

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/4	5	6	7	8
商品配達	9/11	12	13	14	15
特別企画商品配達	9/18	19	20	21	22

2023年
9月2回23号

自宅にある 手作り

片栗粉で作る ごま豆腐



増ページ P2
山田製油
特集

YouTube【へんこ社長の片栗粉で作るごま豆腐】を観て作ってみました!!

ごま豆腐は作らなければ日常で食べることもあまりないのですが、自分で作ったごま豆腐と山田製油さんの胡麻の素材の美味しさに感動しました。是非、作ってみませんか。



山田製油のサイトはこちら

動画はこちらから



山田製油さんに聞いた / ごま油を使った簡単デザート



アイスクリーム×金ごま油
+ちよこつとお塩

今回特別企画

ごまの中で最も香り高い「金ごま」のみを贅沢に使用した、昔ながらの庄搾法で手作りしたごま油です。

648円
山田製油 金ごま油 60g 550円 (税込 594円)
◎90日以上

しばらくぶりの登場です! 『全粒粉麺油そば』



ゆでて混ぜるだけ。お好みの具材をのせて完成!

8ページ

木次のプレミアムアイスクリーム



厳選した材料を使用し、濃厚な口どけが魅力。バニラが一番人気です!

14ページ

9月第3月曜日は「敬老の日」海老特集



インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

予約受付 **おきたま興農舎の木成り完熟りんご**

2回限定 やまゆり組合員のために、予約を受けた分は樹の上で熟させます

今季初

農家が畑で食べるような旬のりんご♪

紅玉について…この紅玉は完熟で収穫しているので、シャキシャキ感が早く失われていきます。届きましたら、なるべく早くお召し上がりください。食べきれないりんごは冷蔵庫で保存するか、ジャムなどに加工し、紅玉の酸味を生かしたお菓子作りをお楽しみください。

113 紅玉 約4.5kg **3290円** (税込 3553円) 山形県高島町の本田孝博さん。

114 王林 約5kg **3080円** (税込 3326円) 山形県南陽市の片平文男さん。

115 紅ふじ 約5kg **3150円** (税込 3402円) 山形県高島町の本田孝博さん。

116 ふじ 約5kg **3150円** (税込 3402円) 山形県高島町の本田孝博さん。

低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 予約・木成り完熟りんご

冷蔵保管がおすすめ

適度な酸味と爽やかな甘みがあり、この時期ならではの果肉のシャキシャキ感

紅玉のように小ぶりで酸味があります

117 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまのりんご(あかね)** 約4.5kg箱 **3000円** (税込 3240円) 山形県米沢市の本田達義さん。果肉は純白で酸味があります。紅玉×ウースターペアメイン。

118 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまのりんご(さんざ)** 3~4玉 (900g以上) **635円** (税込 686円) 山形県米沢市の尾箸庄造さん。

届きましたらすぐに状態確認のうえ、冷蔵庫保管をお勧めします。この時期に美味しいだけりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなっており、できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください。

貴重な自然農法のぶどう

香りと酸味が楽しめるぶどうです

稲泉さんのぶどう(ナイアガラ)

1kg箱 **2150円** (税込 2322円) 山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用の種有りぶどうです。

119 無農薬 無化学肥料 稲泉農園(山形県) 稲泉さんのぶどう(ナイアガラ) 1kg箱 **2150円** (税込 2322円) 山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用の種有りぶどうです。

どなぶどうが入るかお楽しみ♪

以下の種類から2種類選んでお届けします

シャインマスカット…甘みがしっかりと皮ごと食べられる新品种

ピオーネ…皮がややむきにくいですが、皮の近くに甘みがあるので、皮ごと食べる方もいます。

高尾…黒ぶどうの中で最高の味と言われています。先のとがった細長い形をしています。皮ごと食べる方もいます。

クイーンニーナ…大粒の赤ぶどう。強い甘みがあります。皮は比較的薄く、渋みも少ないので食べられなくはないようです。

120 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **大沼さんのぶどう詰合せ(直送)** 2kg **6200円** (税込 6696円) 山形県南陽市の大沼延男さん。種なし。

お届け(目安):9/12~ ※天候・成熟具合により期間がずれる可能性があります

自宅外注文書はありません 組合員様以外へのお届けをご希望の場合は、お手数ですが送り先と送り主のメモを以下のような方法で、わかりやすくご提出をお願いいたします。

- ・自宅外でも注文書に数字を入れてください
- ・メモを注文用紙にクリップで止める(ホッチキスは避けてください)
- ・青い通い袋にわかりやすく入れる
- ・配送スタッフにメモがあることを一声かけていただく
- ・また、以下ご了承ください
- ・お届け先によっては別途送料がかかる場合がございます

直送

マスカットの香りが高く歯切れが良い品種です

大きくない粒から溢れるこの果汁!

121 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **ぶどう(ネオマスカット)** 500g前後 **630円** (税込 680円) 山形県南陽市の大沼延男さん。種有です。

122 低農薬 低化学肥料 館野文雄(栃木県) **梨(豊水)** 2個 **470円** (税込 508円) 栃木県小山市の館野文男さん。

123 有機 JAS ヒロインターナショナル **有機バナナ(エクアドル・ペルー)** 450g以上 **368円** (税込 397円) エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョニータ農園が入る場合があります。

食感はまだやわかで甘味は良好です。常温に置き、黄色くなったら食べごろです

山形県高島町の中川敏男さん他。レッドパートレットをお届けすることもあります。

124 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **洋梨(パートレット)** 2個 **498円** (税込 538円)

追熟の方法…暑すぎる場所でも追熟はうまくいきません。20℃ぐらいの室温での追熟がおすすめです。涼しい場所がない場合は袋や容器に保冷剤を入れて、そこに洋梨を入れるなど工夫をお願いいたします。傷があると、追熟中に腐ってしまいますので、取扱いにご注意ください。また、十分熟した場合は、冷蔵庫での保存をおすすめします。

2 ※お届けは

きゅうりと赤たまねぎのサラダ

125 無農薬 無化学肥料 風間ファーム(山梨県) **きゅうり** 3本 **248円** (税込 268円) 山梨県明野町の風間佳実さん。

126 低農薬 無化学肥料 農楽舎(北海道) **ズッキーニ** 1本 **230円** (税込 248円) 北海道中富良野町の徳弘英郎さん。

127 低農薬 無化学肥料 村上農園(北海道)・中家農園(岐阜県) **トマト** 400g前後 **478円** (税込 516円) 北海道美瑛町の村上和男さん他。又は岐阜県高山市の中家重彦さんよりお届け。

128 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) 神奈川県平塚市の内田達也さん。

129 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまのミニトマト** 200g **358円** (税込 387円) 山形県高島町の高橋弘道さん。

180014 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) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

180026 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) **長島さんのミニトマト** 150g **298円** (税込 322円) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

180040 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) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

180038 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) 茨城県行方市の長島昌裕さん他。

130 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) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

131 無農薬 無化学肥料 農民連奈良産直センター(奈良県) **オクラ(角/丸)** 100g **175円** (税込 189円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん。

132 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) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

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

134 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) **おきたまの枝豆** 300g **480円** (税込 518円) 山形県高島町の高橋康浩さん他。

135 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) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

136 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) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

137 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) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

138 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) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

139 低農薬 低化学肥料 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) **グリーンリーフレタス** 1個 **215円** (税込 232円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

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) 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。

141 有機 JAS 農民連奈良産直センター(奈良県) **水菜** 100g **268円** (税込 289円) 奈良県宇陀市の石本淳史さん。

角煮に必須! チンゲン菜

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

143 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)

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

145 無農薬 低化学肥料 神奈川産 あすばら農園(伊勢原市) **ルッコラ** 約60g **188円** (税込 203円) 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

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

147 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) 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。

お弁当に! 簡単・美味しいごま和え!

