

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/31	8/1	2	3	4
商品配達	8/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	8/21	22	23	24	25

**お買い忘れはありませんか？**

※8/14(月)～8/18(金)はお休みです



おしながき  
本日のお豆腐  
『青大豆汲み上げ豆腐』

ショウガには殺菌作用と食欲増進作用があります。そのため、日本では刺身や冷やっこ、そうめんの薬味として使われるのがポピュラーです。

大豆屋 × おきたま興農舎が育てた

青大豆『秘伝豆』

無農薬

無化学肥料



**171** 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)  
高知県四万十町の大石稜さん他。



**170** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**近江しょうが**  
100g **180円**(税込)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

神奈川県産

**オススメの食べ方**

- ①そのまま食べましょう
- ②お塩をかけて召し上がれ
- ③ショウガを乗せたり、お醤油をかけたり  
…あとはご自由に♪



青大豆のさわやかな香りと風味を楽しめます

**特**

**381** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ④4日/豆  
**青大豆汲み上げ豆腐(ミニ)**  
通常本体 **680円** (税込)  
280g **630円** (税込)

山形県おきたま興農舎の青大豆「秘伝豆」と海精にがりで作った汲み上げ豆腐です。

**夏休みのおすすめ**



**鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!**



豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO飼料不使用]

**特**

**180324** G不使用  
創健社 ④270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g 通常本体 **370円** (税込)  
(2~3人前) **350円** (税込)

**表紙の写真に載っているお箸**

同時配布の特別企画チラシ **QuantoBasta Style**

にて購入できます  
※お届けは8月3回です



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

### ほどよい固さで 甘みのある白鳳系



ネオニコチノイド系の農薬不使用  
**113** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんファームの桃**  
2~3玉 (600g以上) **845円**(税込) **913円**(税別)  
長野県松川町の宮下彰さん他。  
日川白桃・雨宮白鳳のいずれかをお届けします。Lサイズ(310~420g)が2玉、もしくはMサイズ(200~250g)が3玉。

### シャインマスカットが カップに♪



九州のぶどうは昼夜気温の差がないため、完熟でも黒くなりません  
長野県や山梨県のぶどうと違い一つ一つ袋をかかせて栽培しています  
農薬が実にかかっていないので凍らせて皮のまま食べるのも美味しい!  
**114** 低農薬 低化学肥料  
不知火ファーマーズ(熊本県)  
**カップぶどう(シャインマスカット)**  
200g **610円**(税込) **659円**(税別)  
熊本県宇城市の河野通典さん他。種あり。有袋栽培で実に直接農薬かからず、ネオニコ系農薬不使用。

### 種がないので 小さなお子様にも!



**115** 低農薬 無化学肥料  
勝沼平有機生産組合(山梨県)  
**種なしぶどう(デラウェア)**  
400g **925円**(税込) **999円**(税別)  
山梨県甲州市勝沼町の渡辺孟さん他。

### ラビットアイ種のティフブルー、ウッタード、ホームペルの3種



東京都日野市の由木勉さん。  
**116** 無農薬 無化学肥料  
由木農場(東京都)  
**由木さんのブルーベリー**  
180g **645円**(税込) **697円**(税別)  
お好みのヨーグルトと



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

神奈川産  
**120** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**きゅうり**  
3本 **250円**(税込) **270円**(税別)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。

キュウリ×ヨーグルトの  
ライタ  
**444**  
とろとなめらか  
ヨーグルト

**121** 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**(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

神奈川産  
**122** 低農薬 無化学肥料  
くらぶち草の会(群馬県)  
**ズッキーニ**  
1本 **186円**(税込) **201円**(税別)  
群馬県高崎市の佐藤茂さん他。農薬不使用を優先にお届けします。



夏野菜のキーマカレー  
**128** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
**嘉一さんのピーマン**  
300g **250円**(税込) **270円**(税別)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。  
**129** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**ピーマン**  
150g **175円**(税込) **189円**(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん他。

**123** 有機 JAS  
四万十生産グループ(高知県)  
**万願寺とうがらし**  
100g **220円**(税込) **238円**(税別)  
高知県窪川町の仁科宇植さん。

神奈川産  
**124** 無農薬 無化学肥料  
湘南小巻ファーム(平塚市)  
**ししとう**  
100g **235円**(税込) **254円**(税別)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

**125** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**長島さんのなす**  
500g **275円**(税込) **297円**(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。  
**126** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**薄皮丸茄子**  
400g **458円**(税込) **495円**(税別)  
山形県高島町の近野耕一さん他。

**127** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**長島さんの丸なす**  
400g **330円**(税込) **356円**(税別)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

煮物やスープに  
**130** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**ミニ冬瓜**  
1玉 **395円**(税込) **427円**(税別)  
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。煮物やスープに。

**131** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**レタス**  
1個 **238円**(税込) **257円**(税別)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある涼やかな高原で育った鮮度の良いレタスです。

神奈川産  
**132** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**サニーレタス**  
1個 **215円**(税込) **232円**(税別)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある涼やかな高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

神奈川産  
**133** 無農薬 無化学肥料  
湘南森と農の研究会(神奈川県)  
**小巻さんのサニーレタス**  
200g前後無 **240円**(税込) **259円**(税別)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。

神奈川産  
**134** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**空芯菜**  
150g **198円**(税込) **214円**(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川産  
**135** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**ツルムラサキ**  
120g **198円**(税込) **214円**(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。  
**266**  
千野さんの豚  
ロース薄切り

**136** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**モロヘイヤ**  
60g **198円**(税込) **214円**(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**137** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**千野さんの丸オクラ**  
100g **198円**(税込) **214円**(税別)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**138** 無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
**四万十の丸オクラ**  
100g **198円**(税込) **214円**(税別)  
高知県四万十町の大石穂さん。

**141** 有機 JAS  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**チンゲン菜**  
200g **255円**(税込) **275円**(税別)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

**142** 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) **203円**(税別)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**143** 無農薬 無化学肥料  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **210円**(税込) **227円**(税別)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

## 「枝豆の王様」 山形県の在来種



鶴岡市は「ユネスコ食文化創造都市」に認定されています。60品目目の豊富な在来作物が確認されていることも理由で、だだちゃ豆はそのひとつです。「生きた文化財」をご賞味ください。

**139** 無農薬 無化学肥料  
庄内協同ファーム(山形県)  
**だだちゃ豆(枝豆)**  
250g **508円**(税込) **549円**(税別)  
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

神奈川産  
**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) **194円**(税別)  
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。

**142** 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) **203円**(税別)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**143** 無農薬 無化学肥料  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **210円**(税込) **227円**(税別)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**144** 低農薬 低化学肥料  
うえむら農園出荷組合(香川県)  
**グリーンアスパラ**  
100g **358円**(税込) **387円**(税別)  
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。柔らかく優しい香りです。

**145** 低農薬 低化学肥料  
ベジタブルワークス(北海道)  
**ブロッコリー**  
1個 **320円**(税込) **346円**(税別)  
北海道真狩村の佐々木伸さん他。

**146** 無農薬 無化学肥料  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**おかわかめ**  
100g **205円**(税込) **221円**(税別)

**147** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**おかひじき**  
80g **198円**(税込) **214円**(税別)

しょうゆと酢とかつお節で♪  
奈良県五條市の福谷亀義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわがめようになります。  
さっと湯がいて、酢みそ和え、マヨネーズ和え、おひたし、サラダにまた、汁の実、刺身のツマなどに  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(生物農薬)のみ使用予定。

### 加熱は皮ごと！ 甘みが引き立ちます



**148** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
とうもろこし

1本 **238**円(税込257円)

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で、農薬を使わずに育ったとうもろこしです。

神奈川県産

神奈川県  
中井町の  
大原好文さん。



**149** 低農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
赤玉ねぎ(湘南レッド)

500g **230**円(税込248円)

**150** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
玉ねぎ

800g **286**円(税込309円)

**151** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの玉ねぎ2kg

2kg **780**円(税込842円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### じゃがいもと挽肉で ココロコロッケ



作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて、一口大に切り火が通るまで蒸す。
- 2 蒸している間に、玉ねぎはみじんぎりする。
- 3 フライパンに油をひいたら、玉ねぎをアメ色になるまで弱火で炒め取り出す。
- 4 豚ひき肉を炒め火が通ったら、酒、塩コショウを入れ、醤油を入れて全体を炒める。
- 5 ①のいもをフォークで潰し③④と混ぜて、小さめの丸型に成型する。
- 6 フライパンに厚めに油をひき熱しながら、小麦粉(米粉)、卵、パン粉を順につけ、揚げ焼にして完成。

神奈川県産

**152** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
じゃがいも(キタアカリ)

800g **368**円(税込397円)

神奈川県中井町の大原好文さん。



**153** 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。

### 赤い皮に黄色い果肉 ねっとりして煮崩れ しにくいのにホクホク



無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
じゃがいも(レッドムーン)

**154** 500g **240**円(税込259円)

**155** 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 無化学肥料  
南風農場(青森県)  
にんじん

500g **348**円(税込376円)

青森県八戸市の水野浩司さん他。



### 長いもとオクラの ネバトロ小鉢



**157** 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。



**158** 低農薬 無化学肥料  
川島農園(熊本県)  
早生れんこん

350g **388**円(税込419円)

熊本県宇城市の川島勝彦さん。



**159** 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
ごぼう

300g **355**円(税込383円)

宮崎県小林市の税所篤朗さん。



**160** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
大根

1本 **278**円(税込300円)

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

**161** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
ミニかぼちゃ

1個(約450g) **250**円(税込270円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**162** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
カットかぼちゃ

500g前後 **368**円(税込397円)

神奈川県平塚市の内田達也さん。



神奈川県産  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農薬を使わないようにしていますが、状況により使用する場合があります。

**163** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
長ねぎ

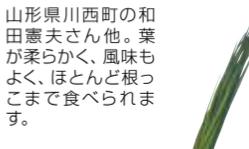
400g **250**円(税込270円)



**164** 低農薬 無化学肥料  
タテノファーム(山梨県)  
長ねぎ(少なめ)

300g **320**円(税込346円)

山梨県北杜市の立野健さん。又は同県の清水浩二さんよりお届けします。



**165** 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)

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。



家族で手作り餃子



**270** 千野さんの豚挽き肉



高知県香美市の小田々智徳さん他。

**166** 大地と自然の恵み(高知県)  
ニラ

100g **180**円(税込194円)



