

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/15	16	17	18	19
商品配達	5/22	23	24	25	26
特別企画商品配達	5/29	30	31	6/1	2

2023年
5月4回8号

梅ダレでさっぱり 塩麹鶏ハム

放置で
簡単



担当者おすすめ

塩麹鶏ハム レシピ 梅だれ

作り方

- 鶏むね肉の皮を取り、厚さが均等になるように観音開きする。
- 両面をフォークで刺し、塩麹を薄く塗る。
- 鶏むね肉の手前からクルクル巻き、ラップできつく巻く。更にラップで巻き、煮沸可能なビニール袋に入れ一晩冷蔵庫に置く。
- 大き目の鍋に湯を沸かし、煮沸したら袋ごと入れ中火で3分加熱し、火を止めて湯が冷めるまで鍋に放置する。
- 冷めたら冷蔵庫で冷やし、お好みのサイズに切る。



材料

- 梅干し 1個
- ぼん酢 大さじ2
- ごま油 小さじ1

作り方

梅ぼしの種を取り細かくし、材料すべて混ぜ合わせる。



284 秋川牧園 秋川若鶏むね肉 徳用 500g **850円** (税込 **873円**)
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



海水100% 天日と平釜 日本の伝統海塩 海の精

塩(塩分)は 伝統海塩「海の精」を使用しています

海の精のこだわり

素材がもつ本来の味を大切にする。調味は塩で素材の味を引き出すことを基本とし、人工的な旨味料、甘味料、酸味料、塩味料などで作らない。



557 海の精 有機塩麹 170g **590円** (税込 **637円**)



358 海の精 野生梅ぼし 200g **850円** (税込 **918円**)

使い方色々 野菜をプラス ブロッコリーの新芽



3 ページ

新商品お試し特価でご案内

十勝の息吹 小粒納豆

北海道十勝産の特別栽培大豆ユキシズカを使ったしっとり柔らかく食べやすい納豆です。



10 ページ

FB ジンジャーレモネード シロップ

13 ページ

生姜の風味がきいていながらマイルドで飲みやすいシロップです。氷をたっぷり入れて涼し気にどうぞ!



インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

ネオニコチノイド系農薬不使用の
スナックパン。小腹がすいた時に
気軽に食べられます♪

低農薬 (低化学肥料)
アララガマ農園(沖縄県)

西表島スナックパン

5月5日

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

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

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。



芯まで食えます♪

神奈川県産

115 **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。

神奈川県産

116 **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)

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

カットしてサラダにも



果肉はやわらかく果汁が多い。グ
レップフルーツのように半分に切って、
スプーンで果肉をすくって食べます



生育段階での傷や
凹凸のある商品です

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。



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** (税込754円)

120 **無農薬** (無化学肥料)

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)

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。

180670 **低農薬** (無化学肥料)

福島柑橘園(熊本県)

訳あり甘夏・河内晩柑セット

5kg箱 **1450円** (税込1566円)

熊本県水俣市の福島雄治さん。河内
晩柑のみ1回ホルモン剤使用。甘夏は
農薬不使用。傷みやすい時期ですの
で価格を下げているご案内です。

117 **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。

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** (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。

神奈川県産



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** (税込470円)

神奈川県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** (税込365円)

広島県尾道市の長光徹弥さん他。

みずみずしさをお楽しみください

徳島県阿波市の楠正人さん。
ホルモン剤を使用しない
ため、小玉サイズ(約8個
入り)でお届けの場
合があります。ネオニコチノイド系農
薬不使用。



123 **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)



124 **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。



125 **無農薬** (無化学肥料)

大地と自然の恵み(高知県)

ミニトマト

150g **315円** (税込340円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。



126 **低農薬** (無化学肥料)

高生連(高知県)

きゅうり

2本 **215円** (税込232円)

高知県の中内龍二さん。



127 **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。



128 **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 **308円** (税込333円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

神奈川県秦野市
地場の空豆

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。※さ
やが黒くなっている場合でも中は問題ない
ことが多いので、確認してみてください。



129 **無農薬** (低化学肥料)

赤坂農園(秦野市)

そら豆

400g **328円** (税込354円)

90歳を過ぎた今も現役です!

今もなお元気に畑で毎日お仕事をされています。以前花
卉農家をされていたときに農薬アレルギーを患い、農薬
を使わない野菜農家に転身しました。現在でも農薬使用
した食べ物で症状がでることがあり、人一倍気をつけて誰
が食べても安全な野菜作りを常に考え工夫しています。



サラダに、付け合わせに

茨城県行方市の
長島昌裕さん。



130 **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** (税込232円)



131 **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** (税込313円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



132 **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** (税込259円)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。



133 **無農薬** (無化学肥料)

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)

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。



134 **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。



135 **無農薬** (無化学肥料)

微生物農法の会(茨城県)

ほうれん草

200g **215円** (税込232円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。



136 **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。



137 **無農薬** (無化学肥料)

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。



139 **無農薬** (無化学肥料)

農民連奈良産直センター(奈良県)

チンゲン菜

200g **220円** (税込238円)

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5
株でお届けします。真冬には6株になる
こともあります。農薬・化学肥料不使用。



140 **無農薬** (無化学肥料)

山本昌宏(茨城県)

山本さんの水菜

150g **180円** (税込194円)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。



141 **無農薬** (無化学肥料)

NO-RA~農薬~(愛川町)

紫水菜

150g **248円** (税込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。

142 **無農薬** (無化学肥料) **神奈川県産**

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。



143 **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。



144 **無農薬** (無化学肥料)

匠ファーム(長崎県)

フロッコリー

1個 **400円** (税込432円)

長崎県諫早市の久保晃さん他。



145 **無農薬** (無化学肥料)

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。



180682 **無農薬** (無化学肥料)

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。



180694 **低農薬** (低化学肥料)

あゆみの会(千葉県)

大葉

10枚 **138円** (税込149円)

茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

北海道では今が旬! “下の部分”は先端より濃厚で甘いので是非皮のまま食べてみて! **今季初**

包丁で細かい切れ込みを入
れて調理すると皮まで食べら
れそう♪



皮の厚さ2ミリくらいの深さ
で、繊維と直角(縦の繊維
を断ち切るように)に切れ込
みを入れればOKです。

・ホワイトアスパラはグリーンアスパラに比べて、固
めが筋があります。
・穂先の下からピーラーで皮を剥いた場合、皮からは
おいしいダシもでるので、捨てずに一緒に茹でて、
スープなどに活用してください。
・ゆで時間は太さや鮮度によって変わりますが、5分
ほど(又はとろ火で10~20分)茹でて根元部分に
竹串がスッと通るくらいになったら火からおろして鍋
に入れたまましばらく冷ましてください。

味付けはオリーブオイルや
塩だけでも♪



146 **無農薬** (無化学肥料)

滝本農場(北海道)

グリーンアスパラ

100g **340円** (税込367円)

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。

147 **無農薬** (無化学肥料)

滝本農場(北海道)

ホワイトアスパラ

100g **388円** (税込419円)

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。

希少価値の高い品
種です。紫色でサ
ラダにいつもの違
う彩りを♪



148 **無農薬** (無化学肥料)

滝本農場(北海道)

パープルアスパラ

100g **490円** (税込529円)

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。グリーンアスパ
ラと比べ少し甘く、茹でるとグリーンになります。



149 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
実山椒
50g **240円**(税込)
奈良県五條市の下村光孝さんと稲田均さん他。



