# 明るく元気な毎日へ tento [おてんと]

2023年 6月2回11号 商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	<sup>6/</sup> 5	6	7	8	9
商品配達	<sup>6/</sup> 12	13	14	15	16
特 別 企 画 商 品 配 達	<sup>6/</sup> 19	20	21	22	23

yamalur



## 6月は神奈川の玉ねぎ!

6月1回から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ています。



**日南小巻ファームの小巻さんから** 現在春から夏へ作物の入れ替えの 時期でナスやトマト等どんどん野 菜を植え付けています。天候の影 響もあり、今年は成熟が良くなって

## ・平安球形玉ねぎの特徴

今回お届けする玉ねぎ: 平安玉葱は潰れた円形のカタチと加: 熱調理で際立つ旨みが特徴の玉ねぎです。一般的なきれいな 球体の玉ねぎは明治時代の頃から存在するといわれています が、その名の通り平安時代から日本に存在するという文献が ある古来からの品種です。

### おすすめの食べ方

カレーやシチュー等じっくり炒める/煮込む料理 じっくり加熱した味はまるで出汁を取ったような旨み、特に魚 料理を出す飲食店さん等からも好評の玉ねぎです。

## 理智慧可可的

## レシピ

玉ねぎの甘み たっぷり カレー

作り方

玉ねぎ………3個 トッピングの野菜や肉など ※お好みの野菜と肉、好きな材料でOK 水……適宜

- ❶カレー用の玉ねぎは繊維を断つように切る。 (玉ねぎの食感を味わうなら一口大に切ってもOK) また、トッピングの野菜や肉を用意する。
- ※今回は野菜と肉は一緒に蒸し焼きにしました。 ❷鍋に油を引いて熱し、玉ねぎを少し色づくまで炒める。
- ❸水を加えてフタをして弱中火で加熱し、煮立ったら火を止めて ルーを加える。ルーが溶けるまで混ぜ合わせる。 ※今の時期の玉ねぎは水分が多いので水は通常よりも少なめ

材料(4~5皿分)

でOKですが、お好みで水を調整しましょう。 ●再度加熱し煮詰めたら、ご飯と一緒に器に盛ってトッピングの 野菜や肉を盛り付けたら完成!

コスモ食品の他の商品は中面でもご案内しています。

## スモ食品のこだわり 直火焼き製法



大釜に直接火をかけながら 焼き上げていく『直火焼き 製法』で職人さんが40度を 超える釜場でつきっきりで 練り上げて作っています。直

接火にかけることでスパイスの香りが立ち、野菜と果 実の旨みを極限まで引き出す…美味しくて安心なも

のを作るのに手間と時間を惜しま ない、コスモ食品の自慢のルーを 是非お試しください。

517 **ス G** 不使用

@180日以上/米 コスモ食品 米粉のカレールー甘口 お試し

110g 通常本体 (4~5皿分) **290**円 **268**円(税込 (289円) 動物性原料、小麦粉不使用。国産米粉を使い、グルテンフリーで仕上げました。



野菜いるいろ食べ方提案

カレーをさらに楽し むなら、ヨーグルト にひと工夫。本品を カットした野菜やフ ルーツといっしょに 盛り付けて爽やかな



今週は 夏のギフト2023を 配布しています

贈り物におすすめの定番商品や新 商品をご用意いたしました。ぜひ、 やまゆり生産者の逸品を大切な方 へのギフトにご利用ください。





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♪ おいしく、たのしく、ここちよく。

2 6月3回

甘くて濃厚、 芳醇な香り♪



113 低農薬低化学 アララガマ農園(沖縄県) アップルマンゴー(M)

(250g以上) 1980円(税込 2138円) 沖縄県西表島の池村海仁さ ho

小さいながらも、その 香り・果汁の甘さに **、大満足、間違いなし** 



アララガマ農園(沖縄県) 西表島ピーチパイン 114(小)

1玉5S 390円(税込 (400g以上) 390円(税込

115 (大)

1玉3S 780円(税込 (600g以上) 780円(税込

沖縄県西表島の池村海仁さ ん。ネオニコチノイド系農薬不



116 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。



117 **J**AS 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。 ブルーベリーの贈り物はいかが?

(神奈川県産) 神奈川県平塚市の

内田達也さん。

118 無農薬無化学肥料 いかす(平塚市) ブルーベリ-

100g 448円(税込484円)



180405 低農薬低化 産直南島原(長崎県)

マルセイユメロン 850g以上 1080円(税益6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

ほどよい酸味の 木成り完熟夏みかん

神奈川県 秋澤雅美さん。

120 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<sub>円</sub>(税込 378円)

果肉はやわらかく果汁が多い グレー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

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

121 任農薬無代学肥料 福島柑橘園(熊本県) 河内晚柑

900g前後 530円 税込 572円



122 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。



123 低農薬 無化学肥料 プマサ有機農園(徳島県) ミディトマト

250g 345円(祝込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。



124 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。

なすとソーセージの

ケチャップ炒め

相思書のまるの レシビ ズッキー二の ミニトマト炒め

材料

ズッキ*ー*ニ ミニトマト 二…… 1本 6個~お好みで オリーブ油、塩、胡椒 126 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。



127 任農薬 任化学肥料 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 高生連(高知県) パプリカ(赤)

200g 358円(税込 387円) 高知県土佐市の前田貢さん他。





132 高生連(高知県)

なす

3本 330円(税込 356円)

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



●ズッキー二は輪切りにし、鍋にオリーブ油をひいたら中火で炒める。 ❷火が通ってきたらミニトマトを加えさらに炒める。

③ミニトマトの表面が裂けてきたらやさしく潰す。

●ミニトマトの果汁を全体に絡め、塩、胡椒で味を調えて完成。



豆腐のさっぱりサラダ

133 無農薬無心学調味

1玉 290円(税込 713円)

微生物農法の会(茨城県)

茨城県行方市の

レタス

125 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) ズッキーニ

1本 198円(税込 214円)

**カレー**の副菜に

卵の定番サラダ

134 無農薬無化学

1個 215円(税込 232円)

微生物農法の会(茨城県)

サニーレタス

茨城県行方市の 長島昌裕さん。

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 ※お届けは1本です けします。



129 ( )AS 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 ( )JAS

(神奈川県産)

神奈川県愛川町の

135 無農薬無

NO-RA~農楽~(愛川町

レタスミックス

千葉康伸さん。

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。

愛川町・千葉さんの畑から

100g 235円(税込 254円)



131 ( JAS)

パープルアスパラ 100g 49 0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。



136 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 754円) 山梨県北杜市の立野健さん。

油でサッと 小松菜のソテー



神奈川県産 137 無農薬無化学肥料

あ・すぱら農園(伊勢原市)

神奈川県産

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



139 無農薬無化学肥料 あ・すぱら農園(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



140 無農薬無化学肥料

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

100g 210円(税込7円)

ウアイ(奈良県)

ラディッシュ

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

141 無農薬無化学肥料 ァースクラブ(静岡県) 野ぶき

200g 180円(税込194円) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



80g 198円(税込 214円)

山形県高畠町の丹野庄吉さん、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。



相当者のするめ レシピ 食べ方に迷ったら! うこぎの味噌和え 材料 うこぎ………… 1袋

作り方

●うこぎの根元を落とし、小鍋で沸騰させた水でサッとゆでる。

②水をよく切ったら、5mm~1cmに切る。

③味噌を加え、包丁でたたくように細かくしながら和えたら完成。

●そのまま小鉢や、またご飯の上にのせてお召し上がりください。 ※和える前に味噌を少し焼いたり、バーナーで炙るとより風味が出ます。



143 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)

山形県高畠町の武田信子さん。 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。

## 冷や奴、 焼き肉などと一緒に 塩らっきょう

作り方

生らっきょうを千切りにし、お好 みの量の塩を加えてまぜるだけ



144 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。



145 氏農薬 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 78円)

長崎県南有馬町の林田康一さん他。 出島かニシユタカををお届けします。 ネオニコチノイド系農薬不使用。



146 低農薬無化学肥料 産直南島原(長崎県) じゃがいも(メークイン) 800g 385円(税込 416円)

長崎県南有馬町の林田康一さん。ネ オニコチノイド系農薬不使用。



NO-RA~農楽~(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。



148 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(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。



やみつき2種の玉ねぎとサーモンのマリネ 神奈川県愛川町の 千葉康伸さん。 149 無農薬無(冷)肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) ※ 画 像 より 千葉さんの玉ねぎ(2種ミックス) 大玉で2~3 玉でお届けす 600g **300**円(税込 324円) る予定です。

神奈川県産

150 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

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

156 無農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県)



151 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)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



152 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。



153 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。



154 無農薬無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 大根

1本 260円(税込 281円)



400g **340**円(367円)

葉ねぎ

100g **240**円(税込 259円)



157 (D) JAS 大地と自然の恵み(高知県)

100g **180**円(税込 194円)



158 低農薬 低化学肥料 あゆみの会(千葉県) 大葉

10枚 138円(税込円) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



159 無農薬無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) 四万十の根生姜

100g 198<sub>円</sub>(税込 214円) 高知県四万十町の大石穣さん他。



160 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。



161 無農薬無化学肥料 NO-RA~農楽~(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。

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 りスープなどにも。 162 一蔵無農薬無化学肥料

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) ラダコスモ。小大豆 を使用した豆もやし

岐阜県中津川市のサ



サラダコスモ(長野県、岐阜県) 子大豆もやし

200g **名 0** 円( 税込 86円)



169 | 蔵無農薬 渋田産業(北海道) 舞茸

100g 228円(税込 246円) 北海道厚保沢部町の渋田潤介さん。



170 | 蔵無農薬 えのきボーヤ(長野県) えのき茸

200g 130円(税込円) 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。



株とりぶなしめじ

200g **215**円(税込 232円) 長野県上伊那郡中川村の榑沢春幸さ

岐阜県中津川市のサ ラダコスモ。中国産 有機緑豆使用。

164 | 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)



165 🚻 📆 🕮 サラダコスモ(長野県、岐阜県) (賞3日 有機小松菜入り野菜ミックス 200g **160**円(税込 173円)



ほぐしたぶなしめじ

150g 235円(税込 254円)

長野県上伊那郡中川村の榑沢春幸さ ん。石突きがないのでそのまま料理 にご利用いただけます。鍋物や汁物、



173 👭 蔵 無 農薬 えのきボーヤ(長野県) 茶色えのき茸

100g 145円(税込 157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。



原生林(長野県) 株とりなめこ 150g 145円(祝込)

3種のきのこカレ

料理に深みを

長野県木島平村の浦山長治さん。水 洗いはできるだけしないで調理する のが、おいしく食べるポイントです。



お届け予定品目: 小松菜、水菜、レタスミックス、美味タス、ズッ こ、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

3品 680円(税込734円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さ

166 無農薬無化学肥料

千葉さんの野菜セット

NO-RA~農楽~(愛川町)

見のおいしいところを

お届けします

(神奈川県産)

168 5品

5品 **1250**円(税込 1350円)

ん。自家採取した固定種の野菜 をセットしました。



100g 218円(税込 235円)

鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、

エリンギ



大粒丹波しめじ 90g 238円(税込 257円)

京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。



山口椎茸園(愛知県) 原木生しいたけ 100g 268円(税込 289円)



原材料/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、えのき100g(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(小)

3種 378円(税込408円)

舞茸・ぶなしめじ・えのき茸を セットにしました。



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 167 3品 3品 780円(税込)

神奈川県平塚市の小巻秀任さ



ブラウンマッシュルーム 100g 228円(税込 246円) 山形県舟形町の長澤光芳さん。

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木 は岐阜·長野県産。

めばちまぐろ切り落としスライス

100g **560**円(税込 605円)



定番のつぶつぶ鮪 タレはお好みで ╬<mark>凍</mark>G不使用 (第15日 つぶつぶ鮪たたき身 181

鉄火丼や漬け丼などにも 太平洋で船内凍結さ れた、メバチマグロ のお得な切り落とし です。解凍してくだ さい。 50g×2 600円 540円(税込 583円)

185 | 7 | 凍 50g×4 1200円 1040円(税込 1128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。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて おいしさを引き出しています 鮮度の良いビンチョ ウマグロをスライス して、厳選した調味料に漬け込みまし まぐろ漬け丼(びん長) 80g×2 **540**円(税込 583円)



184 风 凍 メバチマグロ短冊 100g 570円(税込616円) 船内凍結のメバチマグロの柵です。解

凍後、お刺身や漬けなどに。

186 |----凍 30日以上

おろし本わさび 5g×6袋 378円(税込 408円)

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



182 徳用

億90日以上/米 のどぐろ柚子甘酢漬け 120g 358円(税込 7円)

山口県産のどぐろを使い、大根やにん じんを加えて酢漬けにしました。解凍 189 🔐 凍 30日以上

紅鮭スモークサーモン切り落とし 70g **560**円(税込<sub>605円</sub>) アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、 桜のチップを使った冷燻方式でじっ くりスモークしました。

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4

年貝に限定しました。解凍後、お刺身

の他、カルパッチョや焼物などに。

5~7玉(100g) 680円(税込円)

30日以上 共和水産

三陸岩手いか糸造り 60g **440**円(根於 475円)

岩手県産刺身用スルメイカを細くカッ トして急速凍結しました。解凍後、お

193 🟭 凍 G

いくら醤油漬



191 丸友しまか **30日以上** ボイルタコ

100g 680円(税込 734円)

**簿15日以上** 

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボ イルしました。解凍後、お刺身や酢の 物などに。

194 🔚 凍

金目鯛(下処理済)

## 島香さんが目利きして仕入れた 旬の魚介をお届けします



195 🟪 蔵 丸友しまか

島香の鮮魚セット(冷蔵) 2種 1350円(税込1458円)

岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされ る鮮魚の中から目利き、下処理までするおまか せセットです。※大型魚は切身でお届けします。

