

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/11	12	13	14	15
商品配達	9/18	19	20	21	22
特別企画商品配達	9/25	26	27	28	29

2023年
9月3回24号

簡単! かけるだけで栄養補給!



体に必要な栄養素がぎっしり詰まったごま。

不足しがちな栄養素をカバーしてくれるごまは、それだけで食することは難しい食材ですが、どんな食材にもあわせやすく、様々な料理を引き立てくれるまさに優秀食材!

毎日の食事に少しずつプラスすることで栄養のバランスを整えることに役立ちます。

目安としては大さじ1~2杯(約10g)摂ると良いと言われています。

一番簡単な使い方はご飯や味噌汁、おかずにパラパラとふりかけることです。塩や醤油のようにいりごま、すりごまを入れた容器を食卓に置くと、毎日「パラパラ」の習慣が身につくようになります!



丹念に炒った有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。ご飯や和え物などにふりかけたり、天ぷらの付け塩の代わりにご利用いただけます。

新商品
お試し
特価

577
ムソー
有機ごま塩

◎3ヶ月

通常本体 50g 260円

241円(税込)

今季最終 おきたまの予約木成りりんご



2
ページ

16 ページ 趙さんの味 『熟成白菜キムチ』

乳酸菌の宝庫ともいえるキムチ、趙さんがおばあさんから受け継いだ味を守りながらも、試行錯誤を繰り返し作り上げた白菜キムチは、辛さのなかに旨みのある、味わい豊かな仕上りになっています。



秋の風物詩「お月見」の準備はお済みですか?



今年の十五夜は9月29日(金)です。お月見には、美しい月を眺めるだけでなく、収穫に感謝して、月に見立てたものや収穫物をお供えするという習習もあります。お団子やお菓子で収穫に感謝しましょう!



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



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

今季最終

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。

10月2回
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。

11月1回
114 王林 約5kg **3080円**(税込3326円)
山形県南陽市の片平文男さん。

11月3回
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。

11月4回
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

本田さんご夫妻
片平文男さん
尾着庄造さん
金子吉孝さん

強い甘み、たっぷりの果汁
ホルモン剤不使用、種あり

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。

117 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(スチューベン)
1kg箱 **2150円**(税込2322円)

118 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
極早生みかん
500g **328円**(税込354円)
熊本県宇城市の平野俊久さん他、または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。

119 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。

ネオニコフリー さんさんファームの果物

甘み・酸味の絶妙なバランス
甘ったるくないりんご

甘味と独特の酸味、きめ細やかな舌ざわりが特徴

みずみずしい食感とほどよい甘さ

120 900g以上 **855円**(税込923円)
りんご(ひめかみ)
さんさんファーム(長野県)

121 3kg箱 **2660円**(税込2873円)
りんご(ひめかみ)
長野県松川町の宮下彰さん。

122 2個(600g前後) **680円**(税込734円)
洋梨(オーロラ)
さんさんファーム(長野県)
長野県松川町の宮下彰さん他。

123 2個(約600g) **588円**(税込635円)
梨(ゴールド二十世紀)
さんさんファーム(長野県)
長野県松川町の宮下彰さん。

124 400g前後 **530円**(税込572円)
トマト
中家農園(岐阜県)ほか

125 150g **310円**(税込335円)
ミニトマト
風間ファーム(山梨県)
山梨県明野町の風間佳実さん。

126 3本 **248円**(税込268円)
きゅうり
風間ファーム(山梨県)
山梨県明野町の風間佳実さん。

127 300g **250円**(税込270円)
嘉一さんのピーマン
赤坂農園(秦野市)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

128 100g **175円**(税込189円)
オクラ(角/丸)
農民連奈良産直センター(奈良県)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

129 150g **198円**(税込214円)
空芯菜
NO-RA~農薬~(愛川町)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

130 120g **198円**(税込214円)
ツルムラサキ
NO-RA~農薬~(愛川町)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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

レタスと赤玉ねぎのサラダ

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

ごま油で! 小松菜の豚肉炒め

133 1個 **215円**(税込232円)
グリーンリーフレタス
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

134 1玉 **255円**(税込275円)
キャベツ
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

135 200g **180円**(税込194円)
小松菜
あ・すばら農園(伊勢原市)
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。

136 200g **255円**(税込275円)
チンゲン菜
農民連奈良産直センター(奈良県)
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。

137 150g **255円**(税込275円)
水菜
ぐりーはっと(島根県)
島根県浜田市の佐々木一郎さん他。

サラダや巻物に♪

138 1個 **198円**(税込214円)
サラダ菜
長谷川正義(新潟県)
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

139 約60g **188円**(税込203円)
ルッコラ
あ・すばら農園(伊勢原市)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

140 100g **210円**(税込227円)
ラディッシュ
ラウアイ(奈良県)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

141 50g **210円**(税込227円)
ベビーリーフミックス
HATAKEカンパニー(茨城県)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

142 1個 **320円**(税込346円)
ブロッコリー
ベジタブルワークス(北海道)
北海道真狩村の佐々木伸さん他。

143 100g **358円**(税込387円)
グリーンアスパラ
うえむら農園出荷組合(香川県)
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。

パッと使える 便利野菜

144 30g **128円**(税込138円)
ブロッコリーの新芽
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

145 200g **80円**(税込86円)
子大豆もやし
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 大豆
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

180002 200g **160円**(税込173円)
有機小松菜入り野菜ミックス
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

地元神奈川の恵みをどうぞ

147 無農薬無化学肥料 神奈川産 ジャンボ生落花生 大原農園(中井町) 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「おおまざりネオ」。

149 低農薬無化学肥料 産直南島原(長崎県) じゃがいも(出島・ニシユタカ) 800g 372円(税込402円) 長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカををお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

150 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。

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

けんじんの金平 ともありす本で ※お届けする本は 2本まで

148 低農薬無化学肥料 加熱は皮ごと! 甘みが引き立ちます 群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。 石田観光農園(群馬県) とうもろこし 1本 268円(税込289円)

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

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

154 低農薬無化学肥料 川島農園(熊本県) 川島さんのれんこん 350g 385円(税込416円) 熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農産物のみ使用〕

155 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。

156 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。

157 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。

かぼちゃのレシピ 材料 かぼちゃ 200g オリーブオイル 大2 【A】 アルゼンチン産百花蜜(蜂蜜) 大1 醤油 小1 みりん 大1 炒りごま 大1/2 作り方 ①かぼちゃのワタを抜き、棒状に切る。 ②鍋で5分ほど蒸す。 ③植物油をひいて中火で熱し、②を表面がカリッとするまで炒める。 ④Aを加えて全体に絡めながら炒めて完成。

158 無農薬無化学肥料 Nishio Farm(北海道) かぼちゃ(味平大きめ) 1個 960円(税込1037円) 北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。味平という甘い品種。時間とともに粉質から粘質に変化。

白菜の塩サラダ 北軽井沢有機ファミリー(群馬県) 白菜 1玉 485円(税込524円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどにも。

180006 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。

160 低農薬低化学肥料 赤坂農園(秦野市) 下仁田ねぎ 500g 298円(税込322円) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

161 JAS 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。

162 無農薬無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) おきたまの長ねぎ 500g 348円(税込376円) 山形県川西町の和田憲夫さん。

163 JAS 大地と自然の恵み(高知県) 青ねぎ(葉ねぎ) 100g 208円(税込225円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

自家採取! 種はずべて 湘南小巻ファーム(平塚市) 小巻さんの野菜セット 171 3品 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。