●昆布と椎茸の山椒佃煮
●山椒醤油
実山椒の下処理
ごみや太い枝を取り除きよく水洗いした実は、沸騰した湯に塩をひとつまみ入れ約3分茹で湯を切り冷水に放ち30分あく抜きをします。冷凍保存(約1年)する場合は水分をよく切り保存袋に入れ保存します。

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



●おかひじきの長いも梅和え

152 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)
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。



150 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)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



151 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
うこぎ(新梢)
40g **240円**(税込)
山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。



158 無農薬 無化学肥料
飯塚功(茨城県)
ごぼう
300g **250円**(税込)
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、香りが良いごぼうに育ちます。



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)
北海道芽室町の久世透さん他。

154 800g **298円**(税込)
155 徳用 2kg **498円**(税込)
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
800g **298円**(税込)
秋澤マルミ農園(小田原市)
徳用
2kg **498円**(税込)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



153 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **198円**(税込)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



154 800g **298円**(税込)
155 徳用 2kg **498円**(税込)
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
秋澤マルミ農園(小田原市)
徳用
2kg **498円**(税込)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



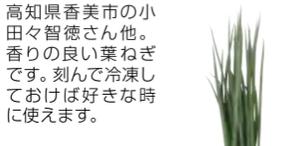
156 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島)
800g **368円**(税込)
長崎県南島原市の林田康一さん。



157 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **350円**(税込)
北海道芽室町の五島孝亮さん他。



163 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
長ねぎ
400g **250円**(税込)
神奈川県中井町の大原好文さん。



164 大地と自然の恵み(高知県)
青ねぎ(葉ねぎ)
100g **180円**(税込)
高知県香美市の小田智徳さん他。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。



165 大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込)
高知県香美市の小田智徳さん他。



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)
徳島県阿波市の楠正人さん。



167 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180円**(税込)
神奈川県中井町の大原好文さん。



162 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)
高知県土佐市の長山清夫さん。



169 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
美味タス(ミニレタス)
1個 **200円**(税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。



170 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ケール(カリノケール)
80g **235円**(税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。苦味やえぐみの少ないケールです。



172 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
400g **230円**(税込)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



173 3品 **780円**(税込)
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
3品 **780円**(税込)
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、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール



174 5品 **1250円**(税込)
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
5品 **1250円**(税込)
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。



175 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)
中国産有機緑豆使用。



171 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)
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



177 蔵 無農薬 無化学肥料
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)
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。



178 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
プロッコリーの新芽
30g **128円**(税込)



使い勝手抜群 野菜のちょい足しにも
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。
表紙でご案内



179 蔵 無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



180 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込)
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。



181 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **135円**(税込)
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



182 蔵 無農薬
淡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込)



183 蔵 無農薬
北村さのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円**(税込)
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。



186 蔵 無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きらげ
50g **185円**(税込)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
〔放〕不検出 <2.5<2.7



184 蔵 無農薬
割野さのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込)
新潟県津南町的小林一男さん。



185 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)
山形県舟形町の長澤光芳さん。



187 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)



みそ汁に
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。
内容/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



きのこセット
5種 **578円**(税込)



きのこセット
5種 **578円**(税込)

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



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

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



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]
189 📅凍 📅不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 **450**円(税込)
190 徳用 40g×4 通常本体 430円(税込) タレ付 **900**円(税込) **860**円(税込)
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。



191 📅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)
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。

日本一の水揚げ量を誇る焼津まぐろ

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。

原材料/メバチマグロ(太平洋、インド洋)
192 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津メバチマグロ赤身柵
180g **1130**円(税込)



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



最終
197 📅凍 📅調味料
ディメール ◎45日以上/米
鱈屋のしめさば
1枚(80~100g) **385**円(税込)
国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

レモンの風味で爽やかに

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。



198 📅凍 📅不使用
ヤイチ ◎45日以上/米
いわしマリネ風味
通常本体 130g **398**円(税込) **385**円(税込)



193 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津バチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **680**円(税込)
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。



194 📅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)
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。



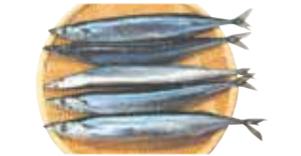
195 📅凍
◎90日以上
マル井
おろしわさび
5g×6袋 **378**円(税込)
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



201 📅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)
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。



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



203 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **700**円(税込)
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。



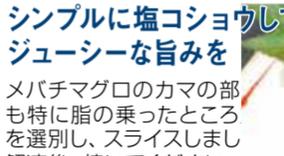
204 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **398**円(税込)
八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



揚げ物や煮物などに
青森県十和田湖産のわかさをバラ凍結しました。
原材料/ワカサギ(青森県)
205 📅凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568**円(税込)



200 📅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)
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。



シンプルに塩コショウして
ジューシーな旨みを
メバチマグロのカマの部分も特に脂の乗ったところを選別し、スライスし、解凍後、焼いてください。
原材料/メバチマグロ(太平洋)
206 📅凍
マストミ ◎15日以上
まぐろカマトロ焼物用
200g(2~3切) **430**円(税込)



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



208 📅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)
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。



209 📅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)
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。



210 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身 **900**円(税込)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、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。



211 📅凍
大新 ◎60日以上
あじの三枚おろし
8~15枚(180g) **440**円(税込)
小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



212 📅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)
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、そのままか塩抜きしてから調理してください。



213 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)
3切(180g) **420**円(税込)
アメリカ産鱈ほっけを切身加工後、塩水に漬け、甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



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



215 📅凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 通常本体 410円(税込) **398**円(税込)
日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



216 📅凍 📅調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **398**円(税込)
北海道、青森産の真いかを、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)



217 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
イカみりん干し
200g **568**円(税込)

伊東の太陽の恵みと潮風で干し上げました

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。

原材料/マアジ(国産)、食塩
218 📅凍
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚(150g) **540**円(税込)



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



220 📅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)
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。



221 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **438**円(税込)
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。



222 📅凍
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)
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。



223 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー夜干し
200g 通常本体 398円(税込) **385**円(税込)
原材料/スケソウダラ(青森県)、食塩

丸ごと骨まで食べられるようにサイズを厳選しています

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、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

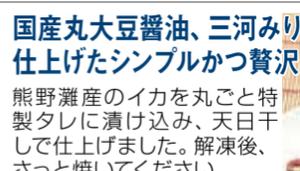
224 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 通常本体 438円(税込) **398**円(税込)
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



225 📅凍 📅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)
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と漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



217 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
イカみりん干し
200g **568**円(税込)
原材料/イカ(熊野灘)、醤油、みりん、粗糖



国産丸大豆醤油、三河みりん、粗糖で仕上げたシンプルかつ贅沢な干物
熊野灘産のイカを丸ごと特製タレに漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、さっと焼いてください。



西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった金目鯛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 金目鯛西京漬 2切(140g) 750円(税込810円) ニューゼaland産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 きれいな山椒みそ漬 2切(140g) 570円(税込616円) デンマーク産のからすかれいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。



228 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。



229 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(税込486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

脂がのった金華さばと味噌の香ばしさがよく合います



最終 230 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・米 金華さば味噌漬 2枚(220g) 398円(税込430円) 金華山周辺海域で漁獲された大型のさばを三枚におろし、仙台味噌ベースの調味味噌に漬け込みました。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



231 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麴漬 3切(150g) 510円(税込551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



