

神奈川県産 神奈川のうまいもん

三浦市 セブンシーズ



三崎港でまぐろ一筋。先代から受け継いだ「量」より「質」という創業時の信念を守り続けています。



三崎朝市名物 "トロちまき" 国産もち米 100%使用

特

180415 凍 調味料
セブンシーズ(三浦市) ◎180日以上/豆・麦・米
三崎港まぐろトロちまき3個
100g×3 通常1320円 **1250円**(税込1350円)

三崎港のまぐろをたっぷり使い、隠し味の「ネギ油」で旨味を一層引き出しています。温めてからお召上がりください。

横須賀市 佐島 山茂丸水産



相模湾の潮風と 太陽の恵み 100%の 天日干しちりめん



原材料/いわしの稚魚(相模湾)、食塩
岩崎さんの釜揚げしらすを天日で干し上げたちりめんじゃこです。ふりかけや炒め物などに。

180452 凍
山茂丸水産 ◎30日以上/え・か
岩崎さんの天日干しちりめん
50g **330円**(税込356円)

なめらかな舌触りに さっぱりとした味わい



原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

180427 凍
セブンシーズ ◎15日以上
三崎メバチまぐろ赤身
150g **1800円**(税込1944円)

三崎港に水揚げされた天然大メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や鉄火丼などに。漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など。

上品な味わいほどなたにも ご満足いただける逸品です



原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

180439 凍
セブンシーズ ◎15日以上
三崎メバチまぐろ中トロ
150g **2250円**(税込2430円)

三崎港に水揚げされた大メバチまぐろの中トロです。解凍後、刺身などに。※漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など

赤身・中トロそれぞれぎっしり1袋に詰まっています



原材料/メバチマグロ(大西洋、太平洋、インド洋)

180440 凍
セブンシーズ ◎15日以上
三崎メバチまぐろ角切り
350g **2180円**(税込2354円)

厳選された大メバチまぐろを使用。解凍後、刺身や山かけなどに。※漁獲産地:日本、台湾(大西洋)など

茅ヶ崎市 欣ずし

茅ヶ崎の旬魚を ギュッと閉じ込めた調味料



原材料/シラス(相模湾)、食塩

180464 凍
欣ずし ◎90日以上
えはしの雫 茅ヶ崎ナンブラー
100ml **700円**(税込756円)

茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

もったいない!から生まれた 旨いスパイス



原材料/シラス(相模湾)、食塩

180476 凍
欣ずし ◎180日以上
えはしの雫 アンチョビソルト
50g **694円**(税込750円)

茅ヶ崎ナンブラーを製造する際に残ったしらすをさらに手を加えて、パウダー状にしました。パスタやポテトなどの調味料に。

愛川町 NO-RA ~農楽~

ふろふき大根や蒸し野菜につける 「食べる味噌」がおすすめ



原材料/有機大豆(愛川町)、米(愛川町)、食塩

180488 凍 G不使用
NO-RA~農楽~(愛川町) ◎30日以上/豆・米
農楽味噌
500g **1000円**(税込1080円)

NO-RAで育てた有機大豆と米を使い、町田市の井上庵店で昔ながらの製法で仕込んだ米味噌です。

平塚市 いかす

乾燥させていかす。規格外もいかす



予定野菜/キャベツ、玉ねぎ、大根、にんじん、長ねぎなど※長ねぎのみ10g

180490 凍
いかす(平塚市) ◎120日以上
季節の乾燥野菜パック3種
20g×3種 **1370円**(税込1480円)

いかすの有機野菜を約40℃でじっくり乾燥させました。湯戻し後は約10倍に。そのままお菓子のように、スープの具などに。

藤沢市 青空ミートハウス

口当たりが軽くふわふわの食感



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、純米酒、コショウ、玉ねぎ、牛乳、生クリーム、卵白

180520 凍
青空ミートハウス ◎45日以上/卵・乳・米
オリーブ豚ブーダンブラン
1本(120g) **676円**(税込730円)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムを使ったソーセージです。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。[GMO飼料不分別]

フランスの伝統的な家庭料理のひとつ

シンプルなお肉の旨みと野菜の甘み



藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムと秋川若鶏レバーをミンチにして型に詰め、焼き上げました。解凍してください。[豚卵GMO飼料不分別・鶏GMO飼料不使用]

