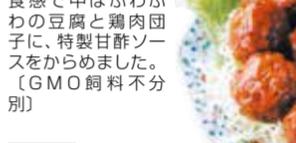


外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

**326** **冷蔵** **G**不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米

**鶏ごぼうハンバーグ**  
26g×8 **433円**(税込) **468円**  
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**甘酢ソースがたっぷり。ボリューム満点の肉団子**



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

**327** **冷蔵** **G**不使用  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米

**大きな豆腐肉団子(タレ付)**  
8個(340g) **495円**(税込) **535円**

**あると便利な  
どんぶり用の具**



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

**332** **冷蔵** **G**不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米

**中華丼の具(醤油味)**  
180g×2 **495円**(税込) **535円**

**あると便利な  
どんぶり用の具**



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

**331** **冷蔵** **G**不使用  
大進食品(岩手県産) ◎365日/乳・麦・米

**A mom 焼いて簡単ピザ焼きイタリアン**  
40g×5個 **398円**(税込) **430円**  
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



**333** **冷蔵** **G**不使用  
トップビル ◎90日以上/卵・豆・麦・米

**しょう油味たこ焼き**  
20個(400g) **600円**(税込) **648円**  
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ**

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〕

**334** **冷蔵** **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**  
原材料/精白米、高菜塩漬、大麦、鶏肉、植物油、人参、スクランブルエッグ、発酵調味料、発芽玄米、醤油、しらす干し、食塩、ごま、コンブエキス、ラード、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、カツオブシエキス、とうがらし/加工デンプン、着色料(ウコン)



**335** **冷蔵** **G**調味料  
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米

**オムライス**  
2食(360g) **500円**(税込) **540円**  
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

**冷凍野菜**



**336** **冷蔵** **G**不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上

**オーガニック カーネルコーン**  
250g **320円**(税込) **346円**  
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



**337** **冷蔵** **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** **冷蔵**  
◎7日以上/麦

**ふわふわもちもちうどん**  
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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



**341** **冷蔵**  
山本食品 ◎180日以上/そば

**生成長野県産十割そば**  
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。



**342** **冷蔵** **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。



**343** **冷蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米

**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**  
120g×2 スープ付 **370円**(税込) **400円**  
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕



**338** **冷蔵**  
綾・野菜加工館 ◎180日以上

**冷凍カットほうれん草**  
300g **310円**(税込) **335円**  
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



**339** **冷蔵** **G**不使用  
ムソー ◎360日以上

**オーガニックミックスベリー**  
200g **640円**(税込) **691円**  
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

**全粒粉使用、小麦が香る冷やし中華**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。〔GMO飼料不分別〕

**344** **冷蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦

**全粒粉生麺 冷やし中華**  
120g×2 スープ付 **368円**(税込) **397円**



原材料/麺(小麦粉(国産)、食塩、澱粉、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〕



**345** **冷蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦

**日本の中華麺 塩**  
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**  
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕



**346** **冷蔵** **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。



**347** **冷蔵** **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。



**348** **冷蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦

**全粒粉春巻の皮**  
大判10枚 **300円**(税込) **324円**  
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



**349** **冷蔵** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米

**庄内赤かぶ漬け**  
250g **480円**(税込) **518円**  
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。



**351** **冷蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米

**まいたけご飯の素**  
170g(2合用) **440円**(税込) **475円**  
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。



**352** **冷蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎15日以上/豆・麦

**ひじきと大豆の煮物**  
120g **310円**(税込) **335円**  
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



**353** **冷蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米

**切り昆布の煮物**  
100g **310円**(税込) **335円**  
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



**354** **冷蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米

**切干大根煮物**  
120g **310円**(税込) **335円**  
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



**358** **冷蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎60日/豆・麦

**生炊きでんぶ**  
60g **398円**(税込) **430円**  
すけそう鱈の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

**乳酸発酵のしぼ漬け**

和歌山県、徳島県産さくら、和歌山県産大根、愛媛県産赤しそを使ったもみしそを、乳酸発酵させたしぼ漬けです。

**355** **冷蔵** **G**不使用  
樽の味 ◎120日

**むらさき葉漬**  
120g **330円**(税込) **356円**

**和歌山県御坊市 樽の味**

**いなか漬け沢庵と紀州もみしその生ふりかけ**

原材料/大根(宮崎県)、赤しそ(愛媛県)、漬け材料[米ぬか、食塩、昆布、唐辛子、流布の皮]

**357** **冷蔵**  
樽の味 ◎120日/米

**さくら小町**  
120g **260円**(税込) **281円**  
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。



**359** **冷蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米

**細切りしその実昆布**  
100g **370円**(税込) **400円**  
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



**360** **冷蔵** **G**調味料  
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米

**国産味付ザーサイ**  
100g **380円**(税込) **410円**  
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。



**361** **冷蔵** **G**不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米

**煮豆・きんととき豆**  
130g **150円**(税込) **162円**  
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまるやかな甘さに仕上げました。

**ほどよい歯ごたえ、あっさりとした味わい**

紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

**356** **冷蔵** **G**不使用  
樽の味 ◎45日以上

**紀州紀ノ国あっさり漬**  
150g **330円**(税込) **356円**



原材料/大根(宮崎県)、赤しそ(愛媛県)、漬け材料[米ぬか、食塩、昆布、唐辛子、流布の皮]

**357** **冷蔵**  
樽の味 ◎120日/米

**さくら小町**  
120g **260円**(税込) **281円**  
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。



**362** **冷蔵** **G**不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米

**煮豆・こんぶ豆**  
140g **150円**(税込) **162円**  
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをかき、ふくらとまるやかに仕上げました。



**363** **冷蔵** **G**不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米

**煮豆・黒豆**  
110g **165円**(税込) **178円**  
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。



**364** **冷蔵**  
南部フーズ ◎10日以上

**釜あげうぐいす**  
170g **236円**(税込) **255円**  
カナダ産青いとうもろこしを選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

### うどんや蕎麦などの 具材としても美味しい♪



原材料/ごぼう、スケソウダラ(北海道)、小魚すり身、ばれいしょ、澱粉、醸酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油、味噌