164 JAS 大地と自然の恵み(高知県) ニラ 100g 180円(税込194円) 高知県香美市の小田々智徳さん他。 よりおいしく 餃子に こだわり油で 美味しい素材と 餃子に こだわり油で 美味しい素材と 264 丹沢豚挽き肉(餃子用) 643 へんこ一番絞りごま油 644 ごまら油

畑の美味しいところをお届けします 神奈川産 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

“いかす!” 野菜セット 神奈川産 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

自家採取! 種はずべて 湘南小巻ファーム(平塚市) 小巻さんの野菜セット 171 3品 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。

165 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。

166 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 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。農薬・化学肥料不使用。

169 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。

170 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 湘南小巻ファーム(平塚市) 小巻さんの野菜セット 171 3品 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。

173 蔵無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) きのことセット 5種 578円(税込624円) 生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

174 蔵無農薬 浪田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込246円) 北海道厚保沢郡の浪田潤介さん。

175 蔵無農薬 えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。

176 蔵無農薬 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。

177 蔵無農薬 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。

栄養の宝庫と呼ばれるきのこです! 抗酸化物質のエルゴチオネインや、免疫を向上させるβ-グルカンなどが多く含まれています。

178 蔵無農薬 南国きのこ苑(鹿児島県) 生きらげ 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

179 蔵無農薬 割野きのこ組合(新潟県) 大粒なめこ 120g 175円(税込189円) 新潟県津南町の小林一男さん。

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

181 蔵無農薬 舟形マッシュルーム(山形県) マッシュルーム 100g 265円(税込286円) 山形県舟形町の長澤光芳さん。

182 蔵無農薬 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。

183 蔵無農薬 キノコ村(長野県) たもぎ茸 60g 215円(税込232円) 長野県須坂市の荒井将尋さん。味噌汁、天ぷら、炊き込みご飯、グラタン、カレー、サラダや和え物などに。

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

184 📅凍 📅不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **540円**(税込) **583円**

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。

癖のないあっさりとした味で 純粋に脂の旨味を味わえます



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

185 📅凍
マストミ ◎7日以上
トロピンチョウマグロ
2切(200g) **850円**(税込) **918円**

太平洋東沖で漁獲され、船上凍結処理された鮮度のよいピンチョウマグロを使用しました。解凍後、お刺身などに。

柔らかい身質



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)

186 📅凍
マストミ ◎7日以上
ピンチョウまぐろ(スライス)
50g×2 **430円**(税込) **464円**

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。

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/キハダまぐろ(太平洋)

187 📅凍 📅不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 **450円**(税込) **486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。



189 📅凍
マル井 ◎90日以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円**(税込) **408円**

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



190 📅凍
マストミ ◎15日以上
天然南まぐろのカマ焼物用
400g **720円**(税込) **778円**

天然南まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です 熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままてたたきにしました。解凍してください。



191 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 **998円**(税込) **1078円**

原材料/カツオ(熊野灘)

解凍するだけで新鮮なあじのタタキを



長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。
192 📅凍
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g **389円**(税込) **420円**



193 📅凍 📅調味料
ディメール ◎45日以上/米
しめさば
1枚(80~100g) **528円**(税込) **570円**

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。



194 📅凍 📅不使用
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしマリネレモン風味
130g **398円**(税込) **430円**

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。



195 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込) **518円**

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。



196 📅凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **550円**(税込) **594円**

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。



197 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g **680円**(税込) **734円**

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。



198 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 **700円**(税込) **756円**

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。

塩焼きや煮付けなどに

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。



199 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
通常本体 **398円**(税込) **419円**

原材料/マイワシ(青森県)

揚げ物や煮物などに 青森県十和田湖産のわかさをバラ凍結しました。



200 📅凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **568円**(税込) **613円**

原材料/ワカサギ(青森県)



201 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
豆アジ
200g **338円**(税込) **365円**

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凍結しました。半解凍後、丸ごと唐揚げや、南蛮漬けなどに。



202 📅凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) **1050円**(税込) **1134円**

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



203 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **540円**(税込) **583円**

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



204 📅凍
桃屋食品 ◎90日
オホーツクサーモンステーキカット
2枚(220g) **740円**(税込) **799円**

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。



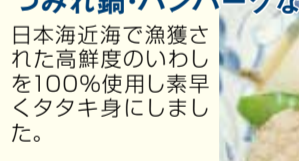
205 📅凍
大新 ◎60日以上
あじの三枚おろし
8~15枚(180g) **440円**(税込) **475円**

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



206 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)
1枚(200~240g) **378円**(税込) **408円**

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、そのまま塩抜きしてから調理してください。



207 📅凍
大新 ◎90日
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **410円**(税込) **430円**

つみれ鍋・ハンバーグなどに 日本海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。



208 📅凍 📅不使用
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個(200g) **420円**(税込) **454円**

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ています。(GMO飼料不使用)



209 📅凍 📅調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) **398円**(税込) **430円**

北海道、青森県産の真いわしを、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)



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。



210 📅凍
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚(150g) **540円**(税込) **583円**

原材料/マアジ(国産)、食塩



211 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 **518円**(税込) **559円**

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



212 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **480円**(税込) **518円**

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。



213 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
ウルメイワシ丸干し
通常本体 **480円**(税込) **486円**

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)



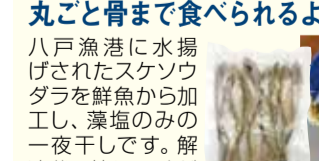
214 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **438円**(税込) **473円**

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。



215 📅凍
丸彦水産 ◎90日以上
網干し造り持ちからふとししゃも
7~13尾(140g) **340円**(税込) **367円**

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。



216 📅凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー夜干し
200g 通常本体 **398円**(税込) **419円**

特 原材料/スケソウダラ(青森県)、食塩



217 📅凍 📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 **438円**(税込) **473円**

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。



218 📅凍 📅不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g **350円**(税込) **378円**

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。

特

原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、こま、本みりん、澱粉分解物



ココのあるおいしさ、香り豊かな「仕込本味醂」使用

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

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、食塩、発酵調味料

219 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

ほんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味料、ゆず果汁、酒粕

221 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬 2切(140g) 450円(税込486円) 西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



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



222 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬 2切(160g) 450円(税込486円) ニューゼaland産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

脂がのった銀ひらすと特製タレがよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、醸造調味料、醤油、加工黒糖、すりごま、清酒、食塩、鰹削り節

223 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米 銀だら黒糖みりん漬 2切(120g) 448円(税込484円) アメリカ産銀だらを黒糖とすりごまを入れた特製たれに漬け込みました。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

224 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。



225 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) 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。



226 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。



227 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え 天然むきえび 120g(約10-15尾) 700円(税込756円) パプア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。



228 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え 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買い得品です。

色々使える下処理済みするめいか

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



229 凍 共和水産 ◎180日以上 三陸産するめいかつば抜き 3~6尾(230g) 498円(税込538円) 原材料/スルメイカ(三陸産)



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



231 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり 180g 398円(税込430円) 愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に

北海道網走湖でとれたしじみを砂出し、ポ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。



232 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) 原材料/しじみ貝(北海道網走湖)



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



234 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 330円(税込356円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



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



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

脂がのった縞ホッケ焼きを手軽に

ロシア産縞ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



237 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切 通常本体 530円(税込572円) (約120g)



238 凍 G調味料 おおさき製加工組合 ◎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。



239 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。



240 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨 150g(20~25個) 398円(税込430円) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。

外は"サクサク"、中は"プリプリ" 貴重で美味しい国産えび使用

鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な小えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



