



生姜たっぷり！ 炊き込み御飯

冷たいものを食べがちな夏！
内臓の冷えに要注意！！

今回は加熱した生姜の効果をご紹介します。

生姜は加熱することで、生の生姜に多く含まれる辛み成分の「ジンゲロール」が「ショウガオール」という成分に変化します。

その「ショウガオール」という成分には、燃焼効果を高め熱を作り出すと共に血行促進を行い、体を芯から温める効果があります。

基礎体温を高め、免疫の向上が期待できます！

生姜は普通の食生活にも取り入れやすいので、生と加熱それぞれの効果を知っておくと体質改善や健康、美容に役立ちます。

簡単生姜炊き込み御飯で 免疫力アップ

材料(約3~4人分)

お米 2合
生姜 40g
油揚げ 1枚
水(めんつゆ大さじ2含む)
..... 2カップ

作り方

- ①生姜は皮をむき、千切りにする。
- ②油揚げは油抜きをして短冊切りにする。
- ③炊飯器にお米と生姜、油揚げ、水(めんつゆ大さじ2杯含む)を入れる。
- ④炊飯器のスイッチオン！炊きあがったら、軽く混ぜ器に盛り、お好みで小ねぎやゴマを散らしてください。

170 JAS
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g 275円(税込297円)

高知県四万十町の
大森行彦さん。



394
大豆屋油揚げ

395
丸和の油揚げ

490 491
めんつゆ



担当者おすすめ
レシピ





有機 JAS 認証を取得している畑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

この時季美味しい甘酸っぱいりんごです 果汁も多くお菓子作りにも最適です

今回限定



「シナノレッド」
早生品種ならではの酸味があるのが特徴。爽やかな香気もあり、完熟りんごとはひと味違う、この時季ならではの味覚です。
※シナノレッドは今回限定です



113 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノレッド)
3kg箱 (10~16玉) **2660円**(税込) **2873円**(税別)

できるだけ早く冷蔵庫に入れて下さい
シナノレッドはこの時期に美味しくいただけるりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなってまいります。できるだけ早く冷蔵庫に入れ保存してください。

土作りにこだわった無農薬のフレッシュブルーベリーです



甘みと酸味が実によってまちまちなので、5~6粒まとめて口に入れるのがおいしい食べ方

114 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)

丁寧に一粒ずつ切ってパックした甘い巨峰♪

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ぶ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!



115 低農薬 低化学肥料
石井農園(福岡県)
カッパぶどう(巨峰)
200g **472円**(税込) **510円**(税別)

福岡県の石井秀幸さん。種有り。一つ一つ袋を被せて栽培し、実には農薬は直接かかっていません。

果肉は柔らかく果汁が多い梨です

栃木県小山市の
館野文男さん。

館野さんの梨は今年が最後の企画です

116 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(幸水)
2個 **478円**(税込) **516円**(税別)



朝食、デザートにベリーとバナナのヨーグルト

エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョコニータ農園が入る場合があります。

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)



アクアパッツアに

神奈川県産

神奈川県平塚市の内田達也さん。



118 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすのミニトマト
180g **335円**(税込) **362円**(税別)



119 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのトマト
500g **480円**(税込) **518円**(税別)



120 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)



121 低農薬 無化学肥料
農楽舎(北海道)
ズッキーニ
1本 **232円**(税込) **251円**(税別)



122 低農薬 低化学肥料 神奈川県産
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。
123 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのピーマン
150g **175円**(税込) **189円**(税別)

肉とおわせてシンプルに

124 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 **300円**(税込) **324円**(税別)

醤油炒め

高知県窪川町の仁科宇紘さん。



125 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)

万願寺とうがらし

四万十生産グループ(高知県)
100g **220円**(税込) **238円**(税別)



127 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)

128 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)

129 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **255円**(税込) **275円**(税別)

簡単・美味しい!

豚味噌漬けと空芯菜炒め

神奈川県産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

P6にレシピを掲載します



130 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
空芯菜
150g **198円**(税込) **214円**(税別)

309 千野さんの豚みそ漬け厚切



131 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ツルムラサキ
120g **198円**(税込) **214円**(税別)



132 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
モロヘイヤ
60g **198円**(税込) **214円**(税別)

やさしい美味しさ 穂香たまごと小松菜の塩炒め

神奈川県産
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

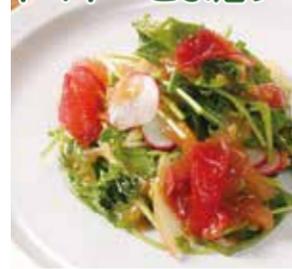


133 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
小松菜
200g **240円**(税込) **259円**(税別)



134 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)

主菜のような満足感 トマト×ごま油ソースのサラダ



作り方
①水菜、ルッコラ、ラディッシュを洗い、食べやすくカットする。
②トマト1玉(完熟がいいです)を、器でやさしく潰す。
③ごま油、塩を加えてよく混ぜたら、カットした野菜と和えて完成。



138 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)

鶴岡周辺の農家が大切に守り生産してきた在来種で、他にない独特の甘みと風味があります



枝豆の旬は山形へ!
時間の経過で甘みが少なくなるので、届きましたらすぐにゆでておくことをおすすめします。



135 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
丸オクラ
100g **198円**(税込) **214円**(税別)



136 有機 JAS
ぐり〜んは〜と(島根県)
水菜
150g **255円**(税込) **275円**(税別)



137 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)



139 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)

140 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県) / 豆
だだちゃ豆(枝豆)
250g **508円**(税込) **549円**(税別)

141 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県) / 豆
おきたまの枝豆
300g **480円**(税込) **518円**(税別)



142 低農薬 無化学肥料
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)

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。

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



144 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**(税別)

145 有機 JAS 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**(税別)

147 有機 JAS 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**(税別)

146 有機 JAS 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**(税別)

148 有機 JAS 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**(税別)

秦野の名物落花生♪

神奈川県産 今季初



落花生のゆで方
塩加減…ゆでる水の3~4%の塩土付きの場合はしっかり洗い落とし、熱湯で30分落し蓋をして茹でます。少し硬ければさらに数分茹でてください。できるだけ早く食べましょう。

149 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの生落花生
300g **460円**(税込497円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

焼きとうもろこしで

神奈川県産



150 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育ったとうもろこしです。



151 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)
神奈川県中井町の大原好文さん。



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

そのままでも、付け合わせでも ニンジンのロースト

にんじんを細切りにして塩・胡椒をふり、オリーブ油をかけ、オーブン又はフライパンで焼いて完成



155 無農薬 無化学肥料
南風農場(青森県)
にんじん
300g **348円**(税込376円)
青森県八戸市の水野浩司さん他。

さっぱりとろろそば

北海道芽室町の久世透さん他。



156 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)



157 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。[有機JAS許容農薬のみ1回使用]



158 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



159 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)
群馬県長野野原町の岩田紀重さん他。

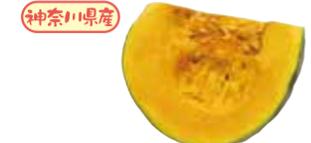


160 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **355円**(税込383円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

再掲 デリ風 かぼちゃと玉ねぎのサラダ



作り方
蒸したかぼちゃを潰し、マヨネーズを適量加えてよく混ぜる。水にさらした玉ねぎを加え混ぜ、胡椒をかけて完成。



161 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。



162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニかぼちゃ
1個(450g前後) **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



