

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/29	30	31	6/1	2
商品配達	6/5	6	7	8	9
特別企画商品配達	6/12	13	14	15	16

玉ねぎを3つの食感でイン!

シャキふわオニオンバーガー



146 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
800g **298**円(税込322円)



147 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214円)

6月は神奈川の玉ねぎ!

玉ねぎの生産が盛んな神奈川県。6月は収穫の最盛期を迎えています。地元神奈川の生産者さんの、自慢の玉ねぎを、それぞれの特徴やおすすめの食べ方とあわせて紹介します。



秋澤マルミ農園から
タマネギの収穫が昨日終わりカボチャ畑に変身しています!
キウイフルーツの花が咲き始め、花粉取りや受粉に明け暮れる毎日です。

- ・秋澤さんのタマネギの特徴
辛味がなく、水にさらさず生でも食べられます。
- ・おすすめの食べ方
◦スライスして鰹節をかけ、醤油を適量垂らして輪切りにしてそのままタマネギステーキに
- きゅうりとタマネギの酢の物

身近な野菜である玉ねぎ。血流がよくなる、いわゆる「血液サラサラ効果」により、代謝アップや生活習慣病予防など、体によい効果が期待できます。実はオリゴ糖も豊富で腸活にも役立ちます。血液サラサラを期待するなら生食で、腸活をするなら加熱してかさを減らし、たっぷり食べやすく。調理法次第で様々な味わいが楽しめるのも魅力です。

A トマトソース



トマトと玉ねぎを細かく切り、ケチャップ、ソースとあわせて油を引かずに炒めます。水分を飛ばすような感覚で。

504 特別栽培野菜使用とんかつソース

B 塩レモンマリネ



スライスした玉ねぎに塩、レモン汁、チキンコンソメ少々を合わせ味をなじませます。

483 レモン 100% しぼりたて

C オムレツ



はんぺん、玉ねぎを角切りにしてチーズと合わせてオムレツに。新玉ねぎを使うのがおすすめ。

363 ソフトはんぺん

今が漬けどき! 定番の保存食



3 ページ

はさむパンもお好みで食感も雰囲気も変わります



10 ページ

12・13 ページ 掲載ページを変更しました 14・15 ページ



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



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

古くから親しまれてきた 初夏の果実♪

今回限定

赤肉系で糖度が高い♪

今季初

ブルーベリーの 贈り物はいかが？

今季初

神奈川県産



114 低農薬 無化学肥料
下津フレッシュフルーツ(和歌山県)
下津のびわ
4~8玉 **628**円(税込) **678**円

和歌山県下津町の上山富生さん他。



115 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
マルセイユメロン
850g以上 **1080**円(税込) **1166**円

長崎県雲仙市の栗原一清さん。



116 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ブルーベリー
100g **448**円(税込) **484**円

神奈川県平塚市の内田達也さん。



117 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

ヨーグルトをかけて フルーツサラダに♪



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

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コニータ農園が入る場合があります。

土と太陽の恵みのさくらんぼ「佐藤錦」のお届けです！

霜により収穫できず
今回企画中止します

宅配



おきたま興農舎(山形県)
直送さくらんぼ(佐藤錦)
1kgバラ詰 **7400**円(税込) **7992**円

山形県南陽市の渡部基司さん他。しっかり熟したものをお届けします。パリッとした皮の中から甘い果汁と豊かな香りが広がります。

ほどよい酸味の木成り完熟夏みかん

神奈川県産

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



118 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
夏みかん
1kg **350**円(税込) **378**円



119 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 **715**円(税込) **772**円

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



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

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



122 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。



123 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ミニトマト
150g **298**円(税込) **322**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。



124 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり
500g **300**円(税込) **324**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。



125 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
きゅうり(四葉)
2本 **198**円(税込) **214**円

生姜を炒めてからきゅうりをごま油で炒め、醤油で味を付けるだけ。



火を通してもシャキシャキ感が損なわれません

そのまま炒めて付け合わせに

今季初

神奈川県産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。*黄色か緑どちらかをお届けします。



126 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ズッキーニ
1本 **198**円(税込) **214**円

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他。



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

高知県土佐市の前田貴さん他。



129 有機 JAS
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。不揃い規格となります。農薬・化学肥料不使用。



130 有機 JAS
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。不揃い規格となります。農薬・化学肥料不使用。



180415 有機 JAS
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。



180427 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
さやえんどう
100g **215**円(税込) **232**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。



定番のサラダで

180439 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
スナップエンドウ
150g **315**円(税込) **340**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。

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
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 **215**円(税込) **232**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。



133 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
100g **235**円(税込) **254**円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



134 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
キャベツ
1玉 **328**円(税込) **354**円

山梨県北杜市の立野健さん。



神奈川県産
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。



135 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

野菜炒めで
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が。農薬・化学肥料不使用。



136 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **248**円(税込) **268**円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サラダでもスープや鍋でもおいしいシャキシャキの触感。

神奈川県産
NO-RA~農薬~(愛川町)
水菜
150g **230**円(税込) **248**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。



神奈川県産
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。



139 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
ブロッコリー
1個 **328**円(税込) **354**円

山梨県北杜市の立野健さん。



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。



141 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。



142 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
野ぶぎ
200g **180**円(税込) **194**円

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



味噌がえ、おひたし、ごはん、天ぷらに
山形県高島町の武田信子さん。枝になるとうとする芽で、コリコリとした食感です。香りマイルドになります。

180440 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) **259**円

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
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B剤(生物農薬)のみ使用予定。



143 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

山梨県北杜市の立野健さん。



生育が早まっています
お見逃しなく



144 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
カリフローレ
180g **235円**(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。花蕾が固く締まらないカリフラワー。スティック状にしてお召し上がりください。

地元秋澤さんのらっきょうも今回ご案内!
九州のらっきょうもお得にご案内!

宮崎県のらっきょうについて
・寒い日が多かった場合小さくなる場合があります。
・気温が高い場合、芽が伸びてしまう場合があります。日によっては5ミリ以上伸びる場合もあります。芽が出たららっきょうも食べられます。ただ、食感がよくなかったり、味も少し落ちているかもしれません。漬けれない、食べられないものがございましたら、ご連絡ください。

145 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのらっきょう
1kg **800円**(税込864円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

180452 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
らっきょう
2kg **1790円**(税込1933円)
宮崎県小林市の堀ノ内勝馬さん他。
※九州では大きい状態にしてから収穫します。

1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります
国産原料で仕上げた、らっきょう漬に適した調合のあわせ酢です。ご家庭で簡単にらっきょう漬が漬けられます。
180464 調味料
創健社
らっきょう酢
1000ml **700円**(税込756円)

146 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
800g **298円**(税込322円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

148 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの新玉ねぎ
600g **300円**(税込324円)

赤紫と白のコントラストが美しい
かつお節をのせて醤油をかけた和風サラダや
ピクルスなどの酢漬けにどうぞ
147 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214円)

149 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんじん
400g **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

150 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
500g **240円**(税込259円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

長崎県 島原の大地から。
151 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島・ニシユタカ)
800g **350円**(税込378円)
長崎県南有馬町の林田康一さん他。

152 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メイクイン)
800g **385円**(税込416円)
長崎県南有馬町の林田康一さん。

153 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。
154 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。

155 無農薬 無化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根
1本 **350円**(税込378円)

156 有機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穂さん他。

157 低農薬 無化学肥料
飯塚一実(茨城県)
長ねぎ
400g **340円**(税込367円)

卵焼きやおムレツに♪
山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。
158 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **240円**(税込259円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。
159 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込194円)

160 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。

161 有機JAS
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。

162 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194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

163 有機JAS
四方十生産グループ(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。

164 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)
徳島県阿波市の楠正人さん。
165 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにく
1~2玉(70g前後) **240円**(税込259円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

167 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。

168 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。

180488 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。

180490 蔵 有機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。

畑の美味しいところをお届けします
166 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

自家採取!
種はすべて
無農薬 無化学肥料
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
169 3品 **780円**(税込842円)

171 蔵 無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢町の浪田潤介さん。

172 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。

173 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。

174 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。
[放] 不検出 <3.7<3.1
175 蔵 無農薬
南国さのこ苑(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

170 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。
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

176 蔵 無農薬
割野さのこ組合(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。

177 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。

178 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)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

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。
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
179 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)

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼"



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

📅 凍 📅 不使用
マストミ
つぶつぶまぐろ丼セット
50g×2 通常本体 650円 (税込) **600円 (648円)**

📅 徳用
50g×4 通常本体 1300円 (税込) **1160円 (1253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。

あっさりとした味わいのキハダマグロ 手軽に解凍できます!



