

	月	火	水	木	金
注文書回収	6/12	13	14	15	16
商品配達	6/19	20	21	22	23
特別企画商品配達	6/26	27	28	29	30

2023年
6月3回12号

旬のかつおを 自分好みに!



神奈川県産

148 無農薬 化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
千葉さんの新玉ねぎ
600g 300円(税込)
324円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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。



NO-RA 千葉さんの畑から

今回紹介する玉ねぎの収穫が最盛期を迎えています。急に湿度が上昇して微生物の活動が活発になり、水菜等葉物が病気になるやすく、ナス等果菜類が育ちやすい気候に。ちょうど春物から夏物へ転換する季節です。(5月26日)

千葉さんの玉ねぎの特徴

苗をある程度育ててから土に植える移植を行わず、最初から畑で育てる直蒔き栽培で育てた玉ねぎです。根の範囲が広く、自ら栄養を吸収することに優れています。その分肥料の配分等技術が必要な栽培方法ですが、生命力の強い玉ねぎが出来上がります。

おすすめの食べ方

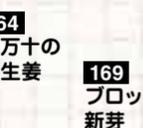
水にさらさなくとも生で召し上がっていただけます。僕自身は火を通した方が好きなのですが、お気に入りの食べ方で召し上がっていただければ嬉しいです。

かつおをおいしく、おしゃべりに楽しむ「カルパッチョ」

おもてなしに大皿に盛って食卓に出せば、ボリューム感が出てパーティーメニューとしてもおすすめです。今回使用したお野菜は新玉ねぎ、ベビーリーフ、ミニトマト、にんにくチップ、大葉。味付けはオリーブオイルにポン酢、塩こしょうを使用。しょうゆ、ごま油、すりおろし生姜で和風の味わいも◎。

カルパッチョは付け合わせの野菜やドレッシングを変えるだけで様々な味を楽しめます。かつおの栄養素は健康や美容に効果的と言われています! 栄養たっぷりの旬のかつおを自分好みにアレンジして楽しみましょう!

今回使用の材料



今週も
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。



趙さんの味の「キムチの素」や「粉唐辛子」を使っ
て手づくりキムチ



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畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏



113 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)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

神奈川県産



114 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)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



115 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
900g前後 **530円**(税込)
熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

赤肉系で糖度が高い!



116 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)
長崎県雲仙市の栗原一清さん。

南国沖縄の太陽を存分に浴びた貴重な国産パイナップルです



6月4回
あっても食べへごたえも
117 低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
西表島パイナップル(ハワイ種) 小
1玉(約1kg) **898円**(税込)
118 大
1玉(約1.3~1.5kg) **1198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使用。

お好みのヨーグルトと

神奈川県産
神奈川県平塚市の内田達也さん。



神奈川県産

119 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)



121 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)
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。



122 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)
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。



123 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円**(税込)
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)
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 **215円**(税込)
高知県四万十町の大石穂さん。

きゅうりとズッキーニのさっぱりサラダ



神奈川県産
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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

※黄色か緑どちらか1本のお届けです。



127 低農薬 低化学肥料
高生連(高知県)
ピーマン
150g **258円**(税込)
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)
高知県土佐市の前田貢さん他。



129 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
なす
3本 **330円**(税込)
高知県の堀川清さん。※成長調整剤(トマトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。



130 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)
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)
サニーレタス
1個 **215円**(税込)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



神奈川県産
132 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

シーズン最終です

肉やキノコと炒めて



133 有機 JAS
滝本農場(北海道)
グリーンアスパラ
100g **340円**(税込)
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。

洋食の彩、副菜に



134 有機 JAS
滝本農場(北海道)
ホワイトアスパラ
100g **388円**(税込)
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。

皮にアントシアニンを多く含んでいます



135 有機 JAS
滝本農場(北海道)
パープルアスパラ
100g **490円**(税込)
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。

サッとゆでて、もう1色4色そばろ丼

青森県横浜町の鈴木讓さん他。



136 有機 JAS
はまなす有機生産組合(青森県)
いんげん
100g **298円**(税込)



137 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)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



138 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **300円**(税込)



139 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **220円**(税込)
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株になります。農薬・化学肥料不使用。



神奈川県産
140 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)
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。



神奈川県産
141 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



142 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)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



180476 低農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
ブロッコリー
1個 **350円**(税込)
山梨県北杜市の立野健さん。



143 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
野苺
200g **180円**(税込)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

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



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

145 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)

“いかす!” 野菜セット

神奈川県平塚市の内田達也さん。



180490 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすの野菜セット
3品 **890円**(税込)

セット内容
ブルーベリーと野菜2種類のお得なセットです!



180488 有機 JAS
HATAKEカンパニー(茨城県)
ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

5月の商品検討委員会で訪問しました！



5月の商品検討委員会で、表紙でご紹介している、神奈川県愛川町NO-RA～農楽～千葉康信さんの畑や作業場を訪問しました。詳しくは折り込みのやまゆり通信をご覧ください。季節の野菜もお見逃しなく！

今回は徳用もご案内
たくさんお召し上がり
ください！

無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
151 500g **240円**(税込259円)
152 徳用
1.5kg **675円**(税込729円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



156 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
新ごぼう
300g **345円**(税込373円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。初夏に収穫される新ものです。柔らかく上品な香りが楽しめます。



157 無農薬 低化学肥料
高生連(高知県)
さつまいも(紅はるか)
800g **388円**(税込419円)
高知県土佐市の長山清夫さん。

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。

160 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。

161 大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込194円)

蒸し暑い季節に冷奴



美味しいお豆腐でどうぞ

169 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。

170 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 大豆
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。大豆を使用した豆もやしです。

171 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。

172 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **160円**(税込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。

146 無農薬 低化学肥料 神奈川県産
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。



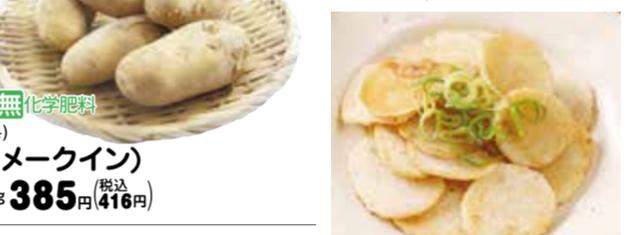
148 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
千葉さんの新玉ねぎ
600g **300円**(税込324円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



149 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。

今年初
愛知県のよもぎを今年初回は特別です
温暖な愛知県渥美半島より
旬のとうもろこしをお召し上がりください

150 低農薬 無化学肥料
ティエラス(愛知県)
とうもろこし
1本 **312円**(税込337円)
愛知県田原市の津田敏雄さん他。〔有機認証農薬のみ2回まで使用〕



煮ものやしチュー、カレーライスなどの
煮込み料理に向きます
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。

154 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)



153 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)

155 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。

159 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)

162 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。

163 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。

164 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円**(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

165 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。

大根と鯉節のサラダ
茨城県行方市の長島昌裕さん。



166 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(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。

167 3品
3品 **780円**(税込842円)

168 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

169 蔵 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円**(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

173 蔵 無農薬
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸郡深部町の浜田潤介さん。

174 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。

175 蔵 無農薬
チャイルドワッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **208円**(税込225円)
茨城県つくば市の山田大輔さん。

176 蔵 無農薬
北村きのご園(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。

畑の美味しいところを
お届けします
自家採取！
種はずべて

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
167 3品
3品 **780円**(税込842円)