165 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)



166 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。



168 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにく
60g前後 **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。バラでお届けする可能性もございます。

大きさと種類を選んで



163 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
かぼちゃ(栗系)
1玉(1.5kg以上) **975円**(税込1053円)
山形県南陽市の中西宏太郎さん他。



164 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
バターナッツパンプキン
1玉(700g以上) **360円**(税込389円)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



170 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。

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。

171 100g **330円**(税込356円)

172 徳用
300g **843円**(税込910円)



畑のおい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、モロヘイヤなどの中から3品

173 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

174 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。



177 無農薬 無化学肥料
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。



178 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円**(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



179 無農薬 無化学肥料
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。



180 無農薬 無化学肥料
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **135円**(税込146円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。
[放] 不検出 <3.7<3.1



181 無農薬 無化学肥料
チャイルドウッド(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。



182 無農薬 無化学肥料
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。



183 無農薬 無化学肥料
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **185円**(税込200円)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。
[放] 不検出 <2.5<2.7

きのこ玉ねぎのカレー粉炒め

きのこを食べやすくほぐし、玉ねぎは薄切りにする。鍋に少量油を引き、丁寧に炒め、玉ねぎがしなってきたらバター、カレー粉を加えて炒めて完成



529 有機カレー粉

186 無農薬 無化学肥料
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しました。



自家採り
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

175 3品 **780円**(税込842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。

176 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。



184 無農薬 無化学肥料
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。



185 無農薬 無化学肥料
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)

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]

マストミ ◎15日/豆・麦・米

キハダまぐろのたたきセット

187 40g×2 通常本体 450円 (税込) 398円 (430円)

188 徳用 40g×4 通常本体 900円 (税込) 760円 (821円)

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしつかりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

189 80g×2 通常本体 540円 (税込) 500円 (540円)

まぐろ漬け丼(びん長)

鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

まぐろの手巻き寿司が手軽に楽しめるセットです



内容/メバチマグロスライス(50g)、メバチマグロネギトロ(50g)、メバチマグロとイカのたたき身(50g)

マストミ ◎7日以上

190 150g (50g×3種) 820円 (886円)

手巻き3種セット(まぐろ)

手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。



191 2冊(130g) 1460円 (1577円)

ふぞろいの天然南マグロ中トロ

天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋



192 120g 650円 (702円)

刺身用まぐろ角切り

太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。



193 50g×2 430円 (464円)

ピンチョウまぐろ(スライス)

太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。



194 5g×6袋 378円 (408円)

おろし本わさび

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。



195 250g前後 998円 (1078円)

かつおたたき

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



196 80g 389円 (420円)

あじのタタキ

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。



197 1枚(80~100g) 528円 (570円)

しめさば

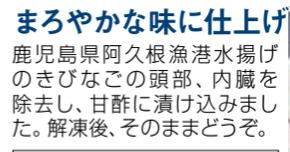
国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



198 130g 398円 (430円)

いわしマリネレモン風味

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



199 80g 320円 (346円)

きびなごさっぱり漬(甘酢)

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



200 40g×2 480円 (518円)

北海道さけスモークサーモン

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。



201 100g 550円 (594円)

網走産ホタテ貝柱(刺身用)

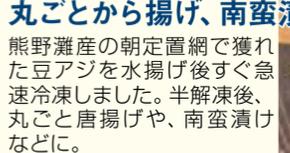
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



202 40g 680円 (734円)

北海道産塩いくら

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



203 200g 338円 (315円 (340円))

豆アジ

熊野灘産の朝定置網で獲れた豆アジを水揚げ後すぐ急速冷凍しました。半解凍後、丸ごと唐揚げや、南蛮漬けなどに。



204 5尾 700円 (756円)

厚岸のさんま

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



205 4本 398円 (430円)

八戸産いわし(下処理済)

八戸産いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 200g 568円 (553円 (597円))

十和田湖産わかさぎ

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。



207 2切(170g) 478円 (516円)

まぐろ腹身切身(焼物用)

太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。



208 5切(400g) 1050円 (1134円)

生鮭切身5切

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。



209 3切(165g) 540円 (583円)

ロシア産紅鮭切身

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。



210 2枚(220g) 740円 (799円)

オホーツクサーモンステーキカット

北海道産のカラフトマスステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



211 8~15枚(180g) 440円 (475円)

あじの三枚おろし

小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



212 1枚(200~240g) 378円 (408円)

塩サバ(大)

熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのままか塩抜きしてから調理してください。



213 150g×2 410円 (443円)

とれとれいわしタタキ身

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。



214 10個(200g) 420円 (454円)

まぐろつみれ

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



215 5個(125g) 398円 (430円)

手作りのいかメンチ

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)



216 2枚(150g) 540円 (583円)

真あじ天日干し

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



217 1枚(約180g) 598円 (646円)

さば一夜干し

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

伊東の太陽の恵みと潮風で干し上げました

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

島源商店 ◎45日以上

216 2枚(150g) 540円 (583円)

真あじ天日干し



217 2枚 518円 (559円)

サンマ開き

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。



218 2切(約140g) 480円 (518円)

大目まとうだい干物

八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



219 100g 480円 (518円)

ウルメイワシ丸干し

熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。夏場は塩分が強くなります。(放)不検出<0.5<0.4(イワシ)



220 2枚 438円 (473円)

サバみりん干し

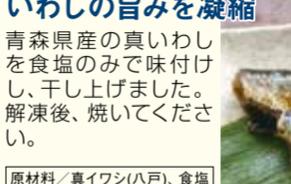
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



221 4本 通常本体 (約160g) 438円 (420円 (454円))

いわしの丸干し

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



222 7~13尾(140g) 340円 (367円)

網干し造り子持ちからふとししゃも

ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。



223 200g(20~23尾) 398円 (430円)

生から作ったタラー一夜干し

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



224 2枚 438円 (473円)

サバみりん干し

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



225 80g 340円 (367円)

氷見産まいわしみりん干し

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



225 80g 340円 (367円)

氷見産まいわしみりん干し

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



225 80g 340円 (367円)

氷見産まいわしみりん干し

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

226 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 金目鯛西京漬 2切(140g) 750円(税込810円) ニュージーランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

227 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。



228 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) 東シナ海産のさわらを厳選し、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。



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

香り立つ生姜の風味が食欲をそそります



原材料/サバ(国産)、みりん、加工黒糖、醤油、生姜、砂糖、小麦発酵調味料、昆布エキス、食塩、酵母エキス、昆布

230 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米 国産さば生姜醤油漬 3枚(180g) 458円(税込495円) 国産のさばを三枚におろし、生姜醤油ベースの調味料に漬け込みました。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

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

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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。



232 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 1180円(税込1274円)



233 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。



234 凍 パパニューギニア海産 ◎90日以上/え パパア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 700円(税込756円) パパニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



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



236 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。



237 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。



238 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。



239 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 540円(税込583円) 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。

天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

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



241 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。



242 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。



243 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。

244 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1685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]

関東風に蒸し上げたうなぎをふっくら仕上げました

245 凍 G調味料 大黒淡水 ◎180日/豆・麦・米 愛知産うなぎ蒲焼 70g×2(タレ、山椒付) 通常本体 3100円(税込3218円) 愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

うなぎやひつまぶしなどに

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



247 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煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



248 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイスフライ 3枚(150g) 310円(税込335円) 国産のいわしフィ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。



249 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。



250 凍 パパニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 750円(税込810円) パパ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。

原材料/うなぎ(愛知県)、焼たれ(醤油、砂糖、本みりん)、添付たれ(醤油、本みりん、砂糖)、山椒

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



251 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]

本格バイオンが美味しさの決め手



252 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 通常本体 1350円(税込1404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、お好みの野菜を加えてフライパンで。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー さらに衣はサクサク



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

川崎北部水産加工 脂がのった入梅いわしをどうぞ



254 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。

8月4日 特

255 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え 冷凍えび天ぷら 5本 通常本体 1000円(税込1026円) 天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

8月4日 特

256 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ 150g(5~6個) 500円(税込540円) 1~4月に採れる広島県産カキを使い、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
空みそ漬けと
豚もろ漬けと

材料2つで
簡単・美味しい!