原材料/キハダマグロ(太平洋)

📅 凍 📅 不使用
マストミ
刺身用まぐろ角切り
120g **650円 (税込) 702円**

太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。



📅 凍
共和食品
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。

お刺身はもちろん漬けにも

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。

📅 凍
共和食品
メバチまぐろ柵
180g 通常本体 **880円 (税込) 929円**



特



📅 凍
共和食品
びんちょうまぐろ切落とし
120g **450円 (税込) 486円**

ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



📅 凍 📅 調味料
共和食品
びんちょうまぐろ漬け
60g×3 **600円 (税込) 648円**

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



📅 凍
共和食品
マル井
おろしわさび
5g×6袋 **378円 (税込) 408円**

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

旬魚 鱈 -かつお-

もっちりとした身質



原材料/かつお切り落とし(太平洋)

📅 凍
マストミ
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。

シンプルなタレともっちりとした食感のカツオが相性抜群です!



原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料

📅 凍 📅 不使用
マストミ
カツオ漬け丼用
80g×2 **540円 (税込) 583円**

太平洋産のカツオを厚めにスライスし、国産丸大豆醤油と味の母を合わせたタレに漬けました。解凍後、丼に。



📅 凍 📅 調味料
ヤイチ
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許縮めにしました。解凍後、刺身や棒寿司などに。



📅 凍 📅 調味料
ヤイチ
八戸産いわしマリネ
130g **398円 (税込) 430円**

脂の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。



📅 凍
共和水産
えんがわ刺身
40g **420円 (税込) 454円**

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。

唐揚げや天ぷらなどに

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。



📅 凍
丸中舩岡水産
北海道産若ししゃも
200g **525円 (税込) 567円**

原材料/シしゃも(北海道)、食塩



📅 凍
札幌中一
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さんまを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



📅 凍
共和食品
まぐろほほ肉
200g **568円 (税込) 613円**

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



📅 凍
札幌中一
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。



📅 凍
札幌中一
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。



📅 凍
塩屋
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。



📅 凍
東北トクスイ
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。



📅 凍
東北トクスイ
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。



📅 凍
大新
とれとれあじタタキ身
150g×2 **410円 (税込) 443円**

国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、ハンバーグなどに。

鍋や煮物、揚げ物、中華スープなどに

旨味の出るマグロのスジの部分を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。[GMO飼料不使用]

📅 凍 📅 不使用
マストミ
まぐろつみれ
10個(200g) **420円 (税込) 454円**

原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜

フライパンで焼ける いか一夜干し



📅 凍
共和水産
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。

身がしまったムロアジの 中でも脂がのっています



📅 凍
芦浜産直出荷組合
金ムロアジ開き
1~2枚 **380円 (税込) 410円**

熊野灘産の脂のつ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。



📅 凍
芦浜産直出荷組合
マアジ開き
4~5枚 **698円 (税込) 754円**

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、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。



📅 凍
芦浜産直出荷組合
サバ開き
1~2枚 **438円 (税込) 473円**

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。



📅 凍
ヤイチ
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **720円 (税込) 778円**

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



📅 凍
東北トクスイ
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。



📅 凍
丸彦水産
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。



📅 凍 📅 不使用
芦浜産直出荷組合
サンマみりん干し
2枚 **558円 (税込) 603円**

北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

潮の香りが
口いっぱいひろがります



原材料/マガキ(兵庫県播磨灘)
214 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣

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。

6月2日
215 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)

旨みがのった播磨灘産大粒真がきを堪能してください

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。

6月2日
216 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上/麦
播磨灘カキフライ(大粒)
5個(200g) **880円**(税込950円)

肉厚で甘みが強いです



6月2日
原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)

217 凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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。

脂がのった銀ひらすと 特製タレがよく合います



原材料/キングダラ(アメリカ)、醸酵調味料、醤油、加工黒糖、すりごま、清酒、食塩、鰹削り節

218 凍 G調味料
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
銀だら黒糖みりん漬
2切(120g) **448円**(税込484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



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

219 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。



220 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無着色辛子明太子(切子込)
50g **450円**(税込486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成熟させました。解凍してください。



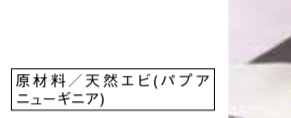
221 凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無着色たらこ(切子込)
50g **450円**(税込486円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



222 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。

サイズ、種類がミックスのお買い得品です

パプアニューギニア産の天然エビを使用。



原材料/天然エビ(パプアニューギニア)
223 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)



224 凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜真イカ
1杯(250g) **680円**(税込734円)
熊野灘産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。



225 凍
札幌中一 ◎30日以上
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。



226 凍
タイセイフーズ ◎90日以上/え
大粒シーフードミックス
320g **980円**(税込1058円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア・インドネシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、パベキチャーなどに。



227 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。



228 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。

天然ならではのほど良い歯ごたえと しっかりとした旨み

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

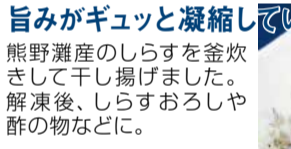
原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩
229 蔵
竹友水産 ◎30日以上
こっちゃんの素潜り天然わかめ
150g **435円**(税込470円)



原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩
229 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)



230 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。



旨みがギュッと凝縮しています
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。



232 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)



233 凍 G調味料
平庄商店 ◎180日以上/豆・麦・米
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、にんにく、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。



234 凍
札幌中一 ◎30日以上
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。



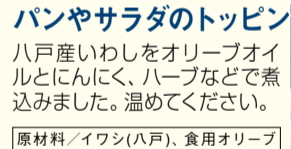
235 凍
ヤイチ ◎30日以上
さば焼
1切(約70g) **350円**(税込378円)
大型の岩手県産さばを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



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



237 凍 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **498円**(税込538円)
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。



パンやサラダのトッピング、パスタの具などに
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



原材料/イワシ(八戸)、食用オリーブ油、食用植物油、にんにく、食塩、パジル、ブラックペッパー、レッドペッパー、オレガノ、タイム
238 凍 G調味料
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g 通常本林 **398円**(税込408円) **特**



239 凍 G不使用
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ
140g **570円**(税込616円)
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。



240 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
5枚(200g) **510円**(税込551円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料/天然エビ(パプアニューギニア海産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、塩)、小麦粉(国産)
241 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。

サクッと香ばしく、身質は上品でケセのない味わい



原材料/キビナゴ(熊本県天草)、食塩、澱粉
242 凍 G調味料
やまた水産食品 ◎180日以上
きびなご唐揚げ
180g **310円**(税込335円)
熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