**365** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**高橋徳治商店のごぼう揚**

117g(3枚) **398**円(税込430円)

助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。

### 晩酌のおつまみや 麺類のトッピングにも♪



原材料/茶豆(国産)、魚肉(タラ(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオエキス、食塩、米油(揚げ油)

**366** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**

100g **370**円(税込400円)

北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめのおつまみです。



**367** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**玉ねぎ揚げ**

150g(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。



**368** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**笹かまぼこ**

5枚(115g) **350**円(税込378円)

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



**369** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**仙台曲がりネギちりめん揚**

5枚(100g) **358**円(税込387円)

無添加タラすり身に和歌山産ちりめんと宮城県特産の曲がりネギをたっぷり加えた揚げかまぼこです。



**370** 凍 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え  
**つまみ揚げ(野菜)**

130g **315**円(税込340円)

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕



**371** 凍 G不使用  
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米  
**阿波のフィッシュカツ**

2枚(130g) **358**円(税込387円)

徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くおぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



**372** 蔵  
いわて屋 ◎30日/麦  
**ちくわぶ**

160g **140**円(税込151円)

国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



**373** 凍 G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) **325**円(税込351円)

北海道産助宗タラすり身に豆腐を合わせ、国産野菜5種類(椎茸、人参、ごぼう、竹の子、枝豆)をたっぷり加えました。



**374** 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(188g) **408**円(税込441円)

北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。〔GMO飼料不使用〕



**375** 蔵 G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)

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〕



**376** 蔵 G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**おさかなソーセージ**

45g×2 **275**円(税込297円)

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



**377** 蔵 G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)

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。

### いろいろな料理の 素材に



原材料/大豆(新潟県)、青大豆(新潟県)、白いんげん(北海道)、金時豆(北海道)

**378** 蔵 G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)

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。



**379** 蔵  
ミヤハラフーズ ◎30日以上  
**静岡県産たけのこ水煮**

120g **500**円(税込540円)

独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



**380** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにゃく**

250g **250**円(税込270円)

生のこんにゃくに芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



**381** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**生芋しらたき**

250g **280**円(税込302円)

一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃくに芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



**382** 蔵  
いわて屋 ◎90日  
**小結しらたき**

150g **210**円(税込227円)

ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



**383** 蔵  
聖食品 ◎45日以上  
**高野山ごまどうふ**

140g **250**円(税込270円)

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

**際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です**  
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。  
**384** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**小糸在来よせ豆腐**  
330g **380**円(税込410円)

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

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

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

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

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

山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。

**388** 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)

甘みの強い「トムスメ」「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。

**389** 蔵 G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)

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。

**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)

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。

**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)

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。

**392** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**しそ寄せ豆腐**  
200g **230**円(税込248円)

しその香りが広がる上品な味わい  
国産の青じそを丁寧に刻んで豆腐に合わせました。まずは何もつけずに、しその風味と豆腐の甘みをお楽しみください。

**393** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆  
**押し豆腐2個**  
220g×2 **430**円(税込464円)

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

**394** 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。

**395** 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菜種油でふくらと揚げました。

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

圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻み切りました。

**397** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の厚揚**  
2個(約180g) **190**円(税込205円)

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

**398** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の一口厚揚**  
8個入り **230**円(税込248円)

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

**399** 蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のがんも(たけのこ)**  
2枚 **480**円(税込518円)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地にたけのこを加えました。

**400** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**枝豆がんも**  
6個 **300**円(税込324円)

枝豆の食感をお楽しみください  
国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生姜)入りの定番がんに枝豆をいれた、季節限定のがんもです。

**401** 蔵 G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**たけのこ入りうの花**  
150g×1袋 **330**円(税込356円)

厳選した調味料でしつかりと炊き上げました  
たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにゃくを使用。

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

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっ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。

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

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっ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。

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

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっ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。

**カップ入りだからそのままOK**

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。



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

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)



**404** **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) **259円**  
タレ・カラシ付  
茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。



**405** **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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。

**鎌倉山納豆**



**409** **G不使用**  
野呂食品 ©10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
40g×2 **153円**(税込) **165円**  
宮城県南の方町産(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。



**406** **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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。\*タレ・カラシなし。



**407** **G不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2 **180円**(税込) **194円**  
タレ・カラシ付  
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(蒸煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

**素材のふくよかな味が生きた納豆の逸品です**

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



原材料/大豆(北海道)  
**408** **G不使用**  
登喜和食品 ©9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作ひきわり納豆**  
80g **240円**(税込) **259円**  
タレ・カラシ付

**トマトソースとキムチがマッチしています**



国産小麦粉で作った生地に、こだわりの具材を載せて焼き上げました。トマトソースとキムチがマッチしたピリ辛のピザです。

原材料/国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コンショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)

**412** **G不使用**  
サンタハウス ©5日/乳・麦・え  
**ピリ辛ピザ**  
1個 **360円**(税込) **389円**



**413** **G不使用**  
サンタハウス ©6日/麦  
**プレーンバートル**  
1本 **290円**(税込) **313円**  
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)



**414** **G不使用**  
サンタハウス ©6日/麦  
**フルーツライ(ライ麦パン)**  
1個 **335円**(税込) **362円**  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール



**415** **G不使用**  
サンタハウス ©6日/麦  
**ベーグル**  
70g×3個 **300円**(税込) **324円**  
国産小麦粉、天然酵母、食塩



**416** **G不使用**  
サンタハウス ©10日/卵・乳・麦  
**くるみパイ**  
3個 **390円**(税込) **421円**  
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター[GMO飼料不分別]、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵[GMO飼料不使用]

**もちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ**



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

**417** **G不使用**  
大進食品 ©365日/麦  
**マンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **324円**(税込) **350円**  
北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

**独特の風味とロースト感のある味わい深いレトルトカレー**



原材料/野菜(人参、じゃがいも)、牛肉、小麦粉、動物油脂(豚脂)、カレー粉、チキンエキス、砂糖、食塩、ボーケエキス、バター、香辛料、トマトケチャップ、醤油、ココア、酵母エキス