・たっぷりの熱湯に塩を入れ、1分程度さっと茹で水にさらす。
・よく絞ってざく切りにする。
・カツオ節、炒ごま、醤油を適量加え、和えたら完成。



担当者おすすめ レシピ

今季最終
148 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
80g **198**円(税込214円)
山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。

とまらない美味しさ! 掘り立て茹でたての最高の風味



神奈川県産
149 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
ジャンボ生落花生
300g **668**円(税込721円)
神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。

まだまだおいしい



150 低農薬 無化学肥料
石田観光農園(群馬県)
とうもろこし
1本 **268**円(税込289円)
群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。

大原農園



大原好文さん、大原貴文さん
神奈川県産
151 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。



神奈川県産
152 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。



神奈川県産
153 低農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
玉ねぎ
800g **335**円(税込362円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



神奈川県産
154 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。



神奈川県産
155 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
里いも
500g **330**円(税込356円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



156 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250**円(税込270円)
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。農薬・化学肥料不使用。



157 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 **265**円(税込286円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



158 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。



神奈川県産
159 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。



神奈川県産
160 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
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。

手羽先とレンコンの煮物

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]



277 エコかざ鶏手羽先
162 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)



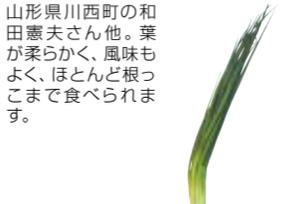
163 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **355**円(税込383円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



神奈川県産
164 甘楽町有機農業研究会(群馬県)
長ねぎ
300g **368**円(税込397円)
群馬県甘楽郡の新井俊春さん他。



神奈川県産
180051 赤坂農園(秦野市)
長ねぎ
400g **250**円(税込270円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。
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)



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



神奈川県産
167 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。



168 四方十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275**円(税込297円)
高知県四万十町の太森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



169 無農薬 無化学肥料
四方十生産グループ(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稔さん他。

畑の美味しいところをお届けします



神奈川県産
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
176 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



神奈川県産
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
177 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

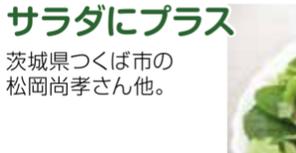


神奈川県産
お届け予定品目
キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまい、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール
無農薬 無化学肥料
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
178 3品 **780**円(税込842円)

179 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。



170 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。



171 HATAKEカンパニー(茨城県)
ベビーリーフミックス
50g **210**円(税込227円)



172 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。



173 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78**円(税込84円)
中国産有機緑豆使用。



180 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。



181 蔵 無農薬
原生林(長野県)
株とりなめこ
150g **155**円(税込167円)
長野県木島平村の浦山長治さん。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。



182 蔵 無農薬
北村さご園(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。



183 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ほくしたぶなしめじ
150g **235**円(税込254円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



174 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128**円(税込138円)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。



186 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **145**円(税込157円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



187 蔵 無農薬
瑞穂農林(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **238**円(税込257円)
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。



188 大分乾燥(大分県) ◎180日以上
九州産乾燥きくらげ
20g **478**円(税込516円)
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。



189 蔵 無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚岸郡平町の浪田潤介さん。



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。

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です

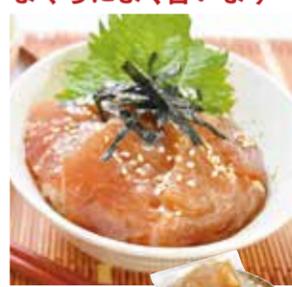


原材料/天然南マグロ(インド洋)
191 凍 マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円**(税込1166円)
天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



原材料/天然南マグロ(インド洋)
192 凍 マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **550円**(税込594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。

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩
193 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
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。

定番の「つぶつぶ鮪」タレはお好みで



おまとも **特価**
凍 G不使用 マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 **570円**(税込616円)
194
195 徳用
50g 通常本体×4 **1140円** **1100円**(税込1188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。



196 凍 マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **570円**(税込616円)
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。
197 凍 マル井 ◎30日以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円**(税込408円)
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

脂がのって、香ばしいしめさば
アイル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。
原材料/タイセイヨウサバ(アイルランド)、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油
198 凍 G調味料 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) 通常本体 **428円** **415円**(税込448円) **特**

199 凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎90日以上/米
のどぐろ柚子甘酢漬け
120g **358円**(税込387円)
山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

200 凍 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 凍 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。

202 凍 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。

身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。
203 凍 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)

204 凍 G調味料 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 凍 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
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。
206 凍 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)
原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

207 凍 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 凍 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)
原材料/秋鮭(北海道礼文沖)、食塩

209 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
紅鮭切身(甘塩味)
2切(120g) **498円**(税込538円)
アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

210 凍 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 凍 八洋フーズ ◎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。

9月3回
212 凍 八洋フーズ ◎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、鍋物、煮物、フライなどに。

9月3回
213 凍 丸福水産 ◎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 凍 鳴門魚類 ◎15日以上
甘塩サバフィール
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 凍 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。

味噌汁や鍋物、揚げ物などいろいろな料理に
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。
原材料/アジ(国産)、イトヨリ(タイ)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、小麦粉、ごぼう、食塩、砂糖、植物油
216 凍 G調味料 大新 ◎60日以上/麦
あじごぼうつみれ
160g 通常本体 **340円** **330円**(税込356円) **特**

やわらかく、脂がのっています
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。
217 凍 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/真ほっけ(北海道)、食塩

218 凍 G不使用 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蒸熱成後乾燥。解凍後、焼いてください。

長崎県産真あじ使用
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。
原材料/真あじ(長崎県)、食塩、茶カテキン
219 凍 伊豆中 ◎30日以上
骨取りあじの干物
4枚(100g) 通常本体 **450円** **435円**(税込470円) **特**

220 凍 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。

221 凍 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。

222 凍 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)

脂が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。
原材料/真イワシ(千葉県)、食塩

223 凍 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。

224 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取り金目鯛味醂干し
3枚(72g) **620円**(税込670円)
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。

225 凍 G不使用 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てから干しあげました。解凍後、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て—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



特

セット内容/さば煮付(120g)×1、れんご鯛煮付(210g)×1、めかじき切り落とし煮付(60g)×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。

226 **凍** **G**不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
9月の煮魚セット
3種 通常本体 各1パック **915円** (税込 **850円** (918円))

カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、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
まぐろカマ煮付
250g **398円** (税込 **430円**) (固形200g)
気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

228 **凍** **G**不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
めかじき尾肉煮付け
200g **398円** (税込 **430円**)
気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉を厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

229 **凍** **G**不使用
タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米
まんだい切り落とし煮付け
200g **398円** (税込 **430円**)
まんだいの切り落としを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