241 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日/え 薩摩小えび唐揚げ 150g 398円(税込430円) 原材料/えび(鹿児島県)、衣(でん粉、食塩、酵母エキス)、食塩



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



243 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。



244 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え 天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 750円(税込810円) パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

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



245 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か 蟹クリームコロッケ(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]

本格ブイオンが美味しさの決め手



246 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 1300円(税込1404円) (3合) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブ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。

川崎北部水産加工 "ぷりっぷり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



247 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上 大林さんの釜揚げしらす 100g 550円(税込594円) 大林さんが選んだ国内産釜揚げしらすです。

"ぷりっぷり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



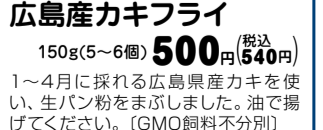
248 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え 冷凍えび天ぷら 5本 1000円(税込1080円) 天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

9月4日



249 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]

9月4日



250 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
風味が嬉しい
ごまねりねりで麻婆風



647
ごまねりねり(白)

材料

国産牛豚合挽肉 100g
 長ねぎ(白部分みじん切り) 1/2本
 木綿豆腐 (適当なサイズに角切り) 300g
 水 50ml
 おろし生姜 小1
 ごま油 大1
 菜葉ご、らあ油 適量
 [A]
 ごまねりねり(白) 大2
 味噌、醤油、酒 大1
 粗糖 小2

作り方

- ①中火で熱した鍋にごま油をひき、おろし生姜を入れる。
- ②香りが立ったら肉、長ねぎを加え、肉に火が通るまで炒める。
- ③豆腐、A、水を入れ軽く混ぜ合わせ、ひと煮立ちさせる。
- ④全体にとろみがついたら火を止め、お好みで菜葉ごやらあ油をかけて完成。

9月特集の『ごま』をふんだんに使いました。香ばしさと素材の旨みをお楽しみください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

251 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635円**(税込686円)
 コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

252 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **680円**(税込721円)
 普通本体
 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

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

263 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円**(税込594円)
 やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

特

253 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 普通本体 (200g) **660円**(税込700円)
 648円(税込700円)
 ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

254 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。

**脂がのり、柔らかくジューシー
餃子やシウマイにどうぞ**

特

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

264 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円**(税込346円)
 普通本体

特

255 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629円)
 582円(税込629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。

256 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)
 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。

257 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)
 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。

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

265 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円**(税込421円)
 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。

266 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g **485円**(税込524円)
 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。

259 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)
 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。

260 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)
 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。

261 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)
 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。

272 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **988円**(税込1067円)
 988円(税込1067円)
 モモ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。使い分けだけ取り出し便利です。

273 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **410円**(税込443円)
 410円(税込443円)
 モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

274 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **420円**(税込454円)
 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)

**赤鶏の食感を楽しむ
焼き鶏丼**
 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。

267 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)
 768円(税込829円)

268 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)
 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。

269 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)
 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。

270 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **550円**(税込594円)
 550円(税込594円)
 エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

271 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)
 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

手羽先と大根の煮物
 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。

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

276 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円**(税込549円)
 535円(税込549円)
特

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

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

279 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **310円**(税込335円)
 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。

280 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)
 2050円(税込2214円)

281 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1200円**(税込1242円)
 1150円(税込1242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)

牛肉と根菜のキンピラ風
 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。

285 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)
 1150円(税込1242円)
 歯ごたえと旨みがあるロースです。

286 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)
 1150円(税込1242円)

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

283 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **730円**(税込788円)
 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。

284 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **598円**(税込646円)
 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。

287 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)
 935円(税込1010円)
 煮込み料理に最適な角切りです。

288 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825円**(税込862円)
 798円(税込862円)
 国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

289 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)
 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。

100年続く伝統製法 **ハム工房ジロー**

芳ばしさと肉の旨みが
詰まった特製焼豚



原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

290 凍 G不使用
ハム工房ジロー
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]

こだわりの味を徳用で



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)

291 凍
ハム工房ジロー
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **670**円(税込) **724**円

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

292 凍
ハム工房ジロー
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]

293 凍
ハム工房ジロー
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]

294 凍
ハム工房ジロー
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]

295 凍
ハム工房ジロー
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]

296 凍
ハム工房ジロー
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **660**円(税込) **713**円

お口のなかで、香ばしさが一段と広がります
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]

297 蔵
丹沢農場
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]

298 蔵
丹沢農場
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]

299 蔵 G不使用
丹沢農場
ミニフランク
160g(4本) **420**円(税込) **454**円

豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。[GMO飼料不使用]

塩こうじ効果でお肉は柔らかく香りよく!
丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。[豚 GMO飼料不使用]

300 蔵
丹沢農場
徳用皮なしビーウインナー
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]

301 蔵
丹沢農場
丹沢豚ヒレ塩こうじ漬
200g **750**円(税込) **786**円

特

302 凍 G不使用
丹沢農場
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **368**円(税込) **397**円

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]

303 凍 G不使用
丹沢農場
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]

304 凍 G不使用
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚みぞ漬け厚切り
2枚(200g) **698**円(税込) **754**円

豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りつけました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!

305 凍 G不使用
総合農舎山形村
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・豚GMO飼料不分別]

306 凍 G不使用
総合農舎山形村
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]

秋川牧園のお惣菜

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣

309 凍 G不使用
秋川牧園
ささみハーブカツ
200g **510**円(通常) **498**円(税込) **538**円

秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。[鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別]

最終
販売商品の整理につき終売。今回が最後の企画です。

310 凍 G不使用
秋川牧園
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]

岩手県久慈市 総合農舎山形村

スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり

307 凍 G不使用
総合農舎山形村
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、スパイス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]

いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ

308 凍 G不使用
総合農舎山形村
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **500**円(税込) **540**円

豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。[GMO飼料不使用]

甘みと酸味があるタレに、あっさりとした神山鶏使用

313 凍 G不使用
マストミ
神山鶏のとり南蛮
200g **430**円(税込) **464**円

神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

お弁当やもう少しおかずが欲しい時の一品に

314 凍 G不使用
マストミ
ひとくちエビフライ
100g **500**円(税込) **540**円

小さめの天然えびに衣を付けて、菜種油で揚げました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不使用]

飛鳥食品の手作り本格点心

手造り団子にもち米をまぶした蒸し料理

317 凍 G不使用
飛鳥食品
飛鳥の黒豚米団子
6個(230g) **550**円(税込) **594**円

もち米を使った皮に、黒豚肉、干し貝柱などを使った米団子です。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます

318 凍 G不使用
飛鳥食品
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480**円(税込) **518**円

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った本格中華!

315 凍 G不使用
マストミ
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g **450**円(税込) **486**円

国産豚にこま油とコチュジャンなどの合わせタレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。[GMO飼料不分別]

お弁当の定番品

316 凍 G不使用
マストミ
徳用神山鶏のから揚げ
400g **960**円(通常) **924**円(税込) **998**円

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。[GMO飼料不使用]

飛鳥食品の手作り本格点心

319 凍 G不使用
飛鳥食品
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]

320 凍 G不使用
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **398**円(税込) **430**円

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。お弁当にもおすすめです。[GMO飼料不分別]

厳選調味料を使った本格中華!