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港) 196 믦 凍 丸友しまか

30日以上

島香の切り身魚セット

鮮魚を切身にしたセットです。

3種類 **926**円(税込 1000円) 岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の

197 🔐 凍 鳴門魚類

冷凍

@30日以上

192 🔐 凍 雄武渔業協同組合

@15日以上 天然銀毛鮭「雄宝」切身

3切(210g) **630**円(税込 680円) 北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁 獲される大型銀毛鮭を切身にしまり た。解凍後、塩焼きやムニエルなど



佐井村漁業協同組合 (20180日以上/豆・麦・米

北海道から青森県の定置網で獲れた

秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込み

ました。冷蔵庫で解凍してください。

40g **800**円(税込 864円)

198 🗷 凍 千倉水産加工販売 @90日以上

紅鮭切身(甘塩味) 2切(120g) 498円(税込 538円)

アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘 塩味に仕上げました。解凍後、焼いて



きるように下処理しました。解凍後、

1尾(240g) 700円(税込 756円) 宮城県産の金目鯛を簡単に料理がで

199 믦 凍 億15日以上

さわら切身(無塩) 2切 540円(税込 583円)

五島·済州島海域で漁獲された本サワ ラを切り身にしました。解凍後、塩焼 きやムニエルなどに。



200 믦凍 30日以上 浅羽カレイ切身

3切(300g) **790**円(税込853円) 北太平洋で漁獲された浅羽カレイ を、船内で急速凍結しました。解凍

201 マダラ切身

3切(240g) **760**円(税込 821円) 北太平洋で漁獲、船内凍結した真だ らを、厚めの切身にしました。解凍 後、鍋物、煮物、フライなどに。

国産本つぼ鯛を塩汁に漬け込

み、じっくり天日干ししました。

解凍後、焼いてください。

202 🔐 凍 **@15日以上** メカジキ端切

 $300g\, 780_{H} (^{RL}_{842H})$ 太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切 身のお得な端材です。解凍後、ソテー や煮物などに。



@15日以上 甘塩サバフィーレ 2枚(200g) 398円(税込 430円)

北部九州で漁獲された寒サバを三枚 におろし、ふり塩で仕上げました。解 凍後、焼いてください。



千倉水産加工販売 30日以上 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 398円(税込 430円)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚に おろしました。解凍後、焼き物や揚げ

**30日以上** 



205 믦凍G不使用 30日以上 別所蒲鉾店 とび魚入りすり身

150g 480円(祝込518円)

北海道産助宗鱈と山陰·九州産の飛び 魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層 水の御塩のみですり身にしました。

## 脂のりがよく肉厚で ほぐれやすい身質





@60日以上/麦 あじごぼうつみれ

160g 340円(税込 367円) アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げま

真イワシ丸干し(大)

3尾(300g) 380円(税込410円)

- - -千葉県産の大羽真イワシを塩のみで

丸干しにしました。解凍後、焼いてく

211

鳴門魚類



ふっくら開きあじ 3枚(240g) 398円(税込(430円)

390日以上

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介 エキスと天日塩を使用し氷温熟成後 乾燥。解凍後、焼いてください。

子持ちからふとししゃも

カラフトししゃもを塩のみで干し上げ

ました。解凍後、焼いてください。

7~12尾(150g) **298**円 $^{(稅 22)}$ 

212 | 凍

千倉水産加工販売

**@15日以上** 



208 🔚 凍

骨取りあじの干物

4枚(100g) **450**円(祝公<sub>486円</sub>)

213 **믦凍G** 骨取り金目鯛味醂干し

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼 いてください。



伊豆中 本かます開き

2枚(約170g) 630円(税込 680円)

(20日以 F

佐賀県産本かますを開き干しにしま した。解凍後、焼いてください。





寒サバみりん天日干し

2枚(200g) 420円(税込454円)

3枚(72g) 620円(税込 670円)

九州産真サバを、特製みりんタレに漬 け込み、天日で干し上げました。解凍

後、グリルで焼いてください。

## ≒県陸前高田・タイム缶詰 ─吟味された魚と調味料を使いました

## 3種類の煮魚を味わえるお得なセットです

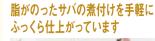






内容/めかじき尾肉煮付け(100g)×1、 いわし煮付け(95g)×1、まんだい煮付け (200g)×1

厳選した調味料で煮付けた煮 魚をセットしました。冷凍のま ま、温めてください。





原材料/さば(青 森県八戸)、醤油、砂糖(粗製糖)、発 栗粉、生姜、昆布

216 **凤源** G 不使用 タイム缶詰 賞45日以上/豆・麦・米 八戸前沖さば煮付け 固形量60g×2 368円(税込 397円)

八戸港に水揚げされたサバを厳 選した調味料で煮付けました。 冷凍のまま、温めてください。



タイム缶詰 ②45日以上/豆・麦・米 いわし煮付け

2個 398円(税込(固形量60g×2) 398円(税込(430円) 八戸港に水揚げされたイワシを厳選 した調味料で煮付けました。冷凍のま ま、温めてください。



タイム缶詰 (寛45日以上/豆・麦・米 めかじき切り落とし煮付け 固形量60g×2 398円(税込 430円)

気仙沼港に水揚げされためかじきの切 り落としを厳選した調味料で煮付けま した。冷凍のまま、温めてください。

## 塩麹と銀だらの脂がのっ た旨みが相性抜群です



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米こうじ、食

219 **凤凍** G調味料 30日以上/米 銀だら塩麹漬

2切 通常本体 (150g) **450**円 438円 (税込 473円) 銀だらを切身にして、塩麹に漬 け込みました。解凍後、焼いて ください。

### 国産大豆みそを使って 甘口に仕上げた上品な味わい



220 **温凍** G不使用 鳴門魚類 ⑤15日以上/豆・麦・米 寒サバ西京漬け

2枚(約180g) 460<sub>円</sub>(税込 497円)

長崎県産サバを味の母、ヤマク 白味噌、三河みりんの味噌タレ に2日間漬け込みました。解凍 後、焼いてください。



221 計凍

30日以上 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(報込7円)

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけ で漬け込み、氷温で熟成させました。

222 | 凍 G 不使 ⑤90日以上/豆·麦·米

215 **凤** 凍 G 不使用

6月の煮魚セット

イム缶詰

億45日以上/豆・麦・米

氷温熟成辛子明太子(切子) 90g 368円(祝公円)

スケソウダラの卵を辛子調味料に漬 け込み、氷温で熟成させました。解凍



@180日以上/え 天然むきえび(大)

ました。解凍してからお料理に。

160g 542円(税公内) 一産大サイズの天然えびを むき身加工し、使いやすくバラ凍結し 224 | 凍

ーギニア海産 パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(税込 840円)

パプアニューギニア産の天然エビを 使用。サイズ、種類がミックスのお買 い得品です。



丸友しまか @30日以上 ふぞろいイカリング

100g 398円(税込円) 三陸産の不揃いスルメイカを輪切り にしました。解凍後、煮物や炒め物な



226 🚻 凍

@180日以上/え えびが多めのシーフードミックス

120g 330円(税込 356円) えびを多めにして、いか、たこを入れ

ました。解凍後、お好み焼きや焼きそ

## 解凍してください。 してください。 むき身のあさりがそのまま料理に使えます

国産あさりの殻を一粒 -粒丁寧に手剥きしま した。パスタやクラム チャウダーなどに。

原材料/アサリ(国内産)

227 믦凍

国産冷凍あさりむき身 80g 480円(税込 70 18円)



活あさり 180g 398円(税込円)

主に北海道産あさりを砂だし後、手選 別しました。軽く洗ってから汁物や酒蒸しなどに。



390日以上 宍道湖大和しじみ 180g 398円(税込円)

島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きし てから冷凍しました。冷凍のままサッ と水洗いして、料理してください。



十三浜産絆わかめ

100g 398円(税込円) 宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめ を湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



10g 300円(税込円) わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒

天、赤とさか、青とさかがバランスよく 入っています。水で戻してください。

#### 駿河湾の旨い魚 「しらす」

### プリプリとした食感と、とろける ような甘みと口の中に広がる旨み



232 計凍 アルイ岡田商店

用宗港の生しらす 100g **780**円(税込 842円)

静岡県用宗港で水揚げされた 中でも特に鮮度の良いものを 厳選し、急速凍結しました。解 凍後、生しらす丼などに。

## 用宗しらすを直火釜でしっとり ふっくら仕上げました

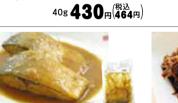


マルイ岡田商店 **第90日** 用宗港の釜揚げしらす

100g 780 円(税込 円(税込 円) 233 234

200g 1280 円(税込 1382円) 静岡県用宗港で水揚げされた新 鮮なしらすを、釜揚げにしました。 しらすおろしやサラダなどに。





238 **津凍** G 不使用 ⑤15日以上/豆・米 サバ味噌煮

2切(120g) **278**円(税込 300円)

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマ ク食品の国産大豆味噌で煮込みまし た。湯煎してください。



◎15日以上/豆·麦·米 ホタテと昆布のおかず煮 130g  $498_{\text{円}}$ (稅込 538円)

北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き 上げ上げました。解凍してください。



佐井村漁業協同組合 鮭フレーク

100g 598円(税込646円)

青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した 後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。 おにぎりなどに。



おおさき町鰻加工組合 (寛180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ蒲焼

50g×3 2880円(税込(タレ付) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使 用し、関東風にふっくらと焼き上げました。 温めてください。

さんまにナチュラルチーズをサント 国産のさんまによつ 葉のシュレッドチ-をはさみ、小麦粉をま ぶしました。冷凍のまま、焼いてください。 〔GMO飼料不分別〕

241 [2] 凍 [6] 不使用 🗎 さんまチーズサンド



5~7個(125g) 448<sub>円</sub>(税込 484円)



### 少し甘めの味付け おかずにも酒の肴にも



原材料/調味酢[醸造酢、砂糖、ぶどう糖 果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし」、マアジ(国産)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

240 **凤凍** G調味料 億90日以上/米 あじの南蛮漬け

220g 350円(税込 78円)

国産あじを米油で揚げ、玉ね ぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込 み氷温熟成しました。解凍して ください。

## 炊飯器でも炊ける、手軽なパエ リア用スープと魚貝類のセット



原材料/スルメイカ、パーナ貝、ブラックタイ ガー、ボイル帆立、あけ貝剥き身、パエリアスー ブ(白ワイン、チキンブイヨン、トマトビューレ、 食塩、オニオンパルプ、オリーブオイル、ターメ リック、にんにく、オレガノ、こしょう、サフラン)

242 **| | 凍 | G**調味料 千倉水産加工販売 (賞90日以上/え パエリアセット

2合用 **998**円(税込 5種(400g) **998**円(税込 1078円) サフラン入りの特製スープと パーナ貝、ブラックタイガー、 ボイル帆立、スルメイカリン グ、あけ貝の剥き身のセット。 〔GMO飼料不分別〕

## フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ 煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



(第45日以上/豆・麦・米) 川崎北部水産加工 大林さんの手造り煮穴子

て、温めてください。

1尾(約100g) 830円(税込896円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。 解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れ

## 昆布締めにすることで、イサキ の旨みが引き出されています |魚道\_



川崎北部水産加工 天然イサキ昆布め

後、刺身や寿司種に。

6切 **580**円(税込 626円) 九州、四国、山陰地方の天然イサキを鮮魚から 刺身用に切りつけ、昆布締めにしました。解凍





ださい。〔卵GMO飼料不分別〕

川崎北部水産加工 (寛30日以上/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ

4個(約150g) 600円(税込 648円)

自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚 げてください。〔GMO飼料不分別〕

**丹沢高原豚**(神奈川県愛川町)

258 計蔵

丹沢豚挽き肉

丹沢農場

第4日

200g 375円(税込円)

赤身(うで、もも他)80%以上のひき

肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの

具などお料理の幅が広がります。



秋川若鶏ぶつ切り … 1P 有機ダイストマト感… 1缶 にんにく、酒、塩、胡椒 各適量



秋川若鶏ぶつ切り

作り方

●鶏には酒、塩、胡椒をしておく。

②玉ねぎを薄切りに、にんにくは適当なサ イズに切る。

3油(分量外)を引いたフライパンで①→② の順に焼き色が付くまで炒める。

●蓋をして弱火で10分加熱し、水分が出 てきたらトマト缶を入れる。 ⑤煮詰めて水分量を調整し、塩・胡椒で味

を調えたら完成。

煮込みにピッタリの骨付き鶏ぶつ切りと、小巻さんの玉ねぎを、トマト缶で簡単

梅雨の少し寒い日に是非お試しください。

## 千野さんの豚肉 (山梨県)



**@30日以上** 髙橋(千野ファーム) 千野さんの豚ロース薄切り 200g 665円 650円 税込 702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

千野さんの豚肩ロース薄切り

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。

200g 635円(税込 686円)

30日以上

249 -----凍

3~4mm厚。

髙橋(千野ファーム)



248 - 凍 髙橋(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



髙橋(千野ファーム) 30日以上 千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用 200g 650円(税込円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっ ています。茹で物や炒め物などに。 1.5~2mm厚。



250 計凍





257

で、脂肪分が少なく柔らかい のが特長。ポークソテーや 豚カツなどに適してます。

丹沢豚肩ロースブロック

赤身と脂肪のバランスが良い部位で

き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

400g 980円 925円 税込 999円

コクがあり、濃厚な味が特長。焼

259 | | | | | | | | | | |

丹沢豚ヒレーロカツ用 200g **770**円(根込 **832**円)



251 ----凍 30日以上 髙橋(千野ファーム) 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。

ゴロっとカレー

脂が少なく旨みがあります。 カレーや酢豚などに。約 2cm角。



髙橋(千野ファーム)

◎30日以上 千野さんの豚モモ角切り 200g 590円 578円 税込 624円



253 計凍

髙橋(千野ファーム) @30日以上 千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用 200g **610**円(税込 659円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~ 2mm厚。



260 🚻蔵 簿4日 丹沢豚徳用小間切れ 500g 980円(税込 1058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。



261 丹沢農場

丹沢豚モモスライス

200g 448円(税込484円)

簿4日

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な 赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



髙橋(千野ファーム)

千野さんの豚小間切れ

第30日以上

100g×3 **640**円(<sup>稅込</sup>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。



255 計凍 髙橋(千野ファーム)

30日以上 千野さんの豚肩切落し 200g 498円 485円(税込 524円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や 煮物などに。1.5~2mm厚。



256 | 凍 髙橋(千野ファーム) 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.