168 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

お届け予定目目：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

177 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **135円**(税込146円) (放)不検出<3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

178 蔵 無農薬
南国きのご苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **185円**(税込200円) (放)不検出<2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

179 蔵 無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

180 蔵 無農薬
割野きのご組合(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。

181 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)
山形県舟形町の長澤光芳さん。

182 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)
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。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

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

キハダまぐろの旨みを味わってください 酸化防止剤不使用



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

📅凍 📅不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
184 40g×2 **450円**(税込)
185 徳用 40g×4 通常本体 900円 **860円**(税込)
あつざりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

お得な訳あり品

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。

原材料/メバチマグロ(太平洋)

186 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **1000円**(税込)



187 📅凍
大六まぐろ ◎7日以上
焼津メバチマグロ赤身冊
180g **1130円**(税込)
太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。筋が多少入ることがあります。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鱈です

熊野灘で水揚げされる上り鱈を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。

191 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g 通常本体 998円 **948円**(税込)

熊野灘で水揚げされる上り鱈を使い、鮮度の良いままで刺身にしました。解凍してください。

192 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおさしみ用
250g前後 **958円** 通常本体 **898円**(税込)

解凍するだけで新鮮なあじのタタキを

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

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



194 📅凍 📅不使用
ヤイチ ◎45日以上/米
いわしマリネレモン風味
130g **398円**(税込)

196 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

197 📅凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550円**(税込)
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

195 📅凍
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円**(税込)

198 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円**(税込)
北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。

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

塩焼きや煮付けなどに

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。

200 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **398円**(税込)



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

202 📅凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **1050円**(税込)
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。

203 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **540円**(税込)
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。

204 📅凍
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **740円**(税込)

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

206 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)
1枚(200~240g) **378円**(税込)
熊野灘産の大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、焼いてください。

207 📅凍
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g 通常本体 **398円** **388円**(税込)

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

209 📅凍 📅調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **398円**(税込)

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

ほどよく脂がのっています



原材料/サバ(三陸産)、食塩

大型の岩手県産さばを三枚におろし、塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

210 📅凍
ヤイチ ◎20日以上
さば一夜干し
1枚 通常本体 (約180g) **598円** **580円**(税込)

211 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **518円**(税込)
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

212 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切 通常本体 (約140g) **480円** **468円**(税込)

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

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

214 📅凍
丸彦水産 ◎90日以上
網干し造り子持ちからふとししゃも
7~13尾(140g) **340円**(税込)

215 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラ一夜干し
200g(20~23尾) **398円**(税込)

216 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 **438円**(税込)

217 📅凍 📅不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **340円**(税込)

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



218 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



219 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬 2切(140g) 450円(税込486円) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。



220 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込680円) アメリカ産真だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。



221 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい柚子こしょう味噌漬 2切(140g) 570円(税込616円) ロシア・カナダ産のからすかれいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

昆布だし醤油がくせのない目鯛の味をひき立てます



原材料/目鯛(宮城県産)、醤油、砂糖、小麦発酵調味液、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、こんぶ

222 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦 目鯛昆布だし醤油漬 2切(160g) 420円(税込454円) 宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。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

223 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。



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



225 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/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。

安心して食べられる 美味しい天然海老

226 凍 パパア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 646円(税込698円) パパアニューギニア海産 ◎90日以上/え



原材料/天然エビ(パパアニューギニア)



227 凍 パパア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 778円(税込840円) パパ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。



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

色々使える 下処理済みのめいか

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



原材料/スルメイカ(三陸産)



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



231 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。



232 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。



233 蔵 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ 150g 435円(税込470円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩づけにしました。塩茹でしてから汁物や酢の物などに。



234 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。



235 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 330円(税込356円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



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



ふっくらと焼き上げた関東風です 国内産のうなぎを使用し、蒸してからふっくらと焼き上げました。湯煎してください。



237 凍 G不使用 静岡うなぎ漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 国内産うなぎ蒲焼2パック(タレ、山椒付) 80g×2 3200円(税込3456円)



うな井やひつまぶしなどに 鹿児島県 鹿角島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。

238 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 1600円(税込1728円) (タレ付)



ふっくらやわらか、極上煮あなご 対馬西沖の脂がのったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



239 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 対馬産煮あなご 100g 1560円(税込1620円) 原材料/真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ(あなご煮込み液、砂糖、醤油)



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



241 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 310円(税込335円) 国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



242 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚(200g) 510円(税込551円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



243 凍 パパアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 700円(税込756円) パパ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。



たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



本格バイオンが美味しさの決め手

244 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ(油調済み) 5個(130g) 650円(税込702円) 網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

245 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込1458円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、好みの野菜を加えてフライパンで。



脂がのった入梅いわしをどうぞ

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



川崎北部水産加工 炙ることで水分がほどよく抜け、香ばしく仕上がっています 「魚道」



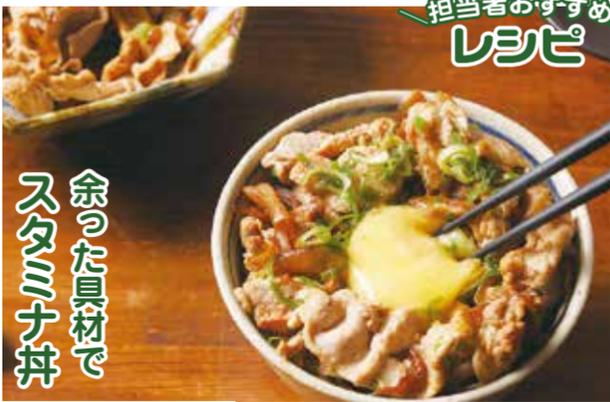
247 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 天然イサキあぶり 6枚 580円(税込626円) 九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。解凍後、刺身や寿司種に。



248 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。[GMO飼料不分別]



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



担当者おすすめ レシピ

余った具材で スタミナ丼

材料
丹沢豚小間切れ ……200g
玉ねぎ、にんにく ……適量
A【醤油、酒、みりん】 ……各大1
卵などお好みの具材

作り方
①鍋に油を(分量外)引き、スライスしたにんにくを弱火で炒める。
②香りがたったらスライスした玉ねぎをいれ、しんなりしたら豚肉を加える。
③豚肉に少し火が入ったら、Aを入れて全体に絡める。
④ご飯にのせ、卵や野菜を添えて完成。

単品では別におかずが必要になってしまう丼ものですが、表紙でご紹介のような料理と合わせると、豪華な食卓に。余った具材を使って簡単に。是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

250 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。

251 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)

特

261 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円** (通常本体) **522円**(税込564円)
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

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。

252 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。

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

スライスして ピーナッツ味噌焼き
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

263 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1090円**(税込1177円)

254 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円**(税込734円)
脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g **685円**(税込740円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

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

257 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** (通常本体) **472円**(税込510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。

264 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円**(税込362円)
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

265 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。

258 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円**(税込616円)
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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

260 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

271 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。

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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

さっぱり 蒸し鶏とたたき梅
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。

266 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)

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。

やみつき せせりのねぎ塩炒め
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。

274 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **790円**(税込853円)
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

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

268 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。

269 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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

270 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。

276 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円** (通常本体) **508円**(税込549円)
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。

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

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

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

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

特

280 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1200円** (通常本体) **1145円**(税込1237円)
モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