230 **凍** **G**不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上
真だらバジルオリーブ
4切(200g) **498円** (税込 **538円**)
北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



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

氷温製法でたらこの旨みを引き出しました

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



232 **凍**
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円** (税込 **397円**)

原材料/すけそうだらの卵(ロシア)、食塩



233 **凍** **G**不使用
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・麦・米
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g **368円** (税込 **397円**)
スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



234 **凍**
東北トクスイ ◎180日以上/え
天然むきえび(大)
通常本体 160g **542円** (税込 **500円** (540円))
ミャンマー産大サイズの天然えびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



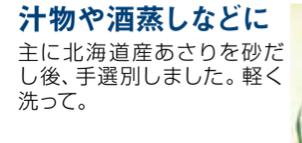
235 **凍**
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **840円** (税込 **907円**)
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのおいしい得品です。



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**)
三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。



237 **凍**
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身
80g **480円** (税込 **518円**)
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きました。パスタやクラムチャウダーなどに。



原材料/あさり(国産)

238 **蔵**
塩屋 ◎2日
活あさり
180g **398円** (税込 **430円**)



主には北海道産あさを砂だし後、手選別しました。軽く洗って。



239 **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**)
島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



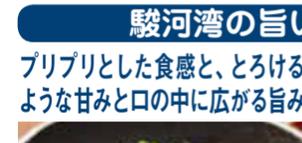
240 **蔵**
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円** (税込 **430円**)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



241 **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**)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

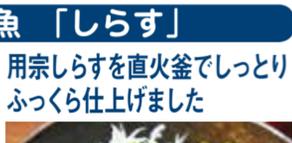


242 **凍**
小倉食品 ◎30日以上/え
生桜えび
40g **498円** (税込 **538円**)
駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

244 **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**)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

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**)
246
200g **1370円** (税込 **1480円**)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



247 **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**)
良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。



248 **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**)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



249 **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**)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。



243 **凍**
小倉食品 ◎30日以上/え
釜揚げ桜えび
40g **458円** (税込 **495円**)
駿河湾で漁獲された桜えびを新鮮なうちに大釜でさっと釜揚げしました。解凍後、わさび醤油、かき揚げなどで。



原材料/しらす(駿河湾)

244 **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**)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

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**)
246
200g **1370円** (税込 **1480円**)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



250 **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**)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。



251 **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**)
北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。



252 **凍** **G**調味料
ダイヤモンド ◎90日以上/米
あじの南蛮漬け
220g **350円** (税込 **378円**)
国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

さんまにナチュラルチーズをサンド



原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料

253 **凍** **G**不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦
さんまチーズサンド
5~7個(125g) **448円** (税込 **484円**)
国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

もったいない! から生まれた旨い逸品



原材料/ボラ(宮崎県)、パン粉[小麦粉(国産)、生イースト、食塩]、塩こうじ[米こうじ、食塩]、小麦粉、食塩、コショウ

254 **凍**
九里 ◎180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、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。

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



原材料/アナゴ(国産)、醤油、砂糖、酒

255 **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**)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



原材料/アカウオ(アイルランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩

256 **凍** **G**不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米
大林さんの赤魚粕漬け
2切(160g) **500円** (税込 **540円**)
アイルランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

天然大エビフライ



川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え

257 **凍** **G**不使用
天然大エビフライ
5本 **980円** (税込 **1058円**)
天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。[卵GMO飼料不分別]

258 **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**)
自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

担当者おすすめ
レシピ
定番をソースでアレンジ
鶏サラダ
練りごまソース



650 200g
ごまねりねり(黒)

材料
エコかざ鶏もも肉(蒸し)… 200g〜
茹で卵(穂の香) …… 2個〜
きゅうり(千切り) …… 2本前後
【A】
ごまねりねり(黒) …… 大さじ2〜
ヨーグルト …… 大さじ2〜
ごま油、塩、白ごま …… 各適量

作り方
①鶏、卵、きゅうりをそれぞれ仕込む。
②鶏は削ぎ切り、卵は適当なサイズにカットする。
③鶏ときゅうりを合わせ軽く混ぜてから、Aを加えて和える。
④卵も加えて軽く和えたら完成。

固めの食感のエコかざ鶏と香り高い黒練りごまでしっかりとした味わいに、ソースと卵もよく合います。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

259 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 通常本体 **665円** (税込) **652円** (税込) **704円**

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3〜4mm厚。

260 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さが特徴です。スジ切済み。ポークンテーパーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

269 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモスライス
200g **448円** (税込) **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。

270 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレ一口カツ用
200g 通常本体 **770円** (税込) **738円** (税込) **797円**

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。ポークンテーパーや豚カツなどに適しています。

特

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 通常本体 **480円** (税込) **470円** (税込) **508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
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **610円** (税込) **659円**

脂が少なく旨みがあります。1.5〜2mm厚。

スライスしてステーキに
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。

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

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **640円** (税込) **691円**

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5〜2mm厚。

264 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) **702円**

265 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。

272 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚豚用小間切れ
500g **980円** (税込) **1058円**

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

273 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉
200g **375円** (税込) **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。

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
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635円** (税込) **686円**

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生妻焼きなどに。3〜4mm厚。

特

268 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落し
200g 通常本体 **498円** (税込) **485円** (税込) **524円**

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5〜2mm厚。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

特

278 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
500g 通常本体 **930円** (税込) **888円** (税込) **959円**

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
500g **968円** (税込) **1045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。

280 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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

1枚2品 茹で鶏のケチャップソースとスープ
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

274 凍 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**

275 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**

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。

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g **1198円** (税込) **1294円**

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

骨付きチキンの粒マスタード焼き
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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) **1128円** (税込) **1218円**

535 オーガニック粒マスタード

手羽先とレンコンの煮物
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

276 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏挽き肉
300g **645円** (税込) **697円**

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

277 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽先
300g **548円** (税込) **592円**

162 早生れんこん

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
300g **488円** (税込) **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。

284 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
250g **588円** (税込) **635円**

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

285 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝スライス
150g **270円** (税込) **292円**

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

カルビー焼き肉用 焼き肉
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

286 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) **1296円**

特

287 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 通常本体 **1020円** (税込) **988円** (税込) **1067円**

2〜3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛 (北海道)

ごまで風味UP キンパ
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
国産熟成牛ヒレステーキ用
200g (2〜3枚) **2140円** (税込) **2311円**

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

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

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

289 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。

290 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g 通常本体 **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。

293 凍 知床興農ファーム ◎90日以上
国産熟成牛テール
400g **1428円** (税込) **1542円**

スープやシチューに。

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
国産豚合挽肉
250g **825円** (税込) **891円**

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

296 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
丹沢ロースハムスライス
120g **500円**(税込540円)
丹沢高原ロース肉を使い、シンプルなこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

297 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ロースハム極薄切り
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〕

298 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ポンスレスハムスライス
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〕

299 **凍**
丹沢農場 **◎180日**
徳用ハム切り落とし
100g **340円**(税込367円)
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻製したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

300 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ショルダーベーコン
120g(6~7枚) **800円**(税込864円)
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

301 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **420円**(税込454円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

レバー臭さが少なく、塩の旨みと香辛料が作り出すシンプルな味
302 **凍**
丹沢農場 **◎90日**
豚スモークレバー
100g **370円**(税込400円)
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