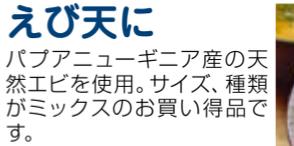
232 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 1140円(税込1231円) アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



233 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無着色たらこ(切子込) 60g 385円(税込416円) アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



234 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) 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。



えび天に 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。 235 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) 原材料/天然エビ(パプアニューギニア)



236 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか 180g 390円(税込421円) 八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



237 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつば抜き 3~6尾(230g) 498円(税込538円) 三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



238 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込907円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



239 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 180g 398円(税込430円) 愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



240 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 480円(税込518円) 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



241 蔵 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ 150g 435円(税込470円) 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。塩垢きしてから汁物や酢の物などに。



242 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) 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。



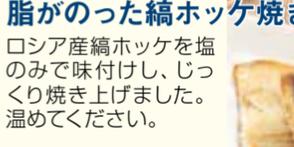
243 凍 海泉水産 ◎60日以上 しらす干し 20g×3 460円(税込497円) 遠州灘から伊勢湾で漁獲された新鮮なしらすを釜茹でして、干し上げました。解凍後、しらすおろしなどに。



244 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) 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。



245 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほぐし紅鮭 100g 648円(税込700円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



脂がのった縞ホッケ焼きを手軽に 特 ロシア産縞ホッケ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。 246 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切 通常本体 545円(約120g) 530円(税込572円)



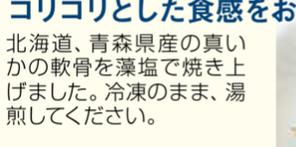
247 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 (タレ付) 1600円(税込1728円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



248 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・米 いわし生姜煮 2本(100g) 320円(税込346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



249 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g 通常本体 398円(20~25個) 385円(税込416円) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



250 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) 310円(税込335円) 国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



251 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) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



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



253 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



254 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) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったパイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。



255 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 天然イサキあぶり 6枚 580円(税込626円) 九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。解凍後、刺身や寿司種に。



256 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・米 いわしの梅煮 3尾 570円(税込616円) 国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干しと一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてください。



257 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったカキフライ 150g 500円(税込540円) 広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



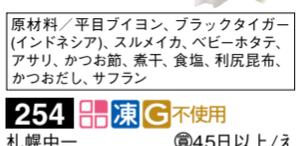
258 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 500円(税込540円) 広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



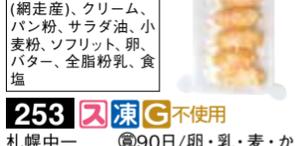
259 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



260 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



261 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



262 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



263 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



264 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



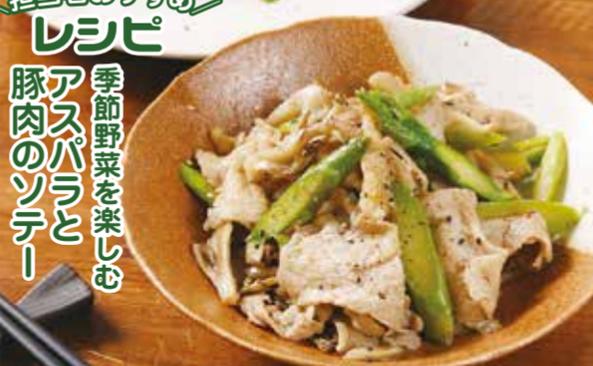
265 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



266 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 500円(税込540円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕

担当者おすすめ レシピ

季節野菜を楽しむ アスパラと豚肉のソテー



材料
千野さんの豚肩ローススライス 1p
お好きなアスパラ 各適量
舞茸 1袋
塩、胡椒、酒、醤油 各適量

作り方
①アスパラは3cm程の長さに斜め切り、舞茸は適当な大きさに分ける。
②豚肩ロースは5センチ位に切り、油(分量外)をひいたフライパンで炒める。
③お酒少々を回し入れ、薄く塩胡椒をする。
④色が少し変わってきたらアスパラと舞茸を入れる。
⑤舞茸がしんなりしてきたら、醤油を回し入れて馴染ませ完成。

146~148 アスパラ各種
今年もアスパラの季節がやってきました。アスパラのシャキシャキ感をなるべく残す様に炒めて好きなアスパラと組み合わせ、違いとおいしさをお楽しみください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
通常本体 200g **680円** (税込 **721円**)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

260 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **660円** (税込 **713円**)
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

270 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1090円** (税込 **1177円**)
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

271 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円** (税込 **594円**)
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635円** (税込 **686円**)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ薄切り
200g **595円** (税込 **643円**)
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

食感がクセになる 水餃子
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

272 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
通常本体 200g **335円** (税込 **318円**) (税込 **343円**) **特**

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 **616円**)
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

特

264 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
通常本体 200g **480円** (税込 **470円**) (税込 **508円**)
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

265 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ口カツ用
150g **635円** (税込 **686円**)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

特

266 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
通常本体 300g **685円** (税込 **668円**) (税込 **721円**)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

273 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g **485円** (税込 **524円**)
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

274 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円** (税込 **421円**)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

267 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円** (税込 **524円**)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

268 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **640円** (税込 **691円**)
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

269 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 **734円**)
脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **420円** (税込 **454円**)
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **390円** (税込 **421円**)
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **998円** (税込 **1078円**)
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

赤鶏手羽元で さっぱり煮
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

276 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円** (税込 **700円**)
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

蒸し鶏のサラダ 甘夏中華ソース
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。

283 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **310円** (税込 **335円**)
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
通常本体 500g **850円** (税込 **808円**) (税込 **873円**) **特**

277 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円** (税込 **484円**)
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

278 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円** (税込 **410円**)
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

279 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円** (税込 **572円**)
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

285 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **388円** (税込 **419円**)
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。

286 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **295円** (税込 **319円**)
濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

287 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円** (税込 **578円**)
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

旨みをそのまま サーロインステーキ
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

288 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **2050円** (税込 **2214円**)

289 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
通常本体 180g **1200円** (税込 **1148円**) (税込 **1240円**)
モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

角切り肉で ビーフカレー
煮込み料理に最適な角切りです。

293 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1150円** (税込 **1242円**)
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **935円** (税込 **1010円**)

290 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **998円** (税込 **1078円**)
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

291 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **730円** (税込 **788円**)
各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

292 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **598円** (税込 **646円**)
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円** (税込 **1242円**)
歯ごたえと旨みがあるロースです。

特

296 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
通常本体 250g **925円** (税込 **898円**) (税込 **970円**)
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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



298 **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)
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]



299 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス
120g **460円**(税込)
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]



300 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ボンレスハム厚切り
80g **600円**(税込)
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]



303 **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)
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]



304 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
徳用皮なしビーウィンナー
240g **630円**(税込)
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にも食べやすい大きさです。[GMO飼料不使用]



305 **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)
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]

うまみ濃厚な豚のモツをじっくり煮込んでやわらかく

最終 工場設備の建て替えに伴い廃盤となります。今回は最後の掲載です。



301 **蔵** **G**不使用
丹沢農場 ◎20日以上/豆・麦・米
もつ煮込み(味噌味)
250g **420円**(税込)
豚のモツを味噌や醤油などでじっくり煮込みました。豆腐や野菜と煮込むとさらに美味しくなります。[GMO飼料不使用]

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み



302 **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)
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]



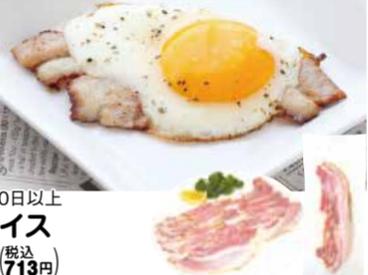
306 **蔵**
丹沢農場 ◎7日
粗挽きウインナー
160g **430円**(税込)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。[GMO飼料不使用]



307 **蔵** **G**不使用
丹沢農場 ◎7日
ミニフランク
160g(4本) **420円**(税込)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。[GMO飼料不使用]

お口のなかで、香ばしさが一段と広がります

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]



308 **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)



309 **蔵** **G**不使用
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
無添加焼豚モモブロック
120g **800円**(税込)
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]



311 **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)
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]

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]



310 **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厚切り
2枚(200g) **698円**(税込)

特



312 **凍** **G**不使用
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
通常本体 125g **368円** (税込) **348円** (376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]

岩手県久慈市 総合農舎山形村

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨みをじっくり味わってください!