**167** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
にんにく

60g前後 無・無 **240**円(税込259円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。組合員さんのご要望にお応えして、しっかり乾燥しました。



**168** 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。



**169** 無農薬 無化学肥料  
農民連産直産直センター(奈良県)  
みょうが

50g **165**円(税込178円)

奈良県五條市の稲田均さん。

### 畑の美味しいところ をお届けします



お届け予定品目  
金美人参、ズッキーニ、島村いんげん、キュウリ、ミニトマト、人参、ニンニク、玉ねぎ、じゃがいも、ミニカボチャ、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤの中から3品

**178** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの野菜セット

3品 **680**円(税込734円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### “いかす!” 野菜セット



お届け予定品目  
小松菜、ほうれん草、カット白菜、キャベツ、にんじん、大根、かぶなどの中から3品

**179** 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 **750**円(税込810円)

神奈川県平塚市の内田達也さん。

### 自家採取! 種はずべて



お届け予定品目  
キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール

**180** 3品 **780**円(税込842円)

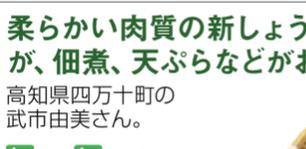
**181** 5品 **1250**円(税込1350円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。



**171** 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稯さん他。



柔らかい肉質の新しょうがは甘酢漬け、紅しょうが、佃煮、天ぷらなどがおすすめです  
高知県四万十町の武市由美さん。

**172** 100g **330**円(税込356円)

**173** 徳用  
300g **843**円(税込910円)



**170** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
近江しょうが

100g **180**円(税込194円)

神奈川県中井町の大原好文さん。



**185** 蔵 無農薬  
えのき茸(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。



**187** 蔵 無農薬  
山口椎茸園(愛知県)  
原木生しいたけ

100g **268**円(税込289円)

愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

### 1パックで、 簡単きのこカレー



内容/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)  
※きのこ欠品時は別の産地

**190** 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。



**174** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
子大豆もやし

200g **80**円(税込86円)

小大豆を使用した豆もやしです。



実は時短素材! 夏休みの昼にきのこピザ

内容/マッシュルーム、しめじと、変わり種の黒あわびだけ

**182** 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
ピザに合うきのこセット

3種 **370**円(税込400円)



**176** 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)

料理に散らしたりスープなどにも。



**183** 蔵 無農薬  
浪田産業(北海道)  
舞茸

100g **228**円(税込246円)

北海道厚岸郡波部町の浪田潤介さん。



**184** 蔵 無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
エリンギ

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、スープなどに。



**186** 蔵 無農薬  
舟形マッシュルーム(山形県)  
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。



**189** 蔵 無農薬  
原生林(長野県)  
株とりなめこ

150g **145**円(税込157円)

長野県木島平村の浦山長治さん。

定番のつぶつぶ鮪  
タレはお好みで



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日  
つぶつぶ鮪たたき身

191 50g×2 **600円** (税込648円)

192 徳用 50g×4 通常本体 **1160円** (税込1253円) 1200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。

暑い日にオススメの  
スタミナメニュー



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
韓国風まぐろ漬け丼用

193 80g×2 通常本体 **530円** (税込572円) 560円

194 食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

胡麻の濃厚な風味が  
まぐろによく合います



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

194 80g×2 **530円** (税込572円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

鮮度が良く、色鮮やかで  
目にもおいしい一品です



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊

195 100g 通常本体 **554円** (税込598円) 570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。

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし赤身

196 70g **580円** (税込626円)

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

脂がのって、香ばしいしめさば  
アイランド産さばを三枚におろして調味液に漬け込み軽くあぶりました。解凍してください。

198 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
あぶり焼きしめ鯖

1枚(100g) **428円** (税込462円)

香り豊かな柚子風味に  
仕上げました  
山口県産のどくろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

199 日本マリンフーズ ◎90日以上/米  
のどくろ柚子甘酢漬け

120g **358円** (税込378円)

200 松岡水産 ◎90日以上  
紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g **560円** (税込605円)

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。

201 共和水産 ◎90日以上  
三陸岩手いか糸造り

60g **440円** (税込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、お刺身に。

197 マル井 ◎90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。

202 千倉水産加工販売 ◎45日以上  
千葉県産地だこぶつ切り

100g **600円** (税込648円)

千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

203 雄武漁業協同組合 ◎15日以上  
雄武産ホタテ貝柱(生食用)

5~7玉(100g) **680円** (税込734円)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

204 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
いくら醤油漬

40g **800円** (税込864円)

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。

205 伊豆中 ◎15日以上  
金目鯛(下処理済)

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きるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

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



鮮度抜群のおまかせ切り身セット



206 丸友しまか ◎30日以上  
島香の切り身魚セット

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鮮魚を切身にしたセットです。

207 鳴門魚類 ◎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した。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

208 千倉水産加工販売 ◎90日以上  
礼文産沖獲り鮭切身

3切(240g) **730円** (税込788円)

北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

209 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、焼いてください。

210 鳴門魚類 ◎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。

211 中谷商店 ◎30日以上  
浅羽カレイ切身

3切(300g) **830円** (税込896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。解凍後、煮物や焼き物などに。

212 中谷商店 ◎30日以上  
マダラ切身

3切(240g) **780円** (税込842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、煮物、煮物、フライなどに。

213 中谷商店 ◎15日以上  
メカジキ端切

300g **780円** (税込842円)

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。

214 鳴門魚類 ◎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。

215 千倉水産加工販売 ◎90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、焼き物や揚げ物などに。

216 大新 ◎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した。汁物などに。

217 ダイマツ ◎60日以上  
ふっくら開きあじ

3枚(240g) **398円** (税込430円)

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水湯蒸成後乾燥。解凍後、焼いてください。

218 伊豆中 ◎30日以上  
骨取りあじの干物

4枚(100g) **450円** (税込486円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

219 伊豆中 ◎30日以上  
本かます開き

2枚(約170g) **630円** (税込680円)

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。

220 伊豆中 ◎15日以上  
本つば鯛開き

1枚(約230g) **798円** (税込862円)

国産本つば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。

脂のった大振りサイズ

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、焼いてください。

221 鳴門魚類 ◎15日以上  
真イワシ丸干し(大)

3尾(300g) **380円** (税込410円)

やわらかく、脂のっています

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

222 東北トクスイ ◎180日以上  
パクッと真ほっけ一夜干し

220g **398円** (税込430円)

原材料/真ホッケ(北海道)、食塩

223 千倉水産加工販売 ◎90日以上  
子持ちからふとししやも

7~12尾(150g) **298円** (税込322円)

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

ほどよく脂のった金目鯛とタレの相性が抜群

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。

224 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
骨取り金目鯛味噌干し

3枚(72g) 通常本体 **600円** (税込648円) 620円

225 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
寒サバみりん天日干し

2枚(200g) **420円** (税込454円)

九州産寒サバを、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。

岩手県陸前高田・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/もうかさめ煮付(220g)×1、めかじき腹身煮付(100g)×1、さば煮付ハーフ(100g)×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。

脂がのったイワシの煮付けを手軽に。ふっくら仕上がっています



原材料/イワシ(青森県八戸)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

227 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 いわし煮付け (固形量60g×2) 398円(税込430円)



228 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎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)



229 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎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)

手軽にフライパンで調理



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

230 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 サーマンバジルオリーブ 2切(120g) 398円(税込430円)

国産大豆みそを使って



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

231 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米 寒サバ西京漬け 2枚(約180g) 460円(税込497円)



232 凍 ダイヤム ◎90日以上 氷温造りたらこ(切子) 90g 368円(税込397円)



233 凍 G不使用 ダイヤム ◎90日以上/豆・麦・米 氷温熟成辛子明太子(切子) 90g 368円(税込397円)



234 凍 東北トクスイ ◎180日以上/え 天然むきえび(大) 160g 542円(税込585円)



235 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 840円(税込907円)



236 凍 丸友しまか ◎30日以上 ふぞろいイカリング 100g 398円(税込430円)



237 凍 カネキ水産 ◎365日/え エビ・ホタテ・タコミックス 180g 500円(税込540円)

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一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)

238 凍 塩屋 ◎15日以上 国産冷凍あさりむき身 80g 480円(税込518円)



239 蔵 塩屋 ◎2日 活あさり 180g 398円(税込430円)



240 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上 穴道湖大和しじみ 180g 398円(税込430円)



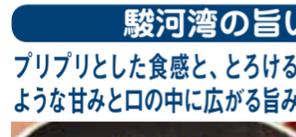
241 蔵 リアス ◎30日以上 十三浜産絆わかめ 100g 398円(税込430円)



242 蔵 G不使用 リアス ◎30日以上 あかもく入りねばり海藻サラダ 10g 300円(税込324円)



243 凍 小倉食品 ◎30日以上/え 生桜えび 40g 498円(税込538円)



244 凍 小倉食品 ◎30日以上/え 釜揚げ桜えび 40g 458円(税込495円)



245 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の釜揚げしらす 100g 850円(税込918円)



248 蔵 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上 安芸灘 音戸ちりめん 40g 430円(税込464円)



249 蔵 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上 鮭フレーク 100g 598円(税込646円)



250 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3(タレ付) 2880円(税込3110円)



246 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 100g 850円(税込918円)



247 凍 マルイ岡田商店 ◎90日 用宗港の生しらす 200g 1370円(税込1480円)



251 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・米 サバ味噌煮 2切(120g) 278円(税込300円)



252 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米 ホタテと昆布のおかず煮 130g 498円(税込538円)



253 凍 G調味料 ダイヤム ◎90日以上/米 あじの南蛮漬け 220g 350円(税込378円)



254 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上 銚子港めひかり唐揚げ用 150g 498円(税込538円)



255 凍 丸友しまか ◎30日以上/麦 天然酵母パン粉の牡蠣フライ 200g 630円(税込680円)



256 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/え パエリアセット 2合用 通常本体 5種(400g) 998円(税込1045円)



257 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/米 こはだの酢漬け 8枚 680円(税込734円)



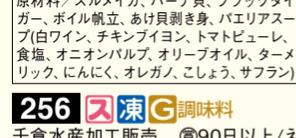
258 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米 大林さんの手造り煮穴子 1尾(約100g) 830円(税込896円)



