

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/18	19	20	21	22
商品配達	9/25	26	27	28	29
特別企画商品配達	10/2	3	4	5	6

2023年
9月4回25号



子どもが
食べやすい

豆乳ごま担々麺

担当者おすすめ



国産大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が非常に高く、すっきり甘味のある豆乳です。そのままでもお飲み頂けますが、コーヒー、紅茶に混ぜても美味しくお飲み頂けます。また、牛乳の代わりに豆乳を利用したホワイトソースやプリン、ケーキなどのデザートにもご利用ください。

399 品蔵 G不使用

丸和食品
丸和の豆乳

◎15日/豆

特

300ml 通常本体 230円 210円(税込227円)

今回特別価格

材料(2杯分)

- 秋川若鶏ミンチ 200g
- 長ねぎ 20cm
- にんにく 1かけ
- 冷凍カットほうれん草 約30g
- ゆで卵 1個
- 豆乳 300ml
- 水 200ml
- ごまねりねり(白) 大さじ3
- お好みの調味料
(中華麺→中華風だし、
そうめんやうどん→めんつゆ) ... お好みで
- 麺(中華麺) 2玉

【A】

- しょうゆ 小さじ1
- みそ 大さじ1と1/2
- 酒 大さじ1
- 砂糖 小さじ2

豆乳ごま担々麺 レシピ

作り方

- ①先に肉みそを作ります。長ねぎ10cmの周りの白い部分を白髪ねぎ用に、繊維に沿って切り、水にさらしておく。残りの長ねぎとにんにくをみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油をひき、にんにくを炒め、香りが出たらみじん切りにした長ねぎを入れて炒める。しんなりしてきたらひき肉を入れて炒める。お肉に軽く火が通ったらAを入れ、火が通ったら別皿にうつしておく。
- ③同じフライパンに水、豆乳、ごまねりねり、お好みの調味料を入れよく混ぜ沸騰ギリギリまで加熱する。
- ④その間に麺を茹で、一緒に冷凍カットほうれん草も茹でる。あとは器にスープ、麺、肉みそ、ほうれん草、ゆで卵半分、白髪ねぎをのせたら完成！辛さはお好みでごまら油をかけてください。

※肉みそを多めに作って、ご飯にのせたり、豆腐にかけて食べるのもおすすめです！

2回限定 A品吉野柿 2ページ

挽き肉料理 鶏でさっぱり 6ページ

278 秋川若鶏ミンチ (バラ凍結) 通常本体 848円 808円(税込)

9月:ごま特集最終回! 16ページ



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



116 低農薬 大分有機かぼす農園(大分県) **かぼす** 300g(3~5玉) **268円**(税込289円) 大分県豊後大野市の國枝剛さん。

奈良県・吉野の山から 甘みのある柿

堀内農園のある場所は、世界遺産にも登録されるあの吉野の山。標高400m付近の斜面に畑があるので、昼は良く日があたり、夜はぐっと冷え込むため柿が甘く育ちます。「柿はあまり食べません」という組合員さんも一口食べて「美味しい!とおっしゃっていただけ堀内農園の柿。ぜひ、ご賞味ください。



渋抜き方法

堀内さんの渋抜き方法は「気化アルコール脱渋」という名人技!一般的に行われている「炭酸ガス脱渋」では、時間がかかるため、鮮度が下がり食感が失われてしまいがち。「気化アルコール脱渋」だと、鮮度が良く食感の良い状態でお届けすることができます。その代り、細かい管理が必要なため、堀内さんは柿から離れることができず、寝る間も惜しむ大忙しのシーズン開始です!!



A品のご案内は、2回限定の予定です。

品質の良いA品はお裾分けにもおすすめです!

今季初 113 低農薬 堀内果実園(奈良県) **A品吉野柿(たねなし)** 900g前後 **638円**(税込689円) 奈良県五條市の堀内俊孝さん。

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。



114 無農薬 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)

バランスの良い 酸味・甘み

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。



115 低農薬 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)

117 有機バネナ(エクアドル・ペルー) ヒロインターナショナル 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



「甘味と酸味の絶妙なバランス! 甘さ重視のくだものに飽きた人はぜひ!」

みずみずしい食感と ほどよい甘さ

長野県松川町の宮下彰さん。



119 低農薬 さんさんファーム(長野県) **梨(ゴールド二十世紀)** 2個 通常本体 **588円** (税込621円) **575円** (税込608円) 特



121 低農薬 中家農園(岐阜県) **トマト** 400g前後 **530円**(税込572円) 岐阜県高山市の中家重彦さん。千葉県のはぎわらふあーむ、北海道の村上農園よりお届けします。