313 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **600円**(税込)
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。[牛・豚GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別]

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



314 **凍** **G**不使用
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)
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]

スパイスがきいた本格派



317 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎90日以上/乳・米
骨付きタンドリーチキン
500g **798円** (通常) **775円** (税込) (837円)
秋川若鶏の手羽元を秋川プレー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]

秋川牧園のお惣菜

必要な量だけ使える小分け冷凍パック



318 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **838円**(税込)
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]



320 **凍**
秋川牧園 ◎1年
とりがらスープ
50g×5 **420円**(税込)
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]

飛鳥食品の手作り本格点心

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます



325 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円**(税込)
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]

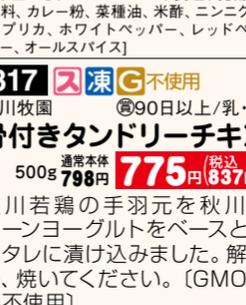
のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



326 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚餃子徳用
25個(415g) **796円**(税込)
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]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかず



323 **凍** **G**不使用
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)
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]

厳選調味料を使った本格中華!



322 **凍** **G**不使用
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g **450円** (通常) **438円** (税込) (473円)
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。[GMO飼料不分別]



321 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g **430円**(税込)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



327 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **398円**(税込)
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]

飛鳥食品の人気商品



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

厳選調味料を使った本格中華!



324 **凍** **G**不使用
マストミ ◎45日以上/卵・麦・米・え
ひとくちエビフライ
100g **500円**(税込)
小さめの天然えびに衣をつけて、菜種油で揚げました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不使用]

厳選調味料を使った本格中華!



329 **凍** **G**不使用
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)
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]

飛鳥食品の手作り本格点心

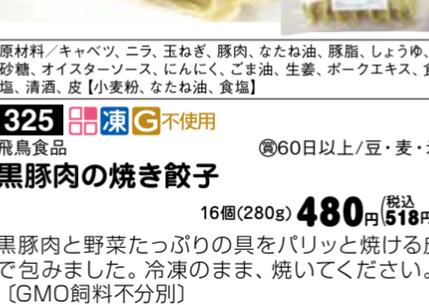
のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



330 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **410円**(税込)
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]

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



329 **凍** **G**不使用
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)
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]

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



330 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **410円**(税込)
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]

ソーセージ入りの懐かしいパスタ



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**(税別)

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〕

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**(税別)

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・卵GMO飼料不分別〕

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**(税別)

じっくり作った鶏が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〕

ニッコー ◎360日/豆・麦

鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **380円**(税込) **410円**(税別)

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

ニッコー ◎365日/豆・麦・米

徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込) **481円**(税別)

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

ニッコー ◎180日/豆・麦・米

有機パスタのナポリタン
400g(2食入り) **555円**(税込) **599円**(税別)

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

ニッコー ◎180日/豆・麦・米

331 凍 G調味料

337 凍 G不使用

ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米

337 凍 G不使用

338 凍 G不使用

大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦

A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **398円**(税込) **430円**(税別)

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

ニッコー ◎6ヶ月以上/乳・麦

340 G調味料

339 凍 G不使用

ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え

339 凍 G不使用

中華丼の具(塩味)
180g×2 **540円**(税込) **583円**(税別)

じっくり作った鶏が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〕

ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦

340 G調味料

341 G調味料

ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦

341 G調味料

たっぶりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

ムソー ◎6ヶ月以上

346 凍

342 凍 G調味料

全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米

342 凍 G調味料

九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ
220g×2 **380円**(税込) **410円**(税別)

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〕

ムソー ◎6ヶ月以上

346 凍

343 凍 G調味料

ニッコー ◎180日/豆・米

343 凍 G調味料

ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込) **518円**(税別)

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

ムソー ◎6ヶ月以上

346 凍

344 凍 G不使用

ムソー ◎6ヶ月以上

346 凍

オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580円**(税込) **626円**(税別)

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

金子製麺 ◎7日以上/麦

349 蔵

350 凍

山本食品 ◎180日以上/そ

350 凍

生冷長野県産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**(税別)

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。

金子製麺 ◎7日以上/麦

351 蔵 G不使用

351 蔵 G不使用

全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 **260円**(税込) **281円**(税別)

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。油そばやお好みスープでお召上がりください。

綾・野菜加工館 ◎180日以上

347 凍

347 凍

冷凍カットほうれん草
300g **310円**(税込) **335円**(税別)

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

ムソー ◎6ヶ月以上

346 凍

348 凍 G不使用

ムソー ◎6ヶ月以上

348 凍 G不使用

オーガニックラズベリー
150g **640円**(税込) **691円**(税別)

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。

札幌中一 ◎30日以上

345 凍

345 凍

冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円**(税込) **430円**(税別)

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。

金子製麺 ◎7日以上/豆・麦

352 蔵 G不使用

352 蔵 G不使用

全粒粉なまラーメン鰹醤油
120g×2 スープ付 **370円**(税込) **400円**(税別)

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

金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米

353 蔵 G調味料

353 蔵 G調味料

日本の中華麺 味噌
120g×2 **360円**(税込) **389円**(税別)

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

金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米

354 蔵 G不使用

354 蔵 G不使用

日本の中華麺 冷し中華(醤油味)
120g×2 **350円**(税込) **378円**(税別)

国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米

355 蔵 G不使用

355 蔵 G不使用

季穂せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **380円**(税込) **410円**(税別)

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。

原材/小麦全粒粉、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉】

356 蔵 G不使用

356 蔵 G不使用

全粒粉餃子の皮
大判20枚 **220円**(税込) **238円**(税別)

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。

原材/小麦粉(岩手県、北海道)、食塩

357 蔵

357 蔵

春巻の皮みちのく
10枚 **260円**(税込) **281円**(税別)

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。

原材/小麦粉(群馬県)、食塩(海の精)、しそ(群馬県)

358 蔵

358 蔵

海の精 野生梅しそ
200g **850円**(税込) **918円**(税別)

群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米

362 蔵 G不使用

362 蔵 G不使用

国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**(税別)

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

遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米

363 蔵 G不使用

363 蔵 G不使用

江戸前生のり佃煮
40g **260円**(税込) **281円**(税別)

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

遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米

364 蔵 G不使用

364 蔵 G不使用

ちりめん山椒佃煮(瓶)
40g **500円**(税込) **540円**(税別)