315 凍 G不使用
マストミ
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g **450**円(税込) **486**円

お弁当の定番品

316 凍 G不使用
マストミ
徳用神山鶏のから揚げ
400g **960**円(通常) **924**円(税込) **998**円

321 凍 G不使用
飛鳥食品
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]

322 凍 G不使用
飛鳥食品
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]

323 凍
飛鳥食品
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]

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ



原材料 / めん[小麦粉、小麦たんぱく、食塩、乾燥卵白、かんすい]、野菜[小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、生姜、にんにく]、鶏肉、醤油、ごま、豚脂、豚骨白湯、甜麺醬、チキンエキス、菜種油、豆板醬、発酵調味料、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、コショウ

324 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日以上 / 卵・豆・麦・米
担々麺
280g **406**円(税込) **438**円
鶏肉と小松菜や長ねぎなどの野菜を合わせ具に、自家製麺。甜麺醬、豆板醬を用いた特製スープ。[GMO飼料不分別]

325 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年 / 卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **405**円(税込) **437**円
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用] (豚脂・卵GMO飼料不分別)

330 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日 / 乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **490**円(税込) **529**円
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。[GMO飼料不分別]

326 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年 / 豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **332**円(税込) **359**円
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めか自然解凍で。[GMO飼料不使用]

331 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎90日以上 / 卵・麦
ねぎ入りたご焼き
15個(300g) **398**円(税込) **430**円
国産小麦粉、たご、長ねぎ、キャベツが入ったシンプルな味のたご焼きです。[GMO飼料不分別]

327 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日 / 豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **380**円(税込) **410**円
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]

332 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日 / 豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **540**円(税込) **583**円
じっくり作った鶏が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]

328 **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]

333 **凍** **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上 / 乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **322**円(税込) **348**円
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]

329 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ ◎365日 / 豆・麦・米
神山鶏のぼくばく餃子
18g×20個 **534**円(税込) **577**円
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。[GMO飼料不使用]

334 **凍** **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上 / 乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **322**円(税込) **348**円
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]

335 **凍** **G** 調味料
全国農協食品 ◎60日以上 / 卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380**円(税込) **410**円
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

336 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎1年 / 豆・麦・米
ごぼうと白身魚の磯辺揚げ
8個(160g) **348**円(税込) **376**円
ごぼうの歯ざわりを残し、白身魚を使ってヘルシーに仕上げました。温めてください。[豚GMO飼料不使用]

337 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日 / 豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480**円(税込) **518**円
北海道美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

338 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **320**円(税込) **346**円
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

339 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398**円(税込) **430**円
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

冷凍野菜
トルコ震災支援
オーガニックラズベリーご購入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

343 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上 / 麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **250**円(税込) **270**円
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

344 **凍**
山本食品 ◎180日以上 / え
生成長野県産十割そば
130g×2 **540**円(税込) **583**円
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

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

340 **凍**
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580**円(税込) **626**円
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

341 **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。

原材料 / 有機ラズベリー(トルコ)
342 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **640**円(税込) **691**円
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

香り豊かな鰹の魚粉がたっぷり
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]

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

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

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

国産小麦、全粒粉コシのある皮です

349 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上 / 麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **220**円(税込) **238**円
やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

カリッと揚がって軽い食感 香ばしく風味豊かな小麦の味わい
●もやしの春巻き

P16
ごまねりねりをベースに、手作りたれで

350 **蔵**
三立食品 ◎20日以上 / 麦
春巻の皮みちのく
10枚 **260**円(税込) **281**円
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

348 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上 / 豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **380**円(税込) **410**円
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

354 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上 / 豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380**円(税込) **410**円
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

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

原材料 / 小麦全粒粉、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉]
356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上 / 豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮(瓶)
40g **500**円(税込) **540**円
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

357 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日 / 豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275**円(税込) **297**円
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日 / 豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340**円(税込) **367**円
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。

御用蔵・ヤマキ醸造
歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ

原材料 / 大根、漬け原料[醸造調味料、醤油、砂糖、味噌、米酢、甘酒、食塩]
351 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上 / 豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **545**円(税込) **589**円
特別栽培大根を花あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

パリパリの食感と程よいほちみつの上品な甘さ
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

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

干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

353 **蔵** **G** 不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上 / 豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **445**円(税込) **481**円

359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上 / 豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350**円(税込) **378**円
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日 / 麦・米
うすら豆
100g **270**円(税込) **292**円
北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

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

こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



363 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900円**(税込)
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。

364 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込)
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〕

365 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300円**(税込)
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〕

オーブントースター等で香ばしく焼いて♪

370 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
120g **315円**(税込)
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〕

原材料/だし汁(鰹煮干、昆布)、大根、ロールキャベツ(キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん)、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス
362 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米
夏おでん
430g (固形量290g) **600円**(税込)
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〕

367 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込)
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〕

368 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330円**(税込)
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。

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

原材料/たら、グチ、小魚(ホッケ、ウズマツハギ、アジ他)、イカ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、みりん、揚げ油
366 蔵 G 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **370円**(税込)
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

371 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(165g) **325円**(税込)
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)をたっぷりと加えました。

372 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(188g) **408円**(税込)
北海道産助宗たらすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリサメ肉を加え、蒸し上げました。〔GMO飼料不使用〕

374 蔵 G 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込)
山陰地方で水揚げされたエソ、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。

まずはそのまま、大豆の甘みをお楽しみください

376 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **260円**(税込)
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。

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

使い勝手の良い 水煮です

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〕
373 蔵 G 調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円**(税込)

原材料/魚肉すり身(スケソウダラ、砂糖)、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カニエキス、酵母エキス、着色料(紅麹)

原材料/大豆(北海道)
375 蔵 G 不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **220円**(税込)
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。

ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにゃくです
下仁田産のこんにゃく芋を使用し、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。
原材料/こんにゃく芋粉(群馬県)、海藻粉末、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
377 蔵
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにゃく
280g **180円**(税込)

原材料/たけのこ(静岡県)

379 蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円**(税込)
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。

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐!こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

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

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

384 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円**(税込)
甘みの強い「トムスメ」「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。

385 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円**(税込)
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。

賞味期限の長い充填豆腐 **おまとも 特価**

原材料/国産大豆(茨城在来種)、海精にがり
380 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 茨城在来よせ豆腐
330g **398円**(税込)
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

383 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **358円**(税込)
木綿豆腐をしっかり水をしきり、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 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g **330円**(税込)
黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

387 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円**(税込)
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。

388 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195円**(税込)
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。

原材料/国産丸大豆、海水ニガリ
386 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎20日/豆
充填絹豆腐2個
150g×2 通常本体×2 **334円**(税込)
国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

390 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220円**(税込)
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。

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

392 凍 G 不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円**(税込)
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。

みんなが大好きだから お買得が嬉しいW規格
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した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。
393 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
10枚×2 通常本体 **840円**(税込)
原材料/油揚げ、調味液(砂糖、醤油、みりん、鰹だし)、食塩

おまとも 特価

394 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 **250円**(税込)
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楽しめます。消泡剤は不使用。

395 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円**(税込)
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。

396 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **230円**(税込)
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。

397 蔵 G 不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円**(税込)
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。

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

少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット
がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。
原材料/国産大豆、粗製海水塩化マグネシウム、国産菜種油、大和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま
399 蔵 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 揚げ物3種セット
3種(各2個) 通常本体 **580円**(税込)

特



400 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**
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。



401 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**
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。

一粒一粒がしっかりとした 食べ応えのある大粒納豆

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。



402 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**
原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌



403 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**
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。



404 蔵 G不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 **188円**(税込) **203円**
タレ・カラシ付
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



405 蔵 G不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **153円**(税込) **165円**



407 蔵 G不使用
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **185円**(税込) **200円**
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。



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

大豆本来の甘みが詰まった 食べやすい小粒納豆

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。



409 蔵 G不使用
カンゾヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 通常本体 (タレ、カラシ無) **143円** **138円**(税込) **149円**
原材料/大豆(北海道)、納豆菌