**418** **G不使用**  
キャニオンズパイス ©180日以上/乳・豆・麦  
**徳用野菜ごろごろのビーフカレー(レトルト)**  
200g×5P **1050円**(税込) **1134円**  
30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーと丁寧に時間をかけてじっくりと焙煎した香辛料を使用。[GMO飼料不分別]



**419** **G不使用**  
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



**420** **G不使用**  
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]



**421** **G不使用**  
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**酵母クロワッサン**  
3個 **510円**(税込) **551円**  
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**全粒粉入りの素朴なパン**

小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**424** **G不使用**  
サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神コンプレ(全粒粉パン)**  
1個(約250g) **385円**(税込) **416円**

**オーガニックレーズンがたっぷり♪**

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)

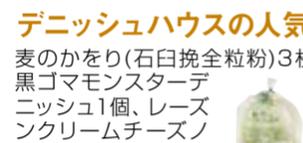
**426** **G不使用**  
ザクセン ©4日/麦  
**ぶどう食パン**  
1個 **510円**(税込) **551円**



原材料/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GMO飼料不分別]



**422** **G不使用**  
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) **670円**  
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]



**423** **G不使用**  
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスCセット**  
3種 **680円**(税込) **734円**



**425** **G不使用**  
サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神はちみつパン**  
150g **330円**(税込) **356円**

**はちみつの香りと甘さモチモチ感が美味しい♪**

小麦粉(北海道)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

**427** **G不使用**  
ザクセン ©3日/乳・麦  
**チーズのプチパン**  
3個 **422円**(税込) **456円**

**テーブルパンやパンズとしても♪**

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GMO飼料不分別]

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



**433** **G不使用**  
平田産業 ©1年以上  
**ナチュラルーメーブルシロップアンバー**  
330g(ビン) **1050円**(税込) **1134円**

**フルーツソースに近いとろっとしたジャム**



原材料/いちご(国産)、糖類(砂糖、水あめ)、レモン果汁  
**428** **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**  
ジャムに適した国産いちごと、ストレートタイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

**柚子皮のほろ苦い味わいと歯ごたえをお楽しみください**



原材料/ゆず(徳島県木頭村)、砂糖(北海道)、はちみつ(国産)  
**429** **G不使用**  
きとうむら ©180日以上  
**木頭村柚子マーメレード**  
145g **490円**(税込) **529円**  
契約栽培の木頭村柚子の皮を薄く刻み、北海道産のビートグラニュー糖と国産はちみつで仕上げたマーメレードです。



**430** **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。



**431** **G不使用**  
池宮商店 ©1ヶ月以上/落  
**ピーナッツペースト(落花生100%)**  
160g **780円**(税込) **842円**  
落花生の本場千葉県八街市周辺の契約農家で作った落花生を丁寧に無糖でペースト状にしました。



**432** **G不使用**  
山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
1000g **2150円**(税込) **2322円**



**433** **G不使用**  
平田産業 ©1年以上  
**ナチュラルーメーブルシロップアンバー**  
330g(ビン) **1050円**(税込) **1134円**



**434** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ©180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **295円**(税込) **319円**  
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、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]



**435** **G不使用**  
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのカボチャスープ**  
180g **160円**(税込) **173円**  
かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]



**436** **G不使用**  
創健社 ©180日以上/卵・豆・麦  
**五穀大黒スープ**  
8g×4食 **540円**(税込) **583円**  
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。[鶏卵GMO飼料不分別]



**437** **G不使用**  
マルサンアイ ©180日以上/乳・豆・麦・米  
**毎日かんたんおみそ汁**  
26.1g(3食分) **248円**(税込) **268円**  
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。[乳GMO飼料不分別]



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



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

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

小幡畜産 /卵  
穂の香卵(平飼い)  
101 10個 (MS-Lサイズ) 530円 (税込) (572円)  
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) 468円 (税込) (505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 北海道よつ葉牛乳 1ℓ 280円 (税込) (302円)

108 北海道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]



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 美味しい低脂肪乳 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  
143 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 115円 (税込) (124円)  
149 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]

140 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 210円 (税込) (227円)  
141 1000ml 350円 (税込) (378円)

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]

142 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
144 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g 185円 (税込) (200円)



143 よつ葉乳業 ◎16日/乳  
145 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]



144 よつ葉乳業 ◎18日/乳  
146 とろっと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」でとろとさせたプレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

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



146 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
148 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飼料不分別]



147 よつ葉乳業 ◎17日/乳  
149 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飼料不分別]



148 函南東部農協 ◎12日/乳  
150 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]



149 函南東部農協 ◎8日/卵・乳  
151 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]



150 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳  
152 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]



151 よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳  
153 よつ葉シュレッドチーズ 250g 598円 (税込) (646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]



152 よつ葉乳業 ◎90日/乳  
154 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 408円 (税込) (441円)



153 よつ葉乳業 ◎180日/乳  
155 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]



154 函南東部農協 ◎35日/乳  
156 南箱根のモッツアレラチーズ 100g 600円 (税込) (648円)  
丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]



155 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳  
157 なめらかクリームチーズ 100g 250円 (税込) (270円)  
よつ葉独自の製法により、やわらかなめらかな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]



156 よつ葉乳業 ◎60日以上/乳  
158 よつ葉バター(減塩) 150g 360円 (税込) (389円)  
十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



157 よつ葉乳業 ◎9日/乳  
159 よつ葉生クリーム 200ml 398円 (税込) (430円)  
158 函南東部農協 ◎5日/乳  
160 丹那生クリーム 200ml 460円 (税込) (497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  
459 白米 2kg 950円 (税込) (1026円)  
460 白米 5kg 2300円 (税込) (2484円)  
461 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。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料  
468 白米 5kg 2900円 (税込) (3132円)  
469 玄米 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 JAS  
470 玄米 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  
471 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)  
472 玄米 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  
473 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)  
474 玄米 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  
475 もち米 2kg 1100円 (税込) (1188円)  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