122 風間ファーム(山梨県) **ミニトマト** 150g **260円**(税込281円) 山梨県明野町の風間佳美さん。



118 さんさんファーム(長野県) **りんご(ひめかみ)** 900g以上 **855円**(税込923円) 長野県松川町の宮下彰さん。

甘味と独特の酸味、きめ細やかな舌ざわりが特徴です



120 さんさんファーム(長野県) **洋梨(オーロラ)** 2個(600g前後) **680円**(税込734円)



青いものが届いた場合は、褐色か黄金色になるまで待って召し上がりください。追熟期間は、常温でおおよそ1週間くらいです 長野県松川町の宮下彰さん他。



123 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美さん。



124 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。



125 微生物農法の会(茨城県) **長島さんのなす** 300g **185円**(税込200円) 茨城県行方市の長島昌裕さん。



126 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。



127 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。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。



128 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。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。



129 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(約200g) **215円**(税込232円) 群馬県長野原町の岩田紀重さん他。高原で育ったグリーンリーフレタスです。柔らかくせのない味わいで、サラダなどの生食がオススメです。



130 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。

ラーメンのトッピングに

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。



131 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)

水菜とトマトのサラダごま油ソース

島根県浜田市の佐々木一郎さん他。



132 ぐり〜んはーと(島根県) **水菜** 150g **255円**(税込275円)



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



134 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。



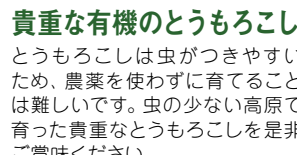
135 ラウアイ(奈良県) **ラディッシュ** 100g **210円**(税込227円) 奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



136 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)



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



貴重な有機のとうもろこし とうもろこしは虫がつきやすいため、農薬を使わずに育てることは難しいです。虫の少ない高原で育った貴重なとうもろこしを是非ご賞味ください。 1本 **285円**(税込308円) 北海道美瑛町の村上和男さん他。

コリコリ食感と芳醇なうま味 臭みが弱く、きのこが苦手な方にもあわびのようなコリコリ食感。食べ応えのある一方、きのこ独自の臭みが弱く、きのこ嫌いの方にもお勧めしたい商品です

180506 和島興産・黒あわび茸専用ファーム(和歌山県) **黒あわび茸** 60g **330円**(税込356円) 和歌山県岩出市藤原勝さん。



138 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。



139 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) 茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。



142 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。



141 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **有機小松菜入り野菜ミックス** 200g **160円**(税込173円) 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカット。

143 サラダコスモ(長野県、岐阜県) **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。

濃厚な味と豊かな香り



香り抜群の在来品種。
大粒で食べごたえ十分です。

145 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(秘伝)
250g **480円**(税込518円)
山形県高島町の高橋康浩さん他。

地元神奈川の恵みをどうぞ



146 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」。



148 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お届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。



149 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。

いもようかん



147 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。



150 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。



151 低農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **230円**(税込248円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



152 無農薬 無化学肥料
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。



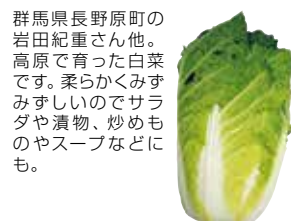
153 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮城県)
ごぼう
300g **355円**(税込383円)
宮城県小林市の税所篤朗さん。



154 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
長いも
200g **278円**(税込300円)
青森県八戸市の岩間京子さん他。



155 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根
1本 **358円**(税込387円)
青森県八戸市の岩間京子さん他。



156 低農薬 低化学肥料
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。

鶏ひき肉とれんこんのきんぴら



157 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470円**(税込508円)
茨城県行方市の高柳民一さん。



158 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
かぼちゃ(味平)
1個 **840円**(税込907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。



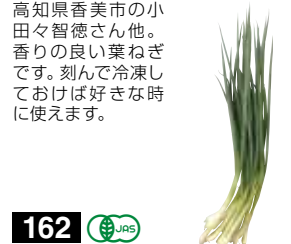
今期企画中止
159 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個350g **268円**(税込289円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。



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 低農薬 低化学肥料
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 低農薬 低化学肥料
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。



163 低農薬 低化学肥料
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。



164 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(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。



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。



畑の美味しいところをお届けします
166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(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!”
167 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
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。



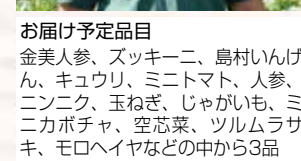
種はずべて自家採取!
168 無農薬 無化学肥料
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
3品 **780円**(税込842円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

大原さんの新しょうが!