まろやかで深みのある味に仕上げています
特
原材料/豚小間肉、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、生姜、ピーナッツバター、唐辛子
303 **蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**
丹沢豚小間味噌漬
200g **438円**(税込473円)
通常本体 **460円**
豚小間肉をピーナッ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〕

304 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
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〕

305 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **560円**(税込605円)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

306 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **420円**(税込454円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

307 **凍**
丹沢農場 **◎90日**
プチサラミ
80g **340円**(税込367円)
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕

308 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **370円**(税込400円)

丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドック用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

309 **蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦**
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 **◎7日/豆・麦・米**
丹沢焼豚スライス(モモ)
120g **520円**(税込562円)
丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

311 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ささみスモーク
100g **630円**(税込680円)
おつまみやサラダのトッピングなどに
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。

312 **凍**
丹沢農場 **◎180日/麦**
丹沢豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **560円**(税込605円)
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

313 **凍** **G不使用**
丹沢農場 **◎90日以上/卵・乳・麦**
丹沢農場のハンバーグ
100g×2個 **398円**(税込430円)
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドック用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜
トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります
314 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
秋川とり天
170g **472円**(税込510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、塩等どうぞ。〔GMO飼料不使用〕

316 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米**
フライドチキン
300g **948円**(税込1024円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔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
グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味
322 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎360日以上/麦・米・え**
アジア薫るグリーンカレー
320g(160g×2) **698円**(税込754円)
刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕

昔ながらの定番中華ちまき
323 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
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〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
温めてすぐに食べられる便利品
318 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **420円**(税込453円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

320 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**
天然エビのチリソース
150g **540円**(税込583円)
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

春雨のプルプル食感に、コクのある甘辛味
324 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャブチェ
180g×2 **648円**(税込700円)
お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、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。
325 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込491円)

甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー
326 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)
125g×2 **554円**(税込598円)
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

ごはんや麺類にかけて



原材料/魚スープ、オクラ、荳わかめ、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

327 凍 G不使用 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
ネバネバ野菜と荳わかめさっぱり和え
4袋(200g) **486円**(税込) **525円**

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

季節限定の
おすすめ餃子です



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]

328 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/豆・麦・米
モロヘイヤ餃子
15個 通常本体(270g) **420円** **409円**(税込) **442円**

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]



329 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**

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]



330 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**

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]



331 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**

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]



332 凍 G不使用 大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
A mom 女性のための餃子
20個(360g) **560円**(税込) **605円**

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。[GMO飼料不分別]



337 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**

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]



338 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**

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。[GMO飼料不分別]



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

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



340 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**

スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。

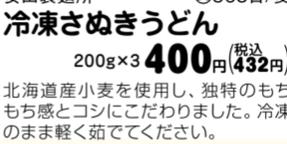


341 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円**(税込) **205円**

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。

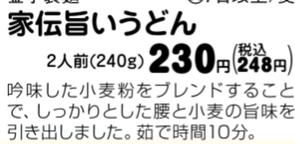


冷凍野菜 すりたての風味と粘り



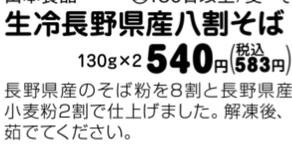
345 凍 安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **400円**(税込) **432円**

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。



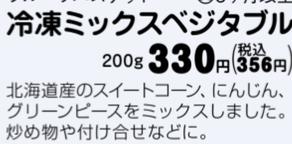
346 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **230円**(税込) **248円**

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



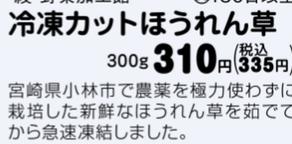
347 凍 山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生冷凍長野県産八割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**

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



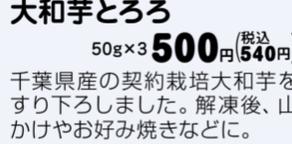
342 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **330円**(税込) **356円**

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



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

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



344 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**

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。



藤沢の名店『純米酒料理屋しえんろん』の味をご家庭で

原材料/麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]

349 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉麺油そば
140g×2 通常本体 **398円** **390円**(税込) **421円**

全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。[GMO飼料不分別]



348 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**

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]



350 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**

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



351 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **195円**(税込) **211円**

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



352 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シュウマイの皮
30枚(約6.5cm角) **185円**(税込) **200円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



愛知県 漬物本舗 道長
すっきりとした甘さに昆布の風味

原材料/大根、米酢、みりん、白たま、粗糖、昆布、塩

354 蔵 道長 ◎30日/麦・米
千枚だいこん
150g **330円**(税込) **356円**

薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこない漬物です。



金山寺みそは奥三河・豊根村で古くから食べ継がれています

原材料/大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料[大麦麹、大豆麹、たまり醤油、粗糖、生姜、食塩]

355 蔵 G不使用 道長 ◎45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **430円**(税込) **464円**

自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麹と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。



356 蔵 道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g 通常本体 **360円** **352円**(税込) **380円**

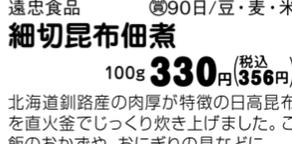
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。



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、鰹エキス、香辛料(一味唐辛子)

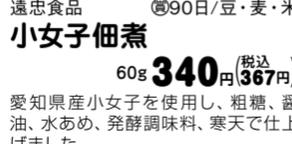
361 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込) **367円**

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。



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**

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**

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。



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**

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
北海道白花豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**

北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。



366 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
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だり、揚げ物などに。



367 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
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。



368 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ねぎちぎり揚
100g **398円**(税込430円)
練り物との相性抜群の葱の風味を出すため、静岡県浜松産の葉ねぎをたっぷり使用しました。



373 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
さつま揚丸形
165g(5枚) **398円**(税込430円)
無添加タラすり身と三陸沖で水揚げされた高鮮度の小魚をたっぷり使用したさつま揚げです。



375 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(165g) **310円**(税込335円)
北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

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



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



370 不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 **432円**(税込467円)
すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。[GMO飼料不使用]



371 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **368円**(税込397円)
国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



369 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) **370円**(税込400円)
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



372 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
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。



376 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(188g) **408円**(税込441円)
北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]

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

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

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



377 不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
45g×5本 **490円**(税込529円)

原材料/すけそうだすり身(無リン)、近海魚肉(マエソ、チダイ、カナガシラ他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、ビートグラニュー糖、かつお節エキス、食塩、ごま油、こしょう



378 不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
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。豆の風味が残る、サラダなどに入れても美味しいです。



379 不使用
だいずデイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスビーンズ
85g **250円**(税込270円)
5種の有機蒸(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。



380 不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
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。



381 不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
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。



382 不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
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。



383 不使用
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
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♪



384 不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **290円**(税込313円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。



385 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g **398円**(税込430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。



386 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **298円**(税込322円)
[放] 不検出 <2.1<2.3
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。



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、海精にがりで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。[放] 不検出 <2.1<2.3



392 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
200g **278円**(税込300円)
特
だだ茶豆の甘みと香りをツルンと召し上がれ!
国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。



388 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、甘みを感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



389 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。



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



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



393 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **260円**(税込281円)
デザート感覚の喉ごしの良いお豆腐です!
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。



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 ◎5日/豆
丸和の手揚げ油揚
2枚 **240円**(税込259円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。



396 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。



397 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
枝豆入り厚揚げ
2個(約200g) **240円**(税込259円)
北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな夏限定の厚揚げです。生姜醤油やポン酢でどうぞ。

「だだちゃ豆」の香りとおいしさをたっぷり入れたがんも!