新潟県 ゆうぎ

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料  
462 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円)  
463 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 JAS  
464 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)  
465 七分米 5kg 3500円 (税込) (3780円)  
466 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。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料  
478 白米 5kg 2660円 (税込) (2873円)  
479 玄米 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)。  
高知ヒノヒカリ 除草剤無化学肥料  
480 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円)  
481 玄米 5kg 2250円 (税込) (2430円)  
高知県四万十町の西山和明さん。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS  
482 白米 2kg 1500円 (税込) (1620円)  
483 白米 5kg 3580円 (税込) (3866円)  
484 玄米 2kg 1380円 (税込) (1490円)  
485 玄米 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 除草剤無化学肥料  
180014 マゴメ ◎3ヶ月以上/豆・米  
国内産十五穀米 300g 980円 (税込) (1058円)

180026 無農薬無化学肥料  
180026 マゴメ  
国内産押麦 300g 398円 (税込) (430円)

180038 無農薬無化学肥料  
180038 マゴメ  
国内産もちあわ 100g 540円 (税込) (583円)

180040 無農薬無化学肥料  
180040 マゴメ  
国内産もちきび 150g 540円 (税込) (583円)

180051 無農薬無化学肥料  
180051 マゴメ  
国内産たかきび 150g 540円 (税込) (583円)

180063 無農薬無化学肥料  
180063 マゴメ  
国内産ひえ 150g 540円 (税込) (583円)

180075 無農薬無化学肥料  
180075 マゴメ  
国内産アマランサス 100g 540円 (税込) (583円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

**486** **調** **G**調味料  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋** 餡入り抹茶だんご  
4本(180g) **450円**(税込486円)  
国産米の上新粉を使用した生地、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。



**487** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米  
**もち料理** シリーズくるみもち  
150g **460円**(税込497円)  
砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



価格改定しました  
**490** **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 **205円**(税込221円)  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油



**488** **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**(税込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]、米粉



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



**489** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦  
**大判焼き(カスタード)**  
320g(4個入り) **505円**(税込545円)  
皮(小麦粉、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(生乳(国産))、加糖卵黄、砂糖、小麦粉、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油/膨張剤、バニラ香料[卵・乳GMO飼料不分別])



**494** **G**調味料  
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**ミニバウムクーヘン**  
6個 **400円**(税込432円)  
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)[乳卵GMO飼料不分別]

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう



価格改定しました  
原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹  
**492** **G**不使用  
道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんとう**  
80g **310円**(税込335円)  
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

ぼきぼきっと 歯ざわりの良い黒糖味



価格改定しました  
原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)  
**493** **G**不使用  
道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんとう**  
80g **310円**(税込335円)  
愛知県豊川産小麦粉を使用し、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

砂糖煮にしたり、水でもどして お好みの味付けができます



**495** **G**  
ネオファーム ◎45日以上  
**オレンジピール** 500g  
通常本体 **1480円** **1138円**(税込1229円)  
海外認定原料のオレンジの皮を乾燥させました。味付けをしていないので素材そのままの風味がお楽しみいただけます。

あんずを 皮ごと干し上げました



原材料/あんず(カリフォルニア州)  
**496** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干あんず**  
60g **560円**(税込605円)  
海外認定のあんずです。素材のおいしさをそのままお楽しみください。

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



**497** **G**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ミックスナッツ**  
60g **460円**(税込497円)  
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ  
**498** **G**  
ネオファーム ◎1年  
**ガルバンゾー(ひよこ豆)**  
120g **257円**(税込278円)  
ガルバンゾー(トルコ)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)  
**499** **蔵**  
堀内果実園 ◎14日  
**吉野あんぼ柿3個**  
通常本体 **600円** **577円**(税込623円)  
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県)  
**500** **G**  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円**(税込961円)  
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、むき身にしました。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



**502** **蔵** **G**不使用  
太洋 ◎45日以上/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
160g **250円**(税込270円)  
天草、黒糖、きな粉  
**503** **蔵** **G**不使用  
太洋 ◎45日以上/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g **255円** **250円**(税込270円)  
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこ黒みつ付き。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました



原材料/天草、黒砂糖、水糖蜜、きな粉、黒ごま  
**501** **蔵**  
太洋 ◎45日以上  
**豆かてん**  
155g **240円**(税込259円)  
天草、黒糖、赤えんどう

山形県 庄内協同ファーム

お米の美味しさが引き立つ塩味、パリッと軽い歯ごたえ



原材料/うるち米(山形県庄内産)、植物性油脂(米油、パーム油)、食塩(シママス)  
**508** **G**  
庄内協同ファーム ◎3ヶ月以上/米  
**ぱりひめ**  
48g **220円**(税込238円)  
山形県庄内地方産の特別栽培米「つやひめ」を100%使用してうす焼きせんべいになりました。

バリバリと軽い歯ごたえについつい手が伸びます



原材料/有機うるち玄米(山形県庄内産)、有機黒米(山形県庄内産)、植物性油脂(米油、パーム油)、食塩(シママス)  
**509** **G**  
庄内協同ファーム ◎30日以上/米  
**玄煎(くろせん)**  
48g **250円**(税込270円)  
日本有数の米どころ、山形県庄内地方の有機栽培米と黒米でつくった塩味の薄焼きせんべいです。チャック式袋で保存に便利。

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です。



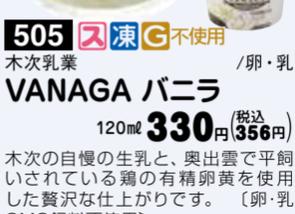
原材料/うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)  
**511** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**玄米おこし**  
約150g **430円**(税込464円)  
昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

うるち玄米(山形県庄内産)



**510** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎45日/米  
**ポン玄米砂糖無し**  
100g **300円**(税込324円)  
うるち玄米(山形県庄内産)  
**512** **G**不使用  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**揚げ潮あられ**  
80g **330円**(税込356円)  
もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩

木次のプレミアム アイスクリーム



**505** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **330円**(税込356円)  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有機卵黄を使用した贅沢な仕上げです。【卵・乳GMO飼料不使用】

**506** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA ストロベリー**  
120ml **330円**(税込356円)  
木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが母の甘酸っぱさを引き立てます。【卵・乳GMO飼料不使用】

和風テイストのプレミアム アイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆、平飼い有機卵、抹茶(卵・乳GMO飼料不使用)  
**504** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **330円**(税込356円)  
選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使いました。【卵・乳GMO飼料不使用】

果汁たっぷり小さなお菓子も食べやすい小ぶりなサイズです



原材料/有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)  
**507** **G**不使用  
ムソー ◎3ヶ月以上  
**果実でちゅーちゅーぶどう**  
45ml×5本 **350円**(税込378円)  
有機の果汁を使用したこだわりのドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。

紅茶でいただきたい逸品です



**513** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**ハチミツレモンカップケーキ**  
約55g×3 **650円**(税込702円)  
**515** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦  
**カカオニブのスコーン**  
3個 **400円**(税込432円)

ナチュラルド本舗

切り分けると国産リンゴの特製プレザーブがたっぷり!