特製の西京味噌に旬の真ダラを 漬け込んだ職人・大林さんの逸品



6月2日
原材料/真ダラ(北海道、三陸)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒、食塩
243 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
大林さんの真だら西京漬
2切(200g) **650円**(税込702円)
北海道・三陸産の真ダラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。

川崎北部水産加工 旬魚「イサキ」をお刺身で



6月2日
原材料/イサキ(九州、四国、山陰)
244 凍
川崎北部水産加工 ◎60日
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。

川崎北部水産加工 生から造ったアジフライ



6月2日
245 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】

6月2日
246 凍
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
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

揚げ焼きバーガー
再掲！
豚一回カツ用の
揚げ焼きバーガー

146 玉ねぎ

材料
丹沢豚ヒレ一口カツ用
豚ヒレ 1パック
秋澤さんの玉ねぎ 適量
レタス 適量
トマト 適量
お好みのパン
片栗粉・植物油
[A]
国産丸大豆醤油 大2
みやこの料理酒 大1
近江しょうが(おろし汁) 小1

作り方
①玉ねぎを薄くスライスして水につけておく。
②豚肉はAに5〜10分程度漬けた後水気を取り、玉ねぎも水からあげておく。
③豚肉の両面に片栗粉をまぶし、フライパンで揚げ焼きにする。
④レタスは食べやすいサイズにちぎり、トマトは輪切りにする。
⑤パンズを半分に切り、③④を挟んで完成。マヨネーズ等もお好みでご利用ください。

昨年GWでご案内したレシピを再掲！揚げ物を、身構えず簡単に楽しんでいただきたい想いで作りました。表紙でご案内、玉ねぎを使ったバーガーのアレンジには是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

247 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734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。

248 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。

249 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)

258 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。

259 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g 470円(税込484円) 通常本体 448円(税込484円)
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

260 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g 988円(税込1067円)
小分けにしてお得意！
豚バラと小松菜のサラダ
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

251 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
200g 665円(税込718円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3〜4mm厚。

252 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)
脂が少なくモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

253 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g 635円(税込670円) 通常本体 620円(税込670円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切してあります。トンカツやソテーなどに。2〜2.5cm厚。

254 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。

261 凍 丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g 580円(税込626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ください。

262 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。

255 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680円) 通常本体 630円(税込680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。

256 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラスライス
200g 480円(税込518円)
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

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

268 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。

269 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1026円) 通常本体 950円(税込1026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。使いたい分だけ取り出し便利です。

270 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g 392円(税込423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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

263 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)
蒸しておぎわて
むね肉のサラダ
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。

264 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。

265 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。

271 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中(バラ凍結)
300g 550円(税込594円)
手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

272 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g 405円(税込437円)
とっっても満足
チキンと卵のサンド
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。

273 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。

265 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。

266 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)
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

267 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。

274 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g 848円(税込919円)
ムネ肉をミンチにしました。

275 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g 410円(税込443円)
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)

276 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) 1680円(税込1814円)
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

277 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2214円)
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。

278 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。

281 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1215円) 通常本体 1125円(税込1215円)
歯ごたえと旨みがあるロースです。

282 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)
切り落としとして
ビーフカツ
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。

283 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589円)
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。

279 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。

280 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g 598円(税込642円) 通常本体 565円(税込610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。

284 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999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。

285 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
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。

286 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999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。

287 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
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。

豊かな香りとコク

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〕

原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]

286 冷蔵 ◎7日

丹沢農場
徳用ベーコン切り落とし
100g **360**円(税込) **389**円



287 冷蔵 ◎7日
丹沢農場
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〕

293 凍 ◎30日以上
ハム工房ジロー
徳用無添加ウイナーソーセージ
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〕

ほのかな燻製の香りと旨みがとても上品です

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〕

原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖

294 凍 ◎30日以上

ハム工房ジロー
無添加ロースハムスライス
80g **630**円(税込) **680**円



288 冷蔵 ◎7日
丹沢農場
粗挽きウイナー
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〕

289 凍 G不使用 ◎90日/卵・乳・麦
丹沢農場
丹沢ハンバーガー用パティ
50g×4 **450**円(税込) **428**円(税込) **462**円
ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー! パ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〕

295 凍 ◎30日以上
ハム工房ジロー
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **660**円(税込) **713**円
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〕
原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、三温糖

296 凍 ◎30日以上/乳
ハム工房ジロー
無添加チーズウイナー
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ナーです。〔GMO飼料不使用〕

290 冷蔵 ◎7日
丹沢農場
皮なしベビーウイナー
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〕

291 凍 G不使用 ◎90日/卵・麦
丹沢農場
丹沢一口カツ
4~5個(約175g) **520**円(税込) **562**円
一口サイズにカットした豚モモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕
〔卵GMO飼料不分別〕

292 凍 G不使用 ◎60日/豆・麦・米
丹沢農場
丹沢トントロ焼豚
120g **550**円(税込) **594**円
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製タレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

297 凍 ◎30日以上
ハム工房ジロー
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〕

298 凍 G不使用 ◎30日以上/豆・麦
ハム工房ジロー
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〕
原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油

180403 ◎180日以上
ウチノ
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〕

299 凍 G不使用 ◎30日以上/豆・麦・米
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **698**円(税込) **754**円
味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕
原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

300 凍 G不使用 ◎90日以上/豆・麦
千葉産直サービス
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **500**円(税込) **540**円
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〕

302 凍 ◎180日/卵・麦
千葉産直サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **580**円(税込) **626**円
千葉産直サービス
本格派のこだわり鴨ハンバーグ

303 凍 G不使用 ◎12ヶ月/乳・麦・米
秋川牧園
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **670**円(税込) **650**円(税込) **702**円
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

304 凍 G不使用 ◎4ヶ月以上/卵・麦
秋川牧園
スパイシーササミカツ
160g **438**円(税込) **473**円
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみのカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

305 凍 G不使用 ◎4ヶ月以上/卵・麦
秋川牧園
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〕

301 凍 G不使用 ◎90日以上/豆・麦・米・落
千葉産直サービス
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〕

302 凍 ◎180日/卵・麦
千葉産直サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **580**円(税込) **626**円
原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

306 凍 G不使用 ◎90日/卵・麦
マストミ
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〕

307 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
マストミ
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〕

180506 凍 G不使用 ◎9ヶ月/豆・麦・米
秋川牧園
鶏レバー甘辛焼き
120g **418**円(税込) **451**円
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〕

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

312 凍 G不使用 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **786**円(税込) **849**円
飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品

306 凍 G不使用 ◎90日/卵・麦
マストミ
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〕

307 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
マストミ
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〕

308 ◎90日/卵・豆・麦・米
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **460**円(税込) **497**円
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〕

310 凍 G不使用 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **500**円(税込) **540**円
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

313 凍 G不使用 ◎60日以上/豆・麦・え
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **480**円(税込) **518**円
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

306 凍 G不使用 ◎90日/卵・麦
マストミ
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〕

307 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
マストミ
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〕

308 ◎90日/卵・豆・麦・米
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2(280g) **460**円(税込) **497**円
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〕

313 凍 G不使用 ◎60日以上/豆・麦・え
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **480**円(税込) **518**円
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

314 凍 G不使用 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥食品
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〕

315 凍 G不使用 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥食品
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〕

2種類のソースとフレッシュな トマトの酸味が絶妙なバランス



原材料 / 生乳、トマト、玉ねぎ、ほうれん草、にんじん、セロリ、米、豚肉、小麦粉、トマト・ジュースつけ、バター、ナチュラルチーズ、ワイン、トマトペースト、食塩、オリブオイル、酵母エキス、にんにく、ホタテエキス、香辛料、サフラン〔牛・豚GMO飼料不分別〕