切り落としで 焼肉丼
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。

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

285 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)

281 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。

282 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。

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

286 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **935円**(税込1010円)
煮込み料理に最適な角切りです。

287 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。

288 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825円** (通常本体) **800円**(税込864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。



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



290 **品**凍
 ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ボンレスハム厚切り
 80g **600**円(税込)
 山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



291 **品**蔵
 丹沢農場 ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス
 120g **460**円(税込)
 丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



294 **品**蔵
 丹沢農場 ◎7日
徳用皮なしベーコンウインナー
 240g **630**円(税込)
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



295 **品**凍
 ハム工房ジロー ◎30日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
 160g(7~9本) **670**円(税込)
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



296 **品**凍
 ハム工房ジロー ◎30日以上/乳
無添加チーズウインナー
 100g **540**円(税込)
 よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

柔らかいバラ肉にタレがしっかりと染み込んでいます



292 **品**凍 G不使用
 丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚バラなんこつスペアリブ
 230g **378**円(税込)
 豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた 伝統の逸品



293 **品**凍
 ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加プレスハムスライス
 100g(7枚) **600**円(税込)
 山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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〕



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

芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚



298 **品**凍 G不使用
 ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
無添加焼豚ももブロック
 120g **800**円(税込)
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

お口のなかで、香ばしさが一段と広がります



299 **品**凍
 ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ベーコンスライス
 100g(6~7枚) **660**円(税込)
 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〕

フライパンで揚げるだけの簡単調理



300 **品**凍 G不使用
 丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
 125g **368**円(税込)
 丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕



305 **品**凍 G不使用
 総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
 120g×2 **630**円(税込)
 うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕



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

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



302 **品**凍 G不使用
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
 2枚(200g) **680**円(税込)
 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〕

岩手県久慈市 総合農舎山形村

いろいろな麺に合う 辛い肉味噌だれ



303 **品**凍 G不使用
 総合農舎山形村 ◎90日以上/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ
 120g(2食分) **500**円(税込)
 豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



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

秋川牧園のお惣菜

ぶるんとした食感、家庭で作るようなやさしい味わい



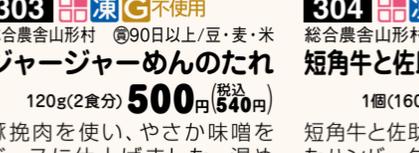
307 **品**凍 G不使用
 秋川牧園 ◎135日以上/豆・麦・米
若鶏手羽先煮物
 4~5本 通常本体 **548**円(税込) **528**円(税込)
 秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



309 **品**凍
 秋川牧園 ◎1年
とりがらスープ
 50g×5 **420**円(税込)
 新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

のどをツルンと通りすぎる 食感が格別です



316 **品**凍 G不使用
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米
飛鳥の黒豚餃子徳用
 25個(415g) **796**円(税込)
 国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り本格点心

黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます



306 **品**凍 G不使用
 総合農舎山形村 ◎90日以上
キーマカレー(チキン辛口)
 150g×2 **630**円(税込)
 鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

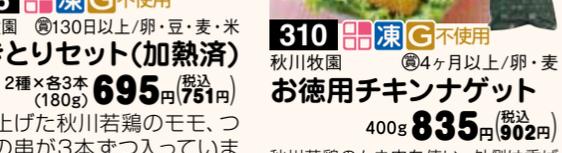
厳選素材を使ったマストミのお惣菜

甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたとろける山鶏使用



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

手軽においしい焼き鳥を 作るようなやさしい味わい



308 **品**凍 G不使用
 秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
 2種×各3本(180g) **695**円(税込)
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の人気商品

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすです。〔GMO飼料不分別〕



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

飛鳥食品の手作り本格点心

黒豚の旨みとたっぷりの野菜の おいしさがあふれます



315 **品**凍 G不使用
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米
黒豚肉の焼き餃子
 16個(280g) **480**円(税込)
 黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選調味料を使った 本格中華!



312 **品**凍 G不使用
 マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる回鍋肉
 110g 通常本体 **410**円(税込) **385**円(税込)
 野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用。〔GMO飼料不分別〕

マストミ ◎45日以上/卵・麦・米・え



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

飛鳥食品の手作り帆立シューマイ



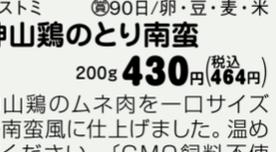
318 **品**凍 G不使用
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
 6個(192g) **550**円(税込)
 飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作りミニ肉まん



319 **品**凍 G不使用
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
 5個(250g) **415**円(税込)
 しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選調味料を使った 本格中華!



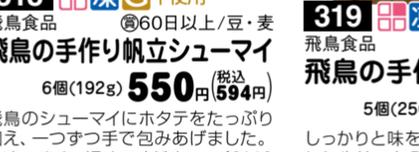
314 **品**凍 G不使用
 マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとくちまぐろカツ
 150g **530**円(税込)
 マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作りあんまん



320 **品**凍
 飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
 4個(240g) **410**円(税込)
 甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の手作り帆立シューマイ



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

飛鳥食品の手作りミニ肉まん



319 **品**凍 G不使用
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
 5個(250g) **415**円(税込)
 しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

国産野菜のかき揚げをのせたうどんが手軽に

321 **凍** **G** 不使用
ニッコウ ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍かきあげうどん
310g(麺140g) **370円**(税込400円)

原材料/めん(小麦粉(国産)、食塩、)、汁(醤油、砂糖、かつお節、混合削り節(さば節、かつお節)、食塩、ゼラチン、ばれいしょ濃粉、昆布粉末、酢)、具(玉ねぎ、小麦粉、にんじん、濃粉、膨張剤、食塩)、なたね油(揚げ油)

国産小麦粉と塩、水だけでつくった麺に自社でだしを取り、調味料と合わせた汁が自慢です。水を加えて鍋で煮込むか、レンジで温めて調理してください。

322 **凍** **G** 不使用
ニッコウ ◎180日/米
もち米蒸ししゅうまい
12個(180g) **480円**(税込518円)

国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。(GMO飼料不使用)

323 **凍** **G** 調味料
ニッコウ ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **405円**(税込437円)

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。(鶏GMO飼料不使用)(豚脂・卵GMO飼料不分別)

324 **凍** **G** 調味料
ニッコウ ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **332円**(税込359円)

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。(GMO飼料不使用)

325 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **380円**(税込410円)

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

326 **凍** **G** 不使用
ニッコウ ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込481円)

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

327 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **534円**(税込577円)

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。(GMO飼料不使用)

328 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **595円**(税込643円)

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。(鶏・乳GMO飼料不分別)

329 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **490円**(税込529円)

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

330 **凍** **G** 不使用
ニッコウ ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **540円**(税込583円)

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。(GMO飼料不分別)

331 **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **322円**(税込348円)

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

332 **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **322円**(税込348円)

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

335 **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**(税込346円)

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

336 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円**(税込430円)

九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

冷凍野菜

少し使いたいときに便利です

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

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

333 **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**(税込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の和風ピラフです。(GMO飼料不分別)

334 **凍** **G** 調味料
ニッコウ ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込518円)

北海道美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

340 **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**(税込270円)

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

337 **凍**
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580円**(税込626円)

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

339 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **640円**(税込691円)

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

風味と喉ごしが良く そば湯も楽しめます

341 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そば
生冷長野県産十割そば
130g×2 **540円**(税込583円)