266 -----凍

秋川若鶏もも肉 200g **420**円(税込4万)

**簿180日** 

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。



秋川若鶏もも肉徳用 500g 965円(税込 1042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。



268 믦凍

**@180日** 秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結) 500g **930**円(税込4円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカッ トしました。

**エコかざ鶏**(茨城県・栃木県)

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。

262 - 凍

エコかざ鶏モモ肉 300g 648円(税込700円)



263 - 凍

エコかざ鶏ムネ肉 300g 448円(税込484円)



秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg 1kg **1460**円(税込 1577円)

人気の高い手羽元に切り込みを入れ 使いやすくしました。焼き物、炒め物



使いやすい大きさにカットし ました。唐揚げや鍋物など



秋川若鶏ぶつ切り



@180日 300g 485円 460円 税込



エコかざ鶏のムネ肉 を挽きました。そぼ ろやつくねなどに。



264 🔡 凍 千葉産直サービス エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)

300g 460円(税込 497円)



エコかざ鶏の手羽先 です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



265 計凍 千葉産直サービス **簿60日** エコかざ鶏手羽先 300g 430円(税込464円)



271 | [ ] 凍 ●120日 秋川若鶏砂肝スライス 150g 270円(税込 292円)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝 を、使いやすいようスライスにしまし た。炒め物や揚物などに。



272 🟪 凍 第180日 秋川若鶏ささみ(バラ凍結)

250g 585円(祝公円) 脂が少なく、柔らかく淡白です。サラ ダや和え物などに。



273 | [][凍 @180日 秋川若鶏骨付きもも肉

2本(740g) 1120円(税込 1210円) ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉

料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

角切りで 牛串焼き

2~3cm角切りにしました。 いろいろな部位が入ってい ます。

276 | 蔵

国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用) 180g 1020円(税込1102円)



**瑞穂牛**(茨城県・栃木県)

275 | | | | | | | | | |

国産みずほ牛バラカルビー焼肉用 180g 1200円(税込 1296円) 脂の割合が多く、柔らかくジューシー な食感が楽しめます。濃厚な風味を

②60日以上

持っています。5mm厚



279 믦凍 億90日以上 国産熟成牛テール

スープやシチューに。

400g 1428円(税込1542円)



ヒレステーキ

200g(2~3枚) **2140**円(税込 (2311円)





簿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。



277 - 凍 瑞穂農場 億60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。

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。

278 - 凍

瑞穂農場







282 - 凍 知床興農ファーム 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。

◉30日以上



知床興農ファーム 国産牛豚合挽肉

250g 825円(税込 891円)

**@30日以上** 

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。



**寛**7日 丹沢農場 丹沢ロースハムスライス

120g **500**円(税込 70円) 丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプル なこだわり調味料で旨みを引き出し ました。〔GMO飼料不使用〕



**@30日以上** ハム工房ジロ-無添加ロースハム極薄切り

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]

80g(8枚) 700円(税込756円)



ハムT房ジロ-**@30日以上** 無添加ボンレスハムスライス 80g(5~6枚) 580円(税込 626円)

山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、 長期低温熟成、桜木直火式スモークで 仕上げました。(GMO飼料不使用)



**@30日以上** ハム工房ジロ・ 無添加ウインナーソーセージ 100g(5本) 420円(税込 454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



291 8 凍 ハム工房ジロ-30日以上 無添加ボロニアソーセージ

130g **520**円(税込 762円) 山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり 調味料で、長期低温熟成、桜木直火式

## 香辛料を控えめにし スモークしました



原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、

287 🟭 凍 ハム工房ジロー

30日以上 無添加角ソーセージ

160g(約11枚) 560円(税込 605円)

山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期 低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。 (GMO飼料不使用)

## 焼くだけ簡単! スパイシーなポークステーキ



丹沢豚ロースステーキ香味焼用

80g×2 **560**円(税込 605円)

丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9 種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。 [GMO飼料不使用]



289 | 蔵 G 不使用

皮なし和風ミニウインナー

近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに

味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

160g **420**円(税込 454円)

(2)7日/豆・麦

ポークウインナー

仕上げました。[GMO飼料不使用]

飼料不使用〕

スモーク仕上げ。[GMO飼料不使用] 野菜と一緒にパンにはさんで お召しあがりください 丹沢高原豚の豚肉を使用 し、ホットドッグ用のソー セージにしました。〔GMO



294 믦凍

(第180日 徳用ハム切り落とし 100g 340円(税込 367円)

丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料 だけを使い、桜を主にした国産チップ で丁寧に燻煙したハムの切り落とし です。〔GMO飼料不使用〕



(賞7日/豆・麦・米・落 丹沢豚小間味噌漬け 200g 460円(税込 497円)

豚小間肉をピーナツバターと唐辛子 入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込 みました。 焼いてください。 〔GMO飼 料不使用]



(2)90日以上/卵・乳・麦 丹沢農場のハンバーグ

100g×2個  $\mathbf{398}_{\text{Pl}}(^{稅 \stackrel{}{\text{\tiny $k$}}}_{430\text{Pl}})$ 丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍の

まま、焼いてください。〔豚·牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕



クしました。[GMO飼料不使用]※大きいささみは、 カットする場合があります。

297 믦凍 ハム工房ジロー

◎30日以上 無添加ささみスモーク み(国産)、食塩、砂糖、コショウ 100g 630円(税込 680円)



100g **420**円(税込 454円) 丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け 後にスモークしました。〔GMO飼料



@30日以上 無添加ベーコンブロック 原材料/豚ハ ラ肉(国産)、 食塩、三温糖 240g 1450円(税込 1566円)

300 🔠 蔵 G 不使用

**寛7日/豆・麦・米** 丹沢焼豚スライス(モモ) 120g **520**円(税込 562円)

丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸 大豆醤油、国産純米酒で作った特製 ダレに漬け込み、じっくり焼きあげま した。〔GMO飼料不使用〕

### 秋川牧園のお惣菜

## 混ぜて炊くだけ 簡単手羽飯!



原材料/鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、チ -プ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト 米酢. 食塩

301 [2] 凍 [6] 不使用 秋川牧園 ᠍9ヶ月/豆・麦 手羽飯の素

260g 480円(税込 518円)

秋川若鶏手羽元がゴロっと入った素。ご飯に混ぜて炊くだけで 簡単。薬味や海苔とのお茶漬け もよし。 おにぎりにしてもよし の使い勝手抜群商品です。

外はサクサク 中はふわふわ

原材料/鶏ささ



原材料/鶏肉(国産)、おから(大豆(国産))、 原材料/ 帰内(国性)、かつ(人立(国性))、 弱脂、鶏肌、砂糖、食塩、さつまいもでん 粉、小麦粉、ホワイトペッパー粉末、ナツメ が粉末、ガーリックパウダー、衣(バン粉、小 麦粉、コーンフラワー、鶏肌、砂糖、食塩、 ブラックペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

302 # 凍 G 不使用 億4ヶ月以上/卵・豆・麦

鶏とおからのチキンナゲット 200g 368円(税込 397円)

人気のあるナゲットに、おからをプラス。秋川牧園の地元山口県産の大豆を使う県内の豆 腐店からおからを調達。地産 地消、フードロスがテーマの商 品です。〔GMO飼料不使用〕



賞4ヶ月以上/卵・豆・麦・米 レバー入りミートボール 400g 688円 658円 (税込 711円)

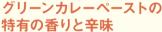
ミートボールにレバーを加えました。温めてそのままやお好みのソースに絡めたり、 カレーの具などに。(GMO飼料不使用)



億9ヶ月/卵・豆・麦・米 とてもまじめな とり天 170g 468円(税込 505円)

鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が 新しい食感の天ぷらです。お好みでぽん 酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

# 世界のおいしさを日本の食卓へ





原材料/ココナッツミルク、鶏肉(国産)、グ リーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レ モングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガランガー、 カフィアライムの皮、シュリンプペースト) がシャップ TAO 及、フェックン・、ストル、 ふくろ茸水煮、こめ油、魚醤、砂糖、ばれい しょでん粉、小麦粉、レモングラス、香辛料

309 **凤源** G調味料

⑤360日以上/麦・米・え アジア薫るグリーンカレー

昔ながらの定番中華ちまき

320g(160g×2) 通常本体 688円 (税込円)

刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクの まろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカ レー。〔鶏GMO飼料不分別〕

## カラミノフーズ世界のグルメ旅

春雨のプルプル食感に



原材料/野菜[玉ねぎ、人参、小松菜]、春雨、醤油、砂糖、ガラスープ、ごま油、水あめ、きくらげ、コチュジャン、ごま、ガーリックパウダー、食塩、コショウ、菜種油 

国産春雨のチャプチェ

180g×2 **648**円(祝公<sub>円</sub>) 国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュ

### ジャンを使いました。冷凍のまま、湯煎してくだ さい。〔GMO飼料不分別〕

## 厳選素材を使ったマストミのお惣菜

冷めてもジューシーで柔らかい、 お弁当サイズのミニメンチカツ



原材料/野菜[キャベツ、玉ねぎ]、ビンチョウマグロ(太平洋)、つなぎ[パン粉、鶏卵、小麦粉]、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵]、鶏肉(国産)、揚げ油(菜種油)、鶏皮、菜種油、魚根、おは、魚佐、コミの 醤、胡麻油、食塩、コショウ

305 **凤源** G不使用 (20日以上/卵·豆·麦 お弁当用メンチカツ(ツナ)

120g 通常本体 (5個) **350**円 (現立 (7月) (356円) マグロと鶏肉、キャベツと玉ね ぎを絶妙な配合で仕上げまし た。温めてください。〔GMO飼 料不使用]

下味に塩麹を使うことで マグロの旨みを引き出しました



原材料/ビンチョウマグロ(太平洋)、塩 麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油、酒、にんにく、砂糖、食塩

306 믦凍G不使用 賞90日/卵・豆・麦・米 マグロの塩麹竜田

150g **500**円(税込 540円) ビンチョウマグロを使い、 自家 製塩麹にじっくり漬け込み竜 田揚げにしました。温めてくだ

さい。(GMO飼料不使用)



◎60日/卵・麦・米・え 天然エビのチリソース 150g 540円(税込 583円)

天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。 [GMO飼料不使用]



⑤90日/卵・豆・麦・米 黒酢の酢豚

330g 680円(税込734円) 北海道の放牧豚に、黒酢を使用した 本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎して

ください。〔GMO飼料不使用〕



311 | ス凍 | G調味料

4個(320g) 640円(税込 691円)



お手軽ビビンバが楽 ナムルは一種類ごとに、 味、歯応え、彩りを大切 にし、その野菜に合った 調理方法、調味をしてい ます。それを混ぜること で調和が取れ別のおい しさが生れる料理です。

313 **ス 凍 G** 不使用 カラミノフーズ **⑥**180日以上/豆・麦・米 冷凍ナムルセット(4種) 150g(4種合計) 455<sub>円</sub>(税込 491円)



⑤180日以上/豆·麦·米 鶏五目中華ちまき

鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みまし た。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料

316 🔐 凍

使用1

## 油で揚げるだけで おかずやお弁当の一品に



岐阜県産銘柄豚「飛騨旨豚」 に桜井食品のパン粉を付け ました。油で揚げてください。 [GMO飼料不分別]

314 **凤源** G 不使用 中村屋フードアクト @90日以上/麦 飛騨旨豚のひとくちとんかつ 240g 650円 645円 税込 697円

玉ねぎをじっく りと炒めたトマト ピューレー、マンゴーチャツネなど 豆カレ の酸味と深みのあ るカレーです。

323 8 6 不使用 ◉9ヶ月以上/豆・麦・米・落 ベジタリアンのための豆カレー 200g 335円(税公362円)



全国農協食品 < 60日以上/豆·麦·米 国産牛の牛すきめし 220g×2 **398**円(祝込<sub>円</sub>)

国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立 つような味に仕上げました。〔GMO 飼料不分別]



プチカレーコロッケ

20g×6ヶ 265円 259円 (税込 280円)

北海道産ジャガイモのカレーコロッ ケ。油調理済。 (豚肉GMO飼料不使

(3)1年/麦・米

20g×30個 720円(税込 778円) 国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使った -マイがたっぷり30個入り。 温め てください。[GMO飼料不分別]

凍G

ミニアメリカンドッグ

国産小麦粉を使用したミックス粉を 衣に、ミニウインナーを使用。一番搾

り菜種油で揚げました。〔GMO飼料

6本(150g) 398円(税込 430円)

ファミリーシューマイ

325

不分別)

320 ╁ 凍 🕟

ひとくちソースとんかつ

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。

温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不

120g(6個入) 430円(程分中)

27g×8個 388円(税込 419円) 国産小麦粉を使用した皮で、山武農 協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を 包みました。[GMO飼料不分別]

鶏ごぼうしゅうまい

(2)1年/卵·豆·麦·米

(2) 1年/豆・麦・米



15個(270g) 445円(税込 (481円)

317 | 凍 G 不使用

徳用北京餃子

**②365日/豆・麦・米** 

A mom フライパンで簡単春巻 5個(200g) 490<sub>円</sub>(税込 529円) 筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小

大進食品(沓掛冷食) (365日/豆・麦・米・か

麦粉の皮で巻きました。冷凍のまま、 揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



318 **风源** G不無

しそ入りさっぱり餃子

億180日以上/豆・麦・米

10個(180g) 405円(程分円)

322 | 凍 | 凍 | 広調味料 (2)365日/豆・麦・米 お好みお弁当セット

120g(3種×2個) 445<sub>円</sub>(税公1円)

