

9/18は敬老の日

敬老の日にあわせ、長寿を祝い家族の末永い健康と幸せを願う日として縁起のいい海老をおすすめします。

海老特集



※海老屋とくすいは4生協同企画のオリジナルロゴです



かつて、鎌倉周辺の海で伊勢海老が獲れ、鎌倉海老と呼ばれていました。昭和30年代に漁獲量が激減しました。その名残として、名産品だった海老を使った、エビフライやエビ天を卵でとじたご当地丼が生まれました。

歯ごたえのあるしっかりとした食感

特



原材料/ブラックタイガー(インドネシア)

インドネシアで粗放養殖されたブラックタイガーえびの頭を取りました。焼き物や揚げ物などに。

645 **凍**
東北トクスイ ◎90日以上/え
ブラックタイガーえびL
7尾前後 通常本体 750円 **698円** (税込 754円)

ブラックタイガー



「粗放養殖」と呼ばれ、人口的な餌を与えず、養殖密度を薄くしてのびのび育てています。そのため、運動量が多く身が締り、本来の甘みが濃いえびに育つのです。また、抗生物質などの薬品類は一切使用していません。

ふわっと、サクサクした食感

特



秘訣
海老と衣が6:4の
黄金比がおいしい

原材料/えび(インドネシア)、食塩、衣[パン粉、小麦粉、米粉]
646 **凍** **C**不使用
浜勤 ◎90日以上/麦・米・え
えびフライ(大)
5尾(150g) 通常本体 780円 **730円** (税込 788円)

まずは、シンプルな味付けで

特



原材料/天然えび(ミャンマー)

ミャンマー産大サイズの天然えびをむき身加工し、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。

234 **凍**
カネキ水産 ◎180日以上/え
天然むきえび(大)
通常本体 542円 **500円** (税込 540円)

天然えび



ミャンマー産の厳選された天然えびを使用し、添加物・保水材を一切使用しておりません。水漬けを行わない為、「えび」が余分な水分を吸う事が無く「天然えび」ならではの風味・旨味がそのまま味わえます。

今回のえび特集限定セットです

特



内容/天然むきえび大(160g)、ブラックタイガーえびL(7尾前後126g)、えびフライ大(5尾150g)
647 **凍**
トクスイコーポレーション /麦・米・え
トクスイのえび3種セット
通常本体 2072円 **1850円** (税込 1998円)

今回のえび特集は、生協ネットワーク21に加盟している「自然派くらぶ生協(八王子市)」、「常総生協(茨城県)」、「なのはな生協(千葉県)」、「やまゆり生協」が合同で企画することによって、いつもの特別価格よりもお得になっています。

京都へんこ **山田製油特集**



とても香り高く
飲めるほどまろやか



原材料/金ごま(トルコ)
648 山田製油 金ごま油
ごまの中で最も香り高い「金ごま」のみを贅沢に使用した、昔ながらの压榨法で手作したごま油です。
◎90日以上
60g **550**円(税込594円)

香り良く、クリーミーでコクを備えた
甘みのあるごまねりねり



原材料/白胡麻(グアテマラ)、金ごま(トルコ)、ムキ胡麻(グアテマラ)
649 山田製油 ごまねりねり(白)
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
◎180日
150g **600**円(税込648円)



原材料/黒胡麻(ミャンマー)、白胡麻(パラグアイ)、金ごま(トルコ)、ムキ胡麻(グアテマラ)
650 山田製油 ごまねりねり(黒)
数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
◎180日
150g **600**円(税込648円)



国産のごま

～国内流通0.01%以下の
希少なごまをお届け～

胡麻栽培は、そのほとんどを手作業で行うため、手間のかかる農産物ですが、その割に収穫量が少なく若手就農者が選ばない農産物であり、農家さんの高齢化が進んでいます。また天候不順による不作などが重なり、生産量が減少して大変貴重な農産物になっています。

山田製油でも自社農園で国産ごまづくりにチャレンジしています!



喜界島の胡麻

奄美大島の北東に位置する喜界島は珊瑚が隆起してきた人口7,000人ほどの小さな島です。総面積の35%ほどが耕地で、実は日本一の胡麻の産地なのです。現在胡麻の国内流通量の99%以上が外国産で、国内産の胡麻は生産者の高齢化や天候不順による不作などが重なり、生産量が減少して大変貴重な農産物になっています。外国産の胡麻と比較して原料価格で10倍ほどの価格差があるのですが、それでも規模の小さな国内農家さんには儲からない農産物でもあります。そこで山田製油は、少しでも農家さんの年間収入の安定化のお手伝いを行うことができないかと、その畑で胡麻栽培以外のシーズンに収穫された農産物も仕入れたり、胡麻の豊作不作にかかわらず胡麻を購入しています。胡麻以外の農産物は本社に併設のごまを使ったイタリアンレストラン「ピッコロモンド・ヤマダ」で活用しています。