180531 凍
青空ミートハウス ◎45日以上/卵
オリーブ豚パテドカンパーニュ
100g **700円**(税込756円)

シンプルなお肉の旨みと野菜の甘み。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。[GMO飼料不分別]

小田原市 はなまる農園

搾り方がポイントのレモン果汁 スッキリしていて爽やかな味わい



原材料/レモン(神奈川県小田原市)

180506 凍
はなまる農園 ◎90日以上
小田原生搾りレモン果汁
150ml **770円**(税込832円)

片浦レモン研究会が栽培したレモンを搾った100%ストレートレモン果汁です。

小田原市 秋澤マルミ農園

みかん本来の さわやかな味わいが楽しめます



原材料/みかん(小田原市)

180518 凍
津南高原農産 ◎180日以上
秋澤さんのみかんジュース
1000ml **750円**(税込810円)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売(お惣菜クラブしえんろん)事業を開設。魅力あふれる「純米酒粕」を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。



1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売(お惣菜クラブしえんろん)事業を開設。魅力あふれる「純米酒粕」を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

北欧の定番デザート 「ジュシーアップルケーキ」

りんごの北欧焼き



お惣菜クラブしえんろん ◎5日以上/卵・麦・米

180555 250g 250g **875円**(税込945円)
180567 6号サイズ(約1.2kg) 宅配 **4650円**(税込5022円)

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]

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



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

とにかく分厚くて 食べ応えが半端ない!



5月4日
厚さが みよし天の約2倍!
原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)
180579 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
鬼じゃこ天
80g×2枚 **600円**(税込) **648円**
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

愛媛県西予市 網元 祇園丸



5月4日
祇園丸のちりめん山椒
青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

甘辛くて ごはんのお供にぴったりです



5月4日
田中屋純正 濃口醤油使用
原材料/いわし稚魚(愛媛県宇和島)、清酒、みりん、醤油、実山椒(愛媛県)、砂糖
180622 **凍** **G**不使用
網元 祇園丸 ◎30日以上/豆・麦・米
無茶々園のちりめん山椒
40g **500円**(税込) **540円**
網元・祇園丸のちりめんじゃこを厳選した調味料でじっくり炊き上げました。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

5月4日
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

180580 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
みよしのじゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし×リアスのコラボみよし天

5月4日
みよし天に十三浜産 絆わかめとめかぶを加えました。

180592 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
わかめかぶじゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

野菜とじゃこ天がマッチしています

5月4日
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

180609 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
野菜じゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

5月4日
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

180610 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米
みよしの魚団子
150g **398円**(税込) **430円**

百年蔵、 棲み着き酵母 知る人ぞ知る 幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市 **田中屋**
ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧に行うことで、昔ながらの味を守り続けています。

本格レストランの味を簡単にご家庭で堪能できる ガーリックソース



5月4日
原材料/菜種油、醤油、白ワイン、ニンニク、オイスターソース
180634 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎30日以上/豆・麦
プロバンス風ガーリックソース
200g **700円**(税込) **756円**
田中屋純正濃口醤油と青森県産無農薬にんにくをベースに、白ワイン、オイスターソースを合わせました。

愛媛県松山市 IS フーズ

鮮度感が残る少量使い切りタイプです



5月4日
原材料/片口いわし(国内産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)
180683 **凍** **G**不使用
ISフーズ ◎90日以上
国産手造りアンチョビ
45g(固形量30g) **500円**(税込) **540円**
日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

アンチョビの風味豊かな逸品です



5月4日
原材料/食用なたね油(国内製造)、ローストアーモンド、ちりめんじゃこ、粉末醤油、フライドオニオン、アンチョビ、にんにく、食用ごま油、砂糖、白ごま、食塩、ブラックペッパー、ジンジャーパウダー、昆布パウダー
180695 **凍** **G**不使用
ISフーズ ◎180日以上/豆・麦
じゃこ&ナッツのオイル漬け
80g **650円**(税込) **702円**
アンチョビとちりめんじゃこ、ナッツをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

雑味のないまろやかで上品な 味わいをお楽しみください



5月4日
原材料/大豆、小麦、食塩
180646 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋プレミアム醤油
100ml **1000円**(税込) **1080円**
圧搾の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出た醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