材料
【A】千野さんの豚もろ漬け厚切り……………1パック
【B】空みそ……………適量

作り方
①A(解凍後)とBをそれぞれ食べやすい長さ・大きさにカットする。
②鍋に菜種油(分量外)をひいてAを焼く。
③表面が焼けてきたらBを芯→葉の順に加える。
④味噌と野菜を絡ませながら炒め、肉の内部にも火が通ったら完成。

漬ける手間、味付けの手間を省いて美味しい一品を。空みそ独特の風味と味噌の相性が抜群! 箸が止まらぬおいしさです。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
通常本体 200g **680円** (税込) **665円** (718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。

258 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

268 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。

269 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g 通常本体 **1090円** (税込) **1045円** (1129円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

259 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。

260 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 通常本体 **635円** (税込) **622円** (672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。

ロースとピーマン、しいたけの
ねぎ塩炒め
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

270 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円** (税込) (594円)

261 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。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **635円** (税込) (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。

263 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 通常本体 **685円** (税込) **670円** (724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。

264 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。

271 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。

272 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 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、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

266 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。

267 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円** (税込) (524円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

278 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。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g 通常本体 **988円** (税込) **940円** (1015円)

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。

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

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

ミックスベジタブルとチキンの
焼き飯
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。

273 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
270g **598円** (税込) (646円)

274 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
270g **768円** (税込) (829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。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **855円** (税込) (923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。

手羽先とレシコンの
さっぱり煮
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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円** (税込) (578円)

275 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **758円** (税込) (819円)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

276 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **498円** (税込) (538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。

277 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **518円** (税込) (559円)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **292円** (税込) (315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。

285 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。

286 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)

287 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1200円** (税込) (1296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)

牛切り落とし
ガーリックソテー
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。

291 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。

292 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)

288 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。

289 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。

290 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g 通常本体 **998円** (税込) **958円** (1035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。

293 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。

294 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。

295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 通常本体 **825円** (税込) **805円** (869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。

職人の技が美味しさの秘密

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 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724円)

原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)



297 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583円)

よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。[GMO飼料不使用]



300 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648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]



301 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713円)

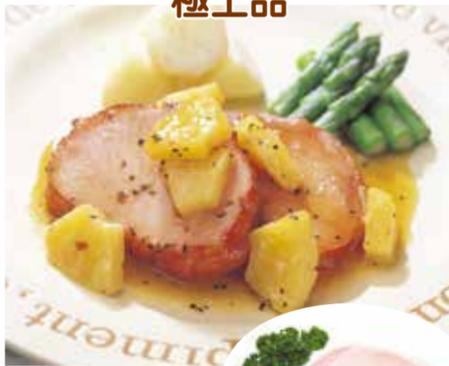
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



302 凍 G不使用
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
無添加焼豚モモブロック
120g **800円**(税込864円)

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]

ハムステーキで食べたい 極上品



原材料/豚もも肉(山梨県)、食塩、三温糖

298 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648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]

ほのかな燻製の香りと 旨みがとても上品です



原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖

299 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680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]



303 蔵
丹沢農場 ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス
120g **460円**(税込497円)

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]



304 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680円)

皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。[GMO飼料不使用]



305 蔵
丹沢農場 ◎7日
粗挽きウインナー
160g **430円**(税込464円)

飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。[GMO飼料不使用]

フライパンで揚げるだけの簡単調理

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]



307 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397円)

原材料/豚レバー(国産)、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト



306 凍 G不使用
丹沢農場 ◎60日/豆・麦・米
丹沢トントロ焼豚
120g **550円**(税込570円)

一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製タレに漬け込み、焼き上げました。[GMO飼料不使用]



308 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486円)

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]



309 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) **698円**(税込754円)

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます。豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]



310 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648円)

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]



311 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680円)

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]



312 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680円)

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]

秋川牧園のお惣菜

ビタミンAが豊富なレバーの中でも低カロリーの鶏レバーを使用



314 凍 G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
レバー入りミートボール
400g **680円**(税込711円)

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

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります



315 凍 G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
ささみ天
200g **500円**(税込540円)

秋川若鶏のささみを使い、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]



316 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(180g) **558円**(税込603円)

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]



317 凍 G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **398円**(税込430円)

秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。[GMO飼料不使用]

岩手県久慈市 総合農舎山形村

製品のレシピを担当しているのは、レストラン東急総料理長を務めた経験を持つ大塚義夫シェフ。地元の食材を活かしながら、「見た美味しさ、食べた美味しさ、感動する美味しさ」をテーマにした総菜作りに取り組んでいます。



312 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680円)

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]



313 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たれ
120g(2食分) **500円**(税込540円)

豚挽肉を使い、やさしく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]

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます

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]



322 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518円)

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる 食感が格別です



323 凍 G不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円**(税込860円)

国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。[GMO飼料不分別]

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]



324 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430円)

厳選調味料を使った本格中華!

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]



318 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 **410円**(税込443円)

お弁当やもう少しおかずが欲しい時の一品に

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]



319 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540円)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

こだわりのタレに長時間漬けた後、油で揚げた神鶏が味の決め手!



320 凍 G不使用
マストミ ◎90日/豆・麦・米
神鶏やわらか揚げ 親子丼の素
160g×2 **480円**(税込518円)

甘みと酸味があるタレに、あっさりとした神鶏使用



321 凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神鶏のとりに南蛮
200g **430円**(税込464円)



325 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594円)

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]



326 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448円)

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]



327 凍
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **410円**(税込443円)

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]

茄子がしっかりと入った本格派



原材料/野菜[なす、長ねぎ、生姜、にんにく]、食肉[豚肉、鶏肉]、植物油[なたね油、ごま油]、甜麺醬、豚脂、オイスターソース、ポークエキス、砂糖、醤油、豆板醤、酵母エキス、食塩、加工用でん粉

特

旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

328 **凍** **G** 不使用
ニッコウ **麻婆茄子丼の具**
◎365日/豆・麦
通常本体 **520円** (税込) **499円** (税込) **539円**



329 **凍** **G** 調味料
ニッコウ **ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**
◎1年/卵・豆・麦・米
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〕



330 **凍** **G** 調味料
ニッコウ **お弁当用ソースメンチカツ**
◎1年/豆・麦・米
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〕



331 **凍** **G** 不使用
カインズ **鉄鍋しそ入り餃子**
◎360日/豆・麦
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〕