259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え 天然大エビフライ 5本 980円(税込1058円)



255 凍 丸友しまか ◎30日以上/麦 天然酵母パン粉の牡蠣フライ 200g 630円(税込680円)



260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎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)



257 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/米 こはだの酢漬け 8枚 680円(税込734円)



258 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米 大林さんの手造り煮穴子 1尾(約100g) 830円(税込896円)



259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え 天然大エビフライ 5本 980円(税込1058円)



260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎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)

担当者おすすめ  
**レシピ**



### 豚とたっぷりきゅうりのチャンプルー

#### 材料

- 千野さんの豚ロース薄切り ..... 100g以上
- きゅうり ..... 2本
- ミニ木綿豆腐 ..... 半パック
- 穂の香卵 ..... 1個
- 酒・塩・胡椒 ..... 各適量
- 植物油 ..... 適量
- ごま油 ..... 適量
- かつお削り節 ..... 適量

#### 作り方

- きゅうりは薄く輪切りにし、豚は食べやすい大きさに切って酒をふる。
- 鍋に少量の油をひき、豆腐をひと口大にほくしながら中火にかける。
- 少し焼き色がつくまで炒め、水気はペーパーで拭いて、豆腐を端に寄せる。
- 空いたスペースに油をひき、塩・胡椒をした豚肉を加える。
- 肉に火が入りきる前にきゅうりを加え、強めの中火で、全体を混ぜながら炒める。
- 溶いた卵を回し入れ、大きく数回混ぜて火を止める。ごま油、削り節をかけて完成。

簡単にできて、ゴーヤーの苦さが苦手なお子様にもオススメのメニューです。

### 千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**

**261** **冷凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落とし**  
200g **485円**(税込) (通常本体 498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。



**262** **冷凍**  
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) (通常本体 636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。



**263** **冷凍**  
高橋(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) (通常本体 702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。



**264** **冷凍**  
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) (通常本体 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。

### 丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

**271** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
400g **980円**(税込) (通常本体 1058円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**272** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモスライス**  
200g **448円**(税込) (通常本体 484円)

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。

### 牛の旨みを味わう

#### ヒレステーキ

ビタミンB1が一番多い部位で、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います。



**273** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレロカツ用**  
200g **770円**(税込) (通常本体 735円)

**特**



**265** **冷凍**  
高橋(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) (通常本体 659円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

### 味噌と野菜の肉巻き

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。



**266** **冷凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g **655円**(税込) (通常本体 665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。

**特**



**267** **冷凍**  
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 通常本体 (200g) **660円** (税込) (通常本体 700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。

**特**



**274** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚徳用小間切れ**  
500g **980円**(税込) (通常本体 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。



**275** **冷蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚挽き肉**  
200g **375円**(税込) (通常本体 405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。



**268** **冷凍**  
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) (通常本体 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。



**269** **冷凍**  
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) (通常本体 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。



**270** **冷凍**  
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) (通常本体 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。

### 秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



**280** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
200g **420円**(税込) (通常本体 454円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



**281** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **488円**(税込) (通常本体 527円)

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。



**282** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **930円**(税込) (通常本体 1004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)

#### きっぱり とり天ぶかつうどん

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。



**276** **冷凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
270g **768円**(税込) (通常本体 829円)



**277** **冷凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
270g **598円**(税込) (通常本体 646円)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

### ゆで鶏で

#### メインもスープも

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。



**284** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
500g **968円**(税込) (通常本体 994円)

**特**



**278** **冷凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏手羽先**  
300g **518円**(税込) (通常本体 559円)

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

### 鶏肉団子の トマト煮込み

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。



**279** **冷凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉**  
300g **645円**(税込) (通常本体 697円)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



**285** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
2本(740g) **1128円**(税込) (通常本体 1218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。



**286** **冷凍**  
秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝スライス**  
150g **270円**(税込) (通常本体 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。



**287** **冷凍**  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏丸体**  
2.3kg **2590円**(税込) (通常本体 2797円)

秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

#### 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。



**288** **冷蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
180g **978円**(税込) (通常本体 1020円)

**特**



**289** **冷蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g **1200円**(税込) (通常本体 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。濃厚な風味を持っています。5mm厚

### 国産熟成牛 (北海道)

#### 揚げ焼きで簡単! 一口ヒレカツバーガー

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



**294** **冷凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
200g(2~3枚) **2140円**(税込) (通常本体 2311円)



**290** **冷蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
180g **998円**(税込) (通常本体 1078円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



**291** **冷凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g **730円**(税込) (通常本体 788円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



**292** **冷凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
200g **598円**(税込) (通常本体 646円)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



**295** **冷凍**  
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) (通常本体 1242円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



**296** **冷凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
250g **925円**(税込) (通常本体 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。



**297** **冷凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
250g **825円**(税込) (通常本体 891円)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

**298** **凍**  
ハム工房ジロー  
**無添加コースハム極薄切り**  
80g(8枚) **700円**(税込756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〕

**299** **凍**  
ハム工房ジロー  
**無添加ポレスハムスライス**  
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〕

**300** **凍**  
ハム工房ジロー  
**無添加ポロニアソーセージ**  
130g **520円**(税込562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、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕

## ハム工房ジロー

### 夏休みのお昼に伝統製法のハム・ソーセージ

**303** **凍**  
ハム工房ジロー  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **630円**(税込680円)  
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**304** **凍**  
ハム工房ジロー  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
160g(7~9本) **670円**(税込724円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**301** **凍**  
ハム工房ジロー  
**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〕

**302** **凍**  
ハム工房ジロー  
**無添加ベーコンブロック**  
240g **1450円**(税込1566円)  
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〕

**少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください**  
**煮込み料理などにも**  
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〕

### 丹沢自慢の惣菜をピックアップ

#### 焼くだけ簡単!スパイスなポークステーキ

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〕

**305** **凍**  
丹沢農場  
**丹沢豚ロースステーキ香味焼用**  
80g×2 **560円**(税込605円)

**306** **蔵**  
丹沢農場  
**丹沢ロースハムスライス**  
120g **500円**(税込540円)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

**307** **蔵**  
丹沢農場  
**ポークウインナー**  
160g **420円**(税込454円)  
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕

**308** **蔵**  
丹沢農場  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **370円**(税込400円)

**309** **蔵** **G不使用**  
丹沢農場  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **420円**(税込454円)  
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〕

**310** **蔵** **G不使用**  
丹沢農場  
**丹沢焼豚スライス(モモ)**  
120g **520円**(税込562円)

**311** **蔵**  
丹沢農場  
**バラベーコンスライス**  
100g **420円**(税込454円)

**5mmスライスで食べやすさUP**  
**やみつきの旨さ**  
豚ロース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〕

**312** **蔵** **G不使用**  
丹沢農場  
**丹沢ロース豚漬(薄切り)**  
200g **598円**(税込613円)

**313** **凍**  
丹沢農場  
**アイスバイン(骨付きハム)**  
1本(500g以上) **1500円**(税込1620円)

### 見た目も豪華な骨付きハム。お盆の集まりにも

丹沢高原豚の前すね肉を塩漬にしボイルしました。解凍後、お好みの厚さにスライスしてください。残った骨は煮込むとよいダシが出ます。〔GMO飼料不使用〕

**314** **凍** **G不使用**  
丹沢農場  
**丹沢農場のハンバーグ**  
100g×2個 **398円**(税込430円)

**315** **凍**  
丹沢農場  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **340円**(税込367円)

### 秋川牧園のお惣菜

**外はサクサク中はふわふわ**

**316** **凍** **G不使用**  
秋川牧園  
**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〕

**皮や砂肝も入った5種類**  
**毎回好評の人気セット**

**317** **凍** **G不使用**  
秋川牧園  
**やきとり5種盛り合わせ**  
10本(275g) **1085円**(税込1172円)  
50周年の節目に、秋川牧園のやきとりを存分に召し上がっていただきたいという特別な想いから生まれました。

**318** **凍** **G不使用**  
秋川牧園  
**野菜を加えてハーブチキングリル**  
200g **510円**(税込551円)  
鶏もも肉タレ付きシリーズ。ご家庭の野菜と一緒に混ぜて、焼くだけ簡単!ボリュームたっぷりのメインディッシュが出来上がります。〔GMO飼料不使用〕

**319** **凍** **G不使用**  
秋川牧園  
**秋川 とり天**  
170g **470円**(税込508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。お好みでほん酢、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 カラミノフーズ世界のグルメ旅

**タイの屋台で大人気の定番ガパオライス**

**325** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ  
**アジア薫るガバオ丼**  
200g(100g×2) **468円**(税込505円)  
甘辛く味付けした鶏肉とパジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

**ハワイで愛されているお菓子「バターモチ」**

**324** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ  
**Hawaiian Sweets バター餅**  
1個(200g) **1280円**(税込1382円)  
もち粉にバターや卵をたっぷり入れてオープンで焼き上げ、お餅のような食感に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

### 厳選素材を使ったマストミのお惣菜

**下味に塩麴を使うことで**  
**マグロの旨みを引き出しました**

**320** **凍** **G不使用**  
マストミ  
**マグロの塩麴竜田**  
150g **500円**(税込527円)  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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〕

**素材にこだわった**  
**本格的なエビチリです**

**321** **凍** **G不使用**  
マストミ  
**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〕

**322** **凍** **G不使用**  
マストミ  
**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〕

**323** **凍** **G不使用**  
マストミ  
**お弁当用メンチカツ(ツナ)**  
120g(5個) **350円**(税込378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〕

**春雨のプルプル食感に**  
**コクのある甘辛味**

**326** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ  
**国産春雨のチャブチェ**  
180g×2 **648円**(税込700円)  
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用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**昔ながらの**  
**定番中華ちまき**

**327** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ  
**鶏五目中華ちまき**  
4個(320g) **640円**(税込691円)  
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飼料不分別〕

**お手軽ビビンバが楽しめる**  
**ナムルのセット**

**328** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込491円)  
ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切にし、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。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。