輸入物に比べて小粒な国産のごまですが、その味わいはとても濃厚で甘みがあり、香りのよさも高く評価されています



180452 山田製油 純国産 白ごま油
胡麻の美味しい所だけを搾り出した一番絞り油。まろやかで、芳ばしい香り、しっかりとした胡麻の味とコクが特長です。
◎360日以上
120g **3000**円(税込3240円)

今回限定

小粒ですが、胡麻本来の高い香りと甘みを楽しめます

山田製油では胡麻の仕入れに厳しい基準を設けています。品質調査はもちろん、常に職人が目や舌で確かめて最良のものを仕入れています。炒りごまは「直火焙煎」で、熟練した職人が胡麻の状態をみながら天候や湿度に応じて「焙煎具合」を調節しています。

すりごまは、御影石の石臼で丁寧に挽いた香り高い仕上がりが自慢です。美味しくて体に優しい山田製油の胡麻を是非お召し上がりください。



原材料/白胡麻(国産)
180464 山田製油 純国産いり白ごま
◎90日以上
30g **500**円(税込540円)
契約栽培の貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒りで仕上げています。和え物や、サラダ、炒め物などにどうぞ。

原材料/黒胡麻(国産)
180476 山田製油 純国産いり黒ごま
◎90日以上
30g **500**円(税込540円)
契約栽培の貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒りで仕上げています。和え物や、サラダ、炒め物などにどうぞ。



原材料/白胡麻(国産)
180488 山田製油 純国産すり白ごま
◎60日以上
30g **500**円(税込540円)
契約栽培の貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒り後、すりあげています。和え物や、サラダ、炒め物などにどうぞ。

原材料/黒胡麻(国産)
180490 山田製油 純国産すり黒ごま
◎60日以上
30g **500**円(税込540円)
契約栽培の貴重な国産ごまを職人が丁寧に手炒り後、すりあげています。和え物や、サラダ、炒め物などにどうぞ。

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハラボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)
180506 凍 G不使用
宇和島練り物工房みよし
ニラ生姜じゃこ天
50g×2枚 398円(税込430円)
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

愛媛県西予市 網元 祇園丸



祇園丸のちりめん山椒
青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

甘辛くてごはんのお供にぴったりです



田中屋純正濃口醤油使用
180555 凍 G不使用
網元 祇園丸
無茶々園のちりめん山椒
40g 500円(税込540円)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

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

180518 凍 G不使用
宇和島練り物工房みよし
みよしのじゃこ天
50g×2枚 398円(税込430円)

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

180520 凍 G不使用
宇和島練り物工房みよし
野菜じゃこ天
50g×2枚 398円(税込430円)

みよし×リアスのコラボみよし天

みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

180531 凍 G不使用
宇和島練り物工房みよし
わかめかぶじゃこ天
50g×2枚 398円(税込430円)

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

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

180543 凍 G不使用
宇和島練り物工房みよし
みよしの魚団子
150g 398円(税込430円)

愛媛県松山市 田中屋

まろやかな風味でのびがよく、ほんの少し使うだけで料理の旨みが引き立ちます



180567 凍 G不使用
田中屋
田中屋純正濃口醤油
250ml 380円(税込410円)
国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半～2年、じっくりと発酵させました。

濃厚な味と甘みのため、甘露醤油とも言われています

純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

180579 凍 G不使用
田中屋
田中屋純正さしみ醤油
150ml 350円(税込378円)

風味豊かなめんつゆです

純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

180580 凍 G不使用
田中屋
田中屋めんつゆ二倍濃縮
250ml 450円(税込486円)



和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

解凍が簡単です!
●パックのままボウルに入れ、流水で解凍してください。
●冬場:15分/夏場:7分
※最適は15℃:10分



解凍後は、冷蔵保存で2日持ちます。
注意:解凍後は、真空パックのまま冷蔵庫で保管しないでください。

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。
180592 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪メバチ鮪(赤身)
100g 980円(税込1058円)

秋から冬の一定期間しか脂がのらない希少な「トロメバチ」



和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。
180609 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪トロメバチ(中トロ)
100g 2100円(税込2268円)

モチモチの食感とさっぱりとした味わい



180610 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪もちピンチョウ
100g 900円(税込972円)
和歌山県勝浦港に水揚げされた生ピンチョウ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



180622 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪ピンチョウぶつ切り
300g 1030円(税込1112円)
那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬け、揚物などに。

もちっとした食感にクセがなく爽やかな味わい



180634 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪トロマカジキ(天身)
100g 980円(税込1058円)
和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキを厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