332 **凍** **G** 不使用
ニッコウ **徳用北京餃子**
◎365日/豆・麦・米
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〕



333 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ **神山鶏のぱくぱく餃子**
◎365日/豆・麦・米
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〕



335 **凍** **G** 不使用
ニッコウ **中華丼の具(塩味)**
◎180日/豆・麦・米・え
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〕



336 **G** 調味料
ムソー **野菜カレー・辛口(レトルト)**
◎6ヶ月以上/乳・麦
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〕



337 **G** 調味料
ムソー **野菜カレー・甘口(レトルト)**
◎6ヶ月以上/乳・麦
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〕



338 **凍** **G** 調味料
全国農協食品 **発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**
◎60日以上/卵・豆・麦・米
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** 不使用
大進食品(岩手県産) **A mom 手巻きじゃがバター**
◎180日/乳・麦
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〕



339 **凍** **G** 調味料
ニッコウ **ハッシュドブラウンポテト**
◎180日/豆・米
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 **凍** **G** 不使用
ムソー **オーガニックミックスベジタブル**
◎6ヶ月以上
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。



341 **凍**
札幌中一 **冷凍グリーンアスパラ(カット)**
◎30日以上
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
トルコ震災支援
ご購入1袋につき2円が大使館を通じて寄付されます※11月まで



345 **蔵**
金子製麺 **ふわふわもちもちちりうどん**
◎7日以上/麦
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。



346 **凍**
山本食品 **生凍長野県産十割そば**
◎180日以上/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。



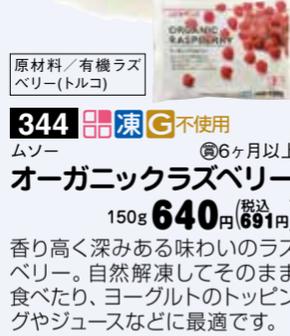
347 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン(スープ無し)**
◎7日以上/麦
120g×2 **260円** (税込) **281円**
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



343 **凍**
綾・野菜加工館 **冷凍カットほうれん草**
◎180日以上
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。



342 **凍**
ムソー **オーガニック冷凍かぼちゃ**
◎6ヶ月以上
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。



344 **凍** **G** 不使用
ムソー **オーガニックラズベリー**
◎6ヶ月以上
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。



348 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン鰹醤油**
◎7日以上/豆・麦
120g×2 スープ付 **370円** (税込) **400円**
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕



349 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 **日本の中華麺 味噌**
◎7日以上/豆・麦・米
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中華麺に味噌スープ付きです。



350 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **日本の中華麺 冷し中華(醤油味)**
◎7日以上/豆・麦
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〕



特
具を変えるだけでバリエーションはいろいろ♪



国産小麦、全粒粉、コシのある皮です



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



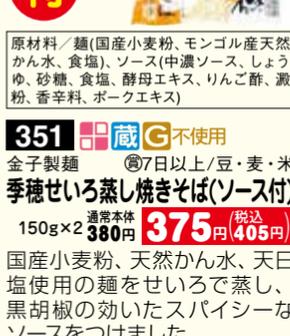
鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!
山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。〔GMO飼料不使用〕



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



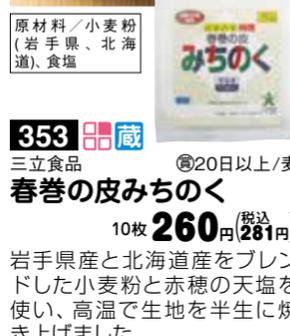
358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **国産たけのご飯の素**
◎45日以上/豆・麦・米
170g(2合用) **380円** (税込) **410円**



351 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**
◎7日以上/豆・麦・米
通常本体 **380円** (税込) **375円** (税込) **405円**
150g×2
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



352 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉餃子の皮**
◎7日以上/麦
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。



353 **蔵**
三立食品 **春巻の皮みちのく**
◎20日以上/麦
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。

東京都・海の精の漬物

焼きそば、お好み焼き、五目寿司などをはじめとした料理素材に幅広く

茹でてつぶしたジャガイモに、細かく切った紅梅漬けを混ぜるだけ

ポテトサラダ

新商品 お試し 特価

原材料/しょうが(国産)、漬け原料(梅酢、食塩)

354 **蔵**
海の精 **海の精しょうが紅梅漬け**
◎4ヶ月以上
通常本体 **320円** (税込) **315円** (税込) **340円**
60g
高知の契約農家で栽培した大しょうがを紅玉梅酢に漬けて千切りにした刻みタイプ。塩気が強いと感じるときは塩抜きしてください。

昔なつかしい本格たくあん

〔価格改定しました〕契約栽培の大豆を農業不使用栽培の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

355 **蔵**
海の精 **海の精天日干したくあん**
◎6ヶ月以上/米
1本 **495円** (税込) **535円**

肉厚で皮もしっかりと、食べごたえがあります

〔価格改定しました〕群馬の山間で育った野生梅と農業不使用のしそを使用。伝統海塩「海の精」を使って木樽に漬け込み、天日で干し上げました。(塩分20%)

356 **蔵**
海の精 **海の精 野生梅ほし**
◎6ヶ月以上
180g **920円** (税込) **994円**



359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **江戸前生のり佃煮**
◎1年/豆・麦・米
40g **260円** (税込) **281円**
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりとった佃煮です。



360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **味付ザーサイ**
◎30日/豆・麦・米
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。



361 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **ピーナッツみそ**
◎90日/豆・麦・米・落
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ペースの味噌からめしました。



362 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **まるやかもずく酢**
◎15日以上/豆・麦・米
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。



363 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **うすら豆**
◎90日/麦・米
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。



364 **蔵**
南部フーズ **塩えんどう**
◎13日
100g **236円** (税込) **255円**
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げました。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

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

366 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のある高級かまぼこです。

367 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。

368 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込) ~~367円~~
いろいろな料理に使えるプレーンタイプです
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコーン使用]

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

370 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:シリコーン使用]

371 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:シリコーン使用]

372 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~~
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。

373 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ブシブな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコーン使用]

374 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ
150g(5個) **330円**(税込) ~~356円~~
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

375 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]

376 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。

377 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]

378 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~~
ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ
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]

379 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。

380 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。

381 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~~
いろいろな料理の素材に
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

382 不使用
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。

383 不使用
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。

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

385 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
330g **398円**(税込) ~~430円~~
際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。

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

387 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **330円**(税込) ~~356円~~
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。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

388 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **358円**(税込) ~~387円~~
木綿豆腐をしっかり水を通し、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。[放] 不検出 <2.1<2.3

389 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。

390 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。

391 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円**(税込) ~~211円~~

392 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~~

393 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **240円**(税込) ~~259円~~
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。

394 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。

395 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) ~~194円~~
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

396 不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円**(税込) ~~248円~~
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

397 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚
2個(約180g) **190円**(税込) ~~205円~~
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

398 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚
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。

399 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。

400 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(かぼちゃ)
2枚 **462円**(税込) ~~486円~~
マザーアースクラブの石川さんが育てた、旬の坊ちゃんかぼちゃを使ったやまゆりコロボがんも。

401 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
いんげんがんも
20g×5 **270円**(税込) ~~292円~~
具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いろどりのよいいんげんのシャキシャキした食感をお楽しみください。

**かぼちゃの甘みと食感を
楽しめます** **特**
かぼちゃの甘みと食感を
楽しめます **特**
かぼちゃの甘みと食感を
楽しめます **特**

**こんがり焼いて生姜醤油や
大根おろしポン酢で**
こんがり焼いて生姜醤油や
大根おろしポン酢で



402 **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**
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。



403 **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**
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。



404 **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)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



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



406 **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**
原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、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)



407 **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)
宮城県南方可成(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



408 **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)
北海道の美味しいスマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



409 **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)
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。



410 **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)
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。



411 **G**不使用
カジノヤ ©10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 (タレ、カラシ無) **143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。



412 **G**不使用
カジノヤ ©10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 (タレ、カラシ無) **141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。

ライ麦とデーツで健康的で美味しいパン!