# 夏はこれです!

ごはんや麺類にかけて

**特**

季節限定のおすすめ餃子です



原材料/魚スープ、オクラ、茎わかめ、モロヘイヤ、かつお節エキス、醤油、昆布粉末、発酵調味液、食塩

**329** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**ネバネバ野菜と茎わかめさっぱり和え**  
4袋(200g) **486円** (税込) **479円** (税込)

モロヘイヤ、オクラ、茎わかめを使い、魚スープをベースに味付けしました。解凍してください。



原材料/餡[キャベツ、豚肉、豚脂、モロヘイヤ、長ねぎ、玉ねぎ、パン粉、ごま油、にんにく、昆布粉末、食塩、酵母エキス、砂糖、醤油、生姜、コショウ]、皮[小麦粉、食塩]

**330** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**モロヘイヤ餃子**  
15個(270g) **420円** (税込) **454円** (税込)

ニッコーの畑で採れたモロヘイヤをたっぷり使った餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**331** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**プチカレーコロッケ**  
20g×6ヶ **265円** (税込) **286円** (税込)

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



**332** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **430円** (税込) **464円** (税込)

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飼料不使用〕



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

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〕



**334** **凍** **G**不使用  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **720円** (税込) **778円** (税込)

国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**335** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **388円** (税込) **419円** (税込)

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〕



**336** **凍** **G**不使用  
大進食品(番掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か  
**A mom フライパンで簡単春巻**  
5個(200g) **490円** (税込) **529円** (税込)

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

## お子さんのお弁当やおやつに

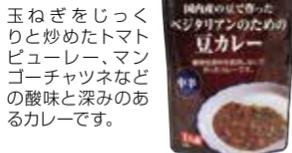


原材料/衣[小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩]、ソーセージ[豚肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料]、揚げ油(なたね油)、ベーキングパウダー

**340** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**ミニアメリカンドッグ**  
6本(150g) **398円** (税込) **430円** (税込)

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飼料不分別〕

価格改定しました



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の酸味と深みのあるカレーです。

**338** **G**不使用  
桜井食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのための豆カレー**  
200g **350円** (税込) **378円** (税込)



**337** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **445円** (税込) **481円** (税込)

さんびらごぼう、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。



**339** **凍** **G**調味料  
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** (税込) **430円** (税込)

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〕



**346** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **400円** (税込) **432円** (税込)

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。



**341** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **398円** (税込) **430円** (税込)

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。



**342** **凍** **G**不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円** (税込) **205円** (税込)

北海道産のトウモロ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。

## 冷凍野菜

すりたての風味と粘り



原材料/大和芋(千葉県)

**345** **凍**  
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** (税込)

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。

## 夏のランチに

コクと甘みがある黒酢タレ付き



原材料/めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、かん水、馬鈴薯澱粉]、タレ[醤油、砂糖、黒酢、りんご酢、ごま油、なたね油、食塩、酵母エキス]

**350** **蔵** **G**不使用  
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米  
**冷やし中華黒酢味**  
120g×2 **475円** (税込) **513円** (税込)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、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



原材料/めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、かん水、馬鈴薯澱粉]、タレ[醤油、砂糖、黒酢、りんご酢、ごま油、なたね油、食塩、酵母エキス]

**351** **蔵** **G**不使用  
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米  
**冷やし中華ごま味**  
120g×2 **505円** (税込) **545円** (税込)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



**347** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **210円** (税込) **227円** (税込)

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。



**348** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生冷長野県産八割そば**  
130g×2 **500円** (税込) **540円** (税込)

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。



**349** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **330円** (税込) **356円** (税込)

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〕

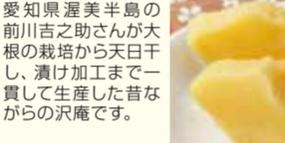


**352** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**上撰太焼きそば神名のせいろ麺**  
150g×2玉 **250円** (税込) **270円** (税込)

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、味付けて。

手間をかけた分、美味しさが際立っています

**特**



**355** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**古式一丁漬**  
100g **315円** (税込) **288円** (税込)

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、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

酸味が薄れて旨みが増した濃厚な風味をお楽しみください



**356** **蔵**  
道長 ◎180日以上  
**道長の三年熟成梅ぼし**  
180g **890円** (税込) **961円** (税込)

愛知県の四谷地区で農業や化学肥料を使用せずに栽培された梅を3年以上じっくりかけて熟成させました。昔ながらの土用の天日干しで仕上げられています。

一味唐辛子がピリッと効いた、あとをひく美味しさ



**361** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **340円** (税込) **367円** (税込)

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した。

原材料/ごぼう、菜種油、砂糖、片栗粉、醤油、水飴、りんご酢、食塩、寒天、鷹エキス、香辛料(一味唐辛子)



**362** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円** (税込) **356円** (税込)

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。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

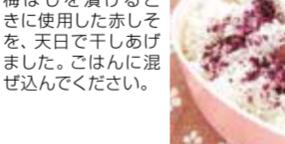


**363** **蔵** **G**不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340円** (税込) **367円** (税込)

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

## 愛知県 漬物本舗 道長

香りも味も抜群です!



**357** **蔵**  
道長 ◎180日  
**ゆかり**  
25g **265円** (税込) **286円** (税込)

梅ぼしを漬けるときに使用した赤しそを、天日で干しあげました。ごはんに混ぜ込んでください。

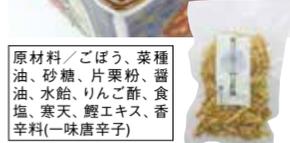
無農薬しょうがのすっきりとした辛みと香り



**358** **蔵** **G**不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **380円** (税込) **410円** (税込)

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

原材料/ごぼう、菜種油、砂糖、片栗粉、醤油、水飴、りんご酢、食塩、寒天、鷹エキス、香辛料(一味唐辛子)



**364** **蔵** **G**不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円** (税込) **281円** (税込)

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



**365** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花豆(煮豆)**  
125g **260円** (税込) **281円** (税込)

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た。

**価格改定しました**



**366** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ  
小ちくわ  
◎7日以上/米  
5本 **398円**(税込) **430円**

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる輪軸です。きゅうりやチーズをはさんで、揚げ物などに。

**価格改定しました**



**367** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ  
小判揚  
◎7日以上/米  
5枚(150g) **398円**(税込) **430円**

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

**そのままでも  
こんがり焼いても♪**

**価格改定しました**



**180336** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ  
青のり小判  
◎7日以上/米  
3枚 **320円**(税込) **346円**

原材料/スケソウダラすり身、でん粉、砂糖、食塩、青のり(国産)、発酵調味料、かつおだし、水、なたね油

もちもちとした食感で、青のりの風味豊かな小判揚げです。

**価格改定しました**



**180348** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ  
たこボール  
◎7日以上/米  
8個入り **378円**(税込) **408円**

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。

**価格改定しました**



**180351** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ  
ごぼうつまみ  
◎7日以上/米  
100g **370円**(税込) **400円**

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。

**価格改定しました**



**368** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店  
さつま揚(丸形)  
◎30日以上/米  
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新鮮度の小魚をたっぷりを使用したさつま揚げです。

**価格改定しました**



**369** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店  
おとうふ揚げ  
◎30日以上/豆・米  
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。

**晩酌のおつまみや麺類のトッピングにも♪**



**370** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店  
ごろごろ茶豆ちぎり揚  
◎30日以上/豆・米  
100g **370円**(税込) **400円**

原材料/茶豆(国産)、魚肉(タラ(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、食塩、米油(揚げ油)

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。

**魚の味を感じられる、ちょっと歯ごたえのある揚げかまぼこ**



**371** **凍** **G**不使用  
丸友しまか  
しまかの揚げかまぼこ  
◎30日以上  
3個(100g) **278円**(税込) **300円**

原材料/魚肉[スケソウダラ(若手県)]、ビートグラニュー糖、馬鈴薯でん粉、食塩、菜種油

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。

**価格改定しました**



**372** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店  
ささがきごぼう揚げ  
◎30日以上/米  
120g **350円**(税込) **378円**

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

**価格改定しました**



**373** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店  
ソフトはんぺん  
◎30日以上/卵・豆・米  
4枚(188g) **408円**(税込) **441円**

北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]

**価格改定しました**



**374** **蔵** **G**不使用  
山九水産  
お魚ソーセージ  
◎45日以上  
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ました魚肉ソーセージです。

**価格改定しました**



**375** **蔵** **G**不使用  
関商店  
北海道大豆水煮  
◎15日以上/豆  
200g **260円**(税込) **281円**

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにしても美味しいです。

**そのままお召し上がりいただけます**



**180363** **蔵** **G**不使用  
だいでイズ  
有機蒸しミックスビーンズ  
◎90日以上/豆  
85g **250円**(税込) **270円**

原材料/有機ひよこ豆(アメリカ)、有機大豆(アメリカ)、有機青えんどう(カナダ)、有機赤いんげん豆(アメリカ)、有機黒いんげん豆(アメリカ)、食塩、有機米酢(国内産)

5種の有機豆(ガルバンソ・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。

**価格改定しました**



**376** **蔵**  
池谷  
山奥こんにやく(黒)  
◎30日以上  
300g **225円**(税込) **243円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。

**価格改定しました**



**377** **蔵**  
池谷  
手どりこんにやく  
◎30日以上  
250g **275円**(税込) **297円**

生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

**価格改定しました**



**378** **蔵**  
池谷  
五色玉こんにやく  
◎30日以上  
330g **255円**(税込) **275円**

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

**価格改定しました**



**379** **蔵**  
池谷  
一穂のしらたき  
◎30日以上  
200g **215円**(税込) **232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。

**ひんやりとしたのど越しがクセになる♪**



**380** **蔵**  
池谷  
大とろさしみこんにやく  
◎10日以上  
250g **290円**(税込) **313円**

原材料/こんにやく(芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム)

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使ったこんにやくです。独自の製法で練り上げました。

**素材の旨みが詰まっています一口目はそのまま!!**



**381** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
青大豆汲み上げ豆腐(ミニ)  
◎4日/豆  
通常本体 280g **680円** **630円**(税込) **660円**

山形県おきたま興農舎の青大豆「秘伝豆」と海精にかりで作った汲み上げ豆腐です。

**甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!**

**特**



**382** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
越後娘よせ豆腐  
◎4日/豆  
通常本体 330g **398円** **378円**(税込) **408円**

新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

**価格改定しました**



**383** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
大豆屋 絹豆腐  
◎4日/豆  
330g **318円**(税込) **343円**

厳選された国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。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

**価格改定しました**



**384** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
大豆屋 木綿豆腐  
◎4日/豆  
330g **330円**(税込) **356円**

厳選した国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。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