北海道産米のサフランライスに朝搾りの生乳で仕込んだベシャメルソースとミートソースをトッピング。レンジで加熱してお召上がりください。

316 凍 G 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・米
フレッシュトマトのミートソースドリア
通常本体 200g×2個 792円 **778円(税込)**



317 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〕



318 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ています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



319 凍 G 不使用
ニココー ◎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〕



320 凍 G 不使用
ニココー ◎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)

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〕



325 凍 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〕



326 凍 G 調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380円(410円)**

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕



価格改定しました
327 凍 G 調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **520円(税込)** (562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んわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



328 凍 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(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。



原材料 / ほうれん草(宮崎県)

330 凍
綾・野菜加工館 ◎180日以上
冷凍カットほうれん草
300g **310円(335円)**



原材料 / 有機ストロベリー(トルコ)、有機ブルーベリー(カナダ)、有機ラズベリー(セルビア)

331 凍 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(691円)**



332 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん。
200g×2 **250円(270円)**

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



333 凍
山本食品 ◎180日以上/そ
生成長野県産十割そば
130g×2 **540円(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。



334 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(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上がりください。



329 凍 G 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **320円(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。



335 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 **370円(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〕



337 蔵 G 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 塩
120g×2 **360円(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〕



原材料 / 玉ねぎ、純りんご酢、ワインビネガー、洗双糖、食塩、ブラックペッパー

345 蔵
和菜 ◎7日/米
玉ねぎピクルス漬
通常本体 1個 300円 **294円(318円)**

九州産の甘くてやわらかい玉ねぎをりんご酢とワインビネガー、喜界島のきび糖で漬け込みました。



341 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円(486円)**

舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



342 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(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。



343 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(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。



344 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(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。



348 蔵 G 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円(475円)**

北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

漬物工房 和菜

バランスのとれた爽やかな味わい



346 蔵
和菜 ◎7日/米
長芋梅酢漬
100g **315円(340円)**

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

シャキシャキ食感の梅風味の漬物

国産長芋を海の精の塩を使った梅酢で漬け込みました。



347 蔵
和菜 ◎5日/米
ぬか漬け
130g **340円(367円)**

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

漬け物の代表「ぬか漬」

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



349 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(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。

漬け物の代表「ぬか漬」

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



350 蔵 G 調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味噌ザーサイ
100g **380円(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。

漬け物の代表「ぬか漬」

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



351 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(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。

352 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(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いかして、ふくらとまるやかに仕上げました。

353 蔵 G 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円(178円)**

厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかに、ふくらとまるやかに仕上げました。

354 蔵
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **236円(255円)**

カナダ産青えんどうの色選別をかけた、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

島根県出雲市 別所蒲鉾店

山陰のあごを使った
風味豊かなちくわです

特



355 凍 G 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
あご入りちくわ
3本(120g) 通常本体 330円 **315円** (税込 340円)

無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。

弾力のある竹輪をカラッと香ばしく

焼くちくわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。



356 凍 G 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
ちくわ磯辺揚げ
120g **380円** (税込 410円)

**魚肉とイカのうまみがたっぷり!
おでんや煮物がおいしくなります**

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷりと練り込みました。



357 凍 G 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/米
いか天
100g(4枚) **380円** (税込 410円)

358 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、宮城県名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



タラとしらすの凝縮したうま味と曲がりネギの甘味がクセになる一品

無添加タラすり身に和歌山県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。



359 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)

原材料/スケソウダラ(北海道)、しらす、長ねぎ、発酵調味料、砂糖、馬鈴薯澱粉、カツオエキス、食用油

363 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〕



364 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。



365 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〕



魚の風味が生きているソーセージです

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。



366 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)

361 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〕



362 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。



いろいろな料理の素材に

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



368 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズ的水煮
150g **260円** (税込 281円)

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)

369 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。



370 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **250円** (税込 270円)

生のこんにやく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。



371 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **280円** (税込 302円)

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



372 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。



味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐!

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



373 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **395円** (税込 427円)

原材料/国産大豆(茨城在来種)、海精にがり

374 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



375 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ています。やや柔らかなめに仕上げました。消泡剤は不使用。〔放〕不検出 <2.1<2.3



376 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。



377 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。



378 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。



379 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。



380 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。



381 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 460円 **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。



お肉の唐揚げに負けない美味しさ

豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オーブン・トースター等で温めてください。



382 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
豆腐唐揚げ
10個 **230円** (税込 248円)

原材料/大豆、醤油、発酵調味料、なたね油、片栗粉、にんにく、生姜、かつお節、海水にがり

383 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。



384 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円** (税込 194円)

国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



385 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、細かく刻みしました。



386 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。



ほっ!とする味に仕上げました



おまとも 特価

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

391 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
150g×2 通常本体 480円 **450円** (税込 486円)

原材料/国産大豆、こんにやく、砂糖、人参、醤油、発酵調味料、練り白ごま、菜種油、乾燥しいたけ、食塩、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、海藻粉末、酸化カルシウム

387 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。



388 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーン)
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地にコーンを加えました。



389 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも
4個 **370円** (税込 400円)

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。



390 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。



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、漁醤油、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]

180518 **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 **198円(税込)** (214円)
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。



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



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



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

鎌倉山納豆



398 **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)
宮城県南方町砥落(とおとし)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。



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



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



397 **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 タレ・カラシ付 **240円(税込)** (259円)
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。



399 **G**不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **176円(税込)** (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。



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



401 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **275円(税込)** (297円)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]



402 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円(税込)** (130円)
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

お好みの具を使ってオリジナルバーガーを!
国内産の小麦粉を100%使ったハンバーガー用のパンズです。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]

403 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用パンズ
4個入 **240円(税込)** (259円)
原材料/国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

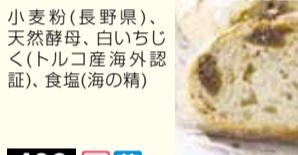


404 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **120円(税込)** (130円)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油[乳製品GMO飼料不分別]



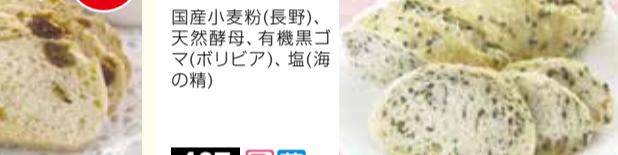
405 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込)** (362円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

酸味のあるパンに、いちじくのほんのりした甘味が引き立ちます



406 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
白いちじく(パン)
通常本体 1個 **352円(税込)** (320円) (346円)

うすくスライスしてお好みの具をのせたりトトロチーズにつけたり♪



407 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
黒ゴマクッペ
1個 **352円(税込)** (380円)
国産小麦粉(長野)、天然酵母、有機黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)



408 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバター(パン)
1本 **327円(税込)** (353円)
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)



409 **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)
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]



410 **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



411 **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]



412 **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]



413 **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **240円(税込)** (259円)
小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

シンプルな飽きない美味しさのプチサイズのパン



416 **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **435円(税込)** (470円)
シンプルで飽きないおいしさのプチサイズのパンです。

11種の雑穀を練りこんでいます



417 **G**不使用
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **435円(税込)** (470円)
11種の雑穀を練りこんでいる、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。



414 **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)** (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]

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンキンワールド1個[乳製品GMO飼料不分別]
415 **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Dセット
3種 **650円(税込)** (702円)



418 **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、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。



419 **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。



420 **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。



421 **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)
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

ホットケーキやクリームチーズ、ヨーグルトに



422 **G**不使用
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルメープルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円(税込)** (1134円)
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。



423 **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って、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]



424 **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仕立て、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]



425 **G**不使用
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g × 4食 **560円(税込)** (605円)
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。[鶏GMO飼料不分別]