原材料/りんご(国産)、クリームチーズ、卵、砂糖、バター、アーモンドプードル、小麦粉、有機レモン果汁、片栗粉、有機レーズン、食塩、有機シナモン(乳GMO飼料不分別)【卵GMO飼料不分別】  
**514** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**アップル克蘭ブルチーズケーキ**  
1個(径12.5cm) **1540円**(税込1663円)  
チーズとリンゴは相性の良い組み合わせ。克蘭ブルのサクサクした食感とフィリングのしっとり感の対比が楽しめるケーキです。

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

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

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

**519** 吉川農園  
**吉川さんの抹茶**  
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

特定非営利活動法人 **パルシック**

農業を使わずに有機栽培で育てた紅茶。甘みとコクが特徴のルファ紅茶に、天然のベルガモットオイルで着香。

**526** パルシック  
**アールグレイ紅茶ティーバッグ**  
2g×25P **650**円(税込702円)

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

**528** パルシック  
**カフェ・ティモール**  
200g **750**円(税込810円)

**529** 豆  
200g **750**円(税込810円)

世界の三大紅茶の産地、スリランカのウバ州から有機栽培の紅茶をお届けします。香り高く、深いコクが特徴です。

**527** パルシック  
**ウバ紅茶(ティーバッグ)**  
2g×25P **640**円(税込691円)

完全熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

**530** パルシック  
**カフェ・ティモール ドリップパック**  
10g×10パック **930**円(税込1004円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

**180142** マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **2060**円(税込2225円)

四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

**180166** フジワラ化学  
**フジワラの青汁粉末タイプ30包**  
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

マルキン忠勇  
**180180** パラオニ(ストレート)  
720ml **3905**円(税込4217円)

**180178** マルキン忠勇  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836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。

**180154** フジワラ化学  
**フジワラの青汁**  
7パック **1240**円(税込1339円)

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

**531** 長野興農  
**信州まるごとりんごジュース**  
160g 通常本体×6缶 **760**円 **748**円(税込808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。

サイダーもこだわって選びたい

**532** 光食品  
**ヒカリレモンサイダー**  
250ml **140**円(税込151円)

**180105** 箱  
**スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。**  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

東京都八王子市 **珈琲実験室**

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

**521** 珈琲実験室  
**リラクスティー・アールグレイ**  
50g **535**円(税込578円)

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

珈琲実験室  
**ペルーコーヒー**  
**522** 粉  
170g **730**円(税込788円)

**523** 豆  
170g **730**円(税込788円)

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「ちょっと深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

**524** 珈琲実験室  
**ヨーロピアンブレンド粉**  
170g **780**円(税込842円)

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

珈琲実験室  
**珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ**  
8g×10P **600**円(税込648円)

深みがあって芳ばしい豊かな香りの広がる麦茶です

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

すりタイプで口あたりもなめらか。お米がもつ、やわらかくて濃厚なあまみ

**535** 谷口農場  
**ゆめぴりか甘酒**  
190g×20 **4680**円(税込5054円)  
北海道旭川市・谷口農場の特別栽培米を使用した甘酒。開けてそのまま召し上がったいただけます。1食分ずつの缶入りなので買い置きにも便利です。

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

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

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

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

創健社  
**533** 緑茶  
500ml **138**円(税込149円)

**180117** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

光食品  
**534** オルガニックスポーツドリンク  
280ml **168**円(税込181円)

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

無添加、麦芽100%のノンアルコールビール

**180191** 3年  
350ml×3缶 **370**円(税込400円)

**180208** 箱  
350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)  
麦芽100%で香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

やわらかな甘みとフルーティな香りが特徴の赤ワイン

**180221** 蒼龍  
**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、開栓後は早めに飲んでください。

果実原料のワイルド(野生種)ブルーベリーと栽培種ブルーベリーを使用しています。アントシアニン、ポリフェノール等の成分が豊富です。

**180210** 蒼龍  
**ブルーベリーワイン**  
720ml **1480**円(税込1628円)

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

**180233** 大和川酒造店  
**純米辛口 弥右衛門**  
720ml **1180**円(税込1298円)

**209083** 太陽油脂  
**詰替洗濯用石けんソフト**  
1000ml **713**円(税込784円)

**209053** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロン台所のせっけん**  
450ml **380**円(税込418円)

酸素の漂白作用で黄ばみを防止します。酸化作用で、イヤな臭いをやわらげます。

**209062** 太陽油脂  
**詰替用酸素系漂白剤**  
500g **523**円(税込575円)

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

**209022** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンハンドソープ**  
450ml **646**円(税込710円)

**209016** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンシャンプー**  
500ml **741**円(税込815円)

泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。容器の口が大きいので詰替えが楽々できます。

**209020** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンボディソープ**  
500ml **741**円(税込815円)

**209090** 太陽油脂  
**詰替パックス衣類のリンス**  
550ml **475**円(税込522円)

**209044** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンお風呂洗剤**  
450ml **428**円(税込470円)

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

**209100** 太陽油脂  
**詰替オリバーヘアソープ**  
400ml **1188**円(税込1306円)

**180269** 丸富製紙  
**芯有トレペ・ピュアブラウン8R**  
ダブル×8ロール **465**円(税込512円)

**180294** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180300** 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。