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



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



413 蔵 G不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 **240円**(税込) **259円**
国内産の小麦粉を100%使ったハンバーガー用のバンズです。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。



416 蔵
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円**(税込) **400円**
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カラシ



418 蔵
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円**(通常本体) **340円**(税込) **367円**
上質な黒糖のような甘味のミネラル豊富なデーツ(ナツメヤシ)を生地に練りこみ焼き上げました。



419 蔵
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込) **367円**



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



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



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



417 蔵
サンタハウス ◎5日/乳・麦・え
ピリ辛ピザ
1個 **360円**(税込) **389円**
国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)



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



420 蔵
デニッシュハウス ◎6日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **380円**(税込) **410円**

よもぎの香りが利いた食パン

旬の時期に収穫したよもぎを生地に練りこんで焼き上げました。



424 蔵
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
よもぎ食パン
1斤(6枚) **450円**(税込) **486円**
原材料/小麦粉(岩手県、北海道)、よもぎ(茨城県)、よつ葉バター、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

クルミの歯ごたえとデニッシュ生地

食感が楽しめます



423 蔵
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
酵母クルミブレッド
1個 **570円**(税込) **616円**
カリフォルニア産クルミと、よつ葉バターで作ったシュガーバターを入れてデニッシュタイプに焼き上げました。

ハム・ソーセージや野菜を挟んで大満足



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



427 蔵
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ふぞろいプチパン
10個 **435円**(税込) **470円**
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

テーブルパンに おすすめ♪



429 蔵
ザクセン ◎4日/麦
プチパン(くるみ入り)
4個 **533円**(税込) **576円**
国産小麦粉100%、天然酵母で焼いた食事パンです。オーガニッククルミが入った小さなパンです。



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



425 蔵
デニッシュハウス ◎2日/乳・麦・米
淡雪よもぎあんぱん
1個 **278円**(税込) **300円**
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター(GMO飼料不分別)、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った 純植物性100%のマーガリン

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 蔵 G不使用
創健社 ◎120日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **360円**(税込) **389円**
原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)



431 蔵
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。

パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ!



432 蔵 G不使用
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペースト
160g **480円**(税込) **518円**
価格改定しました
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〕



433 蔵
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。



434 蔵
ムソー ◎5ヶ月以上/米
玄米フレーク・プレーン
150g **360円**(税込) **389円**
国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。



435 蔵 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〕



436 蔵 G不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **170円**(税込) **184円**
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〕

うまみたっぷりでコクのあるスープ



437 蔵 G不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円**(税込) **572円**
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。



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

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 小幡畜産 /卵
穂の香卵(平飼い)
101 10個 (MS-Lサイズ) 530円 (税込) (572円)
102 6個 (MS-Lサイズ) 350円 (税込) (378円)

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) (367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円)



- 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個
105 10個 (S~Lサイズ) 468円 (税込) (505円)



- 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵
平飼い有精卵10個
106 10個 648円 (税込) (700円)



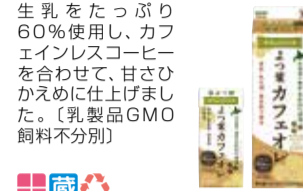
- よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
107 1ℓ 298円 (税込) (322円)
よつ葉ノンホモ牛乳
108 1ℓ 308円 (税込) (333円)



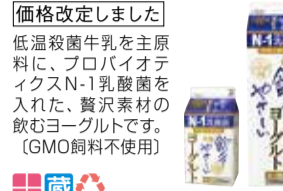
- 木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
109 500ml 257円 (税込) (278円)
山地酪農牛乳
110 1ℓ 468円 (税込) (505円)



- 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)



- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
439 200ml 120円 (税込) (130円)
440 1000ml 298円 (税込) (322円)



- 価格改定しました
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]
105 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個
106 百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵
平飼い有精卵10個



- 価格改定しました
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飼料不使用]
443 価格改定しました
10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトプレーン
250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
447 80g 162円 (税込) (175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
448 90g×3個 245円 (税込) (265円)



- 価格改定しました
10日以上/乳
17日/乳
10日以上/卵・乳
よつ葉バター(加塩)
456 150g 348円 (税込) (376円)



- よつ葉乳業 ◎5日以上/卵・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
450 90g×3個 350円 (税込) (378円)



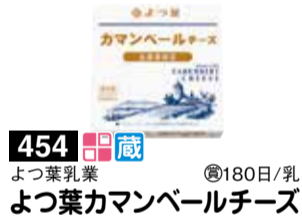
- よつ葉乳業 ◎2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
451 100ml 240円 (税込) (259円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
452 250g 618円 (税込) (667円)



- よつ葉乳業 ◎90日/乳
よつ葉スライスチェダー
453 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
454 90g 460円 (税込) (497円)



- よつ葉乳業 ◎20日以上/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
455 100g 653円 (税込) (705円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
457 200ml 398円 (税込) (430円)



- よつ葉乳業 ◎4日以上/乳
丹那生クリーム
458 200ml 510円 (税込) (551円)



- よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不使用]

千葉県 三芳村蛭まい研究会
みよし村ひとめぼれ
459 白米 2kg 950円 (税込) (1026円)
460 白米 5kg 2300円 (税込) (2484円)
461 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
468 白米 5kg 2900円 (税込) (3132円)
469 玄米 5kg 2660円 (税込) (2873円)
庄内ササニシキ
470 玄米 2kg 1500円 (税込) (1620円)
庄内ササニシキ
471 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)
472 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)

庄内ひとめぼれ
473 白米 5kg 2650円 (税込) (2862円)
474 玄米 5kg 2430円 (税込) (2624円)
庄内でわのもち
475 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
462 白米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
463 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
464 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込) (1685円)
465 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
466 玄米 5kg 3250円 (税込) (3510円)

高知県 高生連
高知コシヒカリ
476 白米 5kg 3400円 (税込) (3672円)
477 玄米 5kg 3280円 (税込) (3542円)
高知コシヒカリ
478 白米 5kg 2660円 (税込) (2873円)
479 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
480 白米 2kg 1500円 (税込) (1620円)
481 白米 5kg 3580円 (税込) (3866円)
482 玄米 2kg 1380円 (税込) (1490円)
483 玄米 5kg 3330円 (税込) (3596円)

180014 創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび
170g 680円 (税込) (734円)

180026 創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ
170g 600円 (税込) (648円)

180038 ミエハク ◎6ヶ月以上
押麦
800g 570円 (税込) (616円)

180040 ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
1kg 198円 (税込) (214円)

180051 マルアイ食品 ◎1年/米
麴屋甚平熟成ぬか床
1kg 610円 (税込) (659円)
180063 マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか
400g 360円 (税込) (389円)

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。

484 **蔵** **G**不使用
◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1230**円(税込1328円)

9月4回

486 **蔵** **G**不使用
◎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。

甘みの中にもアクセントのきいた豊かな味わい♪

489 **蔵** **G**不使用
◎90日以上/豆
四季の味噌たれ
200g **390**円(税込421円)
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

10月より価格改定の予定です
G不使用 **B**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
490 **1**ℓ **500**円(税込540円)
491 **1.8**ℓ **760**円(税込821円)

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になります。

10月より価格改定の予定です
G不使用 **B**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
492 **360**ml **440**円(税込475円)
493 **1**ℓ **765**円(税込826円)

すっきりとした上品な味わいです
長崎県産焼き飛魚(あご)の上品なだしを利かせた、うすいうタイプの「だししょうゆ」です。

原材料/しょうゆ(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(メキシコ、国内産)、焼き飛魚(あご)(国内産)、酵母エキス(国内産)、魚醤(国内産)/アルコール(国内産)
495 **G**不使用
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
焼きあごだしうすいう
300ml **480**円(税込518円)