413 **G**不使用
サンタハウス ©6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円** (税込) **340円** (367円)
原材料/国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

415 **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、天然酵母、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

416 **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**
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〕

417 **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〕

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

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

424 **G**不使用
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **510円** (税込) **551円**
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

427 **G**不使用
サラ秋田白神 ©3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **435円** (税込) **470円**
国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特徴がもっともよく出ているパンです。

428 **G**不使用
ザクセン ©4日/麦
ぶどう食パン
1個 **510円** (税込) **551円**
生地油脂を含んでいません。シンプルな必要最小限の材料とたっぷりのレーズンの味をお楽しみください。

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

426 **G**不使用
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母コーヒブレッド
1個(約310g) **570円** (税込) **616円**
南米ペルー産コーヒー豆を使用した特製コーヒッシュガーバターを生地に折り込み焼き上げました。

429 **G**不使用
創健社 ©240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **360円** (税込) **389円**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

429 **G**不使用
創健社 ©240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **360円** (税込) **389円**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

430 **G**不使用
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**
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。

431 **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**
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〕

432 **G**不使用
山田養蜂場 ©180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円** (税込) **2322円**
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

433 **G**不使用
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**
有機JAS認定玄米以外何も使用せずフレーク状にしたものに、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。

437 **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**
岩手県の伝統的な味噌蔵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良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のスープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

429 **G**不使用
創健社 ©240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **360円** (税込) **389円**
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

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

435 **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 **170円** (税込) **184円**
忙しい朝やお夜食におすすめなスープ♪
〔価格改定しました〕
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まろやかに仕上げた優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕

436 **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**
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。

436 **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**
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。

437 **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**
岩手県の伝統的な味噌蔵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良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のスープです。〔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 648円 (税込) (700円)



- よつ葉乳業 ◎6日/乳
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 ◎7日/乳
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 ◎5日/乳
那須の美味しい牛乳
111 1000ml 450円 (税込) (486円)
美味しい低脂肪乳
112 1000ml 375円 (税込) (405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
438 200ml 120円 (税込) (130円)
439 1000ml 298円 (税込) (322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
440 500ml 225円 (税込) (243円)
441 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
442 250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
443 400g 278円 (税込) (300円)



- よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
444 400g 298円 (税込) (322円)

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト
445 500g 310円 (税込) (335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
446 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
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 ◎10日以上/乳
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 ◎5日以上/卵・乳
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 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
450 100ml 240円 (税込) (259円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
451 250g 618円 (税込) (667円)

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。[GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉スライスチェダー
452 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
453 90g 460円 (税込) (497円)



- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のモツアレチーズ
454 100g 653円 (税込) (705円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉バター(加塩)
455 150g 348円 (税込) (376円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
456 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
457 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
458 白米 2kg 950円 (税込) (1026円)
459 白米 5kg 2300円 (税込) (2484円)
460 玄米 5kg 2200円 (税込) (2376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
467 白米 5kg 2900円 (税込) (3132円)
468 玄米 5kg 2660円 (税込) (2873円)

山形県 庄内協同ファーム



- 庄内ササニシキ
469 玄米 2kg 1500円 (税込) (1620円)
庄内ササニシキ 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)

山形県 庄内協同ファーム



- 庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
472 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)
473 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
474 もち米 2kg 1100円 (税込) (1188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
461 白米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
462 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
463 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
464 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
465 玄米 5kg 3250円 (税込) (3510円)

秋田県 ライスロッヂ大湯



- あきたこまち 除草剤無化学肥料
466 白米 5kg 2850円 (税込) (3078円)

高知県 高生連



- 高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
475 白米 5kg 2660円 (税込) (2873円)
476 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)

九州 湧水有機生産組合



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

180026 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
180026 500g 980円 (税込) (1058円)

180038 創健社 ◎360日

- 岩手県産 もちきび
180038 170g 680円 (税込) (734円)

180040 創健社 ◎360日

- 岩手県産 うるちひえ
180040 170g 600円 (税込) (648円)

180051 ミエハク ◎6ヶ月以上

- 押麦
180051 800g 570円 (税込) (616円)

180063 無農薬無化学肥料

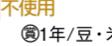
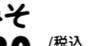
- ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
180063 1kg 198円 (税込) (214円)

180075 マルアイ食品 ◎1年/米

- 補充用熟成ぬか
180075 400g 360円 (税込) (389円)

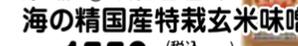
国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

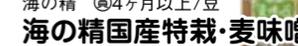


483  蔵  不使用
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1230**円(税込1328円)

484  蔵  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。

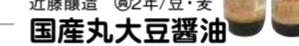
485  蔵  不使用
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込594円)
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

価格改定しました
486  蔵  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 **1550**円(税込1674円)

価格改定しました
487  蔵  不使用
海の精 ◎4ヶ月以上/豆
海の精国産特裁・麦味噌
1kg **1480**円(税込1598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。

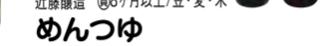


 不使用 
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込540円)

489 
1.8ℓ **760**円(税込821円)

国産丸大豆醤油をベースに良質の醤油から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。



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

491 
1ℓ **765**円(税込826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、レモナードや焼酎などに。



492 
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **480**円(税込518円)

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



493 
内堀醸造 ◎180日以上/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込302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。



494 
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(税込1836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。



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

個性の強い素材を活かしたお料理にお使いください

●手作り紅生姜



原材料/有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シマース)、有機しそ(奈良県)

496 
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(赤)
200ml **500**円(税込540円)

熱中症予防に手作り梅酢ドリンク

●梅酢はちみつドリンク



原材料/有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シマース)

497 
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(白)
200ml **480**円(税込518円)
有機梅干からできあがってくる昔ながらの梅酢です。

498 
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。

499 
青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **240**円(税込259円)
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

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



500 
青い海
海の華(やきしお)
300g **200**円(税込216円)

三年ほど寝かせた琥珀色のみりんは、芳醇な香りや澄み切った上品な甘みを兼ね備えています



原材料/もち米、米麹、米焼酎

501 
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。

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。



 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)

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。



507   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)

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。



502 
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込1100円)

島根県奥出雲産無農薬米と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。

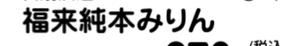


503 
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(税込939円)

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。



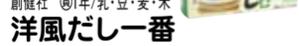
504 
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込970円)

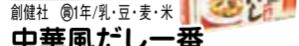
505 
清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

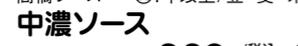
506 (小) 
600g **590**円(税込637円)

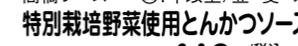
507   不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込1544円)

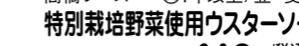
508   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380**円(税込410円)
鰹節、鰹工キス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

509   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)

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

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

512   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 **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。

513   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 **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。

514 
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。

価格改定しました

515   不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込430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。

516 
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。

517 
ナガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくづがしたマトピューレーブけ
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。ピューレーブけの濃縮タイプ。

みよし村の平飼いの有精卵、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〕



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)

価格改定しました

519   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 **433**円(税込468円)
有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

520    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 **468**円(税込505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て作った和風ドレッシング。

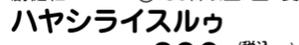
フレーク状になってから使いやすい!