402 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(だだちゃ豆)
2枚 **498円**(税込538円)
除草剤を使用せずに栽培された、山形県産だだちゃ豆を使用。オーブントースターや網焼きで加熱してください。



398 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
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。



399 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚
230g **220円**(税込238円)
国産大豆とがりに使用し、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。



400 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **420円**(税込454円)
肉厚でふっくら柔らかないなり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。



401 不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **180円**(税込194円)
国産丸大豆100%の生おからを、成分を変ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

原材料/国産大豆、海精にがり、国産なたね油、国産白ごま、国産大和芋、冷凍だだちゃ豆、塩(海の精)



403 **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 **220円**(税込) **238円**(税別)
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。



405 **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 **125円**(税込) **135円**(税別)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきさずか大豆使用



407 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
十勝の息吹小粒納豆
30g×3 通常本体 **206円**(税込) **222円**(税別)
タレ・カラシ付 **218円**(税込)
原材料/ユキズカ大豆(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]
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。



408 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆
経木納豆(大粒)
80g **260円**(税込) **281円**(税別)
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。



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



411 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3 **150円**(税込) **162円**(税別)
(タレ、カラシ無)
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。



404 **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 **235円**(税込) **254円**(税別)
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。



406 **蔵** **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 **125円**(税込) **135円**(税別)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。



409 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g **280円**(税込) **302円**(税別)
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。



412 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 **200円**(税込) **216円**(税別)
(タレ、カラシ無)
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。



413 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95円**(税込) **103円**(税別)
(タレ、カラシ無)
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。



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**(税別)
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〕



416 **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**(税別)
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〕



418 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **330円**(税込) **356円**(税別)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)



420 **蔵** **G不使用**
サンタハウス ◎5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm **330円**(税込) **356円**(税別)
国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

優しい小豆あんの甘さがほっとするプチパイです



421 **蔵**
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦
あんころパイ
約100g **387円**(税込) **418円**(税別)
原材料/あんこ(小豆、洗双糖、塩)、パイ生地(全粒粉、小麦粉、よつ葉バター、塩)、有精卵〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕
国産小麦全粒粉で作ったパイ生地で、農薬を使わずに栽培した小豆でつくったあんをサンドしました。



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



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**(税別)
原材料/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〕



419
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバター(パン)
1本 **365円**(税込) **394円**(税別)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ



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



423
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**(税別)
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 **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**(税別)
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〕



425 **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**(税別)
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、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



430 **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**(税別)
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枚とブレーン、ごま芋ぱん、粒あんぱん各1をセットにしました。

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



431 **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**(税別)
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。



426
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込) **594円**(税別)
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〕



427 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g **630円**(税込) **680円**(税別)
小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ビートルグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー〔乳製品GMO飼料不分別〕



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



429 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスEセット
3種 **675円**(税込) **729円**(税別)
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ノア・レザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕



432 **G不使用**
きとうむら ◎180日以上
木頭村柚子ジャム
155g **495円**(税込) **535円**(税別)
契約栽培の木頭村の皮を細かくし、北海道産ビートルグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。



433 **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**(税別)
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〕



434 **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**(税別)
宮崎県産日向夏を使い、ビートルグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。



435 **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**(税別)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。



436 **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
カシスジャム
185g **500円**(税込) **540円**(税別)
カシスの実をたっぷり使い、マスカハニーを加えました。



437
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**(税別)
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。



438
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**(税別)
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。



439
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・チョコ
200g **800円**(税込) **864円**(税別)
カカオの香り豊かなオーガニックチョコレートとココナッツで味付けをしたチョコレートグラノーラ。



440 **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**(税別)
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〕



441 **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**(税別)
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〕



442 **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**(税別)
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〕



443 **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**(税別)
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 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
那須のおいしい牛乳
111 1000ml 450円 (税込) (486円)
おいしい低脂肪乳
112 1000ml 375円 (税込) (405円)

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
144 200ml 120円 (税込) (130円)
145 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
146 500ml 225円 (税込) (243円)
147 1000ml 378円 (税込) (408円)

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

- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス
148 250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
142 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
143 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
144 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
145 90g×3個 343円 (税込) (370円)



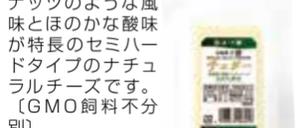
- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
146 100ml 240円 (税込) (259円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
147 250g 598円 (税込) (646円)



- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)
148 100g 826円 (税込) (892円)



- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉チェダーチーズ
149 100g 340円 (税込) (367円)



- よつ葉乳業 ◎45日以上/乳
よつ葉クリームチーズ
150 200g 458円 (税込) (495円)



- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉無塩バター
151 150g 368円 (税込) (397円)



- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
パンに美味しい発酵バター
152 100g 315円 (税込) (340円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
153 200ml 398円 (税込) (430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
154 464 5kg 白米 2300円 (税込) (2484円)
155 465 5kg 玄米 2200円 (税込) (2376円)



- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
156 466 2kg 白米 1050円 (税込) (1134円)
157 467 5kg 白米 2580円 (税込) (2786円)
158 468 5kg 玄米 2480円 (税込) (2678円)

- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
159 469 5kg 白米 3300円 (税込) (3564円)
160 470 5kg 玄米 3200円 (税込) (3456円)

山形県 おきたま興農舎



- おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
161 480 2kg 白米 1650円 (税込) (1782円)
162 481 4.5kg 白米 3500円 (税込) (3780円)
163 482 2kg 玄米 1570円 (税込) (1696円)
164 483 4.5kg 玄米 3380円 (税込) (3650円)

新潟県 オブネット



- 新潟みずほの輝き 低農薬無化学肥料
165 484 5kg 白米 2380円 (税込) (2570円)
166 485 5kg 玄米 2220円 (税込) (2398円)

宮城県 黒澤ライスサービス



- 黒澤さんのおもてなし JAS
167 476 2kg 白米 1500円 (税込) (1620円)
168 477 5kg 白米 3500円 (税込) (3780円)
169 478 2kg 玄米 1300円 (税込) (1404円)
170 479 5kg 玄米 3280円 (税込) (3542円)

- 黒澤さんのひとめぼれ JAS
171 486 5kg 白米 3500円 (税込) (3780円)
172 487 5kg 七分米 3500円 (税込) (3780円)
173 488 5kg 玄米 3280円 (税込) (3542円)

- 180063 低農薬無化学肥料
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)

- 180075 JAS
庄内協同ファーム /米
古代米 白山紫黒
300g 700円 (税込) (756円)

- 180087
創健社 ◎360日/米
国産八穀
170g 550円 (税込) (594円)

- 180099
創健社 ◎180日以上
愛媛県産 もち麦
300g 450円 (税込) (486円)

- 180105
ネオファーム ◎6ヶ月
アマランス(全粒)
80g 275円 (税込) (297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