**価格改定しました**



**385** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
丸和のきぬ豆腐  
◎4日/豆  
300g **180円**(税込) **194円**

甘みの強い「トムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みを感じられる豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。

**価格改定しました**



**386** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
丸和のもめん豆腐  
◎4日/豆  
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。海水にかり使用。消泡剤不使用。

**価格改定しました**



**387** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
ミニきぬ豆腐  
◎4日/豆  
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。

**価格改定しました**



**388** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
ミニもめん豆腐  
◎4日/豆  
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。

**そのままでも、お醤油をかけても蜂蜜をかけてデザート風もおススメ**



**389** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
ゆず寄せ豆腐  
◎5日/豆  
200g **240円**(税込) **259円**

原材料/国産大豆、ゆず(国産)、海水ニガリ

国産大豆のみを使用。柚子の爽やかな風味の寄せ豆腐です。ハチミツをかけてデザート感覚で楽しめます。

**価格改定しました**



**390** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
大豆屋 油揚げ  
◎4日/豆  
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。

**価格改定しました**



**391** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
丸和の手揚げ油揚  
◎5日/豆  
2枚 **240円**(税込) **259円**

国産大豆と海水にかりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。

**価格改定しました**



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

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

**価格改定しました**



**393** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
大豆屋 生あげ  
◎4日/豆  
230g(2枚) **388円**(税込) **419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た、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

**食物繊維が豊富なひじきがたっぷり入っています**

**特**



**394** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
ひじき入り京がんも  
◎7日/豆  
通常本体 7個 **290円** **275円**(税込) **297円**

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラ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。

**かぼちゃの甘みと食感を楽しめます**



**395** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
季節のがんも(かぼちゃ)  
◎4日/豆  
2枚 **480円**(税込) **518円**

国産かぼちゃを練り込んだがんもです。

**価格改定しました**



**396** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
丸和のきぬ生揚  
◎5日/豆  
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。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

**価格改定しました**



**397** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
丸和の味付いなり  
◎90日/豆・麦・米  
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の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。

**価格改定しました**



**398** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
乾燥おから  
◎90日/豆  
125g **180円**(税込) **194円**

国産大豆100%の生おからを、成分を変え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。

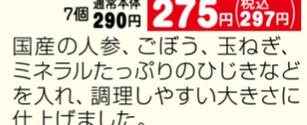
**価格改定しました**



**399** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
黒豆豆乳  
◎5日/豆  
200g **230円**(税込) **248円**

国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。

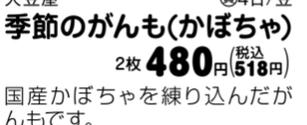
**価格改定しました**



**394** **蔵** **G**不使用  
丸和食品  
ひじき入り京がんも  
◎7日/豆  
通常本体 7個 **290円** **275円**(税込) **297円**

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラ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。

**価格改定しました**



**395** **蔵** **G**不使用  
大豆屋  
季節のがんも(かぼちゃ)  
◎4日/豆  
2枚 **480円**(税込) **518円**

国産かぼちゃを練り込んだがんもです。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい  
北海道産ゆきしずか大豆使用

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



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

ユキシズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス]、カラシ[マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス]



**401** **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) (248円)  
タレ・カラシ付  
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。



**402** **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) (259円)  
タレ・カラシ付  
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。

**403** **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)



**405** **蔵** **G**不使用  
登喜和食品 ◎9日/豆  
**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。

**406** **蔵** **G**不使用  
登喜和食品 ◎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。

**407** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎9日/豆  
**かながわ育ち納豆**  
30g×3 (タレ、カラシ無) **178円**(税込) (192円)  
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産)を100%使用。大豆の旨味を丸ごと味わえます。

**408** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3 (タレ、カラシ無) **150円**(税込) (162円)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。

納豆本来の味を経木に入れてお届けします **特**  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

**410** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 (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入り。

テーブルパンやロールサンドに♪  
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。



原材料/国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

**411** **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)

**412** **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)  
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

お米を粉にしないで粒のまま加工したもちもち食感のパンです **8月3日**  
原材料/お米食パン(白)[有機米、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]、お米パンプレーン[食パン材料とオオバコ]、ごまあんぱん[プレーン材料とごまペースト、有機黒ごま]、粒あんぱん[プレーン材料と粒あん、有機ごま]

粘り気と弾力のもととなるグルテンなしでも、しっとり、もちもちの食感 **8月3日**  
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

はちみつのはちみつパン  
国内産の小麦粉を100%使ったホットドッグ用のパンです。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。



原材料/国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

**413** **蔵** **G**不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦  
**ドッグパン**  
5本 **275円**(税込) (297円)

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

**415** **凍** **G**不使用  
リベラ ◎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、ごまあんぱん、粒あんぱん各1をセットにしました。

**416** **凍** **G**不使用  
リベラ ◎90日以上/米  
**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。

はちみつの香りと甘さ、モチモチ感が美味しい♪  
原材料/小麦粉(北海道産)、はちみつ、白神こだま酵母、食塩

**417** **蔵**  
サラ秋田白神 ◎3日/麦  
**白神はちみつパン**  
150g **330円**(税込) (356円)  
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。はちみつ風味をお楽しみください。

蜂蜜やジャムを添えてどうぞ♪  
原材料/小麦粉(北海道産)、砂糖(鹿児島県産)、菜種油(オーストラリア産)、酵母(ホシノ天然酵母)、バター(よつ葉)、紅茶(スリランカ産)、食塩(国産・赤穂の天塩)[乳GMO飼料不分別]

**418** **蔵** **G**不使用  
ザクセン ◎4日/乳・麦  
**紅茶のプチパン**  
4個 **510円**(税込) (551円)  
有機アールグレイ茶葉を配合し、香り高くほのかに甘いプチパンに仕上げました。

**419** **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)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

**420** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**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]

**421** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**全粒粉パン**  
1斤(約360g) **510円**(税込) (551円)  
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**427** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎270日/乳・豆  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **300円**(税込) (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]

果皮のほろ苦さと果肉・果汁のジューシーな甘さが絶妙です  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまろごと贅沢に仕上げました。

**428** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円**(税込) (540円)  
原材料/日向夏(宮崎県)、砂糖

**423** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**イギリス酵母パン**  
1.5斤 **550円**(税込) (594円)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**424** **蔵** **G**不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**酵母淡雪こしあん**  
1個 **250円**(税込) (270円)  
淡雪こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、黒ゴマ(ミャンマー)[乳製品GMO飼料不分別]

**422** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(全粒粉パンズ)**  
5ヶ **350円**(税込) (378円)  
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

**425** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**黒糖ロール**  
3個(約180g) **298円**(税込) (322円)  
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**432** **蔵**  
ムソー ◎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。

**433** **蔵**  
ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
**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。

**434** **蔵** **G**不使用  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコンボータージュスープ**  
17.4g×6袋 **475円**(税込) (513円)  
3種の国産野菜を使ったコンボー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]

**429** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**焼きりんごジャム**  
200g **500円**(税込) (540円)  
青森県産りんごをスライスし、オープンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

**430** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎12ヶ月  
**山ぶどう&ブルーベリージャム**  
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、甘さをおさえたジャム。

**435** **蔵** **G**調味料  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
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]

**431** **蔵**  
山田養蜂場 ◎180日以上  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円**(税込) (1188円)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。

**436** **蔵** **G**調味料  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**トマトチャウダー(レトルト)**  
150g **300円**(税込) (324円)  
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パルメザンを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。[GMO飼料不分別]

**437** **蔵** **G**不使用  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのとうもろこしスープ**  
180g **170円**(税込) (184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



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
よつ葉牛乳
107 1ℓ 298円 (税込) (322円)
よつ葉ノンホモ牛乳
108 1ℓ 308円 (税込) (333円)



- 木次乳業
ブラウンスイス牛乳
109 500ml 257円 (税込) (278円)
山地酪農牛乳
110 1ℓ 468円 (税込) (505円)



- タカハン乳業
那須の美味しい牛乳
111 1000ml 450円 (税込) (486円)
おいしい低脂肪乳
112 1000ml 375円 (税込) (405円)



- よつ葉乳業
よつ葉UHT牛乳
180080 1ℓ 290円 (税込) (313円)



- よつ葉乳業
カフェインレスよつ葉カフェオレ
438 200ml 120円 (税込) (130円)
よつ葉UHT牛乳
439 1000ml 298円 (税込) (322円)



- 函南東部農協
飲んでやさしいヨーグルト
440 500ml 225円 (税込) (243円)
441 1000ml 378円 (税込) (408円)



- 函南東部農協
丹那全乳ヨーグルト
445 500g 310円 (税込) (335円)



- よつ葉乳業
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
446 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業
よつ葉のヨーグルト
447 90g×3個 245円 (税込) (265円)



- 函南東部農協
丹那N-1ヨーグルト
448 90g×3個 315円 (税込) (340円)



- 函南東部農協
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
449 90g×3個 343円 (税込) (370円)



- 木次乳業
牧場のカスタードプリン
450 100ml 240円 (税込) (259円)



- みよし村ひとめぼれ
458 5kg 2300円 (税込) (2484円)
459 5kg 2200円 (税込) (2376円)
みよし村コシヒカリ
460 2kg 1050円 (税込) (1134円)
461 5kg 2580円 (税込) (2786円)
462 5kg 2480円 (税込) (2678円)
463 5kg 3300円 (税込) (3564円)
464 5kg 3200円 (税込) (3456円)



- おきたまササニシキ
470 2kg 1530円 (税込) (1652円)
471 5kg 3650円 (税込) (3942円)
472 2kg 1465円 (税込) (1582円)
473 5kg 3500円 (税込) (3780円)
おきたまつや姫
474 2kg 1650円 (税込) (1782円)
475 4.5kg 3500円 (税込) (3780円)
476 2kg 1570円 (税込) (1696円)
477 4.5kg 3380円 (税込) (3650円)



- 新潟県 ゆうき
新潟つきあかり
478 5kg 2380円 (税込) (2570円)
479 5kg 2220円 (税込) (2398円)
宮城県 黒澤ライスサービス
黒澤さんのひとめぼれ
480 5kg 3500円 (税込) (3780円)
481 5kg 3500円 (税込) (3780円)
482 5kg 3280円 (税込) (3542円)