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

原材料/そば粉(長野県)

342 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 **260円**(税込281円)

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

343 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鯉醤油
120g×2 スープ付 **370円**(税込400円)

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

344 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **360円**(税込389円)

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

345 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 冷中華(醤油味)
120g×2 **350円**(税込378円)

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

346 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **380円**(税込410円)

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいり蒸し、黒胡椒の効いたスパイスなソースをつけました。

国産小麦、全粒粉、コシのある皮です

347 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **220円**(税込238円)

やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

カリッと揚がって軽い食感 香ばしく風味豊かな小麦の味わい

348 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260円**(税込281円)

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

352 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
国産とりごぼうご飯の素
170g(2合用) **650円**(税込702円)

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。(GMO飼料不使用)

353 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込410円)

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

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ

349 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **520円**(税込562円)

特別栽培大根を花あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

原材料/大根、漬け原料[醸造調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩]

しその香りや生姜・みょうがなど 香味野菜の自然な風味

350 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **490円**(税込529円)

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

354 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **260円**(税込281円)

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

355 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円**(税込297円)

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円**(税込367円)

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

パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ

351 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
100g **480円**(税込518円)

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

357 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円**(税込378円)

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **270円**(税込292円)

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

359 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **236円**(税込255円)

カナダ産の薄えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ

冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。[GMO飼料不分別]



360 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米
夏おでん
430g **600円** (税込) (648円)
(固形量290g)

原材料/だし汁(鰹煮干、昆布)、大根、ロールキャベツ(キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん)、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス



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



362 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **330円** (税込) (356円)
グチとたらを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。



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



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



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



366 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **340円** (税込) (367円)
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]

小魚の栄養たっぷり入った人気商品!

イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



367 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330円** (税込) (356円)
原材料/イワシ、たら、馬鈴薯澱粉、小麦粉、昆布、塩



368 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
9個 **210円** (税込) (227円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコン使用]



369 凍結 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
仙台曲がりネギぎりめん揚
5枚(100g) **358円** (税込) (387円)
無添加たらすり身に和歌山県産ちりめん宮城県特産の曲がりネギをたっぷり加えた揚げかまぼこです。



370 凍結 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
120g **315円** (税込) (340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。[卵GMO飼料不使用]



371 凍結 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)
北海道産助宗たら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。



372 凍結 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)
北海道産助宗たらすり身に宮城県仙台産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]



373 冷蔵 G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円** (税込) (227円)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]



374 冷蔵 G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円** (税込) (297円)
山陰地方で水揚げされたエン、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



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



376 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **260円** (税込) (281円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



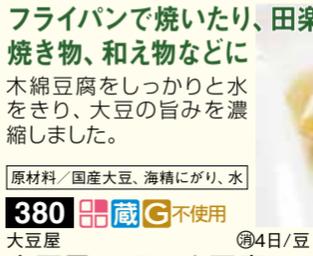
377 冷蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円** (税込) (540円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



378 冷蔵
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円** (税込) (194円)
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。



379 冷蔵
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円** (税込) (216円)
ヘルシー食材として注目のしらたき♪群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。



380 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **357円** (税込) (367円) (放) 不検出 <2.1<2.3
フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに木綿豆腐をしっかりと水を含ませ、大豆の旨みを濃縮しました。



381 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
美里在来よせ豆腐
330g **395円** (税込) (427円)
滋賀県近江八幡市で栽培された美里在来大豆を使用。



382 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **315円** (税込) (340円)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。[放] 不検出 <2.1<2.3



383 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **326円** (税込) (352円)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。[放] 不検出 <2.1<2.3



384 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円** (税込) (194円)
甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



389 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220円** (税込) (238円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



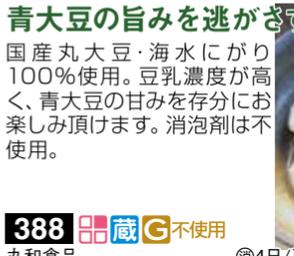
385 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円** (税込) (205円)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



386 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円** (税込) (211円)
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



387 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195円** (税込) (211円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



388 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250円** (税込) (270円)
青大豆の旨みを逃がさず寄せました。国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。



389 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220円** (税込) (238円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



390 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円** (税込) (194円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



391 凍結 G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円** (税込) (248円)
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



392 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円** (税込) (205円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。



393 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **230円** (税込) (248円)
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



394 冷蔵 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)
軽く炙って食べるのがオススメです。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。



395 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき
8個 **220円** (税込) (238円)
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。



396 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円** (税込) (194円)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みと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。

厳選した調味料でしっかりと炊き上げました



397 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花2袋
150g×2袋 **598円** (税込) (646円)
たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにやくを使用。



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



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

自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用

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。



403 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3 **178円**(税込)
(タレ、カラシ無) **192円**(税込)
原材料/大豆(神奈川県)、納豆菌



406 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **153円**(税込)
165円(税込)
宮城県南方町砥落(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。



407 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **176円**(税込)
190円(税込)
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

400 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **120円**(税込)
130円(税込)

402 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 **180円**(税込)
タレ・カラシ付 **194円**(税込)
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。

404 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎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) **154円**(税込)
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。

405 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 **141円**(税込)
(タレ、カラシ無) **152円**(税込)
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。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

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。



408 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **185円**(税込)
200円(税込)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

409 **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(税込)
国内産の小麦粉を100%使いました。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、添加物を一切使用していません。

410 **蔵** **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(税込)
国内産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

411 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **240円**(税込)
259円(税込)
国内産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

412 **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(税込)
国内産小麦粉、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〕

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

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

415 **蔵**
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 **360円**(税込)
389円(税込)
国内産小麦粉、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〕

416 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ベーグル
通常本体 **300円**
285円(税込)
308円(税込)
国内産小麦粉、天然酵母、食塩

417 **蔵**
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦
くるみパイ
3個 **390円**(税込)
421円(税込)
黒糖の旨みと、クルミのハーモニー
国内産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵〔GMO飼料不分別〕

418 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込)
367円(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

419 **G**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **380円**(税込)
410円(税込)
国内産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

420 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **510円**(税込)
551円(税込)
国内産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

421 **G**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込)
594円(税込)
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〕

422 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦
かぼちゃロール
3個(約53g) **330円**(税込)
356円(税込)
小麦粉(北海道、九州)、スイートポテト餡〔さつまいもペースト、グラニュー糖〕、グラニュー糖、無塩バター、パン酵母、ココアパウダー、生イースト、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

423 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
レーズンクリームチーズノア
1個 **310円**(税込)
335円(税込)
小麦粉、クリームチーズ、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

424 **G**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ドック
3本 **350円**(税込)
378円(税込)
国内小麦とシンプル素材のドッグパン。1本で大満足のサイズ、半分にカットして使うのもおすすめです。

425 **G**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神はちみつパン
150g **330円**(税込)
356円(税込)
砂糖は一切使わずにはちみつだけで甘さを出しています。はちみつの風味をお楽しみください。

426 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **300円**(税込)
324円(税込)
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。

427 **G**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーメイド
220g **630円**(税込)
680円(税込)
愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

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

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

430 **G**
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円**(税込)
745円(税込)
カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

431 **G**
ムソー ◎5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360円**(税込)
389円(税込)
有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレークにしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

432 **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(税込)
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

433 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **160円**(税込)
173円(税込)
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕