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松 菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分 けにしました。温めるか自然解凍で。

## 冷凍野菜



フルーツバスケット 06ヶ月以上 冷凍ホールコーン

300g 398円(税込円) 北海道十勝の契約農家が栽培したス イートコーン100%使用。そのまま スープや炒め物などに。

コシをうらごしして 冷凍にしました。コー ンスープなどに。

327 📲 凍 G 不使用 ーツバスケット ②6ヶ月以上

冷凍裏ごしコーン 150g **190**円(稅込 **205**円)



328 **漂** 原不使用 ーツバスケット **2023.10.7** 冷凍ミックスベジタブル

200g 330円 297円 税込 1円

北海道産のスイートコーン、にんじん、 グリーンピースをミックスしました。 炒め物や付け合せなどに。



冷凍さぬきうどん 200g×3 **400**円(稅込 432円)

北海道産小麦を使用し、独特のもち もち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



@7日以上/麦 家伝旨いうどん

2人前(240g) **210**円(税込 227円) 吟味した小麦粉をブレンドすること で、しっかりとした腰と小麦の旨味を 引き出しました。茹で時間10分。



生冷長野県産八割そば 130g×2 500円(税込 540円)

長野県産のそば粉を8割と長野県産 小麦粉2割で仕上げました。解凍後、 茹でてください。



あしがら車屋醤油ら一めん 120g×2 **330**円(税込 356円)

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水 不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO 飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



綾·野菜加工館 @180日以上 冷凍カットほうれん草 300g **310**円(祝公

宮崎県小林市で農薬を極力使わずに 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。



千葉産直サービス @90日以上 大和芋とろろ

50g×3 **500**円(税込 540円) 千葉県産の契約栽培大和芋をすり下 ろしました。解凍後、山かけやお好み 焼きなどに。

## コクと甘みがある黒酢タレ付き

国産小麦粉、天然か んすい、平飼い卵を 使った麺に、黒酢を 使ったタレを添付し ました。〔GMO飼料 不使用〕



さっぱりとした味わいの胡麻タレ付き 国産小麦粉、天然か んすい、平飼い卵を 使った麺に、ねりご まを使ったタレを添 付しました。〔GMO 飼料不使用〕





上撰太焼きそば神名のせいろ麺 150g×2玉 **250**円(税込 270円)

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中 華麺です。お好みの具材、味付けで。

**@**7日以上/麦



地粉餃子の皮 大判20枚 195円(程)

長野県産シラネ地粉に福井県産農 林61号有機地粉をブレンドした粉で 作った皮です。手作りの餃子をお楽し みください。

339 🔠 蔵 🕝 不使用 **@7日以上/麦** 

全粒粉シュウマイの皮 30枚(約6.5cm角) 185円(祝込 200円) 小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の 皮、風味と食感が格別です。手作りの



わった、風味歯切れ の良い本格的な福 神漬です。 344 **# G**不使用

-(つの農産) (3ヶ月以上/豆・麦・米 ムソーの福神漬 100g 270円 260円 税込 281円



らっきょうのうまみと歯触りを ひきだしました 千葉県の契約農家 が栽培したらっきょ うを使い、低塩水の っくりと乳酸 発酵させました。 345 册 蔵 G @1ヶ月以上/米 らっきょう田舎漬甘酢 100g 450円 438円 税込 473円

120g×2 **505**円(祝公 **545**円)



国産味付メンマ 90g 450円(税込 486円)

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえ と食感をいかし、特製調味液でメンマ

一味唐辛子がピリッと効

やれんこんなどの 野菜をさっぱりと した酸味が特徴の りんご酢をベース とした調味液で仕 上げました。

歯ごたえがよい筍

347 **凤蔵** G 不使用 (200日/豆·麦·米 遠忠食品 ちらし寿司の素

200g(2合) 560円(税込 605円)



原材料/竹の子、れんこん、にんじん、椎 茸、昆布、りんご酢、砂糖、発酵調味料、か つおだし、食塩、醤油



マイルドなカレー風味がアクセント 価格改定しました 「あとひきだいちゃ ん」にオーガニックカ ·スバイスをブラ スパイスをラフスしました。 オっきり スパイシーな風味を お楽しみください。 341 | ス蔵 **@30日/米** スパイスだいちゃん 150g 360円(税込 389円)



寒干しとぬか漬けの風味を生かした甘口たくあん 価格改定しました 愛知県渥美半島の 前川吉之助さんが大 根の栽培から天日干 し、漬け加工まで 貫して生産した沢庵 342 🗷 蔵 寒干したくあん 120g 360円(税込 389円)







ごぼうを細切りカットしてから 菜種油でサッと揚げて、りんご 酢を加えた甘辛タレを絡めま



100g 330円(税込 356円)

北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご



小女子佃煮 60g 340円(税込 367円)

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上



関商店 ⑤45日以上/豆・麦 北海道豆昆布

140g 260円(税込 281円)

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆 に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上



関商店 **@45日以上** 北海白花豆(煮豆)

125g 260円(税込 281円)

北海道産白花豆を粗糖と塩で、コク のあるしっかりした味に仕上げまし

### いわしの栄養価満点の団子です!

骨ともにすり上げて 丸.めました。おでん



**©7日以上/米** 

353 风蔵G いわし団子

8個入り 295円(税込 319円)

### 生食でそのまま、サラダ、おでんの具などに!

ピリッとした魚肉の すりみの衣と、厳選 されたごぼうの食感 と香りがマッチした つまみ揚げ。



354 风蔵G **()**7日以上/米 ごぼうつまみ

100g **310**円(税込 335円)



**()**7日以上/米 小ちくわ

5本 340円(税込 367円)

すり身のプリプリ食感をそのまま楽 しめる竹輪です。きゅうりやチーズを はさんだり、揚げ物などに。



5枚(150g) 340円(税込 367円) おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮て もおいしいです。



357 **温凍 G**不使用 **@30日以上/米** 髙橋徳治商店 さつま揚(丸形)

165g(5枚) 398円(税込 430円)

無添加タラすり身と三陸沖で水揚げ された高鮮度の小魚をたっぷりと使 用したさつま揚げです。



賞30日以上/豆・米 髙橋徳治商店 ごろごろ茶豆ちぎり揚 100g 370円(税込円)

北海道産無リンたらすり身に茶豆を 60%以上配合し、見た目も緑の鮮や かさが映えるおすすめの一品です。



岩手県宮古産スケソウダラ を使い、砂糖と馬鈴薯澱粉 のみで練り上げ、一番搾り純 正菜種油で揚げました。

359 **温凍** G不使用 丸友しまか

しまかの揚げかまぼこ 3個(100g) **278**円(祝込) | 二二一楣、馬 : 食塩、菜種油



糖、馬鈴薯でん粉、

360 **津凍** G 不使用

(2)30日以上/豆・米 髙橋徳治商店 おとうふ揚げ

5個(165g) **310**円(税込 335円)

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ 同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げまし た。解凍後、煮物やおでんなどに。



361 **凍** G 不使用 髙橋徳治商店 30日以上/卵・豆・米 ソフトはんぺん

原材料/魚肉[タラ、ヨシキリザメ]、卵白、煮出し汁[カツオ節、サバ節]、山芋おろし、馬鈴薯澱粉、砂糖、米油、カツオブシエキス、 4枚(188g) 408円(税込 441円) 清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁

366 🔡蔵

手どりこんにゃく



お魚ソーセージ 45g×5本 **490**円(税込 **529**円)

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮 な小魚を配合し、素材の旨みを大切 にした魚肉ソーセージです。



364 **@90日以上/豆** 有機蒸しミックスビーンズ

85g 250円(税込270円) 5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マロー ファットピース·ダークレッドキドニー・ ブラックビーン)をミックスした彩り鮮 やかなサラダ豆です。



山奥こんにゃく(黒) 300g 225円(税込243円)

250g **275**円(税込 297円) 生芋を使った昔ながらの製法のこん にゃくです。冷やしてお刺身や焼いて ステーキ風に。

30日以上



五色玉こんにゃく 330g **255**円(税込 275円)

群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃく 精粉を使った、五種類の玉こんにゃく です。田楽などに。



北海大豆水煮

池谷

@30日以上

・穂のしらたき 200g **215**円(視込円)

暑くなって来たら… 冷奴でいただきましょう

200g **260**円(税込 281円)

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごた えのあるしらたきです。鍋料理や煮物 などに。



こんにゃく精粉を柔らかくト ロリとした食感になるよう 独自の製法で練り上げまし

369 🔡蔵

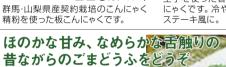
原材料/大豆(北海

億10日以上 大とろさしみこんにゃく

250g **290**円(税込 313円)



原材料/こんにゃく芋精 粉(群馬県、山梨県)、青さ のり、炭酸ナトリウム



あっさりとした白ごまの風味 豊かなおいしさと口解けの 良いもっちりした食感のごま どうふです。

370

345日以上 高野山ごまどうふ・カップ 120g **150**円(税込 162円)



371 **凤蔵** G 不使用

簿4日/豆 小糸在来よせ豆腐

330g 395円(税込427円)

千葉県君津市小糸川流域で守り育てら れてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使 用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。

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。 原材料/国産大豆、海精にがり

372 **一蔵** G 不使用 大豆屋 絹豆腐

330g **315**円 **298**円 **322**円 (放) 不検出 <2.1<2.3





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 かめに仕上げました。消泡剤は不使用。



374 **| 蔵** G 不使用 簿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。



簿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。



376 | 蔵 G 不使用 簿4日/豆

ニきぬ豆腐 150g×2 195円(税込円)

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。



377 **| 蔵** G 不使用 簿4日/豆 丸和食品 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



⑤5日/豆





379 **蔵** G不使用 簿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。



⑤5日/豆 丸和の手揚げ油揚

に手揚げしました。消泡剤は不使用。

2枚 240円(税公259円) 国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧 搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧



381 **蔵** G 不使用 **37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



382 **畫蔵** G 不使用 大豆屋 簿4日/豆 大豆屋 生あげ

230g(2枚) 383円(税込(414円) 堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げした、

230g **220**円( (税込 238円)国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め ジューシーな生揚げです。煮物などに。 物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

丸和のきぬ生揚

丸和食品



384 **凤蔵** G 不使用 簿4日/豆 大豆屋 季節のがんも(コーン)

2枚 480円(税込 718円) 国産大豆、海精にがりで作ったがんも 生地にコーンを加えました。

ルたっぷりのひじ きなどを入れ、調 理しやすい大きさ に仕上げました。 385 | 8| 蔵 | 6| 不使用

国産の人参、ごぼ う、玉ねぎ、ミネラ

丸和食品

ひじき入り京がんも

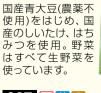


リ京がんも 「原材料/丸大豆(国産)、ひじき、にんじん、 ごぼう、玉ねぎ、しょうが、山いも粉、切り昆 布、塩、黒ごま、菜種油(オーストラリア)



丸和の味付いなり 10枚 420円(税込454円)

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこ だわり調味液で味付けしました。いな り寿司やきつねうどんなどに。



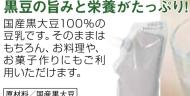
387 **凤蔵 G**不使用 原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ねぎ、 (寛21日/豆・麦・米

手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜



乾燥おから 125g 180円(税込 194円)

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変え ることなく乾燥しました。うの花料理やハン バーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、 ケーキやクッキーなどのお菓子づくりにも。



389 8 蔵 6 不使用 **丸和食品** 黒豆豆乳

200g **230**円(税込 248円)





丸和食品 味付うの花料理2袋 150g×2袋 570円 530円(税込 772円)

醤油(近藤醸造)、発酵調味料(味の母)、油 揚、こんにゃく、しいたけ、ごぼう、青大豆、 塩、だし汁(かつおぶし、乾燥しいたけ)、は ちみつ、菜種油(オーストラリア)



390 **一蔵** G 不使用 登臺和食品 (賞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) 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



391 - 蔵 G 不使用 (賞7日/豆・麦・米 登臺和食品 みちのくカップ納豆

30g×3 **240**円(税込 タレ・カラシ付 **240**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。

392 <u>| 蔵 G 不使用</u> 登喜和食品 實7日/豆 ときわ納豆大粒カップ(タレ無) 50g 120円(税込円)

393 **最高 G**不使用 登喜和食品 第7日/豆 ときわ納豆小粒カップ(タレ無)

50g **120**円(税込 130円)

登喜和食品 経木納豆(大粒)

80g **230**円(税込 248円) 北海道十勝の契約栽培農家が育てた 大粒大豆を使用。



登喜和食品 **②**15日以上/豆·米 丸大豆テンペ

100g **270**円(税込 292円)

大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテン ペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、 長期保存が可能です。



396 **最 G**不使用 (第10日/豆

家族納豆国産小粒カップ

40g×3 **143**円(税込 (タレ、カラシ無) **143**円(税込 154円) 北海道産の小粒大豆を使用。18時間 じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆 に仕上げました。



397 🔐 蔵 G 不使用 (2) 10日/豆 国産麦納豆カップ

30g×3 **141**円(税込 (タレ、カラシ無) **141**円(**税込**円)

北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせ た新しい食感の納豆です。手軽に召し 上がれる少量カップ入りです。



398 🔡 蔵 G 不使用 (20日/豆 ひきわり納豆カップ

30g×2 95円(税込 (タレ、カラシ無) 95円(税込 103円)

秋田県産の大豆を1/6にカットしたひ きわり納豆です。少量で便利なカップ



原材料/大豆(国産)、納豆菌 399 **計蔵** G 不使用

充分に引出した納豆。

黒豆納豆カップ3

30g×3 **150**円(税込 (タレ、カラシ無) **150**円(税込





(2) 10日/豆

三折 中粒納豆

80g×2 200円(税込 (タレ、カラシ無) 200円(216円) 秋田県産の旨みのある中粒大豆を 100%使用。総桧造りの室でじっく り時間をかけて熟成させました。



401 **武蔵** G不使用

**39日/豆** かながわ育ち納豆

30g×3 178円(税込(タレ、カラシ無) 178円(税込) やや大きめの甘みの強い津久井大豆 (神奈川県在来種)を100%使用。豆 の旨味を丸ごと味わえます。



402 G 不使用 ◎3日/卵・乳・豆・麦 栄屋製パン 栄屋ロールパン

5個 275円(空97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〕



403 | 蔵 G 不使用 (賞)3日/麦・米 栄屋製パン けんこうパン

1個 120円(税込円)

国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生 イースト. 食塩



栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦 ドッグパン

5本 275円(根込) 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〕



(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〕



原材料/小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、 天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、 クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

406 🔲 蔵 サンタハウス

クランベリー&レーズン 1個 370円 350円 税込 378円





407 | | | | | | | | | | | | 億6日/麦 ヘルシーライ(ライ麦パン) 1個 330円(税込 356円)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、 天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トル



408 **@6日/麦** くるみバタール(パン) 1本 365円(祝込 1)

国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、



409 **農蔵** G 不使用 ⑤5日/乳・麦 サンタハウス ピザトマト

直径13cm 330円(税込 356円)

国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼 料不分別)、玉ねぎ、トマト、ニンニク、 コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ [GMO飼料不分別]、なたね油、パン粉



サンタハウス (寛7日/卵・乳・豆・麦 べに大豆パイ

3個 **379**円(税込 409円) 国産小麦(小麦粉、全粒粉)、無塩バ ター(よつ葉)、塩(海の精)、平飼い卵、 洗双糖、ベに大豆甘納豆〔乳製品GMO

粘り気と弾力のもととなるグルテン

飼料不分別] 「卵GMO飼料不使用]



...