- 180038 三芳村蛭まい研究会 /米
みよし村発芽玄米
720g 933円 (税込) (1008円)
180040 庄内協同ファーム /米
古代米 白山紫黒
300g 700円 (税込) (756円)
180051 創健社
国産八穀
170g 550円 (税込) (594円)
180063 創健社
愛媛県産 もち麦
300g 450円 (税込) (486円)
180075 ネオファーム
アマランス(全粒)
80g 275円 (税込) (297円)



- 新潟県 ゆうき
新潟つきあかり
478 5kg 2380円 (税込) (2570円)
479 5kg 2220円 (税込) (2398円)
宮城県 黒澤ライスサービス
黒澤さんのひとめぼれ
480 5kg 3500円 (税込) (3780円)
481 5kg 3500円 (税込) (3780円)
482 5kg 3280円 (税込) (3542円)



- 大豆工房おらが
うれしいぬか床
180087 (小) 500g 815円 (税込) (880円)
180099 (大) 1kg 1415円 (税込) (1528円)

茨城県 微生物農法の会

- 茨城コシヒカリ
465 5kg 2700円 (税込) (2916円)
466 5kg 2700円 (税込) (2916円)
長島さんのコシヒカリ
467 5kg 3500円 (税込) (3780円)
468 5kg 3500円 (税込) (3780円)
469 5kg 3300円 (税込) (3564円)

宮城県 黒澤ライスサービス

- 黒澤さんのひとめぼれ
480 5kg 3500円 (税込) (3780円)
481 5kg 3500円 (税込) (3780円)
482 5kg 3280円 (税込) (3542円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

大豆工房おらが
うれしいぬか床
180087 (小) 500g 815円 (税込) (880円)
180099 (大) 1kg 1415円 (税込) (1528円)

### 暑さが気になる日は冷や汁で!



価格改定しました  
**484** 不使用  
ヤマキ醸造 1年/豆  
**御用蔵みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

価格改定しました  
**485** 不使用  
ヤマキ醸造 1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

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。

**486** 不使用  
やさか共同農場(島根県) 150日/豆・米  
**やさか白みそ**  
500g **560**円(税込605円)

**483** 不使用  
ヤマキ醸造 1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

**487** 不使用  
やさか共同農場(島根県) 240日/豆・米  
**やさかみそ甘口**  
750g **700**円(税込756円)

### 1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

不使用   
近藤醸造 2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **270**円(税込292円)  
**488** 不使用  
1ℓ **500**円(税込540円)



### 白たまりにダシと甘味を加えました

原材料/小麦(愛知県)、鰹節(鹿児島)、食塩、本みりん、粗糖、米焼酎、椎茸(愛知県)、昆布(北海道)  
**493** 不使用  
日東醸造 6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込1037円)

### tento レシピ 簡単

白だし(7~8倍位)に湯剥きしたトマトを入れ、冷蔵庫で半日以上漬けて、器に汁ごと盛り付けガリと大葉を飾って出来あがり♪

### 手作りガリ

紅い部分を少し残すようにして先端を切り落とし、繊維に沿って薄くスライスした生姜を1~2分茹で、冷めたらしっかりと水気を絞り、すし酢と合わせて出来あがり♪

### まろやかで香り華やかなすし酢です

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし  
**494** 不使用  
創健社 360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540**円(税込583円)

農業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す。

**490** 不使用  
ヤマヒサ 6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1300**円(税込1404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、煮物などに。

**491** 不使用   
近藤醸造 180日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込826円)

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「ゆずぼん酢」です。

**492** 不使用   
近藤醸造 2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込540円)

国産有機栽培米を使用し、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**495** 不使用  
創健社 3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430**円(税込464円)

**496** 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)

**497** 不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **450**円(税込486円)

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

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味酢です。

**499** 不使用  
甘強酒造 9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1170**円(税込1287円)

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。

**500** 不使用  
澤田酒造 365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **1264**円(税込1390円)

**501** 不使用  
都錦酒造 1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込939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。

**502** 不使用  
味の醸造 1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込970円)

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。

**503** 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)

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ごめ油です。

**505** 不使用  
築野食品工業 6ヶ月以上/米  
**圧搾一番搾り国産ごめ油**  
600g **1200**円(税込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。

**506** 不使用  
ファームランドレーディング 180日以上  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1400**円(税込1512円)

**507** 不使用  
TAC21 360日以上/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
80g **630**円(税込680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。

**508** 不使用  
TAC21 8ヶ月以上  
**本格かつおだし顆粒(無塩)**  
70g **650**円(税込702円)

だしの上品な旨みは松崎産鰹節で、香りには鹿児島産とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩不使用。

**509** 不使用  
せいふてい 6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **370**円(税込400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]

原材料/チキンパウダー、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオン、香辛料(ローレル、コショウ、セロリ、ターメリック、コリアンダー、クミン)

**510** 不使用  
富貴食研 6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
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一層引き立てます。

**511** 不使用  
高橋ソース 1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **368**円(税込397円)

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 **410**円(税込443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。

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 **410**円(税込443円)

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

有機野菜・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。

**514** 不使用  
光食品 1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **390**円(税込421円)

**515** 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 **375**円(税込405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。

**516** 不使用  
創健社 9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **400**円(税込432円)

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。

**517** 不使用  
光食品 1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **400**円(税込432円)

みよし村の平飼いの有精卵、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]

**518** 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)

元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO飼料不使用]

**519** 不使用  
創健社 6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込580円)

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]

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

**521** 不使用  
光食品 6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレールー(弘前屋)**  
150g(5皿分) **320**円(税込346円)

**523** 不使用  
コスモ食品 12ヶ月/乳・麦  
**直火焼ビーフンチュール**  
150g(6皿分) **330**円(税込356円)

完熟トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかに仕上げた本格的な味わいのビーフンチュールです。[GMO飼料不分別]

**524** 不使用  
コスモ食品 6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュール**  
150g(6皿分) **350**円(税込378円)

**525** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230**円(税込248円)

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

**526** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(税込248円)

有機醤油・米味噌をベースに有機にんにく・しょうがの香りと有機米酢調味料や昆布の旨みを加えました。

**527** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機回鍋肉の素**  
100g **230**円(税込248円)

有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、オイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた、有機回鍋肉の素。

価格改定しました  
**528** 不使用  
創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **550**円(税込594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。

**529** 創健社 18ヶ月以上

**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、スパゲティなどに。

**530** 創健社 540日以上/豆・麦

**さば味付缶**

190g(固形量140g) **390円**(税込421円)

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味付けしました。

**8月3日**

**532** 三育フーズ 2年/卵・豆・麦

**リンケッツ**

160g(固形量115g12本入) **657円**(税込710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】

**担当おすすめレシビ**

**さば水煮缶とトマト缶で簡単冷製パスタ**

材料(3人分) **作り方**

スパゲティ 300g  
【ソース】トマト缶 1缶、さば水煮缶 1缶、大葉(細切り)10枚、にんにく(すりおろし)1かけ、レモン汁大1、オリーブオイル大1、塩小1、粗挽き胡椒適量、【仕上げ】大葉(みじん切り)10枚、粗挽き胡椒適量、オリーブオイル適量

①ボウルにソースの材料を入れ(さばとトマトは荒く崩すように汁ごと)良く混ぜ、冷蔵庫へ入れておきます。  
②いつもより少し多めの塩でパスタを茹で、時間より30秒ほど長めに茹でます。茹でたパスタをザルにあげて水でしめ、キッチンペーパー等の上に広げてしっかりと水気を切ります。  
③①②を入れて混ぜて器に盛ります。みじん切りにした大葉とお好みでオリーブオイル、粗挽き胡椒をかけて出来上がり。

**刻み油揚げが入ったきつねうどん**

**価格改定しました**

**535** トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦

**うどん・きつねうどん**

77.3g×4袋 **840円**(税込907円)

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚露、かつおエキスなどで仕上げました。【GMO飼料不分別】

**どんぶりに入れて熱湯をそそぐ「ノンカップメン」**

**価格改定しました**

**536** トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦

**うどん・しょう油ラーメン**

78g×4袋 **840円**(税込907円)

北海道産小麦粉麺に、魚露、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。【GMO飼料不分別】

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

**539** 阿部製粉 120日以上/麦

**国内産薄力小麦粉シラネ**

1kg **368円**(税込397円)

**531** 創健社 540日以上

**さば水煮缶**

190g(固形量140g) **380円**(税込410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・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**533** 創健社 6ヶ月以上

**有機ダイストマト缶**

400g **230円**(税込248円)

(固形量240g)

**551** 横山製粉 3年/麦

**北の Pasta**

400g **330円**(税込356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。

**537** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米

**みそラーメン**

101g **175円**(税込189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】

**540** 阿部製粉 180日以上/麦

**国内産強力小麦粉ゆきちから**

1kg **373円**(税込403円)

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんぱく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。

**541** 桜井食品 6ヶ月以上/麦

**ホットケーキミックス有糖**

400g **410円**(税込443円)

**ホットケーキミックスでオリジナルパンケーキを♪**

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。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

原材料/小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

**542** 山清 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つき製粉です。

**543** 桜井食品 2ヶ月以上/麦

**パン粉**

200g **310円**(税込335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パン粉です。

**544** 桜井食品 3ヶ月以上

**片栗粉**

200g **225円**(税込243円)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

**545** 庄内協同ファーム 90日以上/豆

**きな粉**

130g **240円**(税込259円)

農業・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。

**546** 神室のめぐみ 240日以上/麦

**にほんのうどん**

200g **198円**(税込214円)

**547** 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え

**素干しえび**

25g **230円**(税込248円)

**548** 金子製麺 3ヶ月/麦

**全粒粉そうめん**

240g **257円**(税込278円)

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、夏は冷たく、冬はにゅうめん。

**549** 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば

**秘伝の蔵出し八割そば**

250g **360円**(税込389円)

国内産のそば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5~6分

**550** 金子製麺 45日以上/麦・そば

**季穂特選糸そば**

200g **292円**(税込315円)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

**552** 庄内協同ファーム 45日以上/米

**白丸もち**

500g(12~13個) **680円**(税込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。

**553** てんぼ印 90日以上

**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。煮物や酢の物などに。

**554** おきたま興農舎(山形県) 10年前後(10g)

**おきたまの鷹の爪**

10本前後(10g) **220円**(税込238円)