426 **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]

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

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

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) (367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円)



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



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



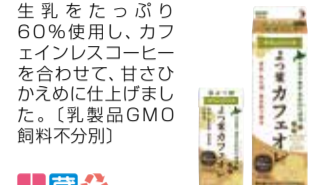
- よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 1ℓ 280円 (税込) (302円)
108 1ℓ 288円 (税込) (311円)



- 木次乳業 ◎7日/乳
109 500ml 240円 (税込) (259円)
110 1ℓ 440円 (税込) (475円)



- タカハン乳業 ◎5日/乳
111 1000ml 415円 (税込) (448円)
112 1000ml 347円 (税込) (375円)



- よつ葉乳業 ◎14日/乳
427 200ml 115円 (税込) (124円)
428 1000ml 278円 (税込) (300円)



- 西南東部農協 ◎13日/乳
429 500ml 225円 (税込) (243円)
430 1000ml 378円 (税込) (408円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
431 250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
435 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
436 90g×3個 240円 (税込) (259円)



- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
437 90g×3個 315円 (税込) (340円)



- 西南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
438 90g×3個 343円 (税込) (370円)



- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
439 100ml 230円 (税込) (248円)



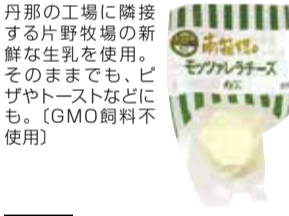
- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
440 250g 598円 (税込) (646円)



- よつ葉乳業 ◎90日/乳
441 100g(4枚) 408円 (税込) (441円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
442 90g 440円 (税込) (475円)



- 西南東部農協 ◎20日以上/乳
443 100g 653円 (税込) (705円)



- よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
444 150g 360円 (税込) (389円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
445 200ml 398円 (税込) (430円)



- 西南東部農協 ◎4日以上/乳
446 200ml 510円 (税込) (551円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会
みよし村ひとめぼれ
447 2kg 950円 (税込) (1026円)
448 5kg 2300円 (税込) (2484円)
449 5kg 2200円 (税込) (2376円)

秋田県 ライスロッヂ大湯
あきたこまち
450 2kg 1560円 (税込) (1685円)
451 5kg 3500円 (税込) (3780円)
452 2kg 1560円 (税込) (1685円)
453 5kg 3500円 (税込) (3780円)
454 5kg 3250円 (税込) (3510円)

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 マゴメ
国内産押麦
300g 398円 (税込) (430円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内つや姫
456 5kg 2900円 (税込) (3132円)
457 5kg 2660円 (税込) (2873円)

高知県 高生連
高知コシヒカリ
464 5kg 2660円 (税込) (2873円)
465 5kg 2430円 (税込) (2624円)

180038 マゴメ
国内産もちあわ
100g 540円 (税込) (583円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ササニシキ
458 2kg 1500円 (税込) (1620円)

高知県 高生連
高知ヒノヒカリ
466 5kg 2380円 (税込) (2570円)
467 5kg 2250円 (税込) (2430円)

180040 マゴメ
国内産もちきび
150g 540円 (税込) (583円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ササニシキ
459 5kg 2650円 (税込) (2862円)
460 5kg 2430円 (税込) (2624円)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる
468 2kg 1500円 (税込) (1620円)
469 5kg 3580円 (税込) (3866円)
470 2kg 1380円 (税込) (1490円)
471 5kg 3330円 (税込) (3596円)

180051 マゴメ
国内産たかきび
150g 540円 (税込) (583円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ひとめぼれ
461 5kg 2650円 (税込) (2862円)
462 5kg 2430円 (税込) (2624円)

180063 マゴメ
国内産ひえ
150g 540円 (税込) (583円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内でわのもち
463 2kg 1100円 (税込) (1188円)

180075 マゴメ
国内産アマランサス
100g 540円 (税込) (583円)

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。

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。

472 **G**不使用 ヤマク食品 ④45日以上/豆・米 蔵出し生 糀みそ(すりみそ) 1kg **648**円(税込700円)

473 **G**不使用 ヤマキ醸造 ①1年/豆・米 御用蔵田舎みそ 1kg **1130**円(税込1220円)

桜中味噌店 ⑥6ヶ月/豆・米

474 **G**不使用 桜中味噌店 蔵出しみそ(こうじみそ) 1kg **1050**円(税込1134円)

ヤマク食品 ④30日以上/豆・米

475 **G**不使用 ヤマク食品 無添加白みそ 500g **430**円(税込464円)

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

G不使用 近藤醸造 ④2年/豆・米 国産丸大豆醤油 1ℓ **500**円(税込540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。

G不使用 近藤醸造 ④8ヶ月以上/豆・米・みりん めんつゆ 360ml **440**円(税込475円)

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです。三河しろたまりをベースに、さば節・あじ節の味をしっかりと引き出したダシをブレンドしたストレートタイプのつゆです。

481 **G**不使用 日東醸造 ⑥6ヶ月/豆・米・みりん 日東のそうめんつゆ 400ml **598**円(税込646円)

原材料/しろたまり、本醸造醤油、かつお節、本みりん、甘しょ糖、あじ節、食塩、さば節、昆布

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。

482 **G**不使用 チョーコー醤油 ④120日以上/豆・米・長崎南蛮酢 300ml **490**円(税込529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。

483 光食品 ④9ヶ月 レモン100%しぼりたて 180ml **480**円(税込518円)

有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、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。

484 ミトク ④360日以上 オーガニック白ワインピネガー 250ml **770**円(税込832円)

ナチュラルキッチン 粗精糖(種子島産) 1kg **395**円(税込427円)

486 高橋ソース 有機コストリカ産黒糖 400g **350**円(税込378円)

青い海 沖縄の塩(シママース) 1kg **240**円(税込259円)

青い海 あらじお 200g **270**円(税込292円)

海の精 海の精あらじお 240g **600**円(税込648円)

海の精 海の精やきしお詰め替え用 60g **238**円(税込257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。

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

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

492 大和川酒造店 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。

493 都錦酒造 ④1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「もちろみ」を醸造して糖を加え、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。

494 味の醸造 ④1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。

G不使用 平田産業 ④270日以上 一番搾り純正なたね油 1250g **920**円(税込994円)

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

497 **G**不使用 堀内製油 ④180日以上 国産なたねソフト油 825g **1430**円(税込1544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。

498 ムソー ④2年 有機EXバージンオリーブ油 180g **830**円(税込896円)

せいふてい 徳用チキンコンソメ 70g **300**円(税込324円)

499 せいふてい ④6ヶ月以上 徳用チキンコンソメ 70g **300**円(税込324円)

創健社 だし一番 8g×10袋 **380**円(税込410円)

創健社 洋風だし一番 8g×10袋 **400**円(税込432円)

創健社 中華風だし一番 8g×10袋 **400**円(税込432円)

高橋ソース ④1年以上/豆・米・米 中濃ソース 300ml **340**円(税込367円)

高橋ソース ④1年以上/豆・米・米 特別栽培野菜使用とんかつソース 300ml **380**円(税込410円)

高橋ソース ④1年以上/豆・米・米 特別栽培野菜使用ウスターソース 300ml **380**円(税込410円)

組合員さんの意見が詰まったこだわりの逸品

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。

506 高橋ソース ④9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)

高橋ソース ④90日以上/米 フルーティーケチャップ 300g **510**円(税込551円)

光食品 ④8ヶ月以上 有機トマトピューレ 320g **370**円(税込400円)

ななくさの郷 ④6ヶ月/卵 松田のマヨネーズ・みよし村 300g **520**円(税込562円)