2個 480円(税込 518円) アップルプレザーブ(りんご、甘しょ糖、レ モン果汁)、国産小麦粉、クリームチーズ、 無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩、シ ナモン、クルミ〔乳製品GMO飼料不分別〕

⑤3日/乳・麦・米



412 | | 蔵 @4日/麦・米 デニッシュハウス 麦のかをり(南のめぐみ)6枚切

1斤(6枚) 340円(税込 367円)

8 6月3回



413 角食スライス10枚(サンドイッチ用) 1斤(10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)



億5日/乳・麦・米 ッシュハウス 全粒粉パン

1斤(約360g) **510**円(祝公

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!

賞3日/乳・麦・米

3種 675円(税込729円)

小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩 手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バタ 黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO

酵母クロワッサン

2個、パン・オ・ノア

・レザン1個、シナ

モンレーズン〔乳 製品GMO飼料不

デニッシュハウス

デニッシュハウスEセット

分別)



415 🚻 蔵 (賞4日/麦・米 デニッシュハウス 麦のかをり(全粒粉バンズ)

5ヶ 350円(報込円) 小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵 母、食塩



2 6月3回

原材料/パン生地[有機米(佐賀 県)、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵

母、食塩]、粒あん、有機ごま 418 **凤** 凍 **G**不使用

お米パン 粒あんパン

3個 680円(税込734円)

佐賀県産有機米を粒のまま使った生地に、粒あ んを入れて焼き上げました。解凍後、温めてくだ さい。





原材料/お米食パン(白)[有機米、 体がインの木皮パン(ロ川市戦へ、 有機メーブルシロップ(カナダ)、きび 糖、なたね油、天然酵母、食塩]、お 米パンブレーン[食パン材料とオオバ コ]、ごま芋ばん[ブレーン材料とさつ ま芋ビューレ、有機黒ごま]、粒あんぱ ん[ブレーン材料と粒あん、有機ごま]



419 **믦凍** G 不使用

簿90日以上/米

リベラのお米パンセット

4種(5個) 980円(税込 1058円)

地元佐賀県産の有機米を直接材料と攪拌し焼き 上げています。食パン2枚とプレーン、ごま芋ぱ ん、粒あんぱん各1をセットにしました。



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

イギリス酵母パン

ュハウス (34日/乳・麦・米

1.5斤 550円(祝公594円)

420 計蔵 6不使用 (270日/乳・豆 ハイプラスマーガリン

180g **300**円(税益 324円) オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳 製品GMO飼料不分別)



200g 500円(税込 540円)

ヨーグルトやケーキの材料などに 青森県産りんごをス ライスし、オーブン で 香 ば しく焼 き上 かに仕上げました。

> 422 **册 G** 不使用 **@12ヶ月** コスモ食品 焼きりんごジャム 200g 500円(税込 540円)



簿90日以上/米

185g 500円(税込 540円) アントシアニンを多く含むワイルド種 のブルーベリーと、秘境白神山地の恵 み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさ しい花の香りを楽 しめるクローバー 主体の蜂蜜。



424

山田養蜂場 アルゼンチン産・百花蜜 450g 1100円(税込1188円)



寛6ヶ月以上/麦 オーガニックグラノーラ・ベリー 200g 800円(税込864円)

グラノーラに4種類のオーガニックド ライベリー(ストロベリー、ブラックベ リー、ラズベリー、ブルーベリー)をブ レンドしました。



オーガニックグラノーラ・ハニー 200g **700**円(税込 756円)

オーガニックのオーツ麦や小麦などを フレークにし、蜂蜜やココナッツと混 ぜて焼き上げたオーソドックスな蜂蜜 味のグラノーラです。



3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイート

コーン使用。〔GMO飼料不分別〕



27g 298円(税込 322円) 徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめ んを使ったスープの素です。熱湯を注 ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕



150g 300円(税込 324円) 完熟トマトに生クリーム、チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り見だくさんスープ です。〔GMO飼料不分別〕



180g **160**円(税込 173円) 国産とうもろこしと有機大豆を使用 した豆乳で、自然な風味に仕上げた スープです。〔GMO飼料不分別〕

## 小幡畜産の皆さん



放牧生産者指定

よつ葉牛乳

MINITER.

/SetSH(XH) 8.8.100% mm (175

簿6日/乳

12 280円(報込 702円)

12 288円(報込円)

生産者指定

北海道

よつ葉牛乳

**排析中**集

よつ葉乳業

107 🔡蔵🗳

よつ葉牛乳

108 |||蔵4

よつ葉ノンホモ牛乳

白っぽい黄身と米卵ならではの甘みが特徴です 茨城県産。飼料自 給率向上のため 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〕

500m2

**木次到**罩

109 || 蔵公

110 | 蔵 🗱

山地酪農牛乳

ブラウンスイス牛乳

島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で 育ったブラウンスイス種のノンホモ牛

乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不

500㎡ 240円(稅込 259円)

18 440円(税込円)

小幡畜産 /卵 穂の香卵(平飼い)

101 (MS~LLサイズ) 530円(税込(MS~LLサイズ) 102 (MS~LLサイズ) 350 円(税込 (MS~LLサイズ)

山地酪農

ブラウンスイス制

第7日/乳



₩蔵⇔ JAやさと /卵 産直たまご (ピンク玉又は赤玉)

お

低

肪

1000㎡ 415円(税込 448円)

1000㎡ 347円(税込 375円)

**東京 成分調整牛乳** 

簿5日/乳

お須

国家原 牛乳

低温保持設值

1111 | 蔵 🗱

112 ||蔵🗱

那須のおいしい牛乳

おいしい低脂肪乳

タカハシ乳業

103 (MS~LLサイズ) 340 円(税込 ピンク玉または まてのどちられ 104 (MS~LLサイズ) 230 m(税込 のお届けです

生乳をたっぷり

10個(S~Lサイズ) 468円(死止) 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で 育てた鶏の卵です。(GMO飼料不使用) 低温殺菌牛乳を主原 料に、プロバイオテ

60%使用し、カフ ィクスN-1乳酸菌を を合わせて、甘さひ 入れた、贅沢素材の 飲むヨーグルトです。 かえめに仕上げまし た。〔乳製品GMO 飼料不分別〕

億16日/乳

₩蔵★ よつ葉乳業 億14日/乳 カフェインレスよつ葉カフェオレ 431 200吨 115円(税益円) 432 1000元 278円(税込円)

ブレーン

よつ葉プレーンヨーグルト

生きて腸まで届く菌入りで、爽やか

な酸味の生乳100%ヨーグルト。

400g 260円(税込281円)

436 | 蔵

[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業

〔GMO飼料不使用〕 ₩蔵♠

437 | 蔵

105 || ||蔵

函南東部農協 **@13日/**到 飲んでやさしいヨーグルト 433 500吨 225円(243円) 434 1000吨 378 円(祝込円)

秋川牧園のたまご 10個

106 **...** 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個

10個 590円(税込637円) 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび 平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



[GMO飼料不分

香料を使用せず、と

ろっとした濃厚な

ミルク感で、素材 を生かした味わい

に仕上げています。

N-1-xxx

**()**18日/到

435 👬蔵 よつ葉乳業 **@10日以上/到** よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g 185円(根込)

乳酸菌だけの無糖 プレーンヨーグル ト。〔GMO飼料不 使用〕※製造日の 都合上、一部コース 賞味期限7日。



438 | 蔵 🗱

函南東部農協 丹那全乳ヨーグルト

億10日以上/乳 500g **310**円(税込 335円)



439 🔡 蔵 G @10日以上/乳 よつ葉乳業 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス  $80g 162_{H} (^{RL}_{175H})$ 

香料を使用せず、ミルク本来のおいし さを凝縮、濃厚な味わいをお愉しみい ただけます。〔GMO飼料不分別〕

90g×3個  $240_{P}$ (稅 $^{稅 }_{259P}$ ) 北海道産原料にこだわり、生きて腸ま で届くプロバイオティックビフィズス 菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕 ナッツのような風

よつ葉のヨーグルト

440

よつ葉乳業



②30日以上/乳 よつ葉チェダーチーズ



風味とコクを壊さずに、65℃30分 の低温保持殺菌で仕上げた、甘味の

あるノンホモ牛乳です。〔GMO飼料

441 **蔵** G 不使用 函南東部農協 ◎10日以上/乳 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 315円(税込円)

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)



442 | 蔵 G 不使用 函南東部農協 ⑤5日以上/卵・乳 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 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〕



とろっとなめらかヨーグルト

発酵後に攪拌しなめらかにする「前

発酵製法」でとろっとさせたプレ-

ヨーグルト。(GMO飼料不使用)

400g 288円(税込円)

100ml  $230_{\text{H}}$   $^{\text{RL}}_{248\text{H}}$ 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〕



よつ葉乳業 よつ葉シュレッドチーズ 250g **598**円(税込 646円)

よつ葉ナチュラルチーズを100%使 用。ピザやグラタンなどに。〔GMO 飼料不分別〕



©20日以上/乳 函南東部農協 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 826円(税込 892円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろや かな風味が特長。表皮の赤い部分は取り 除いてください。(GMO飼料不使用)



446 🟭蔵

100g **340**円(税込 367円)



@45日以上/乳 よつ葉クリームチーズ 200g 458<sub>円</sub>(税込 495円)

よつ葉独自の製法により、なめらかであ りながら、ほどけるようなやわらかさの クリームチーズに仕上げました。安定剤 保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕



448 믦蔵 よつ葉乳業

よつ葉無塩バター 150g 368円(税込 397円)

@180日/乳

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調 理用途に合わせて利用いただける食塩 不使用バター。(GMO飼料不分別)



449 믦蔵 つ葉乳業

@180日/乳 パンにおいしい 発酵バター 100g 315円(税込 340円)

ミルクの優しい風味と、爽やかな後 味が、パンのおいしさを引き立たせる バター。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 **@**9日/乳 よつ葉生クリーム

200㎡ 398  $_{H}$   $^{
m (税込}_{430\,H})$ 

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〕

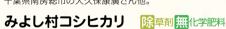
## 千葉県 三芳村蛍まい研究会



沙山村

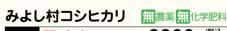
みよし村ひとめぼれ 除草剤 無化学肥料 5kg **2300** 円(税込 2484円) 451 🔡 白米 5kg 2200 円(税込 2376円) 452 🔛 玄米

千葉県南房総市の大久保康廣さん他



2kg 1050 m(税込 1134m) 453 🔐 白米 👭 白米 454 5kg **2580** 円(祝公2786円) 🔡 玄米 5kg 2480 円(2678円) 455

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



茨城コシヒカリ 除草剤 低化学肥料

456 🔡 白米 5kg **3300** 円(3564円) 5kg **3200** 円(税込 3456円) 457 👭 玄米

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

458 👭 白米

459 👭 五分米

## 山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料 白米 2kg 1530 円(祝公 1652円) 463 464 5kg 3650 円(3942円) 🖁 白米 2kg 1465 m(税公 1582m) 465 🖁 玄米 5kg 3500 m(税込 3780m) 466 🔡 玄米

山形県高畠町の小林亮さん他。



新潟県 ゆうき

33

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料 🖁 白米 2kg 1650 m(祝為2m) 468 4.5kg **3500** 円(税込 3780円) 白米 2kg 1570 m (税込 1696円) 469 🖁 玄米 470 🔠 玄米 4.5kg **3380** 円(3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料

5kg 2380 円(型570円)

5kg **2220** 円(税込 2398円)

# 180014 🔠 低農業

三芳村蛍まい研究会 /米 みよし村発芽玄米

720g 933円(税込8円)

無化学肥料



subject to

300g **700**円(税込 756円) 180038

国産八穀

180051 ネオファーム (寛6ヶ月

古代米 白山紫黒

創健社 (2)360日/米

170g 550円(税込 594円)



180040 創健社 @180日以上 愛媛県産 もち麦



300g 430円(税込464円)



アマランス(全粒) 80g 275円(税込297円)



## 精米したての生の「ぬか」を使いました

計蔵 G 不使用 大豆工房おらが (賞15日以上/米 うれしい ぬか床 180063 (小) 500g 815円(税込円)

180075 (大)

栃木、茨城県で農薬を使 わずに栽培された米糠 1kg **1415**円(税込 (1528円) た、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

宮城県 黒澤ライスサービス



黒澤さんのひとめぼれ 🐠 5kg 3500 円(税込 3780円) 🖁 白米 473 5kg 3500 m (税込 3780m) 🔡 七分米 474 475 믦 玄米 5kg **3280** 円(税込 3542円)

471 👭 白米

472 👭 玄米

新潟県妙高市の安原義之さん。



宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。



.