  不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールウ
521 甘口 522 中辛
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〕

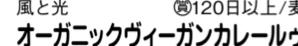
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕



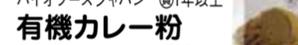
523   調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルウ
115g **390**円(税込421円)

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(パウダー)
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
有機黒コショウ(粒)
25g **340**円(税込367円)

524   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ルウです。

528   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)

529   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)

担当者おすすめ レシピ

にんにくパワー! ガブッと食べたいスペアリブ

材料(2~3人分)
スペアリブ(豚バラ骨付き肉)..... 3~5本(約300g)
おろしにんにく..... 3~7g(お好みで調整)
塩..... 2~3g
あらびきブラックペッパー..... 3g

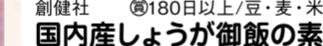
作り方
①肉におろしにんにくと塩、ブラックペッパーをすり込み、トレーのままラップをかけるか、エチレン袋に入れ3時間以上おきます。(骨に沿って切り込みを入れるとよいです)
②フライパンに薄く油(分量外)をひき、蓋をして中火で10分位焼き、焼き色がついたら裏返して、更に10分焼いて、焼き色がつき火が通れば出来上がりです!(焼き時間は加減してください)

525   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。

ご飯に混ぜるだけでピリッとした「しょうが御飯」を楽しめます



原材料/しょうが、砂糖、水飴、醤油、食塩、かつお節、醸造酢

530   不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国内産しょうが御飯の素
100g2合用(2~3人前) **435**円(税込470円)
国内産しょうがを細かく刻み、しょうがならではの豊かな風味とほど良い辛味にこだわり、甘さひかえめに仕上げました。



531 伊藤食品 ◎1年半以上
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円**(税込778円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



532 千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **310円**(税込335円)
(固形量70g)



534 三育フーズ ◎1年以上/豆・麦
グルテンバーガー
180g **410円**(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。



535 ムソー ◎1年以上
スイートコーン230g
230g **240円**(税込259円)
(固形量145g)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けて作ったスイートコーン缶です。



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



538 ナガノトマト ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **300円**(税込324円)
長野県産のなめ茸を旨味を旨味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。



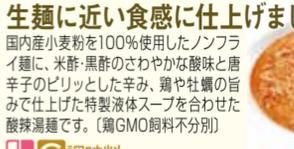
539 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **750円**(税込810円)
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。



540 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **175円**(税込189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)



お鍋で3分で作れる
手軽なインスタントタイプ
541 桜井食品 ◎90日以上/豆・麦
ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん
138g 通常本体(めん92g) **310円** **294円**(税込318円)
胡麻の濃厚な深い味わい・ラー油の適度な辛み・豆乳のまろやかな甘みがスープの美味しさを引き出しています。



生麺に近い食感に仕上げました♪
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。(鶏GMO飼料不分別)
542 創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(麺80g) **210円**(税込227円)
543 5袋
111g(麺80g) 通常本体×5 **1050円** **980円**(税込1058円)



544 創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **160円**(税込173円)
545 5袋
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **800円** **750円**(税込810円)



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

ご家庭で簡単にふんわりとした食感のお好み焼きに
価格改定しました
国内産小麦の風味を活かし、小麦澱粉・山芋粉・昆布粉末を加えました。動物性原料、砂糖、食塩不使用です。

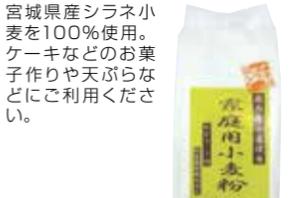
546 創健社 ◎90日以上/麦
お好み焼き粉
200g **395円**(税込427円)



546 創健社 ◎90日以上/麦
お好み焼き粉
200g **395円**(税込427円)



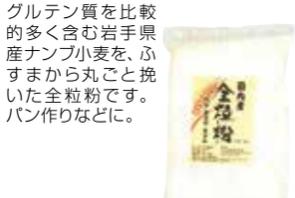
547 阿部製粉 ◎120日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **368円**(税込397円)



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



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



552 岩手県産ナンプ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。
552 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **268円**(税込289円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

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。

550 江別製粉 ◎4ヶ月以上/麦
麦の里えべつ強力粉
1kg **520円**(税込562円)

ご家庭で出来立てのパンを!
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。

551 熊本製粉 ◎4ヶ月以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込648円)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

180087 サラ秋田白神 ◎1年6ヶ月
徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450円**(税込2646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、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

557 坂利製麺所 ◎4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。

559 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込324円)

553 三木食品 ◎2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **233円**(税込252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。

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

庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **420円**(税込454円)
農業・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。

555 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **420円**(税込454円)

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

556 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **248円**(税込268円)

次回、価格改定の予定です
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。

557 坂利製麺所 ◎4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

次回、価格改定の予定です
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。

558 坂利製麺所 ◎180日以上/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込518円)

559 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込324円)

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

561 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込216円)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

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。

562 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

次回、価格改定の予定です
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。

563 坂利製麺所 ◎90日以上/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麺
42g **340円**(税込367円)

次回、価格改定の予定です
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。

564 坂利製麺所 ◎360日/麦
大和のおつゆ麺
30g **185円**(税込200円)

565 金正食品 ◎365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

次回より規格が90gとなります
566 豊永長六商店 ◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100円**(税込1188円)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のコ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。

567 ムソー ◎3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込594円)

駿河湾の海産乾物
カクサ

570 創健社 ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込275円)

572 カクサ ◎180日以上
そばだし
120g **595円**(税込643円)

573 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

有明海の手製自慢
成清海苔店

574 カクサ ◎90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

578 成清海苔店 ◎90日
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切 20枚 **450円**(税込486円)

579 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **430円**(税込464円)

568 かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込518円)
由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

569 創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **278円**(税込300円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。【乳・卵GMO飼料不分別】

570 創健社 ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込275円)

571 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込324円)

574 カクサ ◎90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

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

576 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **410円**(税込443円)

577 成清海苔店 ◎90日以上
有明一番摘 おにぎり用焼海苔
2ツ切10枚×3袋 **798円**(税込862円)

580 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米・え
えびふりかけ
50g **390円**(税込421円)

581 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **390円**(税込421円)

雑穀のプチプチ食感と、ずんだのほっくり感が美味!