485 **蔵** **G**不使用
◎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。

487 **蔵** **G**不使用
◎360日以上/豆
豊田榊塚 豆みそオリジナル(生)
400g **600**円(税込648円)

488 **蔵** **G**不使用
◎360日以上/豆
豊田榊塚 豆みそレギュラー
400g **500**円(税込540円)

原材料/豆みそ(大豆、食塩)、砂糖、すり生薑、いりごま、酒精

489 **蔵** **G**不使用
◎90日以上/豆
四季の味噌たれ
200g **390**円(税込421円)
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りてとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

494 **G** **G**不使用
◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867**円(税込936円)

499 **ナ**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込427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。

501 **青**
青い海
海の華(やきしお)
300g **221**円(税込239円)

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

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

最終
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。

497 **内**
内堀醸造 ◎150日以上/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込302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。

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

500 **青**
青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **282**円(税込305円)

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

503 **大**
大和川酒造店
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込1100円)

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

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの搾り方で搾りました。

G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压榨法で搾油しました。

508 **堀** **G**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)

ココナッツオイル本来の香りがほのかにします
消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有。固まる脂肪酸を取り除く*非加熱*自然製法です。

509 **コ**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2600**円(税込2808円)

510 **コ**
ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **1000**円(税込1080円)

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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
野菜とオイスターの旨みを効かせた使いやすい顆粒タイプ
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

513 **創** **G**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)
原材料/デキストリン、食塩、乳糖、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、野菜エキス(白菜、キャロット)、粉末発酵調味料、オイスターエキス、香辛料(ホワイトペッパー)

514 **高** **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。

515 **高** **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)
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。

516 **高** **G**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。

517 **光** **G**不使用
光食品 ◎1年/米
有機ピザソース
225g **420**円(税込454円)

511 **創** **G**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、鰹エキス、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だしです。〔GMO飼料不分別〕

512 **創** **G**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)
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

518 **高**
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。

時短で本格的なトマト料理を♪

519 **ナ**
ナガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくつがしたトマトピューレー
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。ピューレー向けの濃縮タイプ。

担当者おすすめ レシピ
マヨネーズドレッシングのサラダ

材料(3人分)
キャベツ…………… 4枚
きゅうり…………… 1本
人参…………… 1/2本
ツナ缶…………… 1缶

【調味料】
マヨネーズ…………… 大さじ2と1/2
酢…………… 大さじ1と1/2
砂糖…………… 大さじ1
塩…………… 小さじ1/3
玉ねぎのすりおろし…………… 3g

作り方
①ツナ缶は油をきいておきます。野菜は5mmから1cm角に切ります。(人参は生でも茹でてOK)
②調味料を混ぜてマヨネーズドレッシングを作り、①とドレッシングを混ぜて、皿に盛りつけて完成です!

520 **な** **G**不使用
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込562円)
みよし村の平飼いの精卵、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〕

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。

521 **高** **G**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)

α-リノレン酸がおいしく手軽に摂れるドレッシング
圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

522 **創** **G**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)

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〕

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

手軽に使えて便利なおろしにんにく♪
国産にんにくだけを使用した本格的な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。

526 **東** **G**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)

ゆずの豊かな香りと、唐辛子のまるやかな辛味が食卓を引き立てます
大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

527 **く**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **450**円(税込486円)

523 **甘** **524** **中**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
523 甘口 **524** 中辛
150g (約7皿分) **280**円(税込302円)

フレーク状になっているから使い易い!
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〕

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〕

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

526 **東** **G**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)

527 **く**
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **450**円(税込486円)

523 **甘** **524** **中**
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
523 甘口 **524** 中辛
150g (約7皿分) **280**円(税込302円)

528   伊藤食品
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。

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

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

531   三育フーズ
グルテンミート
170g **525円**(税込567円)
小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

532   ムソー
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。

533   アルマテラ
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **300円**(税込324円)
534   創健社
有機ホールトマト缶
400g **230円**(税込248円)
(固形量240g)

担当おすすめレシピ
なめ茸と鶏ひき肉で作る簡単つくね
材料(2人分)
鶏ひき肉 150g
なめ茸 70g
白ネギ(粗みじん切り) 10cm
大葉(粗みじん切り) 10枚
白ゴマ 大さじ1/2
片栗粉 大さじ1~2
卵黄 2ヶ
作り方
①ボウルに卵黄以外の材料を入れてよく練り、食べやすい大きさの小判形に形を整えます。
②フライパンにサラダ油を中火で熱して①を並べ、蓋をして両面キツネ色になるまで焼きます。器に盛りつけ卵黄を添えて完成です。



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)
536   創健社
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(麺80g) **220円**(税込238円)
537   5袋
111g(麺通常本体80g)×5 **1028円**(税込1110円)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます 
国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。
538   創健社
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) **170円**(税込184円)
539   5袋
111.3g(麺90g)通常本体×5 **798円**(税込862円)

宮城県産シラネ小麦粉を100%使用。
ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。
541   阿部製粉
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **368円**(税込397円)

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

グルテン質を比較的多く含む岩手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。
パン作りなどに。
543   東日本産業
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込454円)
544   江別製粉
麦の里えべつ強力粉
1kg **520円**(税込562円)


次回より価格改定予定です
535   ナガノトマト
特選なめ茸うす塩味
180g **300円**(税込324円)
長野県産えのき茸を甘辛い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

原材料/えのきだけ(長野県産)、糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、発酵調味料、酵母エキス、食塩、こんぶエキス、魚塩、魚介エキス/クエン酸、ビタミンC
545   熊本製粉
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込648円)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

よつ葉乳業
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)

三輪素麺の手法を用い、国内産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。
547   三木食品
マムのパン粉
230g **233円**(税込252円)

北海道産小麦粉を使った、美味しいパン粉
北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。
548   三木食品
マムのパン粉
230g **233円**(税込252円)

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています
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。
549   桜井食品
片栗粉
200g **225円**(税込243円)

金子製麺
国産そば粉(挽きぐるみ)
500g **750円**(税込810円)

金子製麺
全粒粉太うどん
240g **248円**(税込268円)

坂利製麺所
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込518円)

金子製麺
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込324円)

江別製粉
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。

江別製粉
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。

庄内協同ファーム
黒豆きな粉
130g **420円**(税込454円)

坂利製麺所
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

坂利製麺所
大和の麩
2本(60g) **340円**(税込367円)

金子製麺
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
6枚 **426円**(税込460円)
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

金正食品
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。

豊永長六商店
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **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。

信州雪
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

坂利製麺所
おつゆの友
100g **200円**(税込216円)
手延べそうめんを干す時の種棒にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

坂利製麺所
大和の麩
2本(60g) **340円**(税込367円)

三木食品
マムのパン粉
230g **233円**(税込252円)

金正食品
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)

豊永長六商店
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)

信州雪
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

坂利製麺所
おつゆの友
100g **200円**(税込216円)

坂利製麺所
大和の麩
2本(60g) **340円**(税込367円)

三木食品
マムのパン粉
230g **233円**(税込252円)

金正食品
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)

豊永長六商店
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。
564   ムソー
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
568   カクサ
そばだし
120g **595円**(税込643円)
569   カクサ
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

成清海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

成清海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)

成清海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)

有明海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)

かまくら岩松商店
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、無着色で天日干してあります。

カクサ
花かつお
30g **255円**(税込275円)
567   カクサ
かつお削りパック
30g **300円**(税込324円)

カクサ
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)
570   カクサ
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)

成清海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)

成清海苔店
有明一番摘 焼きのり
全型10枚入 **850円**(税込918円)

ムソー
有機ごま塩
50g **241円**(税込260円)
すりごまを使用していますので、しっとりとした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。海の精やきしおをブレンドしています。

新商品
お試し
特価

芽吹き屋の和菓子

ほどよい甘さのあんこに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



581 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋ずんだおはぎ
200g(50g×4) **550円**(税込594円)
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

580 **凍** **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こで包みました。自然解凍でお召し上がりください。



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(50g×4) **550円**(税込594円)
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



579 **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個入り) **540円**(税込583円)
つばあん(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(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)



578 **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)
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
◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **498円**(税込538円)
北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/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]、米酢

国産牛乳と国産卵を使用した自社製カスタードクリームがたっぷり!