光食品 ④4ヶ月以上/豆・米・米 野菜ドレッシング 200ml **428**円(税込462円)

創健社 ④6ヶ月/豆・米 えごま一番胡麻ドレッシング 150ml **450**円(税込486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。

507 高橋ソース ④90日以上/米 フルーティーケチャップ 300g **510**円(税込551円)

井上スパイス工業 ④120日/米 奄美カレー 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ウです。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。

512 甘口 180g約6皿分 **430**円(税込464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〕

515 **G**不使用 せいふてい ④180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。

516 **G**不使用 ムソー ④4ヶ月以上 旨味本来・生わさび 40g **350**円(税込378円)

辛味に優れた、色調の鮮やかな生薑を厳選して使用しています。

517 **G**不使用 ムソー ④8ヶ月 旨味本来・生おろししょうが 40g **350**円(税込378円)

518 **G**不使用 ムソー ④4ヶ月以上 旨味本来・からし 40g **350**円(税込378円)

519 ④2年 海の精 ペPPERソルト詰め替え用 55g **320**円(税込346円)

520 ④1年 アショカ ホワイトペッパー粒 35g **290**円(税込313円)

521 ④1年 アショカ ブラックペッパー粗挽 35g **270**円(税込292円)

522 ④120日 せいふてい 純カレー粉 30g **420**円(税込454円)

523 ④1年 アショカ シナモンパウダー 25g **285**円(税込308円)

524
伊藤食品 ◎1年半以上/米
金のまぐろ油漬
70g×3 **778円**(税込840円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

525
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)

526
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)

527
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上
オイルサーディン
100g **398円**(税込430円)
(固形量70g)
適度に脂のついた真いわしを、一番搾り純正なたね油と天日塩、有機ローリエを使って仕上げました。

528
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形45g) **430円**(税込464円)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

529
アルマテラ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースげ(カット)
400g **300円**(税込324円)

530
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)

531
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込248円)
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。

532
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
200g **320円**(税込346円)
国産原料にこだわり、塩分3%未満のうす塩味のなめ茸です。ご飯のおともや惣菜の一品としてどうぞ

533
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **160円**(税込173円)
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]

534
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
液体ソース焼そば
114g **170円**(税込184円)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

535
東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

536
創健社 ◎90日以上/麦・米・落
湯麺(タンメン)
112g(麺80g) **220円**(税込238円)
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。

537
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)

538
東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **390円**(税込421円)

539
東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込454円)

540
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]

541
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **568円**(税込613円)
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、シンプ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]

542
マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込572円)
農業不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

543
三木食品 ◎2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **220円**(税込238円)

544
桜井食品 ◎3ヶ月以上
片栗粉
200g **225円**(税込243円)

545
ムソー(純正食品マルシマ) ◎4ヶ月以上/豆
国内産有機きな粉
120g **320円**(税込346円)
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。

546
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **246円**(税込266円)

548
金子製麺 ◎45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g **345円**(税込373円)

547
坂利製麺所 ◎180日以上/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込518円)
なめらかな口当たり
コシの強さ抜群!
三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

549
創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **360円**(税込389円)

550
創健社 ◎18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込389円)

551
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)

552
ライスロッテ大湯 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込486円)

553
ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **350円**(税込378円)
国内産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。

554
加賀製司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
加賀のおつゆ麩
25g **340円**(税込367円)

555
加賀製司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **545円**(税込589円)

556
ムソー ◎1年以上
国産でんぷん100%はるさめ
50g **135円**(税込146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、無漂白のはるさめです。

557
トレテス ◎730日
ふるんぶあん(乾燥こんにやく)
25g×10個 **520円**(税込562円)
幻といわれる高品質のムココこんにやくを使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

558
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上
ぱぱっとしいたけ
30g **435円**(税込470円)
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。

559
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上
へるしいたけ(原木スライス椎茸)
30g **400円**(税込432円)
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。

560
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米
原木栽培の椎茸つくだ煮
150g **458円**(税込495円)
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。

561
安浦港 佳栄丸 ◎3ヶ月以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込313円)

562
安浦港 佳栄丸 ◎180日以上
湯通し猿島わかめ(乾燥)
27g **290円**(税込313円)

563
安浦港 佳栄丸 ◎3ヶ月以上
佳栄丸 きざみこんぶ
20g **280円**(税込302円)

564
かまつ岩松商店 ◎45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込518円)

565
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込275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。

濃厚なだしが取れます

「上手なだしの取り方」
①水360cc(みそ汁2杯分)に約8~10g(約4~5匹)を入れ30分位つけておく。(つける時間は好みで)
②水出したものを沸騰してから5~10分位煮だす。
③あくが無くなったら火を止め煮干しを取り除いたら出来上がり。

原材料/カタクチイワシ(国産)、食塩

566
カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込324円)
良質なカビ付き鰹節を丁寧に削り上げました。

567
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。

569
カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308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。

570
カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **270円**(税込292円)
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。

568
カクサ ◎90日以上
国内産煮ぼし
80g **398円**(税込430円)
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

571
小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **580円**(税込626円)
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。

572
小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型20枚 **950円**(税込1026円)
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。

573
小林海苔店 ◎45日以上
国産焼きもみ海苔
30g **198円**(税込214円)
寿司店用にカットした際にでる端材を集めたもみ海苔です。幅1~3cm程度で帯状になっています。

574
小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 **498円**(税込538円)

575
小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込194円)
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。

576
創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込346円)
9種の国産海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。

577 **凍** **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)
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

578 **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)

579 **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

580 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦
大判焼き(白あん)
340g 通常本体 **440円** (税込470円) **435円**
皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう
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

ぼきぼきっと 歯ざわりの良い黒糖味
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)

581 **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

582 **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]

585 **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)

586 **G**不使用
サンコー ◎6ヶ月以上/麦
カリツツェル玉ねぎ&パセリ
30g **320円**(税込346円)
小麦粉(小麦(国産))、小麦全粒粉(小麦(国産))、植物性油脂(菜種(国産))、玉ねぎ(国産)、食塩(海水(国産))、有機乾燥パセリ(有機パセリ(国産))

583 **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。

584 **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)
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらのかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます
デーツ(米国産)
587 **G**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **560円**(税込605円)

あんずを皮ごと干し上げました
あんず(カリフォルニア州)
588 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **560円**(税込605円)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮
柿(奈良県)
591 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 通常本体 **600円** (税込623円) **577円**

まるで芋ようかんのような甘みとしっとりなめらかな舌触り
さつまいも(種子島産 安納もみじ)
592 **G**
アイリツ ◎45日
安納もみじの焼き芋
2本入 **460円**(税込497円)

夏場の疲れを癒す昔懐かしい梅ドリンク。水分補給にもおすすめ!
原材料/梅(国産)、粗糖、はちみつ
593 **G**
王隠堂農園 ◎3ヶ月以上
梅チュッチュ
90ml×5本 **400円**(税込432円)
洗双糖とはちみつで漬けた梅、まろやかな酸味とさっぱりした甘さの梅ドリンクです。そのままで凍らせてもお召し上がりいただけます。

ノンオイル、無塩で ナッツの本当のおいしさがぎゅー!
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ
589 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円**(税込497円)

カレーやサラダなどに♪
ガルバンゾー(トルコ)
590 **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)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

無茶々園の寒天ゼリー
伊予柑の香り、酸味、甘みの調和が持ち味の寒天ゼリーです
594 **G**
無茶々園(青柳) ◎45日以上
寒天ゼリー伊予柑
95g **250円**(税込270円)
除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した伊予柑の果汁に鹿児島県産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りました。