434 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円**(税込)
572円(税込)
淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
けんちん汁みそ仕立て
10g×4食 **550円**(税込)
594円(税込)
岩手県の伝統的な味噌でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 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
よつ葉牛乳
107 1ℓ 280円 (税込) (302円)
よつ葉ノンホモ牛乳
108 1ℓ 288円 (税込) (311円)



- 木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
109 500ml 240円 (税込) (259円)
山地酪農牛乳
110 1ℓ 440円 (税込) (475円)



- タカハン乳業 ◎5日/乳
那須の美味しい牛乳
111 1000ml 415円 (税込) (448円)
おいしい低脂肪乳
112 1000ml 347円 (税込) (375円)

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
436 200ml 115円 (税込) (124円)
437 1000ml 278円 (税込) (300円)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

- 函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
438 500ml 225円 (税込) (243円)
439 1000ml 378円 (税込) (408円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトプレーン
440 250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
444 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
445 90g×3個 240円 (税込) (259円)



- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那N-1ヨーグルト
446 90g×3個 315円 (税込) (340円)



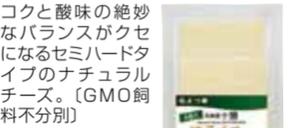
- 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
447 90g×3個 343円 (税込) (370円)



- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
448 100ml 230円 (税込) (248円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
449 250g 598円 (税込) (646円)



- よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉スライスチェダー
450 100g(4枚) 408円 (税込) (441円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
451 90g 440円 (税込) (475円)



- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のモツアレチーズ
452 100g 653円 (税込) (705円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉バター(加塩)
453 150g 348円 (税込) (376円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
454 200ml 398円 (税込) (430円)



- 函南東部農協 ◎4日以上/乳
丹那生クリーム
455 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 除草剤無化学肥料
456 白米 2kg 950円 (税込) (1026円)
457 白米 5kg 2300円 (税込) (2484円)
458 玄米 5kg 2200円 (税込) (2376円)

秋田県 ライスロッヂ大湯



- あきたこまち 無農薬無化学肥料
459 白米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
460 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
461 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
462 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
463 玄米 5kg 3250円 (税込) (3510円)

180014 無農薬無化学肥料

- ライスロッヂ大湯 /米
古代米 あさむらさき
500g 980円 (税込) (1058円)

山形県 庄内協同ファーム



- 庄内つや姫 低農薬無化学肥料
465 白米 5kg 2900円 (税込) (3132円)
466 玄米 5kg 2660円 (税込) (2873円)

高知県 高生連



- 高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
473 白米 5kg 2660円 (税込) (2873円)
474 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)
高知ヒノヒカリ 除草剤無化学肥料
475 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円)
476 玄米 5kg 2250円 (税込) (2430円)

180026 創健社 ◎360日

- 岩手県産 もちきび
170g 650円 (税込) (702円)

庄内ササニシキ



- 庄内ササニシキ
467 玄米 2kg 1500円 (税込) (1620円)
庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
468 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)
469 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)

180038 創健社 ◎360日

- 岩手県産 うるちひえ
170g 530円 (税込) (572円)

庄内ひとめぼれ



- 庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
470 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)
471 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
472 もち米 2kg 1100円 (税込) (1188円)

180040 ミエハク ◎6ヶ月以上

- 押麦
800g 510円 (税込) (551円)

九州 湧水有機生産組合



- 九州産にこまる
477 白米 2kg 1500円 (税込) (1620円)
478 白米 5kg 3580円 (税込) (3866円)
479 玄米 2kg 1380円 (税込) (1490円)
480 玄米 5kg 3330円 (税込) (3596円)

180051 無農薬無化学肥料

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

180063 マルアイ食品 ◎1年/米

- 補充用熟成ぬか
400g 360円 (税込) (389円)
米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

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。



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



482   不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込)
1134円

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。



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

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



484   不使用
海の精 ◎4ヶ月以上/豆・米
海の精国産特裁玄米味噌
1kg **1430**円(税込)
1544円

国産の特別栽培原料と伝統的な製法にこだわり、加熱処理をしないで仕上げた、昔懐かし風味の玄米味噌です。



485   不使用
海の精 ◎4ヶ月以上/豆
海の精国産特裁・麦味噌
1kg **1340**円(税込)
1447円

大麦独特の味と香りです。甘味は控えめですが、麦麹のさっぱりとした旨味が魅力で、きりっとした味です。



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

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



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

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



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



491   不使用
内堀醸造 ◎270日以上/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込)
302円

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



492  不使用
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(税込)
1836円

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

はちみつとりんご酢でドリンクに



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

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

野菜を漬け、30分置くだけで出来上がり♪



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

原材料/食塩、純米みりん、純米酒、昆布、乳酸発酵液、干しいたけ

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



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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。



496   不使用
青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **240**円(税込)
259円

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



497   不使用
青い海
海の華(やしお)
300g **200**円(税込)
216円

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくった「沖縄の塩シマース」の焼塩です。



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

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ



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

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。



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

鰹節、鰹工キス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。(GMO飼料不分別)



499   不使用
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込)
1100円

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



500   不使用
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込)
767円

島根県奥出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。



501   不使用
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **840**円(税込)
907円

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。



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

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。



512   不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **380**円(税込)
410円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。



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



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

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



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

国産特別栽培で育てられた野菜や果物をベースの原料とし、醤油を多めに使った和風タイプです。



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

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラシとした程良い辛味のソースです。



511  不使用
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込)
464円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。



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

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



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

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



513  不使用
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **345**円(税込)
373円

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。



514  不使用
ナガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくつぶしたトマトピューレーづけ
390g **300**円(税込)
324円

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



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

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



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

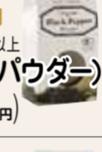
有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープペネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

手軽に使えて便利なおろしにんにく♪



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

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



525   不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(パウダー)
25g **340**円(税込)
367円



526   不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(粒)
25g **340**円(税込)
367円



527   不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機白コショウ(パウダー)
25g **420**円(税込)
454円



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

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



521   不使用
風と光 ◎120日以上/麦
オーガニックヴィーガンカレー
150g(約5皿分) **690**円(税込)
745円

甘味に有機ぶどう濃縮果汁、ココに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレーです。

素材の味を大切に 化学調味料・保存料・香料不使用



522   不使用
創健社 ◎270日以上/乳・豆・麦・米
国産野菜の五目炊き込み御飯の素
150g2合用(2~3人前) 通常本体 **450**円(税込)
420円

和風だし一番で仕上げた炊き込みタイプの御飯の素です。国内産野菜とだしの風味が絶妙です。〔乳GMO飼料不分別〕

2合のお米といっしょに 炊飯したら出来上がり♪



523   不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
京風湯葉炊き込み御飯の素
128g2合用(2~3人前) 通常本体 **480**円(税込)
450円

湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。

手軽に使えて便利なおろしにんにく♪



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

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



528   不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機カレー粉
30g **370**円(税込)
400円

529  
伊藤食品 
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720** (税込 **778**円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

530  
千葉産直サービス 
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **310** (税込 **335**円)
(固形量70g)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

531  
千葉産直サービス 
とろイワシ水煮缶
150g **440** (税込 **475**円)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

532   
三育フーズ 
グルテンバーガー
180g **410** (税込 **443**円)
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

533  
ムソー 
スイートコーン230g
230g **240** (税込 **259**円)
(固形量145g)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