新商品
お試し
特価

原材料/ずんだ[枝豆(ベトナム他)、砂糖、いんげん豆、食塩]、もち米(国産)、砂糖、雑穀ミックス(ひえ、大麦、はと麦、きび、あわ、アマランサス)黒米、寒天加工品[麦芽糖、寒天]、食塩、レモン果汁

582 **凍** **G**調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
雑穀おはぎ(ずんだあん)
200g 通常本体 **550円** (税込) **540円** (税込) (50g×4)
国産のもち米と雑穀を使用した生地でずんだ餡を包み込みました。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。

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ます



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)

583 **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 **495円** (税込) (535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。

岩手阿部製粉 ◎90日以上/米



584 **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) **540円** (税込) (583円)
つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

586 **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

◎360日/麦・米



585 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **498円** (税込) (538円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

587 **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

にがりを含んだ海水塩で味付けした香ばしい煎餅です



原材料/うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、菜種油、胡麻油、食塩

588 **G**不使用
創健社 ◎30日/米
五穀せんべい しお味
90g **290円** (税込) (313円)
国内産特別栽培うるち玄米、アマランサス、白胡麻など5種類の穀物をあわせ、圧搾しぼりの菜種油と胡麻油をブレンドして丹念に焼き上げています。

本たまりと本醸造の醤油をブレンドした独自のたれで味付けしました



原材料/うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、蕨粉

589 **G**不使用
創健社 ◎30日/豆・麦・米
五穀せんべい 醤油味
90g **290円** (税込) (313円)
国内産特別栽培うるち玄米と、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえなどの穀物を混ぜ合わせ独自の火加減で丹念に焼き上げました。

今までにない食感、パリパリと食べられる生姜チップです



特

原材料/生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)

590 **G**不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
30g 通常本体 **380円** (税込) **369円** (税込) (399円)

厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富なたんぱく糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

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



原材料/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

591 **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)

奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆



東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆

592 **G**不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
黒糖昆布寒天ゼリー
130g (個装紙込み) **265円** (税込) (286円)
水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、黒糖、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、根昆布、昆布、食用なたね油、大豆レシチン

札幌第一製菓 ◎90日/豆・米

593 **G**不使用
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)

小豆の風味が心地よく、口いっぱいに香りが広がります



原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

594 **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。

伊予柑の香り、酸味、甘みの調和が持ち味の寒天ゼリーです



原材料/伊予柑(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉

595 **G**不使用
無茶々園(青柳) ◎45日以上
寒天ゼリー伊予柑
95g **250円** (税込) (270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した伊予柑の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

しっかりした酸味を感じる甘夏、意外と糖度があるのでメリハリある濃い味わい



原材料/甘夏(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉

596 **G**不使用
無茶々園(青柳) ◎45日以上
寒天ゼリー甘夏
95g **250円** (税込) (270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した甘夏の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

ネオファーム



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



600 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **510円** (税込) (551円)
中国産松の実

ネオファーム



598 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **605円** (税込) (653円)
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)



601 **G**
ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
120g **257円** (税込) (278円)
アメリカ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



599 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円** (税込) (484円)
CCOF認定のノンパレー種のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。

大地から届いた深い味わい **げんきタウン**

かぼちゃのやさしい甘みをぎゅっと詰めこんで焼きあげました



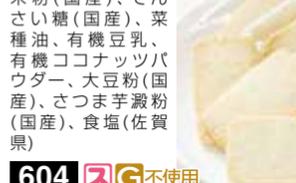
602 **G**不使用
げんきタウン ◎30日以上/麦
VEGETA!かぼちゃ
10本 **370円** (税込) (400円)

にんじんの風味がほんのり香るサクとした食感です



603 **G**不使用
げんきタウン ◎30日以上/麦
VEGETA!にんじん
10本 **370円** (税込) (400円)

サクッとまろやか、ココナッツ独特のあまみが味わい深いクッキー



604 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキーココナッツ
7枚(個包装) **345円** (税込) (373円)

贅沢に使用した有機レモンピールの甘酸っぱい風味



605 **G**不使用
げんきタウン ◎45日以上/豆・米
やさしい豆乳クッキーレモン
7枚(個包装) **365円** (税込) (394円)

お風呂上がりに

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)

606 **凍** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきパー
60ml×6本 **550円** (税込) (594円)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

香料を使用していないので優しい風味が特徴です



原材料/濃縮りんご果汁、濃縮ぶどう果汁

607 **G**不使用
花田食品 ◎90日
ぐれーぶるミニ
45ml×8本 **520円** (税込) (562円)

国産のりんご果汁とアメリカ産有機ぶどう果汁を100%使用。ミックスすることでぶどうの渋みを抑え、小さいお子様にも食べやすくなっています。

すっきりした味わいで、りんご本来のやさしい甘さを感じられます



原材料/濃縮りんご果汁(国産)

608 **G**不使用
花田食品 ◎90日以上
りんごちゃんミニ
45ml×8本 **460円** (税込) (497円)

国内産のりんご果汁100%使用しております。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は一切使用していません。

ナチュラルド本舗

ほわほわのマンゴークリームがたっぷり気分もあがるロールケーキ



原材料/クリーム(国産)、卵、マンゴー(インド)、砂糖(洗双糖)、小麦粉、牛乳、なたね油、国産きび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

609 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
マンゴーロール
1本 **950円** (税込) (1026円)

ロールケーキの生地にもクリームにもマンゴーをふんだんに使用しています。目にも鮮やかな夏向きのロールケーキです。

北海道産の有機栽培かぼちゃを使ってふっくらと焼きあげました



原材料/国産小麦粉、有機かぼちゃ、豆乳、なたね油、国産きび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

610 **凍** **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)

卵、乳製品不使用。カフェオレやミルクティーなどにもよく合います。凍ったままオーブントースターなどで温めてからお召し上がりください。

チーズたっぷりの塩味がきいたクッキーです



原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩(卵GMO飼料不使用) [乳GMO飼料不分別]

611 **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
チーズクッキー
55g **390円** (税込) (421円)

砂糖不使用、おつまみやおやつに合うクッキーです。食塩は沖縄の「青い海」を使用しています。

菱和園がお届けする 有機のお茶

上品で香り高く、しっかりした旨みをお楽しみいただけます



612 菱和園 有機煎茶・金 100g **990円**(税込1069円) エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

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 有機煎茶 100g **680円**(税込734円) ◎4ヶ月以上

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。

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

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・煮出してお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

616 金沢大地 ◎1年 国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368円**(税込397円) 石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

華やかな香りをお楽しみください



617 ネオファーム ◎2024.3.22 アールグレイティー3P 2.2g×25通常本体パック×3 **1527円**(税込1069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。

620 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535円**(税込578円) 有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半~3分蒸らしてください。

621 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535円**(税込578円) 有機JAS規格をみたして栽培されたアッサム紅茶です。濃厚な香りとはミルクティーにおススメ。

東京都八王子市 珈琲実験室

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

622 粉 170g **690円**(税込745円) **623** 豆 170g **690円**(税込745円) **180014** 珈琲実験室 ◎8月4日 珈琲用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310円**(税込341円)

618 小谷穀粉 ◎6ヶ月以上 有機はと麦&ルイボス 28g(3.5g×8包) **315円**(税込340円) 女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!

619 創健社 ◎360日/乳 ミルクココア 16g×5 **465円**(税込502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)

180099 ジャブマック ◎1年以上 醗酵カシス(飲料) 565ml **1980円**(税込2138円) ニュー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。

624 ジャブマック ◎6ヶ月以上 発酵ザクロ(飲料) 200ml **1300円**(税込1404円) ポリフェノールの一種である「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。

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

626 長野興農 ◎6ヶ月以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **760円**(税込821円) 長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

国内初の有機JAS認定炭酸飲料



628 ヒカリ オーガニックジンジャーエール 250ml **150円**(税込162円) ◎4ヶ月以上 **180129** 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。

そのままはもちろん、ジュースやアルコールの割材としても!