しっかりした酸味を感じる甘夏、意外と糖度があるのでメリハリある濃い味わい
595 **G**
無茶々園(青柳) ◎45日以上
寒天ゼリー甘夏
95g **250円**(税込270円)
除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した甘夏の果汁に鹿児島県産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りました。

ちょっとたべたいときにも便利です
原材料/砂糖(北海道産てん菜糖)、生飴、小豆、水飴、寒天
596 **G**不使用
サンコー ◎6ヶ月以上
箱・小倉ようかん
58g×10 **1470円**(税込1588円)
北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小さめの袋に入ったタイプです。

手軽にお召し上がりいただけるカップ入り
原材料/天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)
597 **G**不使用
ムソー ◎20日以上/豆・麦・米
ところてん(たれ付)
200g (固形量180g) **202円**(税込218円)
国内産天草を100%使用したところてんに、さっぱりと食べていただける、特製の三杯酢を添付しました。

598 **蔵**
太洋 ◎45日以上
豆かんてん
155g **240円**(税込259円)
天草、黒糖、赤えんどう

本物のぷりぷり寒天が最高
原材料/天草、黒糖、きな粉
599 **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)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

優しい色・深い味わい・香り立ちのよさを備えた和クッキー
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、有機緑茶粉末(奈良県)、有機ココナッツパウダー、食塩(佐賀県)
601 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキー緑茶
7枚 通常本体 (個包装) **365円** (税込389円)

サクッとまるやか、ココナッツ独特のあまみが味わい深いクッキー
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、有機ココナッツパウダー、大豆粉(国産)、さつまいも糖粉(国産)、食塩(佐賀県)
602 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキーココナッツ
7枚(個包装) **345円**(税込373円)

新しい色・深い味わい・香り立ちのよさを備えた和クッキー

贅沢に使用した有機レモンピールの甘酸っぱい風味
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機レモンピール(有機レモン皮、有機ココナッツ、有機砂糖、有機濃縮レモンジュース)、有機豆乳、大豆粉(国産)、有機レモン果汁、食塩(佐賀県)
603 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキーレモン
7枚 通常本体 (個包装) **365円** (税込389円)

まろやかな豆乳と、ほろ苦いコーヒーがマッチしたソイラテクッキー
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつまいも糖粉(国産)、有機ココナッツパウダー、有機インスタントコーヒー、食塩(佐賀県)
604 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキーソイラテ
7枚(個包装) **365円**(税込394円)

新しい色・深い味わい・香り立ちのよさを備えた和クッキー

ナチュラルド本舗
ほわほわのマンゴークリームがたっぷり!気分もあがるロールケーキ
原材料/クリーム(国産)、卵、マンゴー(インド)、砂糖(洗双糖)、小麦粉、牛乳、なたねサラダ油、有機レモン果汁、食塩 (卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]
605 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
マンゴークリーム
1本 **950円**(税込1026円)
ロールケーキの生地にもクリームにもマンゴーをふんだんに使用しています。目にも鮮やかな夏向きのロールケーキです。

有機抹茶がほのかに香る、ふわふわもちもちの和風クレープ
クリーム(国産)、牛乳(国産)、卵、砂糖、小麦粉(砂糖)、バター、有機抹茶(京都) [乳GMO飼料不分別] (卵GMO飼料不使用)
606 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
有機抹茶のクレープ
3個 **860円**(税込929円)

しっとりしたバナナのバウンドケーキ
小麦粉(国産)、バター、バナナ、卵、砂糖(国産きび糖)、有機レモン果汁、食塩 (卵GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]
607 **凍**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ケーキ・オ・バナナ(小)
170g **745円**(税込805円)

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使用しました。

608 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) ◎6ヶ月

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。

609 吉川農園 **ふる里の香(緑茶)** 100g **470**円(税込508円) ◎6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

610 吉川農園 **くき茶(緑茶)** 100g **476**円(税込514円) (放)不検出<0.3<0.3(飲用) ◎6ヶ月

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。

611 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) ◎6ヶ月/米

甘酸っぱさと深いコクが特徴。ビタミンCが豊富なローズヒップを細かい粒状にし、ハイビスカスをブレンド。飲んだ後は中身をジャムやケーキに混ぜても。

619 PTハーブス **OGティー・RH&ハイビスカス** 50g **880**円(税込950円) ◎1年

リフレッシュしたいときやこってり料理の後に最適。天然成分では類を見ないほど殺菌力が強いので、欧米では消化促進剤としても飲まれています。

620 PTハーブス **OGハーブティー・ペパーミント** 28g **880**円(税込950円) ◎1年

肥沃な大地から届いたハーブティー

カップにティーバッグを入れて熱湯を注ぎ、3分~5分待ってご賞味ください。ハチミツや砂糖を入れてもおいしく召しあがれます。

大地のりんごとも言われる自然な甘みと柔らかな香り。ファインカットされたカモミールは主に花芯の部分だけが使われ、贅沢で豊かな風味を生み出します。

621 PTハーブス **OGハーブティー・カモミール** 24g **880**円(税込950円) ◎1年

アンデスでは長寿のハーブとも活力のハーブとも言われ、家庭でよく飲まれています。柑橘系の味わいとミントのようなスッキリ感が魅力です。

622 PTハーブス **OGハーブティー・レモンバーム** 20g **880**円(税込950円) ◎1年

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。

180114 創健社 **緑茶** 500ml **138**円(税込149円) ◎150日以上

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。

626 谷口農場 **ゆめぴりか甘酒** 190g **240**円(税込259円) ◎6ヶ月以上/米

180130 マルキン忠勇 **琉球もろみ酢** 720ml **1700**円(税込1836円) ◎6ヶ月以上/米

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) ◎60日以上/豆

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

180154 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) ◎2年

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) ◎2年

ひまわり油を主原料に天然ビタミンE・天然ハーブエキスを配合した髪にやさしい純植物性石けんシャンプーです。

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)

209018 太陽油脂 **詰替用ナチュロンリンス** 500ml **741**円(税込815円)

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)

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)

口中を爽快にしなから、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-石けんはみがき** 120g **437**円(税込480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。

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

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

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

庄内産大麦が香ばしい 麦茶が再開しました!

612 庄内協同ファーム **むぎちゃん(麦茶)** 500g **530**円(税込559円) ◎180日以上

613 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) ◎1年

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。(放)不検出<1.4<1.7

深みがあって芳ばしい 豊かな香りの広がる麦茶です

原材料/有機六条大麦(石川県)

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。

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

617 珈琲実験室 **豆** 170g **780**円(税込842円)

完全熟した旬のトマトの甘みと香り さらっとした口当たりが特徴です

信州生れのおいしいトマト無塩

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年以上

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。

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

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。

623 長野興農 **信州まるごとりんごジュース** 160g×6缶 **760**円(税込821円) ◎360日以上

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

新 完全熟した果実はフルーティで独特の芳香 少し強めに冷やすのがおすすめ

180210 林農園 **五一わいん完熟コンコード** 720ml **1400**円(税込1540円)

180221 林農園 **五一わいん完熟ナイアガラ** 720ml **1400**円(税込1540円)

泡盛の蒸もろみを押って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

180178 マルキン忠勇 **琉球もろみ酢** 720ml **1700**円(税込1836円) ◎6ヶ月以上/米

普通より収穫期を遅らせて完熟したコンコード種を使用した甘口の赤ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

180210 林農園 **五一わいん完熟コンコード** 720ml **1400**円(税込1540円)

普通より収穫期を遅らせて完熟したナイアガラ種を使用した甘口の白ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

180221 林農園 **五一わいん完熟ナイアガラ** 720ml **1400**円(税込1540円)

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

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

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

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

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

180257 丸富製紙 **芯有トレペ・ピュアブラウン8R** ダブル×8ロール **465**円(税込512円)