濃厚な味と甘みのため 甘露醤油とも言われています



5月4日
原材料/大豆、小麦、食塩
180658 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正さしみ醤油
150ml **330円**(税込) **356円**
純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

レモンとみかんの風味と唐辛子の辛味をオリーブオイルが優しく包み込みます



5月4日
原材料/食用オリーブ油(イタリア)、青唐辛子(愛媛県)、食塩(瀬戸内)、レモン(愛媛県)、伊予柑(愛媛県)
180701 **凍** **G**不使用
ISフーズ ◎180日以上
レモン&みかん胡椒のオイル漬け
35g **500円**(税込) **540円**
愛媛県産のレモン、みかん、青唐辛子を瀬戸内の塩と合わせて、オリーブオイルに漬け込みました。鍋の薬味やカルパッチョなどに。

手軽にイタリアンをお楽しみください



5月4日
原材料/にんにく(国内産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)
180713 **凍** **G**不使用
ISフーズ ◎180日以上
国産バーニャカウダ
50g **800円**(税込) **864円**
手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

まろやかな風味でのびがよく、ほんの少し使うだけで料理の旨みが引き立ちます



5月4日
原材料/大豆、小麦、食塩
180660 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋純正濃口醤油
250ml **380円**(税込) **410円**
国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半~2年、じっくりと発酵させました。

風味豊かなめんつゆです



5月4日
原材料/醤油、みりん、純米酒、砂糖、かつお削り節、昆布
180671 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米
田中屋めんつゆ二倍濃縮
250ml **450円**(税込) **486円**
純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

奈良県 吉野コスモス会



米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです
(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕
180737 凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **360円**(税込389円)

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



原材料/塩さば(三陸)、米(秋田県)、酢(京都府)、砂糖(鹿児島)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

凍
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サバ)
180749 3個 3個 **498円**(税込538円)

凍
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528円**(税込570円)

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

柿の葉の効果で身がやわらかく
旨みがアップ!



原材料/米(秋田県)、鮭(北海道)、砂糖(鹿児島)、酢(京都府)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

凍
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528円**(税込570円)

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **360円**(税込389円)

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

牛しぐれときんぴらが
良いアクセントに



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布

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

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりのり巻き
4個 **300円**(税込324円)

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

シンプルな味わいのおいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島)

凍 G不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米
にっこりいなり
3個 **320円**(税込346円)

厳選した調味料とだしで甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつづくりのいなり寿司です。自然解凍してください。



徳島県つるぎ町 小野製麺

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのどごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではの
なめらかな喉ごしが楽しめます



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)

小野製麺 ◎730日/麦
手延半田めん
180816 320g **520円**(税込562円)

おまとめ
特価
180828 5袋
320g×5 **2500円**(税込2700円)

徳島県那賀町 きとうむら



高繊維質食品「おから」と「ポリフェノール」がたっぷり詰まってるヘルシーなケーキ

原材料/鶏卵(国産)、粗製糖(種子島)、オーガニックチョコレート(スイス)、大豆、菜種油、オーガニックココア(オランダ)

凍 G不使用
きとうむら ◎3ヶ月以上/卵・豆
木頭村ショコラケーキ(化粧箱入り)
260g **1900円**(税込2052円)

スイスBIO認定のオーガニックチョコレートをふんだんに使用し、独自の製法で国産大豆のおからなどを時間をかけて練り合わせ、じっくり焼き上げました。

フレッシュな木頭柚子の香りが口いっぱいひびきます



小麦(九州)、鶏卵、バター(北海道)、粗製糖(鹿児島)、柚子(徳島県)、柚子ジャム(柚子、ビートグラニュー糖)〔卵:GMO飼料不使用〕〔乳:GMO飼料不分別〕

凍 G不使用
きとうむら ◎30日以上/卵・乳・麦
木頭村柚子マンジェ
30g **215円**(税込232円)

ゆずが香る、ちょっと固めのおからクッキー
小麦粉(九州)、鶏卵、おから(九州)、菜種油、粗製糖(鹿児島)、柚子(徳島県)

凍 G不使用
きとうむら ◎90日/卵・豆・麦
木頭村おからクッキーゆず
85g **440円**(税込475円)