- G不使用
大豆工房おらが ◎15日以上/米
うれしいぬか床
180117 (小) 500g 815円 (税込) (880円)
180129 (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 除草剤低化学肥料
174 471 5kg 白米 2700円 (税込) (2916円)
175 472 5kg 五分米 2700円 (税込) (2916円)



- 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
176 473 5kg 白米 3500円 (税込) (3780円)
177 474 5kg 五分米 3500円 (税込) (3780円)
178 475 5kg 玄米 3300円 (税込) (3564円)



- 黒澤さんのおもてなし JAS
179 476 2kg 白米 1500円 (税込) (1620円)
180 477 5kg 白米 3500円 (税込) (3780円)
181 478 2kg 玄米 1300円 (税込) (1404円)
182 479 5kg 玄米 3280円 (税込) (3542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。



490 蔵 G不使用
ヤマキ醸造 ①年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **1230**円(税込1328円)

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
[10月より価格改定の予定です]
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。



[コク]と[とろみ]が醸し出す香り豊かで濃厚な味わい
次回より価格改定の予定です
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。



奥三河足助町大賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。



489 蔵 G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)

491 蔵 G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)

G不使用 J
近藤醸造 ①80日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
492 360ml **270**円(税込292円)
493 1ℓ **500**円(税込540円)

494 蔵 G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)

10月より価格改定の予定です
国産丸大豆醤油をベースに饅だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。



10月より価格改定の予定です
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。



国産有機栽培米を使用して、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。



伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。



米麴と塩と水を混ぜて熟成発酵させて作る自然の万能うま味調味料



原材料/有機玄米(国産)、食塩(海の精)

501 蔵 G不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込427円)
鹿児島種子島のサトウキビを使った砂糖です。

502 蔵 G不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **450**円(税込486円)
北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

503 蔵
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込305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。

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を持つ、甘みが豊かな、まるやかな味です。



500 蔵 G不使用
海の精 ①80日以上/米
有機塩麴
170g **590**円(税込637円)
魚や肉を漬けたり、味付けやタレ作りに加え、素材の旨みを引出します。海の精の「あらしお」を使った塩麴です。

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



島根県奥出雲産無農薬米と麴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。



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。



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。



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。



511 蔵 G調味料
創健社 ①80日以上
えごま一番270g
270g **1250**円(税込1350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・ロッセーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。



514 蔵
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]

515 蔵 G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。

516 蔵 G不使用
富士興産 ⑧ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込583円)
だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香りには鰹荒節とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩使用。



原材料/本醸造醤油、洗双糖、本みりん、米味噌、有機米酢、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機玉ねぎ、香辛料、有機人参

518 蔵 G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。

519 蔵 G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)

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。



522 蔵
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。

523 蔵 G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)
アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分量の少ないマイルドな味のケチャップ。

517 蔵 G不使用
光食品 ⑨ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **600**円(税込648円)
国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げられています。

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。パザル風味に仕上げました。



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]



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



価格改定しました
527 蔵 G不使用
富貴食研 ④ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **528**円(税込570円)
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。

528 蔵 G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)
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。[乳・卵GMO飼料不分別]



原材料/本醸造醤油、洗双糖、本みりん、米味噌、有機米酢、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機玉ねぎ、香辛料、有機人参

531 蔵
コスモ食品 ①20日以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュール
110g(4皿分) **298**円(税込322円)
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールです。[GMO飼料不分別]

次回より価格改定の予定です
532 蔵 G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。

次回より価格改定の予定です
533 蔵 G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。

次回より価格改定の予定です
534 蔵 G不使用
光食品 ⑨ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込248円)
有機米味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素。

535 蔵
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 蔵 G不使用
コスモ食品 ⑥ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー(弘前産)
150g(5皿分) **320**円(税込346円)
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。[GMO飼料不分別]

536 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。

537 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。

538 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。

9月3日

次回、価格改定となります

539 ヤマトフーズ 360日以上

ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬

65g(固形量40g) **500円**(税込540円)

広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩レモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

540 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〕

541 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)

542 アルマテラ 6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(ホール)

400g **300円**(税込324円)

小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。

543 トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦

どんぶり麺・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、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

544 トーエー食品 2ヶ月以上/麦・そば

どんぶり麺・山菜そば

78g×4袋 **840円**(税込907円)

北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

545 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〕

546 桜井食品 3ヶ月以上/卵・豆・麦・米

野菜らーめん(ノンフライ麺)

90g **185円**(税込200円)

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

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)

9月3日

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。

548 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)

担当おすすめレシビ

549 創健社 90日以上/麦

パンケーキネオハイミックス有糖

400g **449円**(税込485円)

なすのチヂミ

材料
チヂミミックス100g、なす1本、青ネギ適宜、胡麻油適宜、水120ml、ポン酢適宜

作り方
①具のなすは縦に切り半円切り、青ネギは小口切りにします。チヂミミックスに水を入れ良く混ぜ、具を入れさらに良く合わせます。
②フライパンを熱し胡麻油をひき①を流し入れ平らにします。弱火で5分ずつ両面をこんがり焼きます。
③食べやすく切り器に盛り付けポン酢をつけて召し上がれ♪
※お好みでシュレッドチーズを具に入れても美味しいです。

551 エコ・グリーン 1年/麦

すいとん粉

1kg **580円**(税込626円)

もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

552 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。

553 桜井食品 3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円**(税込243円)

554 ムソー 1年以上

無双本葛

110g **730円**(税込788円)

南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。

550 創健社 90日以上/麦

もちもちチヂミミックス

通常本体 200g **396円** **375円**(税込405円)

国内産小麦粉とタピオカ澱粉を使用したチヂミミックス。昆布とオニオンとしいたけ粉末を加え風味よく仕上げました。

555 庄内協同ファーム 60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。

9月3日

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

556 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)

557 5袋 通常本体 200g×5 **990円** **950円**(税込1026円)

おまめの特価

558 金子製麺 3ヶ月/麦

全粒粉そうめん

240g **257円**(税込278円)

夏はやっぱりこれ♪ 無漂白小麦使用

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

559 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば

秘伝の蔵出し八割そば

250g **417円**(税込450円)

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5～6分

560 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。

561 横山製粉 360日以上/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。

9月3日

栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

562 プレスオールターナティブ 730日/米

玄米ビーフン

40g×3 **462円**(税込499円)

563 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。

担当おすすめレシビ

材料(2～3人分)
切り干し大根 20g、ツナ1缶(70g)、きゅうり1/2本、【調味料】マヨネーズ大2、酢・ごま油各小1、砂糖小1/2、塩・こしょう少々、白いりごま適量

作り方
①切り干し大根は水につけて戻し、手で絞って水気を切ります。ツナは油を切ります。きゅうりは千切りにします。
②ボウルに調味料を入れて混ぜ、①を加えて和えます。
③器に盛り、ごまをふります。

ポイント
・切り干し大根が長い場合は食べやすい長さに切って下さい☆
・仕上げにラー油をかけても美味しいです！

564 おきたま興農舎(山形県)

おきたまの鷹の爪

10本前後(10g) **220円**(税込238円)

山形県高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。

565 農楽 6ヶ月

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。

566 節辰商店 6ヶ月

生協だしパック

10g×20袋 **350円**(税込378円)

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです
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。

567 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)

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

568 明星産業(瀬川食品) 240日/米

ねば～る昆布

35g **340円**(税込367円)