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。

**555** 農楽 農楽 農楽

**津久井在来大豆**

200g **300円**(税込324円)

NO-RAの千葉さんが農業、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。

**556** ムソー 1年以上

**フレーク寒天(無漂白)**

30g **600円**(税込648円)

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ただけます。

**557** 節辰商店 6ヶ月

**生協だしパック**

10g×20袋 **350円**(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ます。

**558** 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え

**素干しえび**

25g **230円**(税込248円)

**559** 明星産業(瀬川食品) 180日以上

**道南産真昆布切り落とし**

75g **398円**(税込430円)

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

**560** 明星産業(瀬川食品) 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。

**561** 北村物産 6ヶ月以上

**伊勢志摩産カットわかめ**

12g **313円**(税込338円)

晩冬から初春にかけて刈り穫られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。

**562** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上

**黒磯のり**

10g **268円**(税込289円)

熊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。

**563** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月

**焼のり**

全型10枚入 **458円**(税込495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。

**564** 神奈川県漁業協同組合連合会 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。

**565** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米

**ひじき白和えの素**

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。豆腐と和えてください。

**566** 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米

**ひじきふりかけ**

30g **315円**(税込340円)

**567** 創健社 1年

**しそもみじ**

30g **270円**(税込292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た、風味豊かなしそふりかけです。

**568** 明星産業(瀬川食品) 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。

**569** 明星産業(瀬川食品) 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。

**570** 明星産業(瀬川食品) 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。

**571** 明星産業(瀬川食品) 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。

**572** 明星産業(瀬川食品) 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。

**573** 明星産業(瀬川食品) 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。

**574** 明星産業(瀬川食品) 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。

**575** 明星産業(瀬川食品) 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。

**576** 明星産業(瀬川食品) 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。

**577** 明星産業(瀬川食品) 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。

**578** 明星産業(瀬川食品) 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。

**579** 明星産業(瀬川食品) 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。

### ずんだ餡のやさしい緑色が涼し気な 季節限定のおはぎです

**569** **冷凍** **G不使用**  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
芽吹き屋田舎風あんだんご  
5本(200g) **495円(税込)** (535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

**568** **冷凍** **G不使用**  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
芽吹き屋ずんだおはぎ  
200g 通常本体 (50g×4) **550円(税込)** **540円(583円)**

原材料/ずんだ[枝豆(ベトナム他)、砂糖、いんげん豆、食塩]、道明寺粉、砂糖、食塩

国産もち米を原料とした道明寺粉の生地をずんだ餡で包んでいます。常温で自然解凍(室温25℃で2時間目安)してからお召し上がりください。

**571** **G不使用**  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米  
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、バターパウダー、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】

**572** **G不使用**  
たんばや ◎10日以上/卵・麦  
抹茶かすてら  
7個 **410円(税込)** (443円)  
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶【卵GMO飼料不分別】

**573** **G不使用**  
キング製菓 ◎90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(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

誰にでも好まれる  
サクサクの塩味

原材料/うるち米、米油、塩、昆布、鰹節

**575** **G不使用**  
アリモト ◎60日以上/米  
袋・山田錦煎餅・塩  
30枚 **498円(税込)** (538円)  
幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

**576** **G不使用**  
ノースカース ◎30日以上/豆・麦・米  
純国産かきのたね  
53g **260円(税込)** (281円)  
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

すっきりとしたやさしい  
酸味のみかんゼリー

原材料/てん菜含蜜糖(北海道)、みかん濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

**578** **G不使用**  
ノースカース ◎90日以上  
純国産 無添加みかんゼリー  
11個 **280円(税込)** (302円)  
国産原料にこだわった、やわらかい食感のミニカップゼリーです。宮崎県産の温州みかん果汁を使用しています。

やさしいあまみが  
お口の中でほどけます

原材料/てん菜含蜜糖(北海道)、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

**579** **G不使用**  
ノースカース ◎90日以上  
純国産 無添加りんごゼリー  
11個 **280円(税込)** (302円)  
国産原料にこだわって作ったやわらかい食感のミニカップゼリーです。青森県産のりんご果汁を使用しています。

丁寧焙煎をしているのでナッツ本来のあまみが自慢です

カシューナッツ(インド)

**580** **G不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
カシューナッツロースト3袋  
60g×3 通常本体 **1328円(税込)** (1434円)

ヨーグルトなどにトッピングして甘酸っぱいアクセントに

あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

**581** **G不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
ドライフルーツミックス  
100g **390円(税込)** (421円)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

赤色を生かしてお粥やスープなど  
お料理のトッピングに

クコの実(中国)

**582** **G不使用**  
ネオファーム ◎90日以上  
クコの実  
40g **560円(税込)** (605円)

**577** **G不使用**  
ノースカース ◎6ヶ月以上/米  
純国産北海道皮付きさきいか  
33g **550円(税込)** (594円)  
いか、てんさい糖、食塩、さんま魚醤、昆布だし、かつおだし、しいたけだし

サラダのトッピングやスープの具材として

化学合成農薬や化学合成肥料を使わずに栽培された海外認定原料の豆をブレンドしました。水に浸さずそのまま30分ほど茹でてください。

**583** **G不使用**  
ネオファーム ◎6ヶ月以上  
豆のブレンド  
100g **260円(税込)** (281円)

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

原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

**588** **冷凍** **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。

有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)

**589** **G不使用**  
ムソー ◎3ヶ月以上  
果実でちゅーちゅー・りんご  
45ml×5本 **350円(税込)** (378円)

サクサクとソフトな歯触りで、噛めば噛むほど、コクのある優しい風味

原材料/クルミ(カリフォルニア)、加工黒糖、砂糖

**591** **G不使用**  
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)  
ミネラル豊富な黒糖のコクのある甘さと、くるみの相性が抜群のおいしさ!じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めてつくりました。菓子職人の技がキラリとひかる、懐かしい美味しさ。

家族みんなの手が止まらない、カリッと軽い歯ごたえのナッツ菓子

原材料/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、カレーパウダー

**592** **G不使用**  
プレスオールターナティブ ◎180日/麦  
カシューナッツ カレー味  
60g **550円(税込)** (594円)  
「カレーの壺」の生産者スリランカのマリオさんから届いたカシューナッツとスパイスを使用し、日本の菓子職人がその技を活かして、カリッと歯ごたえのよい衣をつけた豆菓子にしました。

今季最終

**585** **G不使用**  
遠藤製菓 ◎2ヶ月以上  
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

今季最終

**586** **G不使用**  
遠藤製菓 ◎1ヶ月以上  
あんこ屋さんの水ようかん抹茶  
100g **160円(税込)** (173円)  
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

今季最終

有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)

**590** **G不使用**  
ムソー ◎3ヶ月以上  
果実でちゅーちゅー・ぶどう  
45ml×5本 **350円(税込)** (378円)

今季最終

**584** **G不使用**  
ムソー ◎20日以上/米  
ところてん(黒蜜付)  
205g(ところてん180g、みつ25g) **208円(税込)** (225円)  
天草、醸造酢、みつ(黒砂糖)

**587** **G不使用**  
関商店 ◎6ヶ月以上  
北海道十勝 つぶあん  
270g **470円(税込)** (508円)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

### 兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードに  
ほんのりアーモンドが香ります

原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズエッセンス(卵GMO飼料不使用)【乳GMO飼料不分別】

**593** **冷凍**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
アーモンドクッキーシュー  
3個 **930円(税込)** (1004円)  
シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。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。

オーストリアを代表する  
チョコレートケーキ「ザッハトルテ」

原材料/生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不使用)【乳GMO飼料不分別】

**594** **冷凍** **G不使用**  
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
ザッハトルテ  
12cm **1150円(税込)** (1242円)  
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

### 埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す  
生菓子

桔梗 岩清水 8月限定 8月3日  
はまぼろ 螢 8月3日

**595** **冷凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎45日以上/米  
季節の上生菓子  
4種(各1個) **1290円(税込)** (1393円)  
岩清水/砂糖、小豆、寒天、白隠元、クロレラ粉末、クチナシ、山芋、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉 螢/砂糖、白隠元、味基粉、寒天、紫芋、粉末緑茶、黒胡麻、シナモン、南瓜 桔梗/砂糖、白隠元、小豆、山芋、紫芋、白玉粉、もち米、南瓜、馬鈴薯でん粉 はまぼろ/砂糖、白隠元、上粉、もち米、小豆、南瓜、寒天、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉

甘酸っぱい杏求肥のもちもち感をどうぞ

砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、水飴、干杏、白玉粉、餅粉、みりん、蜂蜜、菜種油(鶏卵GMO飼料不使用)

**596** **冷凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎45日以上/卵・麦・米  
焼鮎(杏求肥)  
60g×3個 **800円(税込)** (864円)

久しぶりの企画です!

砂糖(北海道)、小麦粉、上粉、小豆、白玉粉、葛粉

**597** **冷凍** **G不使用**  
菓房はら山 ◎30日以上/麦・米  
水無月  
180g(4個) **660円(税込)** (713円)

完全無農薬茶 吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくりに淹れてください。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**598** 吉村茶園 吉村茶園 松露 100g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

**599** 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶 250g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

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末茶です。

**600** 吉村茶園 吉村茶園 番茶 300g **400**円(税込432円) ◎4ヶ月

**601** 吉村茶園 吉村茶園 上粉茶 300g **1540**円(税込1663円) ◎4ヶ月

有機の果実と野菜で作った飲みやすいジュースです。[1本当たり159円]

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。



原材料/米こうじ(国産米)、米(国産)、生姜

原材料/有機栽培コーヒー

**610** 光食品 果実と野菜のジュース 190g×30缶 **4419**円(税込4773円) ◎6ヶ月以上

**611** 忠孝酒造 黒あまざけ 720ml **950**円(税込1026円) ◎180日以上/米

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です。

濃さはお好みで。豊富なアレンジをご自宅で手軽に

**623** マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml **350**円(税込378円) ◎60日以上/豆

**622** 麻布タカノ 有機デミ・カフェグラッセ無糖 500ml **600**円(税込648円) ◎2ヶ月以上

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。

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。プリンゼ口なので健康に気をつけている方にも最適です。

**624** マルサンアイ 有機豆乳 無調整 1000ml **360**円(税込389円) ◎3ヶ月/豆

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

**180105** りんねしゃ くすの木せんこう 70g **940**円(税込1034円) ◎2年

**180154** ミヨシ石鹸 詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ **420**円(税込462円)

**180117** シャボン玉本舗 純植物性浴用石けん 155g **230**円(税込253円)

**180142** 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg **880**円(税込968円)

**180221** ハイム化粧品 石けんはみがき 140g **440**円(税込484円)

**180191** エコ・グリーン ノーマルアレッポの石鹸 200g **630**円(税込693円)

川原製粉所 602 むぎ茶パック 10g×20P **300**円(税込324円) ◎6ヶ月以上

栽培期間中農業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、冷用水)