梅酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています



南高梅の香り
すっきりとした酸味
後口すっきりとした
味わい

原材料/日本酒、南高梅
青砥酒造 /米
181067 蔵
ほろよい梅酒
720ml **1800円**(税込1980円)

小正醸造の本格玄米焼酎と、国産はちみつ、洗双糖で漬け込みました。



配 5月4回
181079 凍
小正醸造
玄米焼酎仕込み梅酒
720ml **1730円**(税込1903円)

配 5月4回
三河みりん青梅を漬けた、砂糖無添加の二段仕込み梅酒です。芳醇な味わいの中にもキレがある辛口タイプです。

凍
角谷文治郎商店 /米
181092 凍
三州梅酒(辛口タイプ)
360ml **700円**(税込770円)

柚子の色と香りがさわやかです
パンやケーキ作り、お菓子作りに



原材料/砂糖(北海道)、ゆず(徳島県木頭村)

凍 G不使用
きとうむら ◎180日以上
木頭村柚子ジャム
155g **495円**(税込535円)

契約栽培の木頭柚子の皮を細かくし、北海道産ビートグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。

非常時、災害時の
備蓄用飲料水として



原材料/天然水(徳島県)

凍 G不使用
きとうむら ◎3年以上
山の湧水(6本入)
1800ml×6本 **2520円**(税込2722円)

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

Present
よっこ
半袖Tシャツ
抽選でプレゼント



庄内協同ファームの小野寺さん

よっこを**2袋以上**ご購入いただいた方の中から抽選で**3名の方**に、胸にロゴが入った「よっこ半袖Tシャツ」をプレゼントいたします。サイズはおまかせください。※5月4日のお届けをもって当選の発表とさせていただきます。

サイズ：SサイズまたはMサイズ(いずれもMENSサイズ)
 素材：綿100%

朝でも簡単！もちっと玄米生活

玄米ってすごい！
 グルテンフリーで食物繊維たっぷり。腸内環境を整えてくれるし低GI食品だから血糖値が上がりにくい。しかも腹持ちまで良いなんて！
 でも、調理の手間や食べにくさから敬遠されがちなのも事実。もしたった3分で玄米が食べられたら？
 きっと食卓は楽しい！そんな想いで生まれた玄米100%のニョッキ、それがgnocco(よっこ)です。

もっと知ってほしい！玄米100%のお米ニョッキ

5月4日配

おいしさのひみつ「ドーナツ型の穴」ドーナツ型がかわいい、gnocco(よっこ)。ムラなく良い食感に茹であげられて、ソースなど味が絡みやすい考え抜かれたカタチなのです。



原材料/うるち玄米(山形県) **180890** **凍**
 庄内協同ファーム ©180日以上/米 **よっこ**
 1袋(4個×3) **430円**(税込464円)

庄内協同ファームの玄米を使ったニョッキです。茹でてから、スープやサラダなどに。

よっこの美味しい茹で方(鍋で茹でる場合)

step 1
 袋から取り出して、鍋のお湯が沸いたらgnocco(よっこ)を入れて約3分茹でます。※浮いてきたら茹で上がりの合図です。

step 2
 茹で上がった後、水に入れます。さっと粗熱を取ったら水を切ります。

step 3
 スープやサラダ、好きなものに入れてお召し上がりください。

よっこ
 よっこのレシピはこちら



よっこの肉巻きもおススメ
 アレンジレシピもご覧ください

小野寺さん 大川さん

2月の交流会イベントの様子
 「おかずからおやつまで、いろいろ使える!」「玄米なのに食べやすい!」など好評でした。



山形県鶴岡市 庄内協同ファーム

独特の香りと深みのある甘さが自慢です

5月4日配

原材料/枝豆(山形県)、食塩 **180907** **凍** **G**不使用
 庄内協同ファーム ©180日以上/豆 **だだちゃ豆(冷凍)**
 200g **540円**(税込583円)

山形県鶴岡周辺の限られた地域で大切に守り生産されてきた、農薬・化学肥料不使用のだだちゃ豆を冷凍しました。

栄養豊富な玄米ご飯を手軽に美味しく

5月4日配

原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内) **180919** **凍**
 庄内協同ファーム ©180日以上/米 **庄内玄米ごはんパック黒米入**
 160g **268円**(税込289円)