534  
アルマテラ 
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **300** (税込 **324**円)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工します。

535  
創健社 
有機ホールトマト缶
400g **230** (税込 **248**円)
(固形量240g)
イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

536  
ナガノトマト 
特選なめ茸うす塩味
180g **300** (税込 **324**円)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

537  
桜井食品 
純正ラーメン
5食分 **700** (税込 **756**円)
良質の国産小麦粉を使用。麵の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

538  
桜井食品 
ごまラーメン
100g **160** (税込 **173**円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

おまとの特価
  
創健社 
酸辣湯麺(サンラータンメン)
539
111g(麺80g) **210** (税込 **227**円)
540 **5袋**
111g(麺通常本体80g)×5 **1050** **980** (税込 **1058**円)

おまとの特価
 
創健社 
ソース焼きそば
541
111.3g(麺90g) **160** (税込 **173**円)
542 **5袋**
111.3g(麺通常本体90g)×5 **800** **750** (税込 **810**円)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどの菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。
543  
阿部製粉 
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **355** (税込 **383**円)

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
544  
東日本産業 
南部小麦粉
1kg **390** (税込 **421**円)

グルテン質を比較的多く含む岩手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。パン作りなどに。
545  
東日本産業 
南部小麦全粒粉
1kg **420** (税込 **454**円)

北海道江別産ハルユタカを中心に春よ来い、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。
546  
江別製粉 
麦の里えべつ強力粉
1kg **520** (税込 **562**円)

滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。
547  
熊本製粉 
ミナミカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600** (税込 **648**円)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。
548  
サラ秋田白神 
徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450** (税込 **2646**円)

北海道産生乳100%使用
低脂肪でカルシウムたっぷり
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)
549  
よつ葉乳業 
よつ葉スキムミルク
150g **268** (税込 **289**円)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
550  
三木食品 
マムのパン粉
230g **220** (税込 **238**円)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。
551  
桜井食品 
片栗粉
200g **225** (税込 **243**円)

庄内協同ファーム 
552  
黒豆きな粉
130g **420** (税込 **454**円)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したためです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しいいただけます。
553  
金子製麵 
全粒粉太うどん
240g **248** (税込 **268**円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。
554  
坂利製麵所 
吉野葛うどん
200g **420** (税込 **454**円)

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。
555  
坂利製麵所 
吉野葛そうめん
250g **480** (税込 **518**円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。
556  
金子製麵 
足柄古式そば(五割そば)
240g **300** (税込 **324**円)

江別製粉 
557  
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380** (税込 **410**円)
小麦の旨みを引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

江別製粉 
558  
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200** (税込 **216**円)
小麦の旨みを引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

庄内協同ファーム 
559  
玄米もち
500g(12~13個) **680** (税込 **734**円)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。
560  
信州雪 
消泡剤無添加こや豆腐
8枚入(65g) **498** (税込 **538**円)

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。
561  
坂利製麵所 
ちぎって作ったおいしい手焼き麺
42g **340** (税込 **367**円)

厳選した国産小麦粉を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。
562  
坂利製麵所 
大和のおつゆ麺
30g **185** (税込 **200**円)

金正食品 
563  
国産はるさめ
100g **270** (税込 **292**円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

食材として、出汁とりに、使い方いろいろです
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。
564  
豊永長六商店 
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100** (税込 **1188**円)

ご飯にかけて、おにぎり、お弁当などに
原材料/白炒りごま、卵顆粒、小麦胚芽、黒ごま、玄米胚芽、味付かつおぶし、醤油、味噌、砂糖、あおき粉、あおきのり、いわし粉、食塩、カツオエキス
579  
創健社 
メイシーのりたまごのりかけ
28g **240** (税込 **259**円)
国内産のりとうもろこしのたまご顆粒を使用した、かつお風味のりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。
565  
ムソー 
無漂白かんぴょう
40g **550** (税込 **594**円)

駿河湾の海産乾物
カクサ
567  
カクサ 
花かつお
30g **255** (税込 **275**円)

568  
カクサ 
かつお削りパック
30g **300** (税込 **324**円)

有明海の家自慢
成清海苔店
573  
成清海苔店 
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **410** (税込 **443**円)

574  
成清海苔 
有明一番摘 おにぎり用焼海苔
2ツ切10枚×3袋 **798** (税込 **862**円)

かくまつ岩松商店 
566  
素干し桜えび(無着色)
7g **480** (税込 **518**円)
由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

569  
カクサ 
そばだし
120g **595** (税込 **643**円)

571  
カクサ 
国内産煮ばし
80g **398** (税込 **430**円)

575  
成清海苔店 
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切 20枚 **450** (税込 **486**円)

577  
成清海苔店 
えびふりかけ
50g **390** (税込 **421**円)

570  
カクサ 
老舗のだし
8g×16P **360** (税込 **389**円)

572  
カクサ 
減塩たべる煮干
50g **285** (税込 **308**円)

576  
成清海苔店 
味付おかず海苔
20枚×3袋 **430** (税込 **464**円)

578  
成清海苔店 
梅かつおふりかけ
50g **390** (税込 **421**円)

枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみま



原材料/ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

580 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 もち料理シリーズずんだもち 200g 460円(税込497円) ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

もちもち生地に練り込まれたよもぎの香りと、上品な甘さのつぶあんが絶妙



パッケージ変更しました

581 凍 G不使用 岩手阿部製粉 ◎90日以上/米 芽吹き屋よもぎ大福 220グラム(4個入) 440円(税込475円) 国産のよもぎを生地に練りこみ、粒あんを包んだよもぎ大福です。常温で自然解凍してください。解凍時間は約2時間(室温25℃の場合)が目安です。

582 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536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



584 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/卵・豆・麦 豆乳カステラ 5切 377円(税込407円) 砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ



583 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



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



585 G不使用 東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆 干し柿ゼリー 130g(個装紙込み) 290円(税込313円) 水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン



588 G不使用 エスランドル ◎90日以上 ジンパリ 通常本体 30g 380円 369円(税込399円) 生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)



抹茶の豊かな風味をお楽しみください



原材料/水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機抹茶、食用なたね油、大豆レシチン

586 G不使用 東和製菓 ◎180日/豆 寒天抹茶ゼリー 130g 265円(税込286円) 宇治有機抹茶をふんだんに使い、寒天ゼリーに練り込みました。

589 蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 レズン(干しぶどう) 120g 328円(税込354円) レズン(米国)



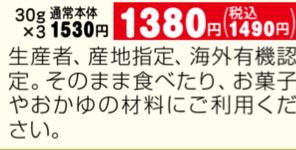
593 8 ネオファーム ◎12ヶ月 赤レンズ豆 120g 257円(税込278円) トルコ産オーガニックのレンズ豆です。



ネオファームのドライフルーツ&ナッツ 食感を楽しんで、サラダやクッキーの素材などに

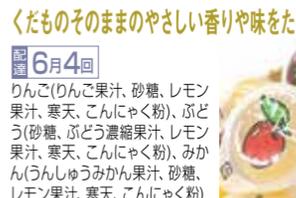


592 8 ネオファーム ◎6ヶ月 松の実3袋 30g 通常本体×3 1530円 1380円(税込1490円) 生産者、産地指定、海外有機認定。そのまま食べたり、お菓子やおかゆの材料にご利用ください。