口中を爽快にしなが、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

**209092** 太陽油脂  
**ナチュロン ソルティエー石けんはみがき**  
120g **437**円(税込480円)

**209102** 太陽油脂  
**詰替オリバーヘアコンディショナー**  
400ml **1188**円(税込1306円)

**209104** 太陽油脂  
**詰替オリバーボディソープ**  
400ml **950**円(税込1045円)

**180270** 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)

**180282** 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)

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米みそです。



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

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



**537**   不使用  
ヤマク醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1130**円(税込) **1220**円

**538**   不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050**円(税込) **1134**円  
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

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

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

**541**  不使用   
近藤醸造 ◎2年/豆・米  
**国産丸大豆醤油**  
1ℓ **500**円(税込) **540**円

**542**    
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

国産丸大豆醤油をベースに良質の麹から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



**543**  不使用   
近藤醸造 ◎8ヶ月以上/豆・米・米  
**めんつゆ**  
360ml **440**円(税込) **475**円

**544**    
1ℓ **765**円(税込) **826**円

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

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



**546**    
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **480**円(税込) **518**円

**547**   
ミトク ◎18ヶ月以上  
**オーガニック赤ワインビネガー**  
250ml **780**円(税込) **842**円  
有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

**548**    
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **395**円(税込) **427**円  
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**549**   
高橋ソース  
**有機ブラジル産純糖**  
400g **360**円(税込) **389**円  
ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

**550**    
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

**552**   
海の精  
**海の精ほししお**  
240g **700**円(税込) **756**円

**554**    不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米  
**ヤマクの塩糀**  
160g **380**円(税込) **410**円  
低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

**555**    
白扇酒造  
**福来純本みりん**  
500ml **870**円(税込) **957**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。

**556**    
大和川酒造店  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込) **1100**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。

**557**    
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**円  
島根県奥出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

**551**    
青い海  
**青い海あらじお**  
200g **270**円(税込) **292**円

**553**   
海の精  
**海の精やきしお食卓ピン**  
60g **410**円(税込) **443**円

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

**562**    
ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込) **896**円  
有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

**563**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **380**円(税込) **410**円  
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

**564**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円

**565**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **400**円(税込) **432**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。



**558**    
味の醸造 ◎1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。

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

**560** (小)    
600g **590**円(税込) **637**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

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

**562**    
ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **830**円(税込) **896**円

**563**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **380**円(税込) **410**円  
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

**564**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円

**565**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円

**ウスターとトンカツソースの美味しさひとりじめ!**  
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼そばなどにもご使用いただけます。



**566**   不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・米・米  
**中濃ソース**  
300ml **340**円(税込) **367**円  
原材料/野菜・果物(りんご、トマト、玉ねぎ、人参、ニンニク)、黒糖、粗糖、食塩、醸造酢、醤油、小麦澱粉、香辛料

**567**   不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **380**円(税込) **410**円  
国産特別栽培で育てられた野菜や果物をベースの原料とし、醤油を多めに使った和風タイプです。

**568**   不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・米  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **380**円(税込) **410**円  
完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

**569**    
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **345**円(税込) **373**円  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用しやまゆりオリジナル商品。

100%オーガニック素材を使い、濃縮ぶどう果汁で甘みを出した、芳醇な香りの食塩不使用ケチャップです。

**570**    
高橋ソース ◎90日以上/米  
**フルーティーケチャップ**  
300g **510**円(税込) **551**円

海外産有機トマトと国内産有機トマト、天日塩使用。有機トマトが持つ自然な甘さを生かしたトマトピューレです。



**571**    
光食品 ◎8ヶ月以上  
**有機トマトピューレ**  
320g **370**円(税込) **400**円

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

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

有機柑橘類の果実をふんだんに使い、自然な甘味と酸味をギュッと閉じこめたフレンチタイプのドレッシングです。

**573**   不使用  
光食品 ◎4ヶ月以上/米  
**果実の恵みドレッシング**  
200ml **400**円(税込) **432**円

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

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。

**575**   不使用  
光食品 ◎8ヶ月以上/豆・米・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

**576**   不使用  
井上スパイス工業 ◎120日/米・米  
**奄美カレー**  
**576** 甘口  
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円

**577** 中辛  
180g約6皿分 **430**円(税込) **464**円

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



**578**   不使用  
創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレールー**  
135g フレークタイプ **420**円(税込) **454**円

国内産小麦粉をベースに、メープルシュガー、粉末豆乳を使用し、動物性の原料はいっさい不使用のシチューです。

**579**   不使用  
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・米・米・米  
**ベジタリアンのためのシチュー**  
120g **500**円(税込) **540**円

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

**580**   不使用  
せいふてい ◎180日/乳・米・米  
**クリームシチュールウ**  
150g **270**円(税込) **292**円

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

**581**   不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**旨味本来・生わさび**  
40g **350**円(税込) **378**円

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。

**582**   不使用  
ムソー ◎8ヶ月  
**旨味本来・生おろししょうが**  
40g **350**円(税込) **378**円

辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

**583**   不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**旨味本来・からし**  
40g **350**円(税込) **378**円

**584**    
アショカ ◎1年  
**七味唐辛子**  
35g **225**円(税込) **243**円  
こうばいし香りと辛味で味を引き立てます。

**585**    
海の精 ◎2年  
**ハーブソルト詰め替え用**  
55g **320**円(税込) **346**円  
海の精ハーブソルトの詰め替え用です。

**586**    
アショカ ◎1年  
**ブラックペッパー粒**  
35g **270**円(税込) **292**円  
インド、マレーシア産。肉に使う時は下味つけと料理前に振って冷蔵庫に入れておくのがコツ。野菜、魚料理にも。

**587**    
アショカ ◎1年  
**ホワイトペッパー粗挽**  
35g **290**円(税込) **313**円  
インド、マレーシア産。肉の臭みを消し、香り付けに。卵料理、中華料理、野菜料理などにも。

**588**    
アショカ ◎1年  
**ガーリックパウダー**  
30g **230**円(税込) **248**円  
中国産にんにくを細かな粉末状に仕上げました。炒め物にブラックペッパーと併用したり、ガーリックトーストに。湿気を防ぐジッパー付小袋。

**589**    
アショカ ◎180日以上  
**インドカレー手作りセット**  
52g(10皿分) **520**円(税込) **562**円  
ターメリック、クミンパウダー、コリアンダー、カエンヌペッパー、ガラムマサラの5種類をセット。レシピ付。