629 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml **130円**(税込140円) ◎3ヶ月以上 **180130** 非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたっぴりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

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。

180154 KFG ◎1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980円**(税込3218円) 長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

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。

180117 光食品 ◎1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350円**(税込4698円) **180208** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550円**(税込1705円) **180210** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450円**(税込1595円)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

627 もりたぐさん ◎4ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800円**(税込864円) 国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

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

180105 光食品 ◎1年 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **2829円**(税込3055円)

180178 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 豆乳で元気 125ml×24 **4200円**(税込4536円) 秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180180 フジワラ化学 ◎240日 フジワラの青汁 7パック **1240円**(税込1339円) 新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

自然のめぐみが生きています

180191 寺田本家 /米 五人娘純米酒 720ml **1325円**(税込1458円) 五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

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。

酸化防止剤等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。

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。

180221 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960円**(税込1056円) **180233** ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー詰替 300ml **720円**(税込792円) **180245** 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **345円**(税込380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、ブラシでこすってから水洗いかふき取りをしてください。

水を入れたスプレーボトル500mlに小さじ1杯をいれてよく振り溶かします。油汚れに吹きかけ、しばらく置いてからふき取ってください。

180257 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **465円**(税込512円) **180269** 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **525円**(税込578円)

180312 ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650円**(税込715円) たて54cm×よこ30cm **180300** ケミカルジャパン 結ばますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680円**(税込748円)

まあるい形もラップで簡単に

180324 ケミカルジャパン マチ付きキッチンパック 200枚 **360円**(税込396円) 開きやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能です。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

180336 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグM 42枚 **490円**(税込539円) 強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦19.5cm、横19cm

180348 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグL 25枚 **480円**(税込528円) 強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦28cm×横27cm

180282 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415円**(税込457円) **180270** マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515円**(税込567円)

宇部フィルム ポリラップ **180350** 22cm×40m **190円**(税込209円) **180361** 30cm×20m **180円**(税込198円) 粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に
甘みや旨みのあるキムチです



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]

631 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420円**(税込)
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させまし
た。

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、自家製薬念(ヤ
ンニョム)を混ぜ、他の
野菜と合せまし
た。

632 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成オイキムチ
200g **368円**(税込)
◎7日以上/米・え

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
家製薬念(ヤンニョ
ム)で仕上げまし
た。

633 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成カクテキ
200g **415円**(税込)
◎7日以上/米・え

**大分大山町農協の
農産加工品**



自分たちで作った農産物を自
分たちの工場加工品にしま
す。農産物をあまざる大切に
使うことができ、加工品にす
れば一年中出荷することがで
きます。農業と工場を結んだこ
の方式を大山では「アグリ・イ
ンダストリー」と呼んでいます。

ゆずの豊かな香りをお楽しみください



641 **冷蔵**
原材料/唐辛子、ゆず(大分・高知)、食塩
みずみずしい青ゆずの皮と青
唐辛子を使用し、塩のみで仕
上げました。汁物や鍋物、焼き
鳥などに。
ゆずごしょう青
50g **300円**(税込)
◎6ヶ月



634 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 水キムチ
300g(固形200g
たれ100g) **515円**(税込)
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。



636 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込)
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘
みの多い天日干しの唐辛子を使
ったコチュジャンです。



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



635 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円**(税込)
アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、
甘みを出すために米麹を加えて
キムチ漬けにしました。



637 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味
趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込)
野菜たっぷり醤油ベースの万能
だれです。炒め物や煮物、漬け
タレなどに。



639 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込)
◎90日以上



640 **冷蔵**
趙さんの味
趙さんの味 アミの塩辛
100g **300円**(税込)
◎90日以上/え

爽やかな香りを食卓にどうぞ!

大山町に自生する
柚子の生搾り果汁
です。鍋料理や焼き
魚、酢飯などに。
642 **冷蔵**
大分大山町農協同組合
ゆず果汁
200ml **580円**(税込)
◎90日以上

上品な甘さ、栗あん栗ようかんです



大分県産の生栗をじっくり煮込み、栗の粒を入
れた贅沢な逸品です。
644 **冷蔵** **G不使用**
大分大山町農協同組合
栗ようかん
200g **800円**(税込)
◎6ヶ月

**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



645 **冷蔵**
山田製油
山田製油 黒ごま油
275g **1500円**(税込)
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
山田製油 へんこ一番絞りごま油
275g **900円**(税込)
◎365日以上

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

649 **冷蔵**
山田製油
山田製油 ごますりごま(黒)
45g **300円**(税込)
◎150日

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
い油です。

647 **冷蔵**
山田製油
山田製油 ごまらあ油
60g **550円**(税込)
◎365日

650 **冷蔵**
山田製油
山田製油 ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込)
◎180日

**シャリシャリとした食感と
甘みのある昔懐かしい味**



180439 **冷蔵**
地域法人無茶々園
無茶々園の冷凍温州みかん
500g **460円**(税込)
一番美味しい時期の温州みか
んを冷凍しました。

**ソフトな酸味と
さわやかな香り**



180440 **冷蔵**
宮崎県産日向夏
宮崎県産日向夏ドリンク
720ml **1950円**(税込)
宮崎県産日向夏の生果汁を
使ったドリンクです。

**まろやかで爽やかな美味
しさをお楽しみください**



180452 **冷蔵** **G調味料**
宮崎県産グアバ
宮崎県産グアバドリンク
720ml **1500円**(税込)
宮崎県の自社農園にて栽培し
た、鮮やかなピンク色と特有
の甘い香りのピンクグアバの生
果汁を使用しています。

**京都宮津
飯尾醸造**

まろやかな旨みとコクの
純米酢



180397 **冷蔵**
飯尾醸造
飯尾醸造 純米富士酢
500ml **740円**(税込)
農業を使わずに栽培した米(京
都産)と水だけを使い、蔵で杜
氏がもろみを仕込み、静置発
酵・長期熟成で造りました。

簡単!
これ一本で酢の物上手



180403 **冷蔵**
飯尾醸造
飯尾醸造 富士すのもの酢
360ml **650円**(税込)
「純米 富士酢」をベースに、
昆布と鰹節の天然だしを入れ
マイルドに仕上げてあります。
ドレッシング作りにもどうぞ。

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

180415 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造
飯尾醸造 富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込)
◎8ヶ月/豆・麦・米

180427 **冷蔵**
飯尾醸造
飯尾醸造 紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込)
◎180日以上/米

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

シークワーサー果汁もたっぷり8%
使用したプレミアム仕立て



180464 **冷蔵**
南都酒造所
南都酒造所 琉球レモンサワー
350ml **239円**(税込)
沖縄産原料でつくった、贅沢で爽やかな大人
のお酒。果汁感が際立つ、ほんのり甘い泡盛
がベースです。アルコール約5%

氷はたっぷり多めがおすすめ!
お好きな割材でお得に楽しめます



180476 **冷蔵**
南都酒造所
南都酒造所 原酒・琉球レモンサワー
1500ml **3290円**(税込)
沖縄産原料を使用した原酒です。炭酸水など
でお好みの割合に希釈してください。果汁40%、
アルコール約25%