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米

365 蔵 G不使用

365 蔵 G不使用

味付ザーサイ
100g **275円**(税込) **297円**(税別)

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。

遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落

366 蔵 G不使用

366 蔵 G不使用

ピーナッツみそ
80g **340円**(税込) **367円**(税別)

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

遠忠食品 ◎90日/麦・米

368 蔵 G不使用

368 蔵 G不使用

うすら豆
100g **270円**(税込) **292円**(税別)

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

契約栽培の大本を農薬不使用栽培の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

359 蔵

359 蔵

海の精 天日干したくあん
1本 **435円**(税込) **470円**(税別)

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

360 蔵 G不使用

360 蔵 G不使用

海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**(税別)

遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米

367 蔵 G不使用

367 蔵 G不使用

まるやかもずく酢
100g **350円**(税込) **378円**(税別)

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。

遠忠食品 ◎90日/麦・米

368 蔵 G不使用

368 蔵 G不使用

うすら豆
100g **270円**(税込) **292円**(税別)

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

遠忠食品 ◎13日

369 蔵

369 蔵

塩えんどう
100g **236円**(税込) **255円**(税別)

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。

遠忠食品 ◎6ヶ月以上

358 蔵

358 蔵

海の精 野生梅しそ
200g **850円**(税込) **918円**(税別)

群馬の山間で育った野生梅と農薬不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米

362 蔵 G不使用

362 蔵 G不使用

国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**(税別)

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

遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米

363 蔵 G不使用

363 蔵 G不使用

江戸前生のり佃煮
40g **260円**(税込) **281円**(税別)

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

遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米

364 蔵 G不使用

364 蔵 G不使用

ちりめん山椒佃煮(瓶)
40g **500円**(税込) **540円**(税別)

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米

365 蔵 G不使用

365 蔵 G不使用

味付ザーサイ
100g **275円**(税込) **297円**(税別)

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。

遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落

366 蔵 G不使用

366 蔵 G不使用

ピーナッツみそ
80g **340円**(税込) **367円**(税別)

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

遠忠食品 ◎90日/麦・米

368 蔵 G不使用

368 蔵 G不使用

うすら豆
100g **270円**(税込) **292円**(税別)

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

魚介の旨みと野菜の食感が 味わえます



原材料/スケソウダラ(北海道)、キャベツ、ホタテ、馬鈴薯澱粉、全卵、煮だし汁(鰹節、鯖節)、人参、発酵調味料、酢漬け生姜(生姜、米酢、砂糖、食塩)、長ネギ、砂糖、カツオシエエキス、食塩、米油(揚げ油)

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕



371 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900**円(税込)
972円
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。



372 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340**円(税込)
367円
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリコーン使用〕



373 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300**円(税込)
324円
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕



374 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **370**円(税込)
400円
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕



375 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350**円(税込)
378円
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕



376 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330**円(税込)
356円
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



「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:シリコーン使用〕

377 冷蔵 G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
原材料/魚肉(いわし)、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩



378 冷蔵 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県産ちりめんと宮城県産の曲がりネギをたっぷり加えた揚げかまぼこです。



379 冷蔵 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〕



380 冷蔵 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。



381 冷蔵 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〕



382 冷蔵 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〕



383 冷蔵 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。



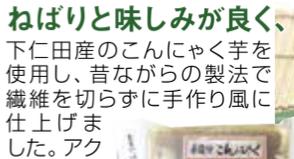
384 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **220**円(税込)
238円
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



385 冷蔵 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。



386 冷蔵
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。



ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにやくです
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。



387 冷蔵
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180**円(税込)
194円
原材料/こんにやく芋(群馬県)、海藻粉末、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)



388 冷蔵
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200**円(税込)
216円
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です



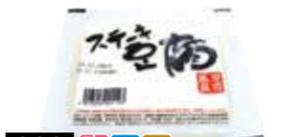
389 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくぐりよせ豆腐
330g **395**円(税込)
427円
原材料/国産大豆、海精にがり



390 冷蔵 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



391 冷蔵 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しています。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



392 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーク豆腐
300g **357**円(税込)
386円
木綿豆腐をしっかり水をきり、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



393 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250**円(税込)
270円
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめます。消泡剤は不使用。

デザート感覚の 喉ごしの良いお豆腐です♪



394 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **260**円(税込)
281円
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。



395 冷蔵 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。



396 冷蔵 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。



397 冷蔵 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。



398 冷蔵 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。



399 冷蔵 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。



400 冷蔵 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。



401 冷蔵 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、細かく刻みました。



402 冷蔵 G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
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。

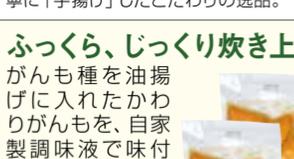
ふっくら、じっくり炊き上げたがんもの煮物



403 冷蔵 G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
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。



404 冷蔵 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。



405 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 **740**円(税込)
756円
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)、甘しよ糖、醤油、食塩、だし汁(かつお節、乾燥昆布、さば節、食塩)



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



407 冷蔵 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。豆の旨みととろ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。



407 冷蔵 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。豆の旨みととろ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。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい 北海道産ゆきしずか大豆使用



原材料/ユキシズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、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]

食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。

408 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
十勝の息吹小粒納豆
30g×3 通常本体 218円 (税込)
タレ・カラシ付 **198円 (214円)**



409 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 230円 (税込)
タレ・カラシ付 **248円 (248円)**
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。



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



411 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **120円 (130円)**
北海道産特別栽培大豆を使用。旨味を引き出す燻炭炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



412 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ©7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **120円 (130円)**
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す燻炭炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



413 **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×2 180円 (税込)
タレ・カラシ付 **194円 (194円)**
北海道産トヨホレ大豆を熟成発酵(燻炭炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



414 **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 (165円)**
宮城県南の方町砥落(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。



415 **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 (190円)**
北海道の美味しいスマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



416 **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 (200円)**
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。



417 **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 (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)



418 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ©3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円 (130円)**
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩



419 **蔵** **G**不使用
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **240円 (259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)



420 **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 (130円)**



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



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



423 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 **370円 (400円)**
原材料/小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)



424 **蔵**
サンタハウス ©5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 **360円 (389円)**
国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)



426 **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 (367円)**
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



427 **G**
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 (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)



428 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **510円 (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)



429 **G**
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 (594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)



430 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ©3日/乳・豆・麦・米
よもぎデニッシュ
1個(約130g) **390円 (421円)**



431 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
酵母淡雪こしあん
1個 **250円 (270円)**



432 **蔵**
ザクセン ©3日/乳・麦
白神チーズのプチパン
3個 **422円 (456円)**
食食用プチパンにパルメザンチーズをつけて焼きました。パルメザンチーズ独特のコクと香ばしさが特長のプチパンです。

テーブルパンや バンズとしても♪



433 **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 (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。

生でもOK 焼くと香ばしい♪



434 **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 (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。



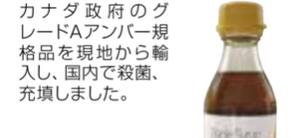
435 **G**
無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **630円 (680円)**



436 **蔵** **G**不使用
創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **450円 (486円)**
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。(乳製品GMO飼料不分別)



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



438 **G**
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 (745円)**



439 **G**
ムソー ©5ヶ月以上/米
玄米フレークプレーン
150g **360円 (389円)**
国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。