原材料/皮(小麦粉、加糖卵黄、砂糖、ほちみつ、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(生乳(国産))、加糖卵黄、砂糖、小麦粉、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油)/膨張剤、パナソニック香料[卵・乳GMO飼料不分別]

584 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
大判焼き(カスタード)
320g(4個入り) **505円**(税込545円)
国産小麦粉100%の皮に、グリシンや乳化剤不使用のカスタードを詰めました。おやつに最適です。レンジで温めてください。



585 **G**不使用
◎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



586 **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

はちみつのやさしい甘さ 隠し味の生姜パウダーで後味あっさり



587 **G**調味料
丸麦 ◎60日以上
極細黄金芋けんぴ
135g **435円**(税込470円)
南九州産(鹿児島県産/宮崎県産)のさつまいも(黄金千かん)を100%使用した極細カットの芋けんぴです。

香ばしい落花生の風味とねっとりとした食感が濃厚で美味



588 **G**不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g 通常本体(個装紙込み) **290円** **285円**(税込308円)
水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン



589 **G**不使用
東和製菓 ◎180日/豆
寒天抹茶ゼリー
130g(個装紙込み) **265円**(税込286円)
水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機抹茶、食用なたね油、大豆レシチン

栗の甘露煮がアクセント



原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、栗甘露煮(栗、砂糖)

590 **G**不使用
味楽園 ◎6ヶ月以上/落花生
落花生ようかん
通常本体 130g **340円** **332円**(税込359円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖を使用し千葉県産落花生ペーストで香り高い一口サイズの羊羹に仕上げました。

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



原材料/生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)

591 **G**不使用
◎60日以上
野中
栗・野中の手作りぜんざい
120g **305円**(税込329円)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

小豆の豊かな風味がどこか懐かしいキャンデー



原材料/小豆(北海道産小豆)、甘しょ糖、赤糖の天日塩

592 **G**不使用
◎90日以上
エスランドル
ジンパリ
30g **380円**(税込410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でなめらかな糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

レーズン(干しぶどう)



593 **G**不使用
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)

ドライブルーベリー



594 **G**不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
通常本体 40g **605円** **592円**(税込639円)
ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

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)

597 **凍** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60ml×6本 **580円**(税込626円)
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

ネージュのアイスクリーム



原材料/ノンホモマスチャライズ牛乳、濃縮乳、ビートグラニュー糖、カカオパウダー(マレーシア)(牛乳GMO飼料不使用) [乳製品GMO飼料不分別]

598 120ml **290円**(税込313円)
599 (大) 450ml **880円**(税込950円)
よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵で作ったアイスクリームです。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

カカオがたっぷり、ココのあるアイスキャンデー



原材料/ネージュ ◎1年/乳
600 **凍** **G**不使用
チョコキャンデー
65g×6本 **880円**(税込950円)
よつ葉ノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産ビート糖で作ったミルクアイスに、カカオパウダーをたっぷり入れた、ココのあるキャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

小豆の豊かな風味がどこか懐かしいキャンデー



原材料/ネージュ ◎1年
601 **凍**
小豆キャンデー
65g×6本 **880円**(税込950円)
北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあんこ、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



595 **G**不使用
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)
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)



596 **G**不使用
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



こだわりの京のあめ 大文字飴本舗
高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。



602 **G**不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/豆
丹波黒大豆煮汁飴
80g **350円**(税込378円)
ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁



603 **G**不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/米
黒酢飴
80g **350円**(税込378円)
水飴(国産)、砂糖(種子島)、黒糖(沖縄)、黒酢(福岡)



604 **G**不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上
梅エキス飴
80g **350円**(税込378円)
砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉エキス(和歌山)



605 **G**不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上
れんげはちみつ飴
80g **350円**(税込378円)
ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)

ナチュラルド本舗 国産のマスカルポーネチーズを使用、なめらかな舌触りが楽しめます



606 **凍**
ナチュラルド本舗
三角アップルパイ
90g×2 **690円**(税込745円)
バターをぜいたくに使ったサクッと香ばしいパイ生地を煮りんごとレーズンを包み、シナモン風味に仕上げました。冷蔵庫で4、5時間解凍し、オーブンで温めてお召し上がりください。



607 **凍**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ティラミス
90g×2個 **880円**(税込950円)

608 **凍**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
渋皮栗のモンブラン
2個 **900円**(税込972円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



609 菱和園 有機煎茶・金 100g **990円** (税込1069円) ◎4ヶ月以上

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



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

菱和園がお届けする有機のお茶

茶葉をいれて水出して2~3時間あまみのあるお茶ができます



原材料/有機緑茶(鹿児島) ◎4ヶ月以上

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

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のもので、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。

有機原材料を使用したカフェインゼロの飲みやすいブレンドティー



原材料/有機はと麦、有機ルイボスティ、有機レモンマートル ◎6ヶ月以上

614 小谷穀粉 有機はと麦&ルイボス 28g 通常本体(3.5g×8回) **315円** (税込308円) **285円** (税込308円) ◎6ヶ月以上

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!

たっぷりお飲みいただける大きいサイズが新登場!



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

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



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

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。

たっぷりお飲みいただける大きいサイズが新登場!



原材料/ザクロ濃縮果汁(イラン、イスラエル産)、甜菜糖(北海道)、はちみつ(アルゼンチン) ◎180日以上

621 ジャフマック 酵素ザクロ(飲料)大サイズ 565ml **2400円** (税込2547円) **2358円** (税込2547円) ◎180日以上

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酵素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。

フルーティーで濃厚です。希釈するのにたっぷりお飲みいただけます



原材料/カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖 ◎1年以上

180075 ジャフマック 酵素カシス(飲料) 565ml **1980円** (税込2138円) ◎1年以上

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

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



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


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。



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

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。



原材料/有機緑茶(鹿児島) ◎6ヶ月以上

618 珈琲実験室 ソフトブレンドコーヒー 粉 170g **690円** (税込745円) ◎6ヶ月以上

619 珈琲実験室 豆 170g **690円** (税込745円) ◎6ヶ月以上

珈琲実験室 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310円** (税込341円) ◎9月4日

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です



原材料/米(国産)、米麹(国産米) ◎6ヶ月以上/米

180078 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒 500g **727円** (税込785円) ◎6ヶ月以上/米

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。

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取り、PH8.2の純天然のアルカリイオン水。



180130 KFG 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980円** (税込3218円) ◎1年以上

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

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]

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。



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

180105 箱 250ml×30箱 **4350円** (税込4698円) ◎1年

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。



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

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。

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

もりだくさん さんさんファームりんごジュース 1L **800円** (税込864円) ◎4ヶ月以上

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。

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

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)をはじめたっぷ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。



箱得 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml **130円** (税込140円) ◎3ヶ月以上