茨城県 微生物農法の会

長島さんのコシヒカリ無農薬無化学肥料 5kg 3500 円(税込 3780円) 460 👭 白米

茨城県行方市の宍倉実さんと宮内義幸さん。

461 # 五分米 5kg 3500 円(税込 3780円) 5kg 3300 円(税込 3564円) 462 👭 玄米

5kg **2700** 円(税込 2916円)

5kg **2700** 円(税込6円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

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。



476 **蔵** G 不使用 ②1年/豆・米 ヤマキ醸造 御用蔵田舎みそ

1kg 1130<sub>円</sub>(税込 1220円)

477 🔐 (寛1年/豆 マキ醸造

御用蔵麦みそ 1kg **1130**円(税込0円)

200

478 **計蔵 G**不使用 (2) 1年/豆・米 ヤマキ醸造

御用蔵玄米みそ 1kg 1130<sub>円</sub>(税込 1220円)

2 3 N 3 N 3 S

麹を大豆の3倍使 用。 あっさりと上品

な甘みの中辛口の

漬け、味噌ダレなど

合わせ味噌です。

479 **8 蔵 G**不使用 やさか共同農場(島根県) (第150日/豆・米

やさか白みそ

500g 560円(税込 605円)

好物

あっさりとした麹の 風味と甘味が楽し める甘口のお味噌 です。肉の味噌漬 噌汁、なめ味噌など



480 **图 蔵 G**不使用 やさか共同農場(島根県) <(寛240日/豆・米

やさかみそ甘口 750g 700円(税込 756円)

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。R 近藤醸造 ②2年/豆・麦 国産丸大豆醤油

481 360㎡ 270円(税込 292円)

482

厳選した国産丸大豆を使用

し、国産小麦、天日塩そして

12 500円(税込の円)

農薬不使用栽培国 内産丸大豆·丸小麦 を主原料に、杉樽 熟成の天然醸造醤 油です。火入れをし ていない生醤油で



483 🔐 G 不使用 億6ヶ月以上/豆・麦 頑固"本生"濃口醤油 720㎡ 1300円(祝公4円)

国産丸大豆醤油を ベースに鰹だしと みりん、洗双糖を 使用。めんつゆ、煮

使用の国産大豆と

大麦、神泉水で長

期熟成。香ばしい

味と香りの味噌で

◉180日以上/豆・麦・米 近藤醸造

めんつゆ 12 765円(税込826円) 白たまりにダシ(本 かつお、昆布、しい たけ)と甘味(純米 みりん、粗糖)を加えました。手軽で便 利に使えます。

我控期問由農薬不

使用の国産大豆と

玄米、神泉水で長

期熟成。深みのあ

る味わいの味噌で

485 日東醸造 三河白だし

400吨 960円(税込1037円)

白だし

国産丸大豆を原料 に1年熟成させた 醤油に、天然ゆず 果汁をたっぷり加 えた本格的な「ゆ ずぽん酢」です。

486 **日 G**不使用退 近藤醸造 ゆずぽん酢

360~ 500円(税込 540円)

487 🔐 創健社 賞3年/米 越前小京都の有機純米酢 500㎡ 430円(税込464円)

488 👭 創健社 **( )**360日/米

越前小京都のすし酢 360㎡ 540円(税込 783円)

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

490 **品** G 不使用 てんさい含蜜糖 500g **450**円(根於 486円)



沖縄の塩(シママース) 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。 伝統的製法により

ゆっくり低圧力で 搾った. 風味の良 いごま油です。透 明な琥珀色に仕上 がっています。

497

玉締めしぼり胡麻油(小) 180g **510**円(税込 551円)

2年半以上じっくり と熟成させた、焼 耐乙類に由来する 芳しい香りを特徴 とした、甘みが豊か な、まろやかな味醂

492 👭

昔仕込 本味醂

720㎡ 1170円(税込 1287円)

特別栽培米「チヨ シキ」を使用。ア ルコール度数を低 めに調整し、穏やか で風味良く仕上げ ています。

価格改定しました

493

特撰 料理用自然酒 720㎡ 1264円(税込 1390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

494

みやこの料理酒 500㎡ 710円(税込767円)

②1年6ヶ月/米

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

495

**②**1年/米 味の母(醗酵調味料) 720 配 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

496 G不使用

2 6月3回

番搾り純正なたね油 1250g **920**円(稅込 994円)

**簿**2年

国産の米糠・米胚芽 から有機溶剤を使 用せず、圧搾製法 にて搾油した貴重 なこめ油です。

498 🛢 ②6ヶ月以上/米 圧搾一番搾り国産こめ油 600g **1200**円(祝込 1296円)

イタリア品種の中 で特に優しい味わ いのドルチェ・ディ ロッサーナ種を 90%以上使用し 残りはフラントイオ 種を配合。

499 🔐 イタリア産有機EXVオリーブオイル (500元) 1400円(税込(1512円)

500 ◉6ヶ月以上

チキンコンソメ 4g×20袋 370円(税込円)

化学調味料不使用のチキンの風味と スパイスの効いた洋風だし。〔GMO 飼料不分別〕

靈6月3回 501 **品** G 不使用 ⑤360日以上/豆・麦・米

野菜でできた洋風だしベジクック 80g 630円(税込円)

動物エキスは使わずに野菜だけで作っ た、サッと溶ける顆粒状の洋風だし(コ ンソメ風味)。スープやピラフなどに。

502 **8 G**不使用

本格かつおだし顆粒(無塩) 70g 650円(税込円)

だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香 りには鰹荒節とコクのある焼津産宗 田鰹節を使用。食塩不使用。



冨貴の焼肉のたれ 240g 600円(税込648円) 純国産の自家製焦がし醤油を使用

し、香ばしく深みのある味わいです。 フルーツの甘みがお肉の味をよりー 層引き立てます。

504 G 不使用 (2)1年以上/豆·麦·米 中濃ソース

300元 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、 焼そばなどにもご使用いただけます。

505 👭 G 不使用 ⑤1年以上/豆·麦·米 特別栽培野菜使用とんかつソース 300元 380元(税込円)

506 G 不使用 特別栽培野菜使用ウスターソース 300元 380元(税込 410円)

有機野菜・果物の持 つ本来の甘味を生 かした濃厚ソース です。主原料の野 菜・果物は100%国 産です。

507 🔠 G 不使用

**②**1年/米 ヒカリ濃厚ソース 360㎡ 390円(税込421円)

港屋ツース



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。

品 G 不使用 509

有機栽培完熟トマトケチャップ 300g 400円(税込 432円)

アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリ ンゴ酢の酸味を活かした、塩分少な めのマイルドな味のケチャップ。

トマト、玉葱、にん にく、生 姜 は100%有機栽培。 酢は有機純米酢を 使用。バジル風味 に仕上げました。

510

@1年6ヶ月/米 有機トマトソース 225g 400円(税込432円)

みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです みよし村の平飼い 有精卵、なたね油、 純リンゴ酢、塩、は ちみつ、香辛料で作 りました。〔GMO飼 料不使用〕 511 G 不使用

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

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)

まろやかで

元気な放し飼い鶏 の有精卵(国産)と 圧搾一番搾りなた ね油とべに花油を 使用。〔卵GMO飼

512 HG 不使用 (2000年) 1970年 (1970年) 第1日 (19 有精卵マヨネーズ(チューブ)

300g 480円(税込 518円)

クリーミー&濃厚なコクと味わい♪ 国産の平飼鶏卵使用。 鶏卵の濃厚なコクと 芳醇なナチュラルチ ズの味わいのドレッ シングです。〔乳・卵 GMO飼料不分別)

514 #G 不使用 創健社 ⑤ 90日以上/卵・乳 有精卵シーザーサラダドレッシング 180㎡ 400円(税込 432円)

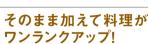
原材料/なたね油(平田産業)、 りんご酢、砂糖、ナチュラリ チーズ(ニュージーランド)、1 塩、卵黄、香辛料、酵母エキス、 にんにく/増粘剤(キサンタン)

ノンオイルタイプ。 カレーやハン バーグやオニオンスープなどに



コスモ食品 炒め玉ねぎ粗みじん切り 150g 350円(税込 78円)

粗いみじん切りにした玉ねぎ約 3個分を油を使わない製法で、 じっくりあめ色になるまで炒め ました。





寛6ヶ月以上 コスモ食品 炒め玉ねぎスライスカット 200g 350円(税込 378円)

スライスした玉ねぎ約3個分 を油を使わない製法で、じっく りあめ色になるまで炒めまし



米粉の

原材料/米粉[米(国産)]、食用油脂、トマトペースト、ひよこ豆粉、砂糖、カレー粉、食塩、りん ごピューレ、チャツネ、炒め玉ねぎペースト、酵母 の玉ねらく、一スト、辞内 エキス、ミルポアペース ト、ココナッツミルク、炒

で仕上げました。

**517 ス G** 不使用 コスモ食品 @180日以上/米 米粉のカレールー甘口 110g 通常本体 (4~5皿分) **290**円 **268**円 (税込 (4~5皿分) **290**円 動物性原料、小麦粉不使用。国

産米粉を使い、グルテンフリー

まろやかで、 コクのある味わい



コスモ食品 賃6ヶ月以上/乳・麦 直火焼りんごカレールー(弘前屋) 518 甘口 519 中辛 150g(5皿分) 320円(税込 346円)

決め手は、青森県産(りんご、に んにく)。直火で丁寧に焼きあげ た素材の旨みが味わえるカレー ルーです。〔GMO飼料不分別〕







オーガニック粒マスタード 90g 500円(税込 540円) 有機マスタード種子と有機りんご酢 が絶妙なバランスの風味豊かなフラ

ンス産オーガニック粒マスタード。



100g 230円(税込 248円)

ヒカリの有機肉豆腐の素

賞9ヶ月以上/豆・麦・米

522 # G 不使用

光食品

光食品の有機惣菜の素





@18ヶ月以上 創健社 べに花一番オー・ツナ 90g(固形量70g) 420円(税込 454円)

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、 ヘルシーなべに花一番オレインEに 漬け込みました。サラダやサンドイッ チ、スパゲティーなどに。



⑤540日以上/豆・麦 創健社 さば味付缶

190g **390**円(税込(固形量140g) **390**円(税込 西日本で水揚げされたさばを本醸造 醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみで あっさりと味付けしました。

寛6ヶ月

532

アルマテラ



さば水煮缶 190g **380**円(税込 (固形量140g) **380**円(税込円) 西日本で水揚げされたさばを、南イタリ アの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶

エー食品 ②2ヶ月以上/乳・豆・麦

77.3g×4袋 780円(税込842円)

どんぶり麺・きつねうどん

北海道産小麦粉を使った麺、スー

ました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

は、魚醤、かつおエキスなどで仕上げ

化させた塩を使って水煮にしました。



特別栽培ゆで小豆無糖(缶)

180g 350円(税込 78円) 小豆をふっくら柔らかく仕上げ、小豆 の風味をそのままパックしました。水 分の無いぬれ納豆タイプです。



534 8 6 不使用 エー食品 ②2ヶ月以上/乳・豆・麦 どんぶり麺・しょう油ラーメン 78g×4袋 **780**円(税込 842円)

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエ キスの化学調味料不使用スープをつけ ました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

東北地方産小麦ゆ

リンケッツとじゃがいもの

材料(2人分)

\_\_\_\_\_ リンケッツ1缶、じゃがい も2個、玉ねぎ1/2個、 コーン缶1/2缶、塩小さじ 1/3、こしょう少々、シュ レッドチーズお好み量、 バター適宜、パセリ(刻み) 小夕

大豆で作っ

チーズ焼き

❸バターを塗った耐熱の器に入れ、オーブントースターなどで焼き色がつ くまで焼きます。パセリを振って出来上がりです。

原材料/なたね油(国内製造)、繊維状大豆たん白、粉末状大豆た ん白、卵白粉(卵を含む)、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、塩

529 **册** G 不使用 三育フーズ 寛2年/卵・豆・麦 リンケッツ

ケッツは斜めに半分にします。

作り方

合わせます。

(固形量115g12本入) 657円(税込 (10円)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ 風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

●じゃがいもは切って水にさらし下茹でします。玉ねぎは縦にスライス、リン

❷ボウルに①を入れ、シュレッドチーズとコーン缶、塩、こしょうを入れよく

2 6月3回



有機ダイストマト缶

400g **230**円(税込(固形量240g) イタリア南部のプーリア州・ルチェー ラにある限定農場で栽培された有機

トマトだけを使用。



◎3ヶ月以上/豆・麦・米 桜井食品 みそラ--メン

101g **【60**円(**行**23円)

北海道産契約栽培小麦粉を使用した 麺に、揚げ油は植物油100%使用。 [GMO飼料不分別]



有機トマト・ジュースづけ(ホール)

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、収

穫から24時間以内に加工をします。

400g 300円(税込 324円)

◎3ヶ月以上/卵・豆・麦・米 桜井食品 野菜らーめん(ノンフライ麺)

90g 175円(祝谷円) 北海道産の小麦粉を使用したコシのあ る麺と、あっさりした味が楽しめる野菜 ラーメンです。 〔卵GMO飼料不分別〕

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

542 G 不使用

馬鈴薯澱粉です。

桜井食品

片栗粉

宮城県産シラネル 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

537 @180日以上/麦 国内産薄力小麦粉シラネ



@180日以上/麦 国内産強力小麦粉ゆきちから 1kg 360円(税込 389円)

北海道産の中力粉を使い、コシを出す

200g×5 **990**円 **950**円(**7026**円)

@180日/麦

200g 198<sub>円</sub>(税込 214円)

製法で仕上げました。

にほんのうどん

神室のめぐみ

544 1袋

545 5袋



②6ヶ月以上/麦 ホットケーキミックス有糖

400g **410**円(祝込 443円) 岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モン ゴル産の重曹を使用。ドーナッツやクッ

2 6月3回

キーなどにもご利用いただけます。 国産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください



うるち米ともち米の風味

と美味しさを召し上がれ!