天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬け用に細切りにしました。

569 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。

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) 60日以上

昆布粉末

45g **276円**(税込298円)

北海道産の複数の昆布をブレンドして粉末にしました。料理のだしや昆布茶などに。

572 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獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15～16倍に増えます。

573 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。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

574 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。

575 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。

576 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)

長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

577 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。

578 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)

579 ヤマトフーズ 360日以上

ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬

65g(固形量40g) **500円**(税込540円)

580 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)

581 アルマテラ 6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(ホール)

400g **300円**(税込324円)

契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで 粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、馬鈴薯澱粉

578 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **535円**(税込) **578円**
北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。



579 **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

581 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスパターしょうゆ味
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〕



580 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円**(税込) **538円**
ミックス粉〔小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩〕、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

582 **凍** **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〕



584 **凍** **G**不使用
ノースカラズ ◎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

583 **凍** **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)



585 **凍** **G**不使用
ノースカラズ ◎30日以上/乳・豆・麦・米
北海道きなこかりんと
95g **240円**(税込) **259円**
北海道産の原料を使用。香料に頼らずきな粉の風味を出すため、生地にもひきわり大豆を練りこんでいる、こだわりのかりんとう。

586 **凍** **G**不使用
ノースカラズ ◎30日以上/豆
北海道黒豆の甘納豆
95g **335円**(税込) **362円**
北海道十勝産の光黒大豆と北海道産の砂糖を使用して優しい甘さの甘納豆に仕上げました。



原材料/光黒大豆(北海道十勝産)、ビートグラニュー糖(北海道)

追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり

ネオファームの ドライフルーツ&ナッツ

4種類の果実を乾燥させブレンドしました
砂糖や油脂類は使用していません



原材料/カレンツ、マンゴ、あんず、ブルーベリー

589 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎45日以上
ヨーグルトに美味しいミックス
60g **420円**(税込) **380円**(通常)
材料を食べやすい大きさにカットしてあるのでヨーグルトや紅茶に。また、お菓子やパンづくりに。素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

588 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **470円**(税込) **508円**

587 **凍** **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**

590 **凍** **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干し洋なし×3袋
70g×3 **540円**(通常) **535円**(税込) **578円**
洋なし(米国)

591 **凍** **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菓子にしました。

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 **凍** **G**不使用
プレスオールターナティブ ◎1ヶ月以上
プレス・ピーカンナッツロースト
65g **640円**(税込) **691円**
ピーカンナッツ(アメリカ)



593 **凍** **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**
クルミ(カリフォルニア)、加工黒糖、砂糖

追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり



白砂糖を使用せず有機アガベシロップを使用しています。香料不使用なので果物本来の優しい味をお楽しみいただけます。

594 **凍** **G**不使用
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーラフランス
145g **295円**(税込) **319円**

風味豊かな山形産りんごがたっぷり!



原材料/りんご(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

595 **凍** **G**不使用
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーりんご
145g **295円**(税込) **319円**

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩

596 **蔵**
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。

木次のプレミアム アイスクリーム

天然バニラの豊かな香り



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

597 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **330円**(税込) **356円**
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



598 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **330円**(税込) **356円**
選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



599 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **330円**(税込) **356円**
なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

KUBOTA 久保田食品 濃厚で上質なチョコレートの香りあふれるアイスクリームです

黒胡麻の芳醇な香りが魅力のカップアイスです

600 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
ごまアイス
100ml **220円**(税込) **238円**

601 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳・豆
チョコレートアイスクリーム
110ml **220円**(税込) **238円**

602 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
ミルク紅茶アイスクリーム
100ml **220円**(税込) **238円**

じっくりと抽出した紅茶仕立てのアイスクリーム

603 **凍** **G**不使用
久保田食品
甘酒アイスキャンデー
80ml **190円**(税込) **205円**

濃厚で上質なチョコレートの香りあふれるアイスクリームです

604 **凍** **G**不使用
久保田食品
ミルク紅茶アイスキャンデー
80ml **190円**(税込) **205円**

兵庫県淡路島 弁天堂

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

604 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦
黒豆きなこロールケーキ
1個(約9cm) **880円**(税込) **950円**
香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

甘さ控えめなチョコレートが様々な食感で楽しめます



原材料/生クリーム(よつ葉乳業)、チョコレート、牛乳、全卵、無塩バター、菜種油、粗糖、薄力小麦粉、ココア、ビスターチ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

605 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎15日以上/卵・乳・麦
カップ・チョコレートムース
2個入 **996円**(税込) **1076円**
なめらかなチョコレートムースとココアスポンジケーキの上にパリッとしたチョコがけでトッピング。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



原材料/もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

606 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米
草もち
40g×5個 **680円**(税込) **734円**
国内産もち米、北海道産小豆を使い、つぶし餡をコシのある餅で包みました。自然解凍してください。

ぶりっとした食感、つるっとしたのどどし



607 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/豆・麦・米
胡桃ゆべし
4個(160g) **860円**(税込) **929円**

職人が丁寧にふっくら焼き上げました



608 **凍**
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **490円**(税込) **529円**



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

610 吉村茶園 **吉村茶園 くき茶(棒茶)** 300g **980**円(1058円)



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

609 吉村茶園 **吉村茶園 正喜撰** 200g **980**円(1058円)



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。

611 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶** 250g **680**円(734円)



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



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。

614 桜井食品 **OGブラックココア(無糖)** 120g **505**円(545円)



セイロンティーの上品な香りをお楽しみください

613 ネオファーム **スリランカ紅茶ネーチャーズ** 2g×20パック **375**円(405円) ◎2年



グアテマラ最上級グレードのサンタフェリサ農園指定豆です

615 プレスオールターナティブ **サンタフェリサコーヒー** 200g **900**円(972円) ◎1年



作り手の顔が見える本格派プレスオールターナティブ

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



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。経済的な詰め替え用。

618 ムソー **OGインスタント珈琲・詰替用** 85g **1178**円(1272円) ◎2年半



三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P** 210g×2 **848**円(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。

619 三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P** 210g×2 **848**円(916円)



三里塚物産 **うめドリンク3P** 120g×3 **675**円(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。

620 三里塚物産 **うめドリンク3P** 120g×3 **675**円(729円)



やさしい香りと爽やかな甘みがシュワッとひろがります

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



桃の風味をいかしたとろりとした舌ざわり

180142 アルプス **信州ももジュース** 160g×16 **2980**円(3218円) ◎548日



信州産りんごを使用した100%ストレートジュース。淡黄色のクリアな果汁です。

180130 アルプス **信州りんごジュース** 160g×16 **2980**円(3218円) ◎548日



濃さはお好みで。豊富なレンジをご自宅で手軽に

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



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。

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



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。

180166 高橋ソース **有機トマトジュース(無塩)** 190ml×30缶 **4120**円(4450円) ◎1年



本格焼酎の香り穏やかで丸みのある

180221 小正醸造 **小正謹醸いも焼酎25** 720ml **1300**円(1430円) ◎9月3日



酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。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。

180233 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)** 720ml **1500**円(1650円) ◎9月3日

180245 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(辛口)** 720ml **1450**円(1595円) ◎9月3日

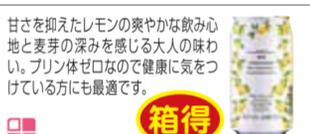


626 マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)** 1000ml **350**円(378円) ◎60日以上/豆