**603** 安田農場 北海道産韃靼そば茶 120g **840**円(税込907円) ◎2ヶ月以上/そ

北海道産農業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。

**612** 三里塚物産 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 **848**円(税込916円) ◎150日以上/米

千葉県成田市の農業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。

**616** 光食品 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円) ◎1年

**627** 日本ビール ノンアルコール龍馬レモン 3缶 350ml×3缶 **420**円(税込454円)

**628** 日本ビール 本格焼酎 赤猿 900ml **1050**円(税込1155円)

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

**180166** 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml **170**円(税込187円)

**180178** ミヨシ石鹸 暮らしのクエン酸 330g **420**円(税込462円)

**180233** ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん 250ml **440**円(税込484円)

**180245** 詰替用 220ml **260**円(税込286円)

**180269** 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **465**円(税込512円)

**180270** 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)

セイロンティーの上品な香りをお楽しみください



原材料/有機茶葉(スリランカ)

**604** ネオファーム スリランカ紅茶ネーチャーズ3P 2g×20通常本体パック×3 **1125**円(税込1166円)

**613** 三里塚物産 うめドリンク3P 120g×3 **675**円(税込729円) ◎60日以上

千葉県産、農業不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

**617** 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円)

**618** 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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

**630** 赤(中辛) 720ml **1500**円(税込1650円)

**631** 白(辛口) 720ml **1450**円(税込1595円)

**632** ヤッホーブルーイング 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 **890**円(税込979円)

**633** ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円)

**180208** ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml **540**円(税込594円)

**180257** エコ・グリーン 美馬油(ミマージュ) 57g **1700**円(税込1870円)

オーガニックココア ビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

**605** 桜井食品 OGブラックココア(無糖) 120g **505**円(税込545円) ◎1年

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。

**607** 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) ◎1年

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

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

**615** 高橋ソース 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **4120**円(税込4450円) ◎1年

**619** 創健社 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

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

**621** ゴールドバック 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 **990**円(税込1069円) ◎5ヶ月以上

**632** ヤッホーブルーイング 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 **890**円(税込979円)

**633** ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円)

**180208** ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml **540**円(税込594円)

**180180** ミヨシ石鹸 ミヨシせっけん専用リンス 350ml **520**円(税込572円)

**180294** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180282** マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515**円(税込567円)

**180312** 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190**円(税込209円)

**8月3日** 台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

**606** プレスオールターナティブ 林農園烏龍茶 70g **868**円(税込937円) ◎6ヶ月

**8月3日** 秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**607** 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) ◎1年

価格改定しました 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ジュースです。

**615** 高橋ソース 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **4120**円(税込4450円) ◎1年

北アルプス常念岳の麓、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ーターをFSC認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。

**621** ゴールドバック 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 **990**円(税込1069円) ◎5ヶ月以上

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 **630** 赤(中辛) 720ml **1500**円(税込1650円) **631** 白(辛口) 720ml **1450**円(税込1595円)

まとも得 ヤッホーブルーイング 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 **890**円(税込979円)

まとも得 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円)

**180208** ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml **540**円(税込594円)

**180257** エコ・グリーン 美馬油(ミマージュ) 57g **1700**円(税込1870円)

**180294** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180282** マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515**円(税込567円)

**180312** 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190**円(税込209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、できる限り農業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。

手作り加工品の少しお得なセットです



### 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。お米と一緒に炊いでください。



### ピリッとした辛みが食欲を誘います

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りに。



### 紅茶やハーブティーによく合います

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ンドケーキです。〔鶏卵：GMO 飼料不使用、バター：GMO 飼料不分別〕

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)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

634 **冷蔵** **G**不使用  
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米  
8月のノラセット  
3品 **1080円**(税込1166円)

### 具の旨みをたっぷり 炊き込みご飯に♪

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



635 **冷蔵** **G**不使用  
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
鶏五目ご飯の素  
170g(3合分) **380円**(税込410円)

### ごはんのお供や納豆に混ぜても

ノラの会のメンバーが作った青菜、大根、にんじんを刻んでから醤油漬けにしました。



636 **冷蔵** **G**不使用  
しらたかノラの会 ◎5日以上/豆・麦・米  
おみ漬  
150g **340円**(税込367円)

### パスタやスープなど 幅広く使えます

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。



637 **冷蔵**  
しらたかノラの会 ◎15日以上  
トマトのまんま  
200g **285円**(税込308円)

### バジルの香りとオリーブオイルの 風味が美味

山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りしました。



638 **冷蔵**  
しらたかノラの会 ◎30日  
バジルペースト  
70g **298円**(税込322円)

### マイルドな酸味の特製さっぱりダレに モンゴル産かん水が引き出すシャキッとした食感



原材料 / 麺[小麦粉、でん粉、小麦たんぱく、食塩、かん水、加工デンプン]、スープ[砂糖、醤油、リンゴ酢、食塩、ビーフェキス、澱粉、牛脂、香辛料]

643 **冷蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
歯切れのイイ中華冷麺  
120g×2 **368円**(税込397円)

北海道産ジャガイモのでんぷんを使った、従来の冷麺とは一線を画した新食感の冷麺です。〔GMO飼料不分別〕

### 辛さの中に甘みと 深いコクのある本格キムチです



原材料 / 白菜、ニラ、漬け原材料[だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、大根、純米酢、魚醤、玉葱、パイナップル、人参、ネギ、食塩、ごま、生姜]

644 **冷蔵**  
韓国食品 ◎20日/米・え  
幸福キムチ(辛さ控えめ)  
400g **580円**(税込626円)

国内産契約栽培の白菜を中心に21種類の材料をバランスよく入れ辛さを抑えマイルドな味に仕上げました。

### 中津ミートの無添加ハム、ソー セージに珍しいトントロ焼豚を 入れたバラエティーセットです



内容 / ロースハムスライス(100g)、ベーコンスライス(100g)、焼豚スライス(120g)、皮なし和風ミニウインナー(120g)、ポークウインナー(120g)、粗挽きウインナー(120g)各1

645 **冷蔵** **G**不使用  
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米・そ  
丹沢農場の夏休み加工品セット  
6種 **2250円**(税込2430円)

### 温めるだけの オードブルセット



内容 / 天然エビのチリソース、黒酢の酢豚、神山鶏のとりに南蛮、まぐろ団子甘酢ソース

646 **冷蔵** **G**不使用  
マストミ ◎30日以上/豆・麦・米  
マストミの中華惣菜セット  
4種 **2110円**(税込2138円)  
マストミの人気中華惣菜をセットしました。

生麺ならではの風味と喉越しは今までにない逸品です



639 **冷蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
季穂涼めん(生そうめん)  
130g×2 **240円**(税込248円)

北海道産小麦粉ゆめちからで作った香りや味わいのある麺を細く切りました。

原材料 / 小麦粉(北海道)、天然かん水(モンゴル)、食塩

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

640 **冷蔵** **G**不使用  
日東醸造  
日東のそうめんつゆ  
400ml **610円**(税込637円)

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



◎6ヶ月/豆・麦・米

お茶の香りと風味が際立つそばです  
季節の野菜や天ぷらを添えてお楽しみください！



641 **冷蔵**  
金子製麺 ◎45日以上/麦・そ  
極上 足柄茶そば  
200g **350円**(税込378円)

抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

原材料 / 小麦粉、そば、食塩、抹茶

原材料 / 本醸造濃口醤油(正金醤油)、本醸造たまり醤油(カクトウ醸造)、しろたまり(日東醸造)、本みりん(角谷文次郎)、かつお節、甘しょ糖、さば節、昆布、あじ節

642 **冷蔵** **G**不使用  
日東醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
日東のそばつゆ  
400ml **610円**(税込659円)

濃口醤油に、三河しろたまり、三河みりん、国産のかつおぶしやこんぶなどのだし汁を合わせたストレートつゆです。



◎6ヶ月/豆・麦・米

### ふわっと、サクサクした食感



原材料 / えび(インドネシア)、食塩、衣(パン粉、小麦粉、米粉)

647 **冷蔵** **G**不使用  
浜動 ◎30日以上/麦・米・え  
えびフライ(特大)  
5尾(205g) **778円**(税込840円)

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガーに米粉入りのパン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### やわらかくジューシーな唐揚げが お徳用サイズで!



原材料 / 鶏ムネ肉、醤油、衣[馬鈴薯澱粉、小麦粉、鶏卵、香辛料、みりん、砂糖、食塩、チキンスープ、揚げ油(菜種油)]

648 **冷蔵** **G**不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
お徳用からあげ  
400g **950円**(税込1026円)

秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

### 手軽に焼けて お弁当にもおすすめです



原材料 / 野菜[キャベツ、玉ねぎ、ニラ]、豚肉、醤油、パン粉、おろし生姜、ごま油、砂糖、食塩、コショウ、皮[小麦粉、食塩]

649 **冷蔵** **G**不使用  
ドリームフーズ ◎180日以上/豆・麦  
マムの一口餃子(お徳用)  
50個(500g) **739円**(税込798円)

国産豚肉、野菜を使い、にんにくを入れず一口サイズに仕上げました。焼き餃子や水餃子などに。〔GMO飼料不分別〕

### 独特の風味とロースト感のある 味わい深いレトルトカレー



原材料 / 野菜(人参、じゃがいも)、牛肉、小麦粉、動物油脂(豚脂)、カレー粉、チキンエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、バター、香辛料、トマトケチャップ、醤油、ココア、酵母エキス

650 **冷蔵** **G**不使用  
キャニオンスパイス ◎180日以上/乳・豆・麦  
徳用野菜ごろごろのビーフカレー(レトルト)  
200g×5P **1050円**(税込1134円)

30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーと丁寧に時間をかけてじっくりと焙煎した香辛料を使用。〔GMO飼料不分別〕