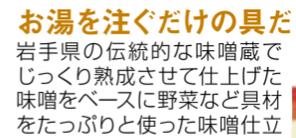
440 **G**調味料
創健社(麻布タカノ) ©180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **295円 (319円)**
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。(GMO飼料不分別)



441 **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 (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)



442 **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 (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。



443 **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 (594円)**



444 **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 (594円)**
原材料/味噌、澱粉、カツオエキス、砂糖、ごま油、チキンエキス、酵母エキスパウダー、昆布エキス、唐辛子、具(ほうれん草、ごぼう、鶏肉、人参、ねぎ、乾しいたけ)(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]

- 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]

- 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)



- 105 秋川牧園 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 468円 (税込) (505円)



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



- 107 1ℓ 280円 (税込) (302円)

- 108 1ℓ 288円 (税込) (311円)



- 109 500ml 240円 (税込) (259円)

- 110 1ℓ 440円 (税込) (475円)



- 111 1000ml 415円 (税込) (448円)

- 112 1000ml 347円 (税込) (375円)

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]

- 444 200ml 115円 (税込) (124円)
445 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]

- 446 500ml 225円 (税込) (243円)
447 1000ml 378円 (税込) (408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]

- 448 250g 185円 (税込) (200円)



- 452 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]



- 453 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ス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



- 454 90g×3個 315円 (税込) (340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]



- 455 90g×3個 343円 (税込) (370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]



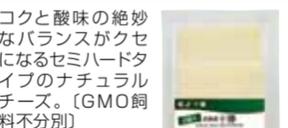
- 456 100ml 230円 (税込) (248円)

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]



- 457 250g 598円 (税込) (646円)

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飼料不分別]



- 458 100g(4枚) 408円 (税込) (441円)



- 459 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]



- 460 100g 653円 (税込) (705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]



- 461 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飼料不分別]



- 462 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飼料不分別]



- 463 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 三芳村蛸まい研究会



- 464 2kg 950円 (税込) (1026円)
465 5kg 2300円 (税込) (2484円)
466 5kg 2200円 (税込) (2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯



- 467 2kg 1560円 (税込) (1685円)
468 5kg 3500円 (税込) (3780円)
469 2kg 1560円 (税込) (1685円)
470 5kg 3500円 (税込) (3780円)
471 5kg 3250円 (税込) (3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

- 180014 創健社 360日 岩手県産 もちきび 170g 650円 (税込) (702円)

- 180026 創健社 360日 岩手県産 うるちひえ 170g 530円 (税込) (572円)

山形県 庄内協同ファーム



- 473 5kg 2900円 (税込) (3132円)
474 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

高知県 高生連



- 472 5kg 2850円 (税込) (3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

- 180038 ミエハク 6ヶ月以上 押麦 800g 510円 (税込) (551円)

- 180040 ライスロッヂ大湯 /米 米ぬか 1kg 198円 (税込) (214円)



- 475 2kg 1500円 (税込) (1620円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

九州 湧水有機生産組合



- 481 5kg 2660円 (税込) (2873円)
482 5kg 2430円 (税込) (2624円)
483 5kg 2380円 (税込) (2570円)
484 5kg 2250円 (税込) (2430円)

高知県四万十町の西山和明さん。



- 180051 マルアイ食品 1年/米 麴屋甚平熟成ぬか床 1kg 610円 (税込) (659円)
180063 マルアイ食品 1年/米 補充用熟成ぬか 400g 360円 (税込) (389円)

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、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。

489 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**(税込497円)
ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(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)

もちもち生地に練り込まれたよもぎの香りと、上品な甘さのつぶあんが絶妙

492 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

493 不使用
ニッコー 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

もったいないから生まれた、干し柿のうまみをギュッと凝縮したひとくちサイズのゼリー

494 不使用
東和製菓 3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g(個包装込み) **290円**(税込313円)
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

完熟南高梅の甘酸っぱい味わい

495 不使用
東和製菓 3ヶ月以上/豆
完熟梅ゼリー
130g(個包装込み) **365円**(税込383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。

491 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

原材料/つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしよでん粉、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

490 不使用
岩手阿部製粉 90日以上/米
芽吹き屋よもぎ大福
220g(4個入) **440円**(税込475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。

496 不使用
札幌第一製菓 90日/豆・米
きなこねじり
120g **285円**(税込308円)
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごめ油)

497 調味料
大地 3ヶ月以上/豆
かりかり昆布
15g **340円**(税込367円)
真昆布(北海道)、食用植物油(一部に大豆を含む)

原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、大豆レシチン

原材料/水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

アイスクリームとあわせて贅沢ぜんざいに

498 不使用
野中 60日以上
野中の手作りぜんざい栗
120g **305円**(税込329円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

499 不使用
野中 45日以上
野中の水ようかん・こし
80g **240円**(税込259円)
ビートグラニュー糖(北海道)、小豆(北海道)、寒天、塩

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

501 蔵
ネオファーム 6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込354円)

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

502 蔵
ネオファーム 6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **605円**(税込653円)

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

505 蔵
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**(税込1037円)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、栗甘露煮(栗、砂糖)

498 不使用
野中 60日以上
野中の手作りぜんざい栗
120g **305円**(税込329円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

500 不使用
サンコー 5ヶ月
小粒水ようかん
16g×12 **300円**(税込324円)
三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩、

ローストすることで引き立つアーモンドの食感や香ばしさを
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

503 蔵
ネオファーム 6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込484円)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの素材などに
中国産松の実

504 蔵
ネオファーム 6ヶ月
松の実
30g **510円**(税込551円)

原材料/落花生(神奈川県中井町)

原材料/落花生(神奈川県中井町)

どこかなつかしくてほっとするやさしい甘み

506 蔵
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821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。

507 蔵
徳用 300g
通常本体 **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

508 蔵
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821円)
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。

511 不使用
フルーツバスケット 45日以上
FBミニカップゼリーみかん
22g×12個 **370円**(税込400円)
うんしゅうみかん果汁(国産)、ビートグラニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉

510 蔵
アルマテラ 3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーもも
145g **295円**(税込319円)
白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

吉野くず粉を使用したみずみずしく風味豊かなわらび餅

512 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(きな粉付) **625円**(税込675円)

すっきりした味わいでりんご本来のやさしい甘さが感じられます

509 不使用
花田食品 90日以上
りんごちゃんミニ
45ml×8本 **460円**(税込497円)
国内産のりんご果汁100%使用しております。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は一切使用していません。

513 不使用
フルーツバスケット 90日以上
FBかき氷シロップ・パイ
180ml **570円**(税込616円)
砂糖(てんさい)、パイナップル

514 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**(税込810円)
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。

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

515 蔵
井村屋
箱・オーガニックあずきパー
60ml×6本 **550円**(税込594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。

ナチュラルド本舗
サクッと香ばしくて、煮りんごたっぷり

516 蔵
ナチュラルド本舗
三角アップルパイ
90g×2 **670円**(税込724円)
バターをぜいたくに使ったサクッと香ばしいパイ生地を煮りんごとレーズンを包み、シナモン風味に仕上げました。冷蔵庫で4、5時間解凍し、オーブンで温めてお召し上がりください。

滋養のある木の実がたっぷりつまったパウンドケーキ

517 蔵
ナチュラルド本舗 30日/卵・乳・麦
木の実のパウンド
170g **810円**(税込875円)

518 蔵
ナチュラルド本舗 30日/卵・乳・米
米粉のフィナンシェ
2個 **510円**(税込551円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