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。

180208 フジワラ化学 **フジワラの青汁** 7パック **1240**円(1339円) ◎240日



甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

628 日本ビール **ノンアルコール龍馬レモン** 350ml×3缶 **420**円(454円) ◎6ヶ月以上



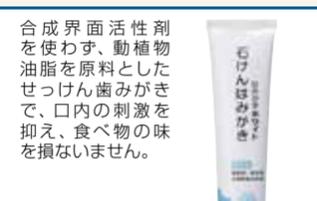
泡のボディソープの詰替用です。皮脂を取り過ぎず、素肌へのおだやかさを大切に仕上げました。

180348 ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用** 450ml **390**円(429円)



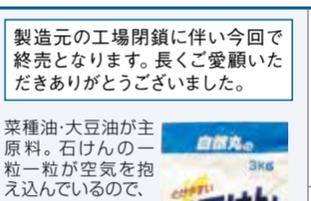
石けん分約50%の固形石けんシャンプー。お湯に溶かすと、約18リットルになる経済的な石けんシャンプーです。

180324 **固形せっけんシャンプー** 750g **940**円(1034円)



合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん歯みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

180361 **石けんはみがき** 140g **440**円(484円)



製造元の工場閉鎖に伴い今回で終売となります。長くご愛顧いただきありがとうございました。

180282 自然丸 **自然丸の粉石けん** 3kg **880**円(968円)



泡で出てくるベビーせっけんの詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180294 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(462円)



泡で出てくるベビーせっけん詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180312 ミヨシ石鹸 **暮らしの重曹** 600g **420**円(462円)

180385 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(512円)

180415 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **415**円(457円)

180427 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **190**円(209円)

精製した食用油脂を原料にして作った食器洗いせっけんです。粗織の布などに直接かけてお使いください。

180300 自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用** 400ml **170**円(187円)

オーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌の親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

180336 エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸** 200g **630**円(693円)

泡で出てくるベビーせっけん詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180373 ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん詰替用** 220ml **260**円(286円)

180397 丸富製紙 **ペンギン芯なしロール6R** シングル×6 **525**円(578円)

180403 マスコ製紙 **ピュアティッシュ5箱** 200組×5箱 **515**円(567円)

粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。



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



やさしい味

平飼いの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〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います

ノラの会で育てた胡瓜を生薑、赤唐辛子を加えた、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。



ざわやかな生薑の香り

生薑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/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、ジンジャーケーキ(120g)

629 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米
9月のノラセット
3品 **1080円**(税込1166円)

うまい「そば造り」一筋!

長野県長野市 山本食品



雪ねむりそばとは…2月下旬から雪室で貯蔵していた、飯綱町産そばの実を使ってつくったそばです。低温で高湿度の雪室で保存することで「甘みが増す」のが特長。出荷時期も調整でき、雪の冷熱を利用する「利雪」という点で省エネルギーに取り組んでいます。

十割そばならではの風味と歯切れの良さ
そば湯も楽しめます

おまとめ
特価



原材料/そば粉(長野県)
山本食品 ©180日以上/そば
長野県産十割雪ねむりそば
634 1袋
200g **540円**(税込583円)
635 4袋
200g 通常本体×4 **2160円**(税込2268円)

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



630 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ©30日/豆・麦・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円**(税込405円)

酒粕と味噌の風味

ノラの会で育てた大根をノラの会の味噌ベースの漬けだれに漬け込みました。



631 **冷蔵** **G**不使用
しらたかノラの会 ©30日/豆・米
大根のみそっかす漬
150g **370円**(税込400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ました。



632 **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)

リンゴのエキスたっぷり

契約農家のりんごと粗精糖に塩を少しだけ加えました。パンやヨーグルト、紅茶などに。



633 **冷蔵**
しらたかノラの会 ©45日以上
アップルシロップ
150g **315円**(税込340円)

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです



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)、しるたまり(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

636 **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、三河しるたまり、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。

温めるだけの冷凍海老天



原材料/えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、揚げ油(米油)

637 **冷蔵** **G**不使用
菅原食品販売 ©120日以上/麦・米・え
海老天ぷら
3本 **450円**(税込486円)

プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。

野菜を使った5種類の天ぷらセット



原材料/揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、濃縮天つゆ[濃口醤油、粗製糖、味醂、食塩、鰹、エキスマロ節、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布]

638 **冷蔵** **G**不使用
菅原食品販売 ©120日以上/豆・麦・米
天ぷらセット(濃縮天つゆ付)
5種(各2個) **590円**(税込637円)

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



原材料/あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]

639 **冷蔵** **G**不使用
岩手阿部製粉 ©180日以上/米
芽吹き屋おはぎ
6個(300g) **755円**(税込815円)
国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんであん包みしました。自然解凍でお召し上がりください。

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



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

640 **冷蔵** **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(50g×4) **550円**(税込594円)
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。

雑穀のプチプチ感とずんだのほっくり感が美味



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

641 **冷蔵** **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(50g×4) **550円**(税込594円)
国産のもち米と雑穀を使用した生地をずんだ餡を包みしました。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。

菓房はら山自慢の特製おはぎです



原材料/有機砂糖、小豆、有機もち米

642 **冷蔵**
菓房 はら山 ©3ヶ月以上/米
おはぎ(つぶし餡)
60g×4個 **690円**(税込745円)
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みしました。

お彼岸のご準備に

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かご、白餡[いんげん豆、砂糖、水飴]、蜂蜜、みりん〔卵GMO飼料不分別〕

643 **冷蔵** **G**不使用
三源庵 ©20日以上/卵・豆・麦・米
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込1296円)
白餡を練り込んだカステラ生地をひとつひとつ職人が手で巻きました。

宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニをお楽しみください



原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、大納言納豆[砂糖、小豆]、水飴、白餡[いんげん豆、砂糖、水飴]、みりん、抹茶、蜂蜜〔卵GMO飼料不分別〕

644 **冷蔵** **G**不使用
三源庵 ©20日以上/卵・麦・米
丹波大納言抹茶ロールカステラ
1本(約300g) **1200円**(税込1296円)
小豆の最高峰丹波大納言を抹茶のカステラ生地に入れじっくり焼上げました。

筑波山ろくの杉の葉で

筑波山周辺の杉林から枝打ちした杉葉を使用し、自家製造した天然杉粉 100%の水車杉線香です。
自然のリズムを大切に
杉の葉は 30 時間かけて、ゆっくりと粉にします。電気などの能率的な製造法と違って、自然のリズムで作られます。
水車の音は木琴の演奏
水車小屋の中は、大きな木の歯車三つと、小さな歯車一つ、そして檜の木で作った突き棒が八本。歯車の回転とともに、檜棒が杉の葉を突いていきます。「カラコロ」「カラ」「コロ」「カラコ」 いろんな音に聞こえます。いずれも木琴の音色のよう。

9月3日
お盆に水車で作る杉線香
天然杉粉 100%使用の水車粉砕線香
原材料/天然杉粉
180439 **冷蔵**
駒村清明堂
水車杉線香
1箱(5束) **1270円**(税込1397円)

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香として



180440 **冷蔵**
りんねしゃ ©2年
くすの木せんこう
70g **940円**(税込1034円)
くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。