庄内協同ファームの特別栽培雪若丸玄米を使い、有機黒米を入れました。温めてください。

山形県高島町 おきたま興農舎

みそ汁の具や煮物、炒め物などに

山形県産青大豆(秘伝)をつぶした半加工品です。

浸し豆や青大豆ご飯などに

5月4日配

原材料/秘伝大豆(山形県産) **180956** **凍** **G**不使用
 おきたま興農舎(山形県) /豆 **打ち豆(秘伝)**
 100g **350円**(税込378円)

和菓子作りやきな粉ドリンクに

青大豆の品種、味や風味が良い「秘伝」と色がきれいな「青ばた」を、ブレンドしたきな粉です。

5月4日配

原材料/秘伝大豆(山形県産) **180968** **凍** **G**不使用
 おきたま興農舎(山形県) /豆 **青大豆きな粉**
 100g **420円**(税込454円)

鮮やかなみどり色が目を引く珍しい一品です

5月4日配

原材料/うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産) **180920** **凍** **G**不使用
 庄内協同ファーム ©90日/豆・米 **米おこしモロヘイヤ入り**
 150g **430円**(税込464円)

米おこしのおいしさとモロヘイヤの風味が楽しめます。

素材の美味しさそのままに香ばしさを楽しんでください

5月4日配

原材料/もち米(山形県庄内産)、食塩 **180932** **凍**
 庄内協同農産 ©90日/米 **玄米あられ**
 80g **300円**(税込324円)

庄内協同ファームの化学農薬不使用栽培米を、天日塩だけで味付けし焙煎しました。

秋田県大仙市 秋田協和食産

こうばしい香りとぱりぱりとした食感

5月4日配

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181020** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(ハーフ)**
 150g **480円**(税込518円)

秋田弁で「まま」は「ごはん」、「じっぱり」は「いっぱい」、「けえな」は「食べてください」。いぶりがっこを中心に「ごはんがもっと食べなくなる」ことはもちろん、「なんだか懐かしい」「心温まる」商品をつくっています。

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181031** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(スライス)**
 120g **480円**(税込518円)

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181043** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(きざみ)**
 150g **530円**(税込572円)

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]、大葉、ごま、食塩 **181055** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©45日以上/米 **いぶりがっこふりかけ(大根塩)**
 100g **630円**(税込680円)

鈴木青果問屋の山菜

天然山菜ならではの風味と食感

5月4日配

原材料/みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、根切り菊、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス **180993** **凍** **G**不使用
 鈴木青果問屋 ©60日以上/豆・麦・米 **天然山菜炊き込みご飯の素**
 200g(2合用) **398円**(税込430円)

秋田県産天然山菜(みず、わらび、ふき、根まがり菊)を、醤油ベースの調味料で仕上げました。お米と一緒に炊いてください。

あっさりとした薄味に仕上げました

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜と椎茸をあっさりとした薄味で仕上げました。種類のトッピングなどに。

5月4日配

原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内) **181006** **凍** **G**不使用
 鈴木青果問屋 ©60日以上/豆・麦・米 **山菜ミックスあっさり醤油煮**
 100g **398円**(税込430円)

天然物の歯ざわりをお楽しみください

秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜7種を水煮にしました。お浸しや煮物などに。

5月4日配

原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内) **181018** **凍** **G**不使用
 鈴木青果問屋 ©45日以上 **山菜ミックス水煮**
 100g **398円**(税込430円)

すぐに食べられるスライスタイプ

5月4日配

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181031** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(スライス)**
 120g **480円**(税込518円)

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181043** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(きざみ)**
 150g **530円**(税込572円)

ご飯にのせたりおむすびの具に

5月4日配

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢] **181043** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©90日以上/米 **いぶりがっこ(きざみ)**
 150g **530円**(税込572円)

しっとりした食感に塩味強めの味

5月4日配

原材料/いぶり大根(秋田県)、漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]、大葉、ごま、食塩 **181055** **凍** **G**不使用
 秋田協和食産 ©45日以上/米 **いぶりがっこふりかけ(大根塩)**
 100g **630円**(税込680円)

塩漬けにした大葉を粉砕し、細かく切ったいぶりがっこと白ごまだけで煎りあげました。