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

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

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)

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

丸富製紙 **ピュアティッシュ5箱** 200組×5箱 **515**円(税込567円)

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

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイト紅茶です。熱湯を使用し蒸らす時間2分半~3分で抽出してください。

614 珈琲実験室 **リラクスティー・アルグレイ** 50g **535**円(税込578円) ◎1年以上

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。

615 珈琲実験室 **ペルーコーヒー粉** 170g **730**円(税込788円) ◎6ヶ月以上

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

616 珈琲実験室 **ヨーロピアンブレンド** 170g **780**円(税込842円) ◎6ヶ月以上

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。

618 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) ◎6ヶ月以上

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。

624 ヒカリレモンサイダー 250ml **140**円(税込151円) ◎4ヶ月以上

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。

180105 オルグニックスポーツドリンク 250ml×30缶 **3980**円(税込4298円) ◎1年

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。

625 オルグニックスポーツドリンク 280ml **168**円(税込181円)

180129 オルグニックスポーツドリンク 280ml×24 **3890**円(税込4201円)

180208 寺田本家 /米 **五人娘純米酒** 720ml **1325**円(税込1458円) ◎6月2回

180233 エチゴビール **3本エチゴビールFLYING IPA** 350ml×3 **830**円(税込913円)

180245 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%

自然切替でパッケージが変わります。仕様は変わりません。

180294 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。

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。

180294 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **190**円(税込209円)

家族のために頑張っているお父さんへ感謝をこめて

3種の刺身を盛り合わせに

6月2回

原材料/イサキ、サワラ炙り、カツオ

627 凍 G不使用
川崎北部水産加工
父の日の刺身セット
3種 **1960円**(税込2117円)

父の日におすすみたいお刺身を詰め合わせました。

ネタの良さは折り紙付き!

6月2回

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。

628 凍
川崎北部水産加工
旬のおまかせ寿司種セット
5種(各4切) **1570円**(税込1696円)

**香りがよく、うまみがたっぷり
少しあぶっても格別です**

6月2回

いか(北海道)、食塩

630 凍
ネイチャーズファINEスト
素焼あたりめ
28g **500円**(税込540円)

**かみしめるほど味わい深い
おつまみの定番です**

6月2回

いか(北海道)、砂糖、食塩、清酒

631 凍
ネイチャーズファINEスト
黄金さきいか
30g **500円**(税込540円)

エビ・イカ・ホタテの海鮮3種セット

6月2回

インドネシア産天然エンデバ・エビ、モンゴイカ、北海道産ホタテを使い、手作業でパン粉を付きました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)

629 凍 G不使用
川崎北部水産加工
海鮮フライセット
3種(各3個) **1350円**(税込1458円)

**唐辛子がピリリと効いて
うま味のアクセントに**

6月2回

真イカ(北海道)、砂糖、食塩、清酒、とうがらし

632 凍
ネイチャーズファINEスト
芳醇旨辛さきいか
30g **500円** 通常本体 **495円**(税込535円)

**磯の香りが心地よく
おつまみ、お茶うけに最適です**

6月2回

いわし(国内)、あじ(国内)、えび(国内)、砂糖、食塩、清酒

633 凍
ネイチャーズファINEスト
磯の幸小魚あわせ
32g **380円**(税込410円)

**有機コーヒーとカカオニブの心地よい
苦み、甘さ控えめのカップケーキ**

6月2回

原材料/卵、小麦粉、砂糖、なたねサラダ油、カカオニブ、牛乳、小麦でん粉、有機インスタントコーヒー、食塩 [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

634 凍 G不使用
ナチュラルド本舗
珈琲とカカオニブのカップケーキ
3個 **730円**(税込788円)

卵をたっぷりを使用したふんわり生地に、スーパーフードとして話題のカカオニブを混ぜ込みました。コーヒーの香りも豊かで食べ応えがあります。

**それぞれの味わいを楽しむクッキー
セット。おつまみにしても**

6月2回

原材料/黒ごまスティックパイ(小麦粉、バター、砂糖、黒ごま)、チーズクッキー(小麦粉、牛乳、バター、チーズ、鶏卵、食塩)、きなこ黒糖クッキー(小麦粉、有機ブルーベリー、なたね油、きな粉、砂糖、食塩) [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

635 G不使用
ナチュラルド本舗
クッキー3種セット
3種各1袋 **1120円**(税込1210円)

黒ごまスティックパイ、チーズクッキー、きなこ黒糖クッキーの3種類がセットになりました。

父の日に贈りたい特別なお酒

6月2回

原材料/米(国産)、米こうじ

636 蔵
天領酒造
日野屋初夏純米大吟醸
720ml **1660円**(税込1826円)

岐阜県産酒造好適米【ひだほまれ】を100%使用した純米大吟醸の生貯蔵酒です。アルコール:14%/日本酒度:3/酸度1.3-1.5

6月2回

原材料/米(国産)、米(国産米)

637 蔵
越後鶴亀
ワイン酵母仕込み純米吟醸
720ml **1500円**(税込1650円)

キリッとした酸味が心地良く、甘い香り、やさしい甘み、爽やかな酸を持ち合わせた現代の和食に合う日本酒です。アルコール:13%/日本酒度:-35

6月2回

原材料/米・米麹(白麹)、花酵母(なでしこ)

638 蔵
天領酒造
本格焼酎 天真(米)
720ml **3200円**(税込3520円)

飛騨の酒造好適米「ひだほまれ」を100%使用して醸した焼酎です。「花酵母(なでしこ)」を使用。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

6月2回

原材料/有機麦芽、有機ホップ(ドイツ)

639 蔵
エチゴビール
有機栽培プレミアムビール
330ml **293円**(税込322円)

有機栽培の麦芽とホップで仕込みました。アルコール度数5.0%

6月2回

原材料/泡盛、シークワーサー果汁、きび糖

640 蔵
南都酒造所
琉球レモンサワー
350ml 通常本体 **244円** (税込257円)

沖縄産原料でつくった、贅沢で爽やかな大人のお酒。果汁感が際立つ、ほんのり甘い泡盛がベースです。アルコール約5%

長野県松川町 さんさんファーム

6月2回

原材料/豚肉(長野県)、食塩、粗精糖、香辛料、醤油、酒

641 蔵
さんさんファーム
さんさん豚ジャーキー
40g **500円**(税込540円)

さんさん豚モモ肉をスライスして、香辛料を利かせたタレに漬け込み、じっくり乾燥させました。[GMO飼料不使用]

6月2回

原材料/さんさんファーム
さんさん豚フランソーゼージ
140g **630円**(税込680円)

さんさん豚肉を粗挽きにして羊腸に詰め、りんごの木のチップでスモークしました。[GMO飼料不使用]

6月2回

原材料/さんさんファーム
さんさん豚チョリソー
140g **630円**(税込680円)

さんさん豚のウインナーに唐辛子を加えて、りんごの木のチップでスモークしました。[GMO飼料不使用]

京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍!
普段使いの調理用ごま油

6月2回

山田製油
へんこ炒りごま(白)
50g **250円**(税込270円)

6月2回

山田製油
ごまねりねり(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。ごま和えなどに。

6月2回

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。

6月2回

山田製油
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円**(税込324円)

6月2回

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。

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに

6月2回

原材料/米、米こうじ、酵母

650 蔵
飯尾醸造
純米 富士酢(大)
900ml **1160円**(税込1253円)

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。

6月2回

原材料/玄米、米こうじ、酵母

180373 蔵
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。

6月2回

飯尾醸造
富士すし酢
360ml **650円**(税込702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。

6月2回

飯尾醸造
富士ピクル酢
360ml **700円**(税込756円)