原材料/有機うるち米 (国内産)、有機もち米(国 内産) 540 ৪

寛6ヶ月以上/米 国産有機白玉だんご粉 150g 370円(税込 400円)

有機栽培うるち米 55%、有機 栽培もち米 45%を原料とし、 だんご粉として最も良い配合 の、石臼と杵を使った杵びき製 粉です。

小麦の粒を丸ごと 挽いた全粒粉で製 造しました。コクが あり穀物の味が良 くします。夏は冷た く、冬はにゅうめん

541

桜井食品

パン粉

パン粉です。

200g 310円(税込円)

岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩

を使用。パンを焼いた後で粉砕した

546 全粒粉そうめん 240g 257円(税込278円) 国内産のそば粉8 割と長野県産小麦 粉2割を使い、秘伝 の技術で造り上げ ました。ゆで時間5



3分。

片

粉

⑤3ヶ月以上

200g 225円(税込 243円)

547

◎6ヶ月以上/麦・そ 秘伝の蔵出し八割そば 250g 360円(税込 389円)



庄内協同ファーム (890日以上/豆 きな粉

130g 240円(税込 259円) 農薬・化学肥料不使用栽培の大豆を

使用しています。 石臼挽きで香ばしく 仕上がっています。 そば粉と小麦粉を 使用し、自然乾燥させた細麺のそば

1kg 355<sub>円</sub>(税込 383円)

です。茹で時間2

548 **@45日以上/麦・そ** 季穂特選糸そば 200g 292円(税込 315円)

北海道産小麦「ゆめ ちから」と「きたほ なみ」をブレンドし ました。太さ1.7mm 茹で時間7分。 原材料/小麦粉(北海道)

549

北のパスタ

400g 330円(税込 356円)



550 億45日以上/米 庄内協同ファ ーム

白丸もち

500g(12~13個) 680円(734円)特別栽培された山形県庄内のもち米「で わのもち」を使用。杵つきもちなので滑 らかでコシが強く、煮くずれしません。

大豆たんぱく・うす切り 大豆たんぱく・細切り



仕入れ先の取り 扱いが終了した ため終売となり ました 代わりの商品が 見つかり次第お 知らせいたしま す。



切り干し大根 40g 260円(税込281円) 愛媛県北条風早園地で育てた有機大 根を天日と潮風で干しあげました。煮 553

おきたま興農舎(山形県) おきたまの鷹の爪 10本前後(10g) **220**円(税込 (238円)

山形県高畠町の伊藤邦彦さんが農薬 ・化学肥料不使用で栽培しました。炒 め物やお漬け物などに。



554 **品**G不使用 津久井在来大豆

560 🔐

北村物産

200g 300円(税込 324円)

NO - RAの千葉さんが農薬、化学肥 料を使わずに育てた、希少品種の津 久井在来大豆です。



フレーク寒天(無漂白) 30g 600円(税込648円)

@1年以上

フレーク状で、水洗いや溶かした後の 裏ごしが不要なので手軽にご利用い

じっくり漬け込んだ風味 豊かなしそふりかけです



節辰商店 @6ヶ月 生協だしパック 10g×20袋 350<sub>円</sub>(税込 378円)

むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、 昆布を原料に無漂白パックを使用。 みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れ



25g 230円(税込 248円)

生アキアミを素干しにしました。かき 揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁 物など、料理のアクセントに。



道南産真昆布切り落し 75g 398円(税込 円)

集めたお買い得品です。

北海道道南産真昆布の切り落としを



明星産業(瀬川食品) (第180日以上 房州産ひじき

18g **328**円(税込 354円) 房州産ひじきを乾燥させました。水で 戻して、煮物やサラダなどに。



伊勢志摩産カットわかめ



億6ヶ月以上

12g 313<sub>円</sub>(税込 338円)

明星産業(ハヤシ食品工業) (30日以上/米



しそもみじ

30g **250**円(税込 270円) 国内産ちりめんじそを塩と完

熟紀州南高梅の梅酢でじっく り漬け込んだ、風味豊かなしそ ふりかけです。



明星産業(ハヤシ食品工業) (390日以上 黒磯のり

10g 268円(税込 289円)

能本県産のあまのりを原料に加工し た磯のりです。麺類や汁物、サラダの トッピングなどに。



562 神奈川県漁業協同組合連合会 36ヶ月 焼のり

全型10枚入 430円(税込464円) 神奈川県内の走水、長井、金沢で養 殖された海苔を焼き上げました。



563 神奈川県漁業協同組合連合会 (寛6ヶ月 焼きずのり

全型10枚入 **400**円(税込 432円) 横須賀産の海苔で多少キズ等があり ます。常備品としてどうぞ。



30g **278**円(税込 300円) 長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和え



ひじきふりかけ

30g 315円(税込 340円) 長崎県産の上質なひじきを使い、青 のりや調味料までこだわりました。



3種類の味が各4本入った、国 産果汁100%仕様のスティッ クゼリー。保存料、香料、等の 添加物不使用です。

567 **ス** G 不使用

②60日以上 花田食品 寒天とこんにゃく粉で固めたゼリー 16g×12本 **496**円 **488**円 **527**円



■90日以上/米 岩手阿部製粉 芽吹き屋田舎風あんだんご 5本(200g) 390円(税込421円)

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あ め、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こし あん



大判焼き

85g×5498円(税込 538円) ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉 重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラ

ニュー糖、小豆、寒天、食塩)

純国産かきのたね

570 ⑤120日/乳·豆·麦·米 創健社 ポテトチップスバターしょうゆ味 60g **205**円(税込 221円)

馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウ -、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食 塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉 乳〔乳製品GMO飼料不分別〕



抹茶かすてら

7個 41 0円(福祉3円) 卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、 抹茶 [卵GMO飼料不分別]



キング製菓 30日以上/豆・麦・米 うの花クッキー

80g 215円(税込232円)

小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、 ショートニング(パーム油(マレーシ 米油(国産))、おから、豆乳、コー ンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

ネオファームの

**ヾライフルーツ&ナッツ** 

ヨーグルトなどにトッピングして



水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗 糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん 粉、たまねぎ粉末

53g **260**円(製料)



30日以上/豆 北海道黒豆の甘納豆

95g 335円(税込 762円) 光黒大豆(北海道十勝産)、ビートグラ ユー糖(北海道)



ーズ (寛90日以上/卵・乳 /ースカラ

北海道ぼーろ

100g **210**<sub>円</sub>(税込 227円)

ばれいしょ澱粉(北海道)、てん菜糖(北 海道)、水あめ、卵、脱脂粉乳、全粉乳、かぼちゃパウダー、ほうれん草パ ウダー 〔卵、乳製品GMO飼料不分別〕



**②20日以上/米** ところてん(黒蜜付) 205g(ところてん 208円(税込 180g、みつ25g) 208円(税込

天草、醸造酢、みつ(黒砂糖)

北海道十勝 つぶあん

北海道十勝地方の契約農場で栽培さ

582 믦 蔵



あんこ屋さんの水ようかんこし 100g **160**円(税込 **173**円)

有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、 アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

あんこ屋さんの水ようかん抹茶

100g **160**円(祝込 173円)

(高1ヶ月以 F

581

遠藤製餡



原材料/あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産 OC及びCCOF認定)

576

ドライフルーツミックス 100g 390円(税込1円)

あんず、カレンツ、洋なしを独 自にブレンドしたオリジナル ミックスフルーツ。



クコの実

40g **560**円(税益 605円)

クコの実(中国)



②6ヶ月 カシューナッツロースト 60g **470**円(税込 508円)

カシューナッツ(インド)





原材料/ピーカンナッツ (アメリカ)

583 🔼 プレスオールターナティブ プレス・ピーカンナッツロースト 65g 640円 622円 税込 672円

海外の有機認定を取得したアメ リカ産のピーカンナッツです。く るみにも似て特有の香りやコク があり、渋みが少なくクリーミ な味わいで甘みがあります。



584 プレスオールターナティブ 🛢 3ヶ月以上 黒糖くるみ

65g 460円(税込 497円)

クルミ(カリフォルニア)、加工黒糖、



**@180日/麦** プレスオールターナティブ カシューナッツ カレー味

60g **550**円(税益 594円) カシューナッツ(スリランカ)、小麦粉 (国産)、甜菜糖、コーンスターチ、食 塩、菜種油、ターメリック、カレーパウ

#### 有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆(中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩 れた小豆を使い、小豆の風味をこわさ ないように作ったつぶあんです。 埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

ロサイズの白玉ぜんざいです。ひん

270g 470円(税込 508円)

(第6ヶ月以上



@45日以上/米

原材料/白玉粉、砂糖(甜菜糖)、小豆(北海道)

菓房 はら山 白玉ぜんざい

60g×3個 554円(祝込 598円) 国産もち米で作った白玉粉に、北海道産小豆使 用。ひんやりした喉ごしをお楽しみください。

清らかな川に泳ぐ鮎を表現した 涼を感じる季節限定の和菓子です

2 6月3回 砂糖、小豆、白玉粉 もち米、白いんけ ん、寒天、粉末緑茶 587 风 凍 菓房 はら山 (電30日以上/米 季節の和菓子・清流 60g×3個 720円(税込 778円)

ほわっとした皮の中にクリーミーな自あん

2 6月3回 砂糖、有機銀手亡(白

いんげん)、国産小麦 粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹〔卵GMO 飼料不使用·乳GMO 飼料不分別) 588 🗷 凍 菓房はら山 (2)3ヶ月以上/卵・乳・麦

風の鶏(白餡) 40g×4個 520円(税込 562円)

## どこか懐かしい、昔ながらの味わいの ロールケーキです



原材料/卵(徳島県)、てんさい糖(北 海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、 はちみつ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳 製品GMO飼料不分別〕

589 **凤源** G不使用

弁天堂・昔ながらのロールケーキ 1個(約9㎝) 730円(祝公788円)

卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生 地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫 で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にか かるチョコレートがとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦 粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、バニラビーンズエクストラクト(卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

弁天堂エクレア

590 🗷 凍

2個 580円(格益6円)

アイスミルクです

昔懐かしいゴム風船の中に入った

国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリーム をたっぷりと詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4 時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

## 木次のプレミアム アイスクリーム



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

591 **凤** 凍 **G**不使用 /卵・乳

VANAGA バニラ 120㎡ 330円(税込 356円)

木次の自慢の生乳と、奥出雲で 平飼いされている鶏の有精卵 黄を使用した贅沢な仕上がりで す。〔卵·乳GMO飼料不使用〕

## 和風テイストのプレミ アムアイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、 ビートグラニュー糖、あずき甘納豆、平飼有精卵、抹茶〔卵・乳GMO飼料不使用〕

592 **凤源** G 不使用 /卵・乳. 木次乳業 VANAGA 抹茶あずき

120㎡ 330円(税込 356円) 選び抜かれた香り豊かな抹茶 と国産あずき「大納言」を使い ました。〔卵·乳GMO飼料不使 みずみずしい、いちご の果肉がいっぱい



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

593 **凤源** G不使用 /卵・乳 VANAGA ストロベリー

120億 330円(税込 356円)

木次自慢の生乳を贅沢に使用 しています。国産ビートグラ ニュー糖による自然な甘さが 苺の甘酸っぱさを引き立てま す。〔卵·乳GMO飼料不使用〕



久保田食品 チョコレートアイスクリーム2個 110me×2 430m(税込 464円)

80ml×3 345円(税込 373円)

2 6月3回

別)

自社で丁寧に炊き上

げた100%北海道

十勝産小豆あんを

使用しました。〔乳

製品GMO飼料不分

596 风 凍 G

抹茶の上品な風味が小豆あんとマッチしたおいしさ

麗 6月3回 添加物などの余分な原 バニラビーンズが香りよ く、体にやさしい美味し さに仕上げました〔乳製 品GMO飼料不分別) 595 **风凍 G**乘使

久保田食品 おっぱいアイスミルク3本



597 风凍G 久保田食品

2 6月3回 自社で丁寧に炊き上 げた100%北海道 十勝産あずきあんを 使用。 久保田食品 /乳 宇治金時アイスキャンデー3本 あずきアイスキャンデー3本 80㎡×3 345円(税込 (初入 (初入 ) (初入 ) (初入 ) (初入 ) (初入 )

**四回** 

## 岐阜県中津川市の 茶葉を使用。-茶葉の新芽の部 でゆっくり淹れてく ださい。

茶。70℃位のお湯

598 ᢃ 吉村茶園

吉村茶園 松露

100g 980円(税込 1058円)





STUBBLE.

极露

600 8 吉村茶園

吉村茶園 番茶 300g **400**円(根込 432円) 岐阜県中津川市の 茶葉を使用。一番 茶葉を製造してい る過程でできる粉

岐阜県中津川市の

茶葉を使用。二番

茶葉を焙じたもの

す。熱湯で淹れてく

ださい。

599 册

吉村茶園

611 里塚物産

612

うめドリンク3P

ままお飲みください。

有機栽培大豆を主

原料に、はと麦、昆 布をプラスした植

物性たんぱく飲料

618

香ばしい味で

吉村茶園 ほうじ茶



월6月3回

**©150日以上/米** 

№曜 6月3回

②60日以上

250g 680円(税込 734円)

601 吉村茶原

吉村茶園 上粉茶 300g **1540**円(祝公1663円)

しそジュース(希釈用)2P

千葉県成田市の農薬を使わずに栽培し

た赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上

げました。3~4倍に薄めてください。

210g×2848円(紫冷円)

120g×3 **675**円(税込 729円)

1000元 315円(報公円)

千葉県産、農薬不使用の梅を使って

すっきりと仕上げました。薄めずその



むぎ茶パック

10g×20P **300**円(税込 324円) 栽培期間中農薬不使用の国産六条麦 茶を香り高く焙煎しました。無漂白 ティーバッグを使用しています。(煮出 し、冷水用)

スリランカ紅茶ネーチャーズ

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を

そのままはもちろん、ジュース

やアルコールの割材としても!