**590**  伊藤食品  米  
**金のまぐろ油漬**  
70g×3 **778** (税込 **840**)

**592**  千葉産直サービス  米  
**とろいワシ水煮缶**  
150g **440** (税込 **475**)

**594**  タイム缶詰  以上  
**ベビーホタテ缶(水煮)**  
80g(固形45g) **430** (税込 **464**)  
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

**595**  アルマテラ  以上  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
400g **300** (税込 **324**)  
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

**596**  創健社  以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **230** (税込 **248**) (固形量240g)  
イタリア南部のプーリア州・ルチエーラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

**597**  タイム缶詰  以上  
**ゆであずき缶**  
160g **230** (税込 **248**)  
国産の大豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。

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

**593**  千葉産直サービス  以上  
**オイルサーディン**  
100g **398** (税込 **430**) (固形量70g)

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

**600**  桜井食品  以上/豆・麦・米  
**液体ソース焼そば**  
114g **170** (税込 **184**)  
北海道産の原材料(小麦粉、パーム油、小麦たん白、食塩)、ソース[砂糖、トマトピューレー、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス]、ふりかけ[青のり、紅しょうが]

**602**  創健社  以上/麦・米・落  
**湯麺(タンメン)**  
112g(麺80g) **220** (税込 **238**)  
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

**598**  小林農園  以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
200g **395** (税込 **427**)  
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

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

**606**  よつ葉乳業  月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
150g **268** (税込 **289**)  
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]

**607**  よつ葉乳業  以上/乳・麦  
**よつ葉のパンケーキミックス**  
450g **568** (税込 **613**)  
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンブルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

**608**  マゴメ  米  
**国内産米粉**  
500g **530** (税込 **572**)  
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。

**609**  三木食品  以上/麦  
**マムのパン粉**  
230g **220** (税込 **238**)  
**610**  桜井食品  以上  
**片栗粉**  
200g **225** (税込 **243**)

**603**  阿部製粉  以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **355** (税込 **383**)  
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。

**604**  東日本産業  麦  
**南部小麦粉**  
1kg **390** (税込 **421**)

**605**  東日本産業  月/麦  
**南部小麦全粒粉**  
1kg **420** (税込 **454**)

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

**612**  金子製麺  以上/麦  
**全粒粉田舎うどん**  
240g **246** (税込 **266**)

**613**  坂利製麺所  以上/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **480** (税込 **518**)

**614**  金子製麺  以上/麦・そ  
**季穂よもぎそば**  
240g **345** (税込 **373**)

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

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

**617**  庄内協同ファーム  以上/米  
**玄米丸もち**  
500g (12~13個) **680** (税込 **734**)

**618**  ライスロッジ大湯  以上/米  
**黒瀬農舎の発芽玄米餅**  
45g×6個 **450** (税込 **486**)

**619**  ムソー  月/豆  
**にがり凍み豆腐**  
6枚 **430** (税込 **464**)  
国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

**620**  加賀製麺  以上/麦  
**加賀のおつゆ麩**  
25g **340** (税込 **367**)  
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

**621**  加賀製麺  以上/麦  
**車麩**  
16枚 **545** (税込 **589**)  
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

**622**  ムソー  以上  
**国産でんぷん100%はるさめ**  
50g **135** (税込 **146**)

**623**  トレテス  以上  
**ふるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)**  
25g×10個 **520** (税込 **562**)

**624**  菌興椎茸協同組合  以上  
**ぱぱっとしいたけ**  
30g **435** (税込 **470**)  
鳥取県産原木乾燥椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

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

**626**  菌興椎茸協同組合  以上/豆・麦・米  
**原木栽培の椎茸つくだ煮**  
150g **458** (税込 **495**)  
鳥取県産原木乾しいたけを厳選した調味料でじっくりと炊き上げ、乾しいたけと醤油の旨味を壊さずレトルト加工しました。

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

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

**629**  安浦港 佳栄丸  以上  
**佳栄丸 きざみこんぶ**  
20g **280** (税込 **302**)  
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てたこんぶを細切りして乾燥しました。水戻し不要。煮物や炊き込み御飯などに。

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

**631**  カクサ  以上  
**花かつお**  
30g **220** (税込 **238**)  
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。

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

**633**  カクサ  以上  
**老舗のだし**  
8g×16P **360** (税込 **389**)  
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。

**634**  カクサ  以上  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360** (税込 **389**)  
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。

**635**  カクサ  以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **250** (税込 **270**)  
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。

**636**  カクサ  以上  
**いわしふりかけ「潮の華」**  
25g **210** (税込 **227**)  
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のかたくちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

**637**  小林海苔店  以上  
**千葉県産焼海苔寿司はね**  
全型10枚 **580** (税込 **626**)  
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

**638**  小林海苔店  以上  
**おすすめ焼のり**  
全型20枚 **950** (税込 **1026**)  
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

**639**  小林海苔店  以上  
**おすすめ焼きざみのり**  
全形5枚分 **315** (税込 **340**)  
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、きざみしました。

**640**  小林海苔店  以上  
**素焼き海苔(焼バラ海苔)**  
20g **450** (税込 **486**)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどどうぞ。

**641**  小林海苔店  以上  
**おにぎり用焼のり**  
3切30枚 **498** (税込 **538**)  
千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3切サイズにしました。

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

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

※梅は生育状況により遅配になる可能性があります

**おうちで手作り  
梅仕事素材**

**「生梅」  
予約開始**



**奈良県五條市  
堀内果実園**



明治36年開墾、果樹を専門に栽培に取り組む、現在六代目になる農家です。奈良・吉野の広大な山々で、杉や檜などをはじめ、吉野ならではの資材を用いて、土壌を作る農地はいつもふかふかです。そんな土地から育ったフレッシュな果物をお届けします。

**梅干に**



低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**吉野小梅(完熟)**  
647 6月1回  
班配達・1kg 1100円(税込1188円)  
180312 宅配  
直送・3kg 3500円(税込3780円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**梅酒  
梅ジュースに**



低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**吉野白加賀(青梅)**  
648 6月2回  
班配達・1kg 1080円(税込1166円)  
180324 宅配  
直送・3kg 3480円(税込3758円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**梅酒  
梅ジュースに**