滑らかな舌触りとサッパリした脂が相まって食べやすいです



180646 凍
ヤマサ脇口水産
海桜鮪トロマカジキ(中トロ)
100g 1300円(税込1404円)
和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキの中トロを、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

9/18 敬老の日ギフト

大好きなおじいちゃん、
おばあちゃんの長寿のお
祝いにやまゆりの贈り物

ご注文期間
2023年
9月9日迄

さっと煮るだけで旨みたっぷり、ふっくら食感のおでんの具

9月3日迄



内容/出雲のちくわ(120g×2本)、玉ねぎボール(120g)、イカ天(100g)、棒こぼろ天(120g)、おじいちゃんのおぼろ(6枚)、濃縮液体だし、だしパック
無添加の練り物と濃縮液体だしとだしパックが付いたおでん種セットです。お好みの具材、大根、こんにゃく、玉子と一緒に煮込んでください。

180658 凍不使用
別所蒲鉾店 /豆・麦・米
出雲の国のおでんセット
5種(濃縮ダシ、ダシパック付) **4000**円(税込4320円)

職人が丁寧に造り上げた上質な贈り物



内容/一番搾り胡麻油・白胡麻(140g)、エキストラバージンごま油(140g)、万能へんこだれ(180g)、石臼びきすり胡麻・白(45g)、石臼びきすり胡麻・黒(45g)
京都桂・山田製油のへんこ胡麻製品を詰め合わせました。

180660 凍
山田製油 /豆・麦・米
山田製油ギフトセット「貴船」
5種 **3400**円(税込3672円)

Oteno 特別号 **やまゆり生協 直送専用ギフト注文書**

商品番号		個数	個
商品名			
お届け先	氏名	住所	TEL () - () - ()
ご依頼主	氏名	住所	TEL () - () - ()
商品番号		個数	個
商品名			
お届け先	氏名	住所	TEL () - () - ()
ご依頼主	氏名	住所	TEL () - () - ()

※必ず注文書(OCR用紙)または、ネット注文で注文してください。
※ご自宅のお届けの際、ご自宅の住所をご記入下さい。

三崎朝市名物"トロちまき" 国産もち米100%使用

9月3日迄



内容/三崎港まぐろトロちまき(100g)×10
三崎港で水揚げされ、厳選されたまぐろをたっぷり使用し、「ネギ油」で旨味を一層引き出しています。

180671 凍調味料
セブンスーズ ◎120日/豆・麦・米
三崎港まぐろトロちまき
100g×10 **5250**円(税込5670円)

湘南茅ヶ崎からドイツ製法手造り無添加ハム・ソーセージの贈り物

9月3日迄



内容/無添加コースハムスライス(150g)、無添加ボンレスハムスライス(150g)、無添加ベーコンスライス(100g)、無添加ウインナー(160g)

180683 凍
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加湘南セット
4種 **4630**円(税込5000円)

ハム工房ジローの無添加シリーズを詰合せたセットです。

北欧の定番デザート
「ジュシーアップルケーキ」

9月3日迄



原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、リンゴ、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン

180695 蔵
お惣菜クラブしえんろん ◎5日以上/卵・麦・米
りんごの北欧焼き
6号サイズ(約1.2kg) **4650**円(税込5022円)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕

鹿児島県霧島山麓で農薬や化学肥料を使わずに育てられたお茶です

9月3日迄



原材料/有機緑茶(鹿児島県)、有機玄米(鹿児島県)、有機抹茶(愛知県)

180701 凍
浜佐商店 ◎3ヶ月以上
有機栽培茶詰合わせ
ティーバッグ3種、リーフ3種 **3550**円(税込3834円)

ティーバッグ(煎茶10包×1、玄米茶10包×1、ほうじ茶10包×1)、リーフ3種(煎茶100g×1、ほうじ茶100g×1、抹茶入玄米茶100g×1)

9月3日迄



内容/純米酒、純米吟醸、ワイン酵母仕込み純米吟醸
180713 凍
越後鶴亀 /米
越後鶴亀おすすめ飲み比べセット
300ml×3本 **3000**円(税込3300円)

伝統的な造りの純米酒・純米吟醸酒と、ワイン酵母で醸したという「ワイン酵母仕込み 純米吟醸」の飲み比べセットです。

9月3日迄



内容/こしひかり越後ビール(350ml×3本)、ピルスナー(350ml×3本)、プレミアムレッドエール(350ml×3本)、エレガントプロンド(350ml×3本)

180725 凍
エチゴビール /麦・米
エチゴビール詰合せ
350ml×12本 **4750**円(税込5225円)

地ビール界のパイオニアとして均質な味を追うことなくビールファンの期待に応えられる個性豊かなビール造りを目指すエチゴビールの飲み比べセットです。