SODA

⑤3ヶ月以上

便利なティーバッグにしました。

原材料/ナチュラル・ミネ

龍馬POWER SODA

500㎡×24缶 **2980**円(税込8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。

500㎡ 130円(税込円)

ラル ウォーター、炭酸

日本ビール

180129

615 箱

2g×20パック **375**円(税込 405円)

604 👭



(質2ヶ月以上/そ 安田農場 北海道産韃靼そば茶

120g **840**円(税込 907円) 北海道産農薬不使用栽培韃靼そばを 焙煎しました。 お茶としてもサラダや カレーのトッピングにも。



605 🚻 桜井食品

OGブラックココア(無糖)



120g 505円(税込 700 120g 505円)



606

プレスオールターナティブ 寛6ヶ月 林農園烏龍茶 70g 868円(現立 円)



OGインスタント珈琲

有機リンゴ、有機レ

モンを使用し、砂

糖を使わずに自然

な甘さを生かして います。

180105

100g **1550**円(祝公1674円)

609 詰替用 👭 85g 1178円(根込 1272円)



アイスでもホットでも簡単・

手軽にチャイが楽しめます

**607 8** プレスオールターナティブ チャイパック

3g×12包 419円(税込453円) インド産紅茶(海外認証)とス リランカ産香辛料(有機JAS) を一杯分ずつパックに詰めまし

有機トマトジュース(無塩)

190me×30缶 3300円(税込 3564円)

ത

folio, What

アメリカ産有機

栽培完熟トマト

100%使用。食塩不使用のトマト

180099

ジュースです。

## 炭酸で割って 飲み口すっきり

沖縄と鹿児島産の精製をお さえた島砂糖で自然なあまみ



610 琉球フロント

**(賞4ヶ月以上** アイランドクラフトコーラ 300~ 860円(税益円)

沖縄で昔からつたわるスパイ ス「ヒハツ」をはじめ数種類の スパイスとハーブを独自ブレン ド。炭酸水などで6~10倍に 希釈してください。

有機栽培コーヒー 豆だけを紀州備長 炭でじっくりと焙 煎、ドリップ抽出し た無糖ストレ-タイプのアイスコー ヒーです。



オーガニックカフェグラッセ(無糖) 1000~ 540円(税公 783円)

有機大豆だけを使 用し、大豆本来のおいしさを追求し た自然派志向の豆 乳です。



(3ヶ月/豆 有機豆乳 無調整 1000㎡ 330円(税益 756円)

180130 - 凍

②240日 フジワラの青汁

7パック 1240円(税込 9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。

詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん

粉石けん

10 420円(税込 462円)

自然丸の粉石けん

3kg 880円(税込 968円)

新鮮なレモン果汁が爽やかな ンアルコールの ビアーカクテル



果汁(イスラエ ル、アルゼンチ その他)、砂 糖、レモン果皮 ペースト、ガラ クトオリゴ糖液 糖、ホップ、炭酸

日本ビール @6ヶ月以上 ノンアルコールビール龍馬レモン 180142 3缶

350㎡×3缶 **420** $_{\rm H}$ (税以 454円) 180154 箱

350 m $\ell$  × 24 缶 3240 円  $\binom{稅 \Delta}{3499}$  円 甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み 心地と麦芽の深みを感じる大人の味

わい。プリン体ゼロなので健康に気を

つけている方にも最適です。 180245

自然丸の液体石けん詰替用

暮らしのクエン個

んはみがき

=...

400㎡ 170円(税込 187円)

暮らしのクエン酸

330g 420円(税込 462円)

秋澤さんのみかん を搾った100%ス トレート果汁ジュー えです。

本当たり159円〕



613 第180日以 F 津南高原農産 秋澤さんのみかんジュース 12 750円(税込 810円)

有機の果実と野菜 TOG b で作った飲みやす いジュースです。[]



180087 呂 億6ヶ月以上

果実と野菜のジュース 190g×30年 4419円(税込4773円)

り価格改定となります

楽沢み

なの

あ

3

1800ml **3350**円(税公3685円)

西平酒造の代表銘柄として古

くから愛されている珊瑚。原料

である黒糖の香りと甘みが焼

酎本来の旨みと絡み合いコク

泡の洗顔せっけんボトル

200㎡ 540円(税込 794円)

驟 6月3回

Ù

み

原材料/黒糖(国産、 フィリピン他)、米麹(白 麹)

黒糖焼酎 珊瑚

180166

のある味わい。

180282 呂

ミヨシ石鹸

西平酒造

8

250㎡×30缶 4350円(税込 4698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 **∰**G不使用 創健社 (20150日以上 緑茶

ヒカリアップルサイダー+レモン

614 500㎡ 138円(税込 149円) 180117 箱 500ml×24本 **3200**m(税込 3456m)

北アルプス堂会兵 の麓、自然環境に 恵まれた信州安曇 野のナチュラルミ ネラルウォ をFSC認証の紙容 19mg/ℓ前後の軟 水です。

616

箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 **990**円(祝公9円)

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした 原料や資材、物流費等の高騰によ

栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の 持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。 長良天然ワイン醸造

天然葡萄酒 180178 赤(中辛) 👭

720㎡ 1500円(税公0円)

180180 白(辛口) 👭

720㎡ 1450円(税込595円)



180191

3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 890m(税込 979m)

靈6月3回

180336 呂

美馬油(ミマーユ)

小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルー ティーな香りと芳醇な味わいが特徴です。アルコール約5%

**\$**美馬油

57g 1700円(税込 1870円)

最上質とされる「たてがみ」部分から抽 出した良質な油で作った化粧用油です。

乾燥肌や肌荒れの方におすすめです。

180208 3本よなよなエール

350ml×3 799円(税込879円) エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香り が特徴のアメリカンペールエール、副原料(コーンスターチな ど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

詰替用です。皮脂

を取り過ぎず、素肌 へのおだやかさを

大切に仕上げまし

180390 🔐 りんねしゃ

菊花せんこう標準 13g×30巻 **950**円 (税込 1045円)

主原料である防虫草は忌避効果があ ると同時に、芳香性にも優れた植物 です。また、主要成分である除虫菊の 粉末はさらに忌避力があります。室内 約6時間燃焼



純植物性浴用石けん 155g **230**円(税込 253円)





皮脂の少ない赤ち ゃんのデリケート な肌に、保湿剤な しでも自然なうる おい感。

180233 🔐

180221 👭

ミヨシ石鹸

泡で出てくるベビーせっけん 180312 呂

250㎡ 440円(税込484円)

180324 詰替用 👭 220㎡ 260円(税込 286円)



180257 呂

180300 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込484円)



180348 15. 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール 465円(税込)

180350 EQL DA 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)









180385 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m

22cm×40m **190**円(税込 209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。

## 身入り、カニみそ ともに抜群です!



雄武漁業協同組合 雄武港毛ガニ(浜ボイル)

原材料/毛ガニ(北

海道雄武沖)、食塩

620 | 2 凍

1杯(約400g) 3600m 3500m (稅込 3780m)

北海道雄武産の毛ガニを天日塩で茹で上げまし た。解凍後、そのままお召し上がりください。

## ウニ本来の風味を大切に、塩分控え めで程好い味加減に造りました



30日以上 雄武産甘塩造りうに一夜漬け 60g 2780円 2680円(税込 2894円)

オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしてい る、新鮮なエゾバフンウニを塩のみで一夜漬け にしました。

## 鹿児島県志布志市 さかうえ

再生した田畑で牧草飼料を 生産することで、輸入穀物 飼料に頼らない持続可能 な循環型農業を目指してい

※お届けの際は肉が黒っぽい色し ていますが、開封後、時間をおく と赤色に発色します。

### 肉汁溢れ出るハンバーグは 1品1品手づくりしています



原材料/牛肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉(国産)、牛 乳(国産)、卵(国産)、塩、胡椒、ナツメグ

鹿児島県で耕作放棄地などを 626 ス凍 使い、野草と牧草飼料を食べ 自然放牧で育てられた黒毛和 里山牛 生ハンバーグ 牛を使用。余計なものをいれな いシンプルなハンバーグです。

100g 648円(税込円)

## やまゆりのうなぎ

### 硬めの皮とぷりっとした厚い身 あっさりめの脂が特徴です



622 **凤源** G不使用

#### **@180日/豆・麦・米** 加持養鰻場 加持さんのうなぎ蒲焼き(タレ無) 1尾(約130g) **2580**円(税込 2786円)

四万十川河口付近で獲れた稚 魚のみ使用。タレは、国産丸大 豆醤油を使用。解凍後、焼き直 しておいしく頂けます。

うなぎ本来の旨味を 引き出しました

(第90日/か



623 | 凍 | G 不使用 | | @180日 加持養鰻場 加持さんのうなぎ白焼き(タレ無)

1尾(約130g) **2400**円(稅込 2592円) 解凍後、グリルで両面を焼い て、わさびやにんにく、生姜醤 油又は、塩を振ったり、ポン酢 やレモンなどお好みの味で。

手

4)

加

工

品

の

少

お

な

セ

ツ

ト

で

す



624 加持養鰻場 鰻の肝

億180日

60g 350円(税込 78円)

加持さんのうなぎの肝をボイルしました。解凍後、焼き物や肝吸いなどに。



625 **凤源** G 不使用 ②180日/豆・麦・米 うなぎのたれ(山椒付き) 15㎡ 60円(税益)

国産丸大豆醤油、発酵調味料、種子 島産粗糖のみを使用。和歌山県産農 薬不使用山椒付き。

### ステーキでさらに実感 さっぱり満足



627 | 🗷 凍

里山牛 リブロースステーキ

200g 2700円(税込 2916円)

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

鹿児島県で耕作放棄地などを使い、野草と牧草 飼料を食べ、自然放牧で育てられた黒毛和牛。 赤身の多い里山牛のステーキは食べ疲れしない 満足感です。

### 里山牛の赤身の美味しきをステーキでお楽しみください 鹿児島県で、耕作放棄 地などを使い、野草と 牧草飼料を食べ、自然

放牧で育てられた黒毛 和牛。しっかりとした歯ごたえと、さっぱりし た味わいが特徴です。

628 | ス凍

里山牛 モモステーキ 120g 1280円(税込 1382円)



鹿児島県で耕作放棄 地などを使い. 野草 と牧草飼料を食べ 自然放牧で育てられた黒毛和牛の肉をス イスしました。炒 め物やサラダにも

629 🔼 凍

里山牛 切り落とし 200g **1200**円(祝込 1296円)



加工場『めぐり屋

## 山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよ う、できる限り農薬に頼らず に育てた農産物や、化学調 味料などの添加物を使わず に作った総菜や漬け物など を、私たちはお届けします。

## 山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウ ド、人参、油揚げ、椎 茸を鰹、昆布だしと醤 油、酒で炊き上げまし た。お米と一緒に炊い てください。



大根を生姜、赤唐辛子を 加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎ



熊本県産甘夏を使った 自家製マーマレードを練 りこんで焼き上げたパウ GMO飼料不使用、

主食と箸休めとデザート がセットになりました セット内容/山菜ご飯の素(3合分)、ヒ リ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

ンドケーキです。〔鶏卵: ター: GMO 飼料不分別]

630 | | 蔵 | G 不使用 *、*らたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米 6月のノラセット 3品 1080円(税込6円)

### フルーティな香りとしっ かりとした苦み



伊豆エール

330㎡ 600円(稅公円)

地元で栽培した二条大麦を自 社のモルト工房で製麦し、英国 産エールモルトと英国産ホッ プを原料に使用した本格的な エールビールです。 アルコール 度数5.5%





636 🗷蔵

@90日以上 風の谷のビール ピルスナー 330m 600円 (税込 660円)

有機栽培麦芽とホップを富士 箱根山系天然水で仕込みまし た。アルコール度数5%



@90日以上/麦 風の谷のビール ヴァイツェン

330㎡ 600円(税込660円)

有機栽培麦芽とホップを富士箱根山 系天然水で仕込みました。アルコール 度数5%



638 🗷 蔵

灣90日以上 風の谷のビール レッドエール 330㎡ 600円(税込660円)

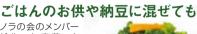
有機麦芽と麦芽、ホップを富士箱根 山系天然水で仕込みました。アルコー

### 具の旨みをたるぷり 炊き込みご飯にり

平飼い鶏のしっかり した肉質がおいし い、炊き込むだけ でできる、鶏五目ご 飯の素です。〔鶏肉 GMO飼料不使用〕

631 | ス蔵 G 木健 しらたかノラの会 30日/豆・麦・米

鶏五目ご飯の素



が作った青菜、大 根、にんじんを刻ん ました。

632 **凤蔵** G 不使用 しらたかノラの会 (質5日以上/豆・麦・米

## おみ漬 150g **340**円(税込 367円) 手作りの美味しさ!

もち米と米麹、水だ けで造る昔ながらの





639

李白 特別純米辛口やまたのおろち夏生 720㎡ 1500円(税込 1650円)

酒米には五百万石を使い、一切加熱処理せず、 生の状態で瓶詰しました。精米歩合58%/アル コール度数15度/日本酒度+8/酸度1.4/ア 三 / 酸 () 9



原材料/米(国産)、

泉橋酒造 /米

とんぼスパークリング

640 250ml 641 720ml

250㎡ 600円(税込660円) 720㎡ 1600円(税込 1760円)



150g 315円(税込 340円)

簿45日以上 アップルシロップ





しらたかノラの会 ノラの会の甘酒 230g 480円(税込 518円)