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

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

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

菱和園がお届けする 有機のお茶

暑い時期や、スポーツ、散歩の際にマイボトルに入れてどうぞ

特

原材料/大麦(国産)、塩(佐賀県)

522 菱和園 ◎3ヶ月以上 塩麦茶ティーバッグ 8g×20 **340**円(税込348円) **322**円(税込348円)

国産大麦に佐賀県玄界灘のブランド塩(一の塩)をブレンドした、塩分補給のできる暑い時期に最適な麦茶です。水出しでもお作りいただけます。

価格改定しました

523 ミエハク ◎1年以上 麦茶52ティーバッグ 8g×52袋 **490**円(税込529円)

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

525 ネオファーム ◎2年 アールグレイティー 2.2g×25パック **509**円(税込550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。

524 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)

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。

526 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%のココパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココのあるココアです。[GMO飼料不分別]

527 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)

有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半~3分蒸らしてください。

528 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)

有機JAS規格をみたして栽培されたアッサム紅茶です。濃厚な香りとココはミルクティーにおススメ。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

529 粉 170g **690**円(税込745円)

530 豆 170g **690**円(税込745円)

ソフトブレンドコーヒー

180464 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)

炭酸などで割って爽やかな風味をどうぞ

536 フルーツバスケット ◎120日以上 FBジンジャーレモネードシロップ 180ml 通常本体 **546**円 **528**円(税込570円)

海外産有機レモン果汁と鹿児島県産さとうきび使用の粗糖、国産の生姜汁を使ったシロップです。3~5倍に薄めてお飲みください。

180075 ジャマック ◎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倍に希釈してお召し上がりください。

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

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)

531 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。

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

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)

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです

532 もりだくさん ◎6ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込864円)

さんさんファームは自ら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。

原材料/砂糖(さとうきび(鹿児島産))、レモン果汁、生姜

536 フルーツバスケット ◎120日以上 FBジンジャーレモネードシロップ 180ml 通常本体 **546**円 **528**円(税込570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)をはじめたっ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。

537 日本ビール ◎3ヶ月以上 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円)

180476 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218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。

533 光食品 ◎4ヶ月以上 ヒカリOGジンジャーエール 250ml **150**円(税込162円)

180105 箱 ◎1年 250ml×30本 **4350**円(税込4698円)

534 フルーツバスケット ◎180日 飲むこんにやくゼリー りんご 130g×2 **338**円(税込365円)

りんご果汁(青森県産りんご)、グラニュー糖、有機レモン果汁(イタリア、スペイン)、寒天、こんにやく粉

535 フルーツバスケット ◎180日 飲むこんにやくゼリー ぶどう 130g×2 **348**円(税込376円)

砂糖(北海道産ビート)、ぶどう濃縮果汁(アメリカ産有機)、有機レモン果汁(イタリア、スペイン)、寒天、こんにやく粉

532 もりだくさん ◎6ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込864円)

さんさんファームは自ら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。

538 マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米 マルクラ国産有機白米あま酒 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、夏は冷ましてお召し上がりください。

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取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

180129 KFG ◎1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

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

539 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)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180488 小正醸造 本格焼酎 赤猿 900ml **1050**円(税込1155円)

希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

180166 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1450**円(税込1595円)

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180178 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450**円(税込1595円)

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

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。

180130 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)

180142 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 豆乳で元気 125ml×24 **3840**円(税込4147円)

秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)

180154 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。

180488 小正醸造 本格焼酎 赤猿 900ml **1050**円(税込1155円)

希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

180180 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 通常本体 **830**円 **799**円(税込879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。

180191 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%

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。

180208 ボーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに、泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですすくから水洗いが必要ありません。

180210 ボーソー油脂 カビ取り泡スプレー 300ml **870**円(税込957円)

180221 詰替 300ml **720**円(税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

180324 海の精 ソルトで歯みがき 25g **657**円(税込723円)

180336 詰替用 25g **381**円(税込419円)

180385 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)。

180403 ティーブランニング 手さげポリ袋 100枚 **650**円(税込715円)

たて54cm×よこ30cm

180397 ティーブランニング 結ばますよ半透明ゴミ袋45ℓ 50袋 **680**円(税込748円)

まあるい形もラップで簡単に

宇部フィルム **ポリラップ** **180440** 22cm×40m **190**円(税込209円)

180452 30cm×20m **180**円(税込198円)

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

180427 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)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦19.5cm、横19cm

180439 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)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦28cm×横27cm

180415 ティーブランニング マチ付きキッチンパック 200枚 **360**円(税込396円)

開きやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

180348 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)

180350 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)

180373 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

180361 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)

宇部フィルム **ポリラップ** **180440** 22cm×40m **190**円(税込209円)

180452 30cm×20m **180**円(税込198円)

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

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。

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

541 **蔵** **G**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。

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

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

543 **蔵** **G**不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田枡塚 豆みそオリジナル(生)
400g **600円**(税込648円)

愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、木桶で1年半以上熟成。加熱殺菌していない生味噌です。

544 **蔵** **G**不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田枡塚 豆みそレギュラー
400g **500円**(税込540円)

愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、木桶で1年半以上熟成させた天然醸造の豆味噌です。

545 **蔵** **G**不使用
のだみそ ◎180日以上/豆
四季の味噌たれ
200g **390円**(税込421円)

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

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。

G不使用 **B**
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
546 **1ℓ 500円**(税込540円)

547 **1.8ℓ 760円**(税込821円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の麴節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

G不使用 **B**
近藤醸造 ◎8ヶ月以上/豆・麦・米
めんつゆ
548 **360ml 440円**(税込475円)

549 **1ℓ 765円**(税込826円)

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りてとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

550 **蔵** **G**不使用
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867円**(税込936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。

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

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

552 **内堀醸造** ◎270日以上/麦
純麦の酢
500ml **280円**(税込302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。

553 **横井醸造工業** ◎2年
純りんご酢
500ml **495円**(税込535円)

554 **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。

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

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「沖縄の塩シマース」の焼塩です。

556 **青い海**
海の華(やきしお)
300g **200円**(税込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。

559 **白扇酒造** ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870円**(税込957円)

米麴と塩と水を混ぜて熟成発酵させて作る自然の万能うま味調味料

557 **海** **G**不使用
海の精 ◎180日以上/米
有機塩麴
170g **590円**(税込637円)

魚や肉を漬けたり、味付けやタレ作りに使え、素材の旨みを引出します。海の精の「あらしお」を使った塩麴です。

野菜を漬け、30分置くだけで出来上がり!