追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり

594 8 アルマテラ ◎3ヶ月以上 国産果実の贅沢ゼリー-ラフランス 145g 295円(税込319円)



595 8 G不使用 フルーツバスケット ◎45日以上 FBミニカップゼリーお徳用 45個 1130円(税込1220円) (3種・各22g×15)

くだものそのままのやさしい香りや味をたっぷりお楽しみください



吉野ぐず粉を使用したみずみずしく風味豊かなわらび餅



596 8 G不使用 フルーツバスケット ◎70日/豆 吉野葛わらび餅 140g×2個(きな粉付) 625円(税込675円) 吉野の葛粉を使用した風味豊かなわらび餅です。冷蔵庫で冷やしてから、お召し上がりください。



小豆の風味が心地よく、口いっぱいにはかりが広がります



597 8 G不使用 野中 ◎60日以上 野中の手作りぜんざい 120g 250円(税込270円) 北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

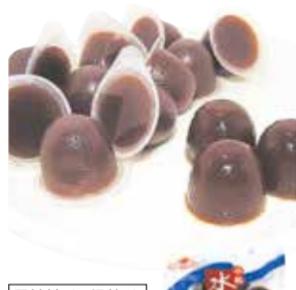
598 8 G不使用 野中 ◎45日以上 野中の水ようかん・小倉 80g 240円(税込259円) ビートグラニュー糖(北海道)、小豆(北海道)、寒天、塩



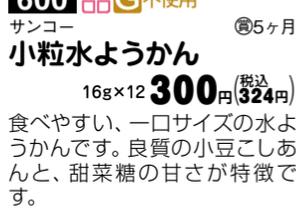
599 8 G不使用 ムソー ◎20日以上/豆・麦・米 ところてん(たれ付) 200g (固形量180g) 202円(税込218円) 天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)



小粒でちょうどいい、冷やしてつるんと食べたいデザート



600 8 G不使用 サンコー ◎5ヶ月 小粒水ようかん 16g×12 300円(税込324円) 食べやすい、一口サイズの水ようかんです。良質の小豆こしあんと、甜菜糖の甘さが特徴です。



りんごとぶどう、2種類の味が楽しめるアソートタイプ



601 8 G不使用 花田食品 ◎90日以上 りんごちゃん&ぐれーぶる 90ml×5本(りんご3本、ぶどう2本) 520円(税込562円) りんごは国産、ぶどうはアメリカ産有機果汁を100%使用しています。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は使用しておりません。

りんご・ぶどう(各4本)、みかん(2本)の3つの味が楽しめます



602 8 G不使用 フルーツバスケット ◎30日以上 FBフルーツシャーベット 70ml×10本 750円(税込810円) 国内の契約農家が農業に頼らずに栽培したりんご・みかんの果汁と、有機ぶどう果汁が主原料。凍らせるタイプのシャーベットです。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



603 8 G不使用 井村屋 箱・オーガニックあずきバー 60ml×6本 550円(税込594円) 井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

ネージュのアイスクリーム



604 120ml 285円(税込308円) 605 (大) 450ml 880円(税込950円) よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。[GMO飼料不分別]

シンプルだけどやさしい味のミルクキャンデー



606 8 G不使用 ネージュ ◎1年/乳 ミルクキャンデー 65g×6本 830円(税込896円) よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。

緑茶の風味が人気です!



607 8 G不使用 ネージュ ◎1年/乳 宇治金時キャンデー 65g×6本 830円(税込896円) ミルクキャンデーの原料に、静岡県産のお茶(農薬一部使用)、北海道産の全脂練乳、小豆キャンデーに使われているあんを使った贅沢な宇治金時キャンデーです。

ナチュラルド本舗



608 8 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 キャロットケーキ 1個 1120円(税込1210円) にんじんをベースにドライフルーツや香辛料を加えて、複雑で味わいぶかく仕上がっています。酸味のきいたクリームチーズがポイント。

北海道産の有機栽培がほちちを使ってふっくらと焼きあげました



609 8 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦 有機かぼちゃのスコーン 約40g×3 350円(税込378円)

タルトタタンをイメージした、たっぷりりんごを使ったケーキです



610 8 G不使用 ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 アップルリッチ 1個(直径約12.5cm) 820円(税込886円)

菱和園がお届けする 有機のお茶

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

611 菱和園 有機煎茶・金 100g **990円** (税込 **920円** (994円)) ◎4ヶ月以上

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

価格改定しました

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

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

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

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

6月4日

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

619 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535円** (税込 **535円** (578円))

東京都八王子市 **珈琲実験室**

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

6月4日

珈琲実験室 ◎12ヶ月 ソフトブレンドコーヒー **621** 粉 170g **690円** (税込 **690円** (745円))

622 豆 170g **690円** (税込 **690円** (745円))

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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

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

614 菱和園 ◎3ヶ月以上 塩麦茶ティーバッグ 8g×20 **340円** (税込 **340円** (367円))

金沢大地 ◎1年

616 国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368円** (税込 **368円** (397円))

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

618 創健社 ◎360日/乳 不使用 ミルクココア 16g×5 **367円** (税込 **367円** (396円))

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

6月4日

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

620 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535円** (税込 **535円** (578円))

6月4日

珈琲実験室 ◎12ヶ月 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310円** (税込 **310円** (341円))

フルーティーで濃厚、女性に嬉しい成分が詰まっています

624 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米 造り酒屋の濃厚甘酒 500g **727円** (税込 **727円** (785円))

米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。*アルコール分は含まれていません。

価格改定しました

625 ジャブマック ◎1年以上 醗酵カシス(飲料) 565ml **1980円** (税込 **1980円** (2138円))

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

爽やかな風味が楽しめます

629 フルーツバスケット ◎60日以上 FBレモネードシロップ 180ml **495円** (税込 **495円** (535円))

海外産有機レモン果汁と鹿児島産さとうきび使用の粗糖が原料のシロップです。炭酸や牛乳などお好みの飲み物に加え、3~5倍に薄めてお飲みください。

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。

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

原材料/ザクロ濃縮果汁(イラン、イスラエル産)、甜菜糖(北海道)、はちみつ(アルゼンチン)

626 ジャブマック ◎6ヶ月以上 醗酵ザクロ 200ml **1300円** (税込 **1278円** (1380円))

ポリフェノール的一种である「エラグ酸」を多く含んだザクロを醗酵飲料に仕上げました。水や炭酸、豆乳などで5倍程度に希釈してお召し上がりください。

価格改定しました

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

国内産りんご果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

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

有機ぶどう果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

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

180087 光食品 ◎1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350円** (税込 **4350円** (4698円))

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

180075 光食品 ◎1年 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **2829円** (税込 **2829円** (3055円))

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

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

180099 ◎1年 箱 250ml×30本 **4350円** (税込 **4350円** (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%使用しています。

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

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

6月4日

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

180178 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550円** (税込 **1550円** (1705円))

180180 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450円** (税込 **1450円** (1595円))

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

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

価格改定しました

180142 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 豆乳で元気 125ml×24 **3960円** (税込 **3960円** (4277円))

180130 マルサンアイ ◎60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2060円** (税込 **2060円** (2225円))

原材料/長野県産米(ナガノホマレ)、米麹

180166 橋倉酒造 /米 菊秀 純米酒 720ml **1200円** (税込 **1200円** (1320円))

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすす。アルコール度15~15.9。日本酒度+2.0

6月4日

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

180208 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 **830円** (913円))