低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**吉野南高梅(青梅)**  
649 6月3回  
班配達・1kg 1180円(税込1274円)  
180336 宅配  
直送・3kg 3650円(税込3942円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**梅干に**



低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**吉野南高梅(黄梅)**  
650 6月4回  
班配達・1kg 1100円(税込1188円)  
180348 宅配  
直送・3kg 3400円(税込3672円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**神奈川県秦野市  
恩蔵農園**



元々花栽培をやっていたが、貸していた土地が戻って来たので、50歳から梅農家に転身しました。30年以上上経った現在、秦野市北矢野にある3反の梅畑には、約100本の梅の樹たちが暮らして、生梅と梅干を出荷しています。これからも美味しい梅をお届けします。

**梅干に**



5月3回 神奈川県産  
644 低農薬 低化学肥料  
恩蔵農園(秦野市)  
**恩蔵さんの小梅**  
1kg 830円(税込896円)  
神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

**梅干に**



6月2回 神奈川県産  
645 低農薬 低化学肥料  
恩蔵農園(秦野市)  
**恩蔵さんの南高梅**  
1kg 830円(税込896円)  
神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

**神奈川県小田原市  
秋澤マルミ農園**



みかんでお馴染みの秋澤マルミ農園では、秋澤さんのお母さんが下曾我の出身ということもあり昔から育てていましたが、本格的な栽培は、40年ぐらい前からで、白加賀、杉田、五郎、小梅といった品種を約50本育てています。

**梅酒  
梅ジュースに**



6月1回 神奈川県産  
白加賀…果肉は厚く肉質が密で主に梅酒用に。  
五郎…果肉は厚く肉質が密で主に梅酒用に。  
杉田…肉質が柔軟で梅酒、梅干しに向く兼用種。

646 無農薬 無化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんの青梅**  
1kg 800円(税込864円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。品種は「白加賀」を中心に、注文数によっては「五郎」、「杉田」が届きます。

**7月2回 神奈川県産**



180350 無農薬 低化学肥料  
恩蔵農園(秦野市)  
**赤しそ枝付き**  
200g 230円(税込248円)  
神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

**7月1回 神奈川県産**



180373 海の精 漬物塩  
1.5kg 3000円(税込3240円)  
伊豆大島の海水のみを原料に作った純国産の塩です。固結防止のための添加物等は一切使用していません。

**7月1回**



180361 道長 道長のもみしそ  
200g 560円(税込605円)  
愛知県豊川市産の農業、化学肥料不使用で育てた赤しそを使い、白梅酢に漬け込みました。

**5月3回**



180385 中日本氷糖 氷砂糖 ロック  
1kg 620円(税込670円)  
北海道産のてんさい糖を原料に、ゆっくり時間をかけて大きな結晶にし、それを砕いたロック状の氷砂糖です。

**京都桂  
胡麻の山田製油**

中華料理との相性が良い  
万能香味油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜

180440 山田製油 ねぎ生姜オイル  
60g 600円(税込648円)  
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

180452 山田製油 へんこ炒りごま(白)  
50g 250円(税込270円)

180464 山田製油 ごますりずり(白)  
45g 300円(税込324円)

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

180488 山田製油 小袋 3g×10袋 300円(税込324円)

180476 山田製油 ねりねり(黒)  
150g 600円(税込648円)  
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまおえなどに。

180490 山田製油 万能へんこだれ  
180g 600円(税込648円)

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

**梅酒作りにお酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

味わいと香りが調和した、すっきりとした果実酒づくりに

醸し出されたお米の旨み成分に梅の酸味が溶け込みます

5月3回 神奈川県産

180397 瀬戸酒造店 セトイチ I'll be back  
720ml 2000円(税込2200円)  
地元神奈川産の自然栽培山田錦を使用しました。果実酒作りには使える様に高いアルコール度数です。精米歩合70%/アルコール度数20度/日本酒度+5/酸度1.8

5月3回 鹿児島県産の玄米と米麹だけで作った本格焼酎です。アルコール分が35%あるので、梅酒作りにご利用いただけます。

180427 小正醸造 特製玄米焼酎35度  
1800ml 3350円(税込3685円)

5月3回 長野産ナイヤガラ種のブドウを原料としたワインを蒸留し、樽で熟成させた個性のある香りと味(地ブランデー)に仕上げています。

180415 1800ml 3030円(税込3333円)  
農業・化学肥料不使用栽培トヨニシキを使った純米料理酒です。精米歩合90%。アルコール度数20度。

180439 林農園 五一無添加ブランデー  
720ml 2970円(税込3267円)

**京都宮津**

これ一本と生野菜で、ピクルスの出来上がり



原材料/米酢、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料

180506 飯尾醸造 富士ピクル酢  
360ml 700円(税込756円)  
富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

**飯尾醸造**

蜂蜜入りだから酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

180518 飯尾醸造 富士すし酢  
360ml 650円(税込702円)  
コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

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。

180520 飯尾醸造 純米 富士酢(大)  
900ml 1160円(税込1253円)

180531 飯尾醸造 富士 玄米黒酢  
500ml 1750円(税込1890円)

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

**山形県白鷹町  
しらたかノラの会**

少し作り加工品のセットです



主食と箸休めとデザートがセットになりました  
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、ジンジャーケーキ(120g)

180543 しらたかノラの会 5月のノラセット  
3品 1080円(税込1166円)

180555 しらたかノラの会 まめ2ご飯の素  
185g(2合分) 315円(税込340円)  
農業不使用栽培の青大豆と黒大豆を使い、かつおだしが効いたたれで味付けしました。お米と一緒に炊いてください。

180579 しらたかノラの会 3色煎り豆  
75g 298円(税込322円)  
農業不使用栽培の山形県産の大豆「里のほほえみ」、青大豆「秘伝」、黒大豆を煎りました。

180567 しらたかノラの会 黒豆煮  
130g 280円(税込302円)  
ノラの会のメンバーが育てた無農薬・無化学肥料栽培の黒豆を炊き上げました。

180580 しらたかノラの会 バジルペースト  
70g 298円(税込322円)  
山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りました。