180117 箱 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。



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

180129 箱 500ml×24本 **3200円** (税込3456円)

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



180130 KFG 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980円** (税込3218円) ◎1年以上

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

9月4日 天鷹酒造 有機純米酒 天鷹 720ml **1570円** (税込1727円) ◎1年以上

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

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、ココアのある甘口のワイン。アルコール14%未満。



180178 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550円** (税込1705円) ◎1年以上

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育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。



180180 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450円** (税込1595円) ◎1年以上

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。



ヤマキ 豆乳で元気 125ml×24 **4200円** (税込4536円) ◎4ヶ月以上/豆

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%)

マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400円** (税込2592円) ◎60日以上/豆

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

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。

天鷹酒造 有機純米酒 天鷹 720ml **1570円** (税込1727円) ◎1年以上

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。



まとめ得 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830円** (税込913円) ◎1年以上

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



まとめ得 エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **830円** (税込913円) ◎1年以上

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

くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

ポニー油脂 ニューライスター100 3kg **960円** (税込1056円)

ポニー油脂 カビ取り泡スプレー 300ml **870円** (税込957円)

180233 詰替 300ml **720円** (税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。海の精 ソルトで歯みがき 25g **657円** (税込723円)

180257 詰替 25g **381円** (税込419円)

ケミカルジャパン 半透明ゴミ袋45リットル 45L×50袋入 **615円** (税込677円) 65×80cm(厚さ0.02mm)

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

強化フィルムを使用。ケミカルジャパン 結べますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680円** (税込748円)

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

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

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。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

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

180270 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **525円** (税込578円)

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

180300 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22cm×40m 22cm×40m **190円** (税込209円)

180373 宇部フィルム ポリラップ30cm×20m 30cm×20m **180円** (税込198円)

実りの秋を祝う伝統行事 **お月見**

もちりとした生地と粒あんの風味が存分に楽しめます



原材料 / だご【つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉)、食塩、山芋粉)、添付きな粉(きな粉(大豆))

627 **凍** **G** 不使用
岩手阿部製粉
芽吹き屋の十五夜だご

12個(240g)きな粉付 **645円**(税込) **697円**(税別)
主に北海道産小豆で作った粒あんを、国内産の上新粉で作った生地で包みました。国内産大豆で作ったきな粉が付いています。自然解凍でお召し上がりください。

中秋の名月のお月見に

9月4日



628 **凍**
菓房 はら山
有機月見だご(台付)

15個(15g×14、25g×1個) **820円**(税込) **886円**(税別)
山形の庄内協同ファームの有機うるち米で作った月見団子です。15個中1個は可愛いうさぎの形をしています。団子を飾る台付きです。

可愛らしいお月見モチーフの和菓子セットです

9月4日

うさぎ(砂糖、小豆、山芋、上用粉、赤煮)、月見だご(砂糖、白濁元、上用粉、もち米)、月(砂糖、白濁元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、南瓜、馬鈴薯でん粉)

629 **凍** **G** 不使用
菓房 はら山
季節の上生菓子(お月見)

3種 **1290円**(税込) **1393円**(税別)

やさしい甘さのひと口サイズの可愛らしいクッキー

9月4日

小麦粉、バター、卵、洗双糖、牛乳〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

630 **ス**
ナチュラルド本舗
お月様クッキー

60g **400円**(税込) **432円**(税別)

抹茶づくしのロールケーキ

9月4日

鶏卵、生クリーム、洗双糖、小麦粉、なたねサラダ油、牛乳、抹茶粉末、有機抹茶、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

631 **凍** **G** 不使用
ナチュラルド本舗
有機抹茶のシフォンロール

1本 **870円**(税込) **940円**(税別)

ナチュラルドの自慢の定番商品です

9月4日

卵、小麦粉、バター、洗双糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

632 **凍**
ナチュラルド本舗
マドレーヌ5個

30g×5 **870円**(税込) **940円**(税別)

京都桂 胡麻の山田製油

炒りたてごまの格別な風味!



原材料 / 金ごま(トルコ)

642 **ス**
山田製油
へんこ炒り金ごま

35g **300円**(税込) **324円**(税別)
ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。

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。

643 **品**
山田製油
へんこ一番絞りごま油

275g **900円**(税込) **972円**(税別)

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

644 **品**
山田製油
ごまら油

60g **550円**(税込) **594円**(税別)

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。

645 **品**
山田製油
へんこ炒りごま(黒)

50g **250円**(税込) **270円**(税別)

646 **品**
山田製油
ごますりざり(黒)

45g **300円**(税込) **324円**(税別)

647 **品**
山田製油
ごまねりねり(白)

150g **600円**(税込) **648円**(税別)

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢



原材料 / 米、米こうじ、酵母

648 **品**
飯尾醸造
純米富士酢

500ml **740円**(税込) **799円**(税別)
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉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。

簡単! これ一本で酢の物上手



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

649 **品**
飯尾醸造
富士すのもの酢

360ml **650円**(税込) **702円**(税別)
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鯉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。

650 **品** **G** 不使用
飯尾醸造
富士ずぼん酢

360ml **900円**(税込) **972円**(税別)

180397 **品**
飯尾醸造
紅芋酢(大)

500ml **2400円**(税込) **2592円**(税別)

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〕

633 **品** **蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成白菜キムチ

200g **420円**(税込) **454円**(税別)
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



原材料 / きゅうり、人参、漬け原材料〔玉ねぎ、唐辛子、きび砂糖、純米酒、にんにく、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、ゴマ〕

634 **品** **蔵**
趙さんの味
趙さんの味 熟成オイキムチ

200g **368円**(税込) **397円**(税別)
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。

手作りキムチ素材



637 **品** **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) **464円**(税別)

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 **品** **蔵**
趙さんの味
趙さんの味 水キムチ

300g(圆形200g たれ100g) **515円**(税込) **556円**(税別)

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 **品** **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) **448円**(税別)

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。

638 **品** **蔵**
趙さんの味
粉唐辛子(粗)

100g **315円**(税込) **340円**(税別)

639 **品** **蔵**
趙さんの味
アミの塩辛

100g **300円**(税込) **324円**(税別)



640 **品** **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) **540円**(税別)

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。



641 **品** **蔵** **G** 不使用
趙さんの味
ヤンニョムジャン(万能だれ)

240g **570円**(税込) **616円**(税別)

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。



吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

9月4日

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鯉節は正に職人技の光る逸品です。

180403 **品**
竹内商店
本枯れ鯉節

1節(約220g) **1580円**(税込) **1706円**(税別)



180415 **品**
竹内商店
本枯れ鯉節削り節

40g **500円**(税込) **540円**(税別)

焙乾後の鯉節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉節削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いだしが出ます。

180427 **品**
竹内商店
鯉節削りだし(荒削り)

400g **2300円**(税込) **2484円**(税別)

180439 **品**
竹内商店
宗田節削りだし

100g **550円**(税込) **594円**(税別)

宗田(太)節は、種のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

180440 **品**
竹内商店
土佐のかつおの花吹雪

80g **630円**(税込) **680円**(税別)

土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

180452 **品**
竹内商店
新節削り

50g **320円**(税込) **346円**(税別)

水分を含んだしっかりとタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。

180464 **品**
竹内商店
鯉上粉

100g **340円**(税込) **367円**(税別)

鯉節を削った時にできる粉100%です。だしやたこ焼き、お好み焼きなどに。

180476 **品**
竹内商店
生節

約270g **600円**(税込) **648円**(税別)

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味とじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。

180488 **品**
竹内商店
焼かつお

約200g **580円**(税込) **626円**(税別)