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

180340 りんねしゃ 菊花せんこう角型ミニ 6g×32巻 **880円** (税込 **880円** (968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3時間燃焼。

180210 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960円** (税込 **960円** (1056円))

浴室・洗面所などに。泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですこすから水洗いかふき取りをしてください。

180221 ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー詰替 300ml **720円** (税込 **720円** (792円))

180233 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **345円** (税込 **345円** (380円))

180300 ティーブランニング 手さげポリ袋 100枚 **650円** (税込 **650円** (715円))

たて54cm×よこ30cm

強化フィルムを使用。

180282 ティーブランニング 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **615円** (税込 **615円** (677円))

65×80cm(厚さ0.02mm)。

180294 ティーブランニング 結ばますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680円** (税込 **680円** (748円))

180324 ティーブランニング WジッパーフリーザーバッグM 42枚 **490円** (税込 **490円** (539円))

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

180336 ティーブランニング WジッパーフリーザーバッグL 25枚 **480円** (税込 **480円** (528円))

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

180312 ティーブランニング マチ付きキッチンパック 200枚 **360円** (税込 **360円** (396円))

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

180245 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 **465円** (512円))

180257 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **525円** (税込 **525円** (578円))

180270 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415円** (税込 **415円** (457円))

180348 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190円** (税込 **190円** (209円))

180269 マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515円** (税込 **515円** (567円))

180350 宇部フィルム ポリラップ30cm×20m 30cm×20m **180円** (税込 **180円** (198円))



宮城県仙台市 趙さんの味

小さな頃おばあちゃんに教わったキムチ。こだわりと本物のおいしい味を今に伝えます。

- 趙さんの味 3つのこだわり
- 1 秘伝のヤンニョムジャン
 - 2 手間ひまを惜しまぬ塩漬け
 - 3 乳酸発酵

辛さの中に 甘みや旨みのあるキムチです



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

635 **冷蔵**
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420円**(税込) **454円**

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

大根の歯ごたえとコクのある本格味

食べやすいサイズにカットした大根を丁寧に塩漬けにし、自家製葉念(ヤンニョム)で仕上げました。



636 **冷蔵**
趙さんの味 熟成カクテキ
200g **415円**(税込) **448円**

みずみずしいきゅうりのキムチです

食べやすいサイズにカットしたきゅうりを丁寧に塩漬けにし、自家製葉念(ヤンニョム)を混ぜ、他の野菜と合せました。



637 **冷蔵**
趙さんの味 熟成オイキムチ
200g **368円**(税込) **397円**

汁ごと食べる 辛くないキムチ



原材料/白菜、大根、パプリカ、小松菜、なつめ、砂糖、岩塩、純米酢、にんにく、生姜、米とぎ汁

638 **冷蔵**
趙さんの味 水キムチ
300g(圆形) 200g(たれ100g) **515円**(税込) **556円**

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み



原材料/マダラの胃(アラスカ)、砂糖、にんにく、唐辛子、ごま油、醤油、白ごま、米麹、食塩

639 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円**(税込) **448円**

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

手作りキムチ素材 キムチの素1袋で 白菜1/3分のキムチが作れます



原材料/玉ねぎ、唐辛子粉、砂糖、清酒、おろしにんにく、岩塩、昆布、いか粉、えび粉、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし粉、ほたて、米酢

642 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込) **464円**

手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

辛さひかえめで甘みの多い品種

金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



643 **冷蔵**
趙さんの味 粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込) **340円**

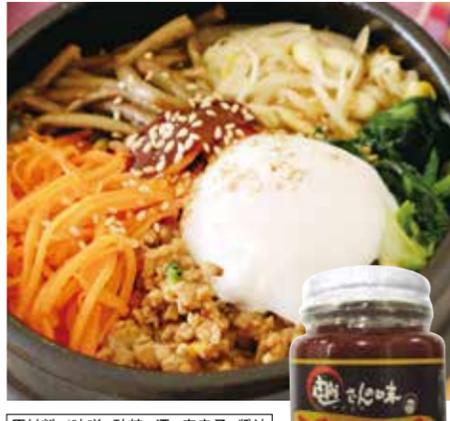
旨味の素として様々な料理に

瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



644 **冷蔵**
趙さんの味 アミの塩辛
100g **300円**(税込) **324円**

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌



原材料/味噌、砂糖、酒、唐辛子、醤油

640 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込) **540円**

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

薬味がたくさん入った調味料「葉念醬(ヤンニョムジャン)」。味付けにこれ一本



原材料/醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡椒、ラフランス、白胡麻、純米酢

641 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込) **616円**

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

京都桂 胡麻の山田製油

しっかりとした胡麻の味とコクが特長。中華料理などにおすすめです



原材料/胡麻(ミャンマー)

645 **冷蔵**
山田製油 黒ごま油
275g **1500円**(税込) **1620円**

ミャンマー産の黒ごまを使い、ごまの美味しい所だけを搾り出した一番搾り油です。

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

646 **冷蔵**
山田製油 へんこ一番絞りごま油
275g **900円**(税込) **972円**

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

647 **冷蔵**
山田製油 ごまら油
60g **550円**(税込) **594円**

648 **冷蔵**
山田製油 へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270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。

649 **冷蔵**
山田製油 ごますりずり(黒)
45g **300円**(税込) **324円**

650 **冷蔵**
山田製油 ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**

京都宮津 まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

180361 **冷蔵**
飯尾醸造 純米富士酢
500ml **740円**(税込) **799円**

農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

飯尾醸造 簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

180373 **冷蔵**
飯尾醸造 富士すのもの酢
360ml **650円**(税込) **702円**

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

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

180385 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 富士ずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**

180397 **冷蔵**
飯尾醸造 紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

愛媛県 宇和島練り物工房みよし

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

180403 **冷蔵** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし みよしのじゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

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

野菜とじゃこ天がマッチしています



原材料/魚肉(宇和海)、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

180415 **冷蔵** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし 野菜じゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

宇和島練り物工房みよし

ニラ生姜じゃこ天

180427 **冷蔵** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ニラ生姜じゃこ天
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

みよしの魚団子

180439 **冷蔵** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし みよしの魚団子
150g **398円**(税込) **430円**

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

京都宮津 飯尾醸造



原材料/米、米こうじ、酵母

180361 **冷蔵**
飯尾醸造 純米富士酢
500ml **740円**(税込) **799円**

飯尾醸造 簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

180373 **冷蔵**
飯尾醸造 富士すのもの酢
360ml **650円**(税込) **702円**

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

180385 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 富士ずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**

180397 **冷蔵**
飯尾醸造 紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



飛騨の酒 天領 日野屋

180440 **冷蔵**
天領酒造 天領 どぼろく
640ml **1380円**(税込) **1518円**

米、米麹、水のみを発酵させ、もろみを濾さない濁り酒です。

飛騨産酒造好適米のひだほまれ

100%用いて醸す純米系のお酒に炭酸ガスを含めたスパークリングの日本酒です。

180452 **冷蔵**
天領酒造 スパークリング日本酒「すますま」
250ml **482円**(税込) **530円**

飛騨のりんごでつくったあまあいお酒

180464 **冷蔵**
天領酒造 飛騨のりんごでつくったあまあいお酒
500ml **1160円**(税込) **1276円**

飛騨産りんごで作ったストレートジュースを米焼酎で割りました。アルコール6~7%