558 **海** **G**不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) **398円**(税込430円)

国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選び抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

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。

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

561 **都錦酒造** ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710円**(税込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。

562 **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。

563 **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)

559 **白扇酒造** ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870円**(税込957円)

558 **海** **G**不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) **398円**(税込430円)

国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選び抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

564 **平田産業** ◎270日以上
一番搾り純正菜種油(小)
600g **590円**(税込637円)

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

180490 **ココウェル** ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2600円**(税込2808円)

消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」自然製法です。

180506 **ココウェル** ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **1000円**(税込1080円)

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々なお料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

569 **高橋ソース** ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **340円**(税込367円)

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼きそばなどにもご使用いただけます。

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

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。

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

野菜とホタテの旨みをきかせた味とコク

野菜、ホタテの旨みをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

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

原材料/デキストリン、食塩、乳糖、野菜エキス(キャベツ、オニオン、キャロット)、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末発酵調味料、ホタテエキス(北海道)、香辛料(ホワイトペッパー、セロリ末)

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

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。

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

572 **光食品** ◎1年/米
有機ピザソース
225g **420円**(税込454円)

573 **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、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

574 **ナガノトマト** ◎6ヶ月以上
あらくぶがしたマトピューレーづけ
390g **300円**(税込324円)

イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレーづけの濃縮タイプ。

566 **創健社** ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380円**(税込410円)

鯉節、鯉工キス、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〕

568 **創健社** ◎1年/乳・豆・麦・米
中華だし一番
8g×10袋 **400円**(税込432円)

中華料理の要となるだしの旨みを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

575 **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)

●トマトと玉ねぎのポテトサラダ

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)

581 **東京フード** ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **430円**(税込464円)

国産にんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

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

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

577 **創健社** ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **450円**(税込486円)

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

G不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
578 **甘口**
150g(約7皿分) **280円**(税込302円)

579 **中辛**
150g(約7皿分) **280円**(税込302円)

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

580 **創健社** ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **390円**(税込421円)

581 **東京フード** ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **430円**(税込464円)

国産にんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

582 **くしの農園** ◎240日
ゆずごしょう
50g **450円**(税込486円)

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

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

577 **創健社** ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **450円**(税込486円)

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング

583 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。

584 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)

585 千葉産直サービス 360日以上/米

とろイワシ水煮缶

150g **440円** (税込 **475円**)

586 三育フーズ 1年以上/豆・麦

グルテンミート

170g **525円** (税込 **567円**)

小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

587 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。

588 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**)

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。

589 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)

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。

590 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。

591 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)

592 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**)

593 111g(麺通常本体80g)×5 **1050円** (税込 **1058円**)

生麺に近い食感に仕上げました。

594 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**)

595 111.3g(麺通常本体90g)×5 **800円** (税込 **810円**)

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。(鶏GMO飼料不分別)

599 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**)

北海道江別産ハルコ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。

602 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)

596 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**)

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 東日本産業 1年/麦

南部小麦粉

1kg **390円** (税込 **421円**)

598 東日本産業 4ヶ月/麦

南部小麦全粒粉

1kg **420円** (税込 **454円**)

600 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。

601 ホシ/天然酵母パン種 3ヶ月以上/麦・米

天然酵母パンの種

250g (50g×5袋) **995円** (税込 **1075円**)

お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麹、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。

603 JA土佐れいほく 90日以上/米

米粉のお好み焼粉

400g **390円** (税込 **421円**)

土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

604 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。

605 桜井食品 3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円** (税込 **243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。

606 金子製麺 45日以上/そば

国産そば粉(挽きくるみ)

500g **750円** (税込 **810円**)

主に北海道産のそば粉を粗挽きにしました。蕎麦や蕎麦がき、ガレットなどに。

607 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**)

農薬・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。

608 金子製麺 2ヶ月以上/麦

全粒粉太うどん

240g **248円** (税込 **268円**)

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

609 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦

吉野葛うどん

200g **420円** (税込 **454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でどうぞ。

610 坂利製麺所 180日以上/麦

吉野葛そうめん

250g **480円** (税込 **518円**)

厳選した国産小麦を製粉し、一本一本手焼きで焼き上げました。汁もの、すき焼き、和えものなどにお使いください。

611 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**)

612 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。

613 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。

614 庄内協同ファーム 45日以上/米

玄米もち

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。

615 信州雪 3ヶ月以上/豆

消泡剤無添加こうや豆腐

8枚入(65g) **498円** (税込 **538円**)

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。

616 坂利製麺所 720日/麦

おつゆの友

100g **200円** (税込 **216円**)

手延べそうめんを干す時の種樺にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

617 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦

大和の麩

2本(60g) **340円** (税込 **367円**)

厳選した国産小麦を製粉し、一本一本手焼きで焼き上げました。汁もの、すき焼き、和えものなどにお使いください。

618 ムソー 6ヶ月以上/麦

北海道産全粒小麦粉使用くるまふ

6枚 **390円** (税込 **421円**)

昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

619 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。

620 豊永長六商店 1年

大分県産乾しいたけ どんこ

100g **1100円** (税込 **1188円**)

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。

621 ムソー 3ヶ月以上

無漂白かんぴょう

40g **550円** (税込 **594円**)

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

622 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。

623 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。

624 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。

625 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、さ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。

626 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。

627 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。

628 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。

629 成清海苔店 180日

有明一番摘 焼きのり

全型10枚入 **850円** (税込 **918円**)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

630 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。

631 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枚入り)

632 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米

味のりふりかけ

50g **340円** (税込 **367円**)

有明産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

633 成清海苔店 90日以上/豆・麦・米

さけふりかけ

40g **570円** (税込 **616円**)

北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

最終

627 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。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



634 不使用
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
230g(2~3合用) **648円(700円)**

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



640 不使用
趙さんの味 ◎7日以上/米
趙さんの味 水キムチ
300g(固形200g たれ100g) **515円(556円)**

639 不使用
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g 通常本 420円 **398円(税込)**
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



641 不使用
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円(税込)**
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。



642 不使用
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円(税込)**
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。

643 不使用
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円(税込)**
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。

あっさりちりめんじゃこを味わう



635 不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **750円(税込)**

636 (小)
35g **620円(税込)**
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山路のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



637 不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **546円(税込)**

638 不使用
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **575円(税込)**

京都伏見 三源庵

子どもから大人まで人気のやさしいチョコレート味



644 不使用
三源庵 ◎10日以上/卵・麦
京カステラ ショコラ
5切 **680円(税込)**

熟練のカステラ職人が焼き上げたしっとり食感のカステラです。ココアパウダーを加えたショコラ味は、大人から子供まで、特に女性に人気の商品です。

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



645 不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) **1200円(税込)**

646 不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米
丹波大納言抹茶ロールカステラ
1本(約300g) **1200円(税込)**

京都桂
胡麻の山田製油

炒りたてごまの格別な風味!



647 不使用
山田製油 ◎90日以上
へんこ炒り金ごま
35g **300円(税込)**

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

648 不使用
山田製油 ◎365日以上
へんこ一番絞りごま油
275g **900円(税込)**

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

180518 不使用
山田製油 ◎150日
ごますり(黒)
45g **300円(税込)**

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

649 不使用
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **550円(税込)**

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。ごま和えなどに。

180520 不使用
山田製油 ◎180日
ごまねり(白)
150g **600円(税込)**



高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

180579 不使用
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1350円(税込)**

180580 不使用
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **460円(税込)**

180592 不使用
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **2200円(税込)**

京都宮津
飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



180531 不使用
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **740円(税込)**

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。

飯尾醸造

簡単! これ一本で酢の物上手



180543 不使用
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **650円(税込)**

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

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

180555 不使用
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円(税込)**

180567 不使用
飯尾醸造 ◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円(税込)**

180609 不使用
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **450円(税込)**

180610 不使用
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **298円(税込)**

180634 不使用
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **340円(税込)**

180646 不使用
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **580円(税込)**

180622 不使用
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **570円(税込)**

180634 不使用
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **340円(税込)**

180646 不使用
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **580円(税込)**

180658 不使用
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **530円(税込)**

180622 不使用
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **570円(税込)**

180634 不使用
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **340円(税込)**

180646 不使用
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **580円(税込)**

180658 不使用
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **530円(税込)**