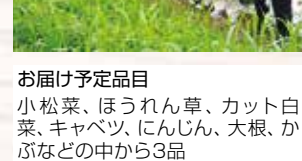
166 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
新生姜(土付き)
300g **450円**(税込486円)
神奈川県中井町の大原好文さん。酢漬けにするには、薄くスライスし、塩をまぶし、少し揉んで、5~10分置いた後、水で洗い、砂糖・酢を加えて出来上がりです。佃煮にもどうぞ。



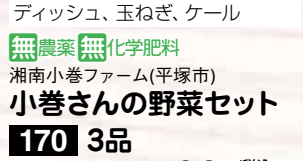
167 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。



168 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(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。



169 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。



170 3品 **780円**(税込842円)
171 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。



172 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。



173 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **138円**(税込149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。



174 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。



175 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **215円**(税込232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。



176 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ほぐしたぶなしめじ
150g **235円**(税込254円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。



1パックで、簡単きのこカレー
原材料/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいりたけ50g(山形県産)、えのき100g(長野県産)※きのこ欠品時には別の産地
182 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。



177 蔵 無農薬
法田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚沢部町の法田潤介さん。



178 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込235円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



179 蔵 無農薬
原生林(長野県)
株とりなめこ
150g **155円**(税込167円)
長野県木島平町の浦山長治さん。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。



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
瑞穂農林(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **238円**(税込257円)
京都府京丹波町の太田健一さん。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。

シンプルに塩コショウして ジューシーな旨みを



メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

183 凍 ◎15日以上
マストミ
まぐろカマト口焼物用
200g 通常本体 430円 **398円(税込)**

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

184 凍 ◎15日
マストミ
キハダまぐろたたき身
40g×2 **390円(税込)**

185 徳用 40g×4 通常本体 780円 **740円(税込)**
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。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



186 凍 ◎15日以上/豆・麦・米
マストミ
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **600円(税込)**

鮮度抜群のメバチマグロの赤身



187 凍 ◎15日
マストミ
メバチマグロ短冊
200g(2冊) **1080円(税込)**



188 凍 ◎15日
マストミ
めばちまぐろ切り落としとスライス
100g **560円(税込)**



189 凍 ◎90日以上
マル井
おろしホウサシ
5g×6袋 **378円(税込)**

昆布がさばのおいしさを引き立てます

アイルランド産さばを三枚におろして昆布メに仕上げました。解凍してください。[ゼラチン(豚由来):GMO飼料不分別]

原材料/サバ(アイルランド)、醸造酢、砂糖、昆布[真昆布、醸造酢、ゼラチン]、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油
190 凍 ◎90日以上/豆・麦・米
千倉水産加工販売
昆布めしめ鯖
1枚(110g) 通常本体 428円 **415円(税込)**



191 凍 ◎45日以上/米
カナヨン水産
いわしごま漬
100g **315円(税込)**



192 凍 ◎120日以上/米
日本マリンフーズ
小鯛とわかめの甘酢漬
100g **310円(税込)**



193 凍 ◎90日以上
共和水産
えんがわ刺身
40g **420円(税込)**



194 凍 ◎90日以上
松岡水産
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **560円(税込)**



195 凍 ◎90日以上
共和水産
三陸岩手いか糸造り
60g **440円(税込)**



196 凍 ◎45日以上
千倉水産加工販売
千葉県産地だこぶつ切り
100g **600円(税込)**



197 凍 ◎15日以上
雄武漁業協同組合
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **680円(税込)**



島香さんが目利きした旬の鮮魚を味わえます
月・火コースの方は 10月1回
鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット



199 凍 ◎15日以上
鳴門魚類
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **630円(税込)**



200 凍 ◎60日以上
ダイヤモンド
氷温塩秋鮭切身
3切(180g) **540円(税込)**



201 凍 ◎180日
東北トクスイ
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1630円(税込)**



202 凍 ◎30日
鳴門魚類
天然ブリ切身
3切(210g) **630円(税込)**



原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)
岩手県宮古港、大船渡港、釜石港に水揚げされる鮮魚の中から目利き、下処理までのおまかせセットです。※大型魚は切身でお届けします。



198 蔵 ◎2日
丸友しまか
島香の鮮魚セット(冷蔵)
2種 **1350円(税込)**



203 凍 ◎30日以上
中谷商店
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円(税込)**



204 凍 ◎15日以上
丸福水産
メカジキ端切
300g **780円(税込)**



205 凍 ◎30日
鳴門魚類
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380円(税込)**



206 凍 ◎30日以上
千倉水産加工販売
さんま三枚おろし
5~7枚(120g) **398円(税込)**



207 凍 ◎30日以上/卵・米・え
高橋徳治商店
えびしんじょすりみ
150g **458円(税込)**



208 凍 ◎60日以上/豆・麦
大新
いわしごぼうつみれ
180g **340円(税込)**

房州の伝統的な漁師料理



原材料/真あじ(千葉県)、このろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉
209 凍 ◎60日以上/豆・米
スズ市水産
房州あじさんが焼き
8個(160g) **398円(税込)**

脂のつた銀だらの旨みを凝縮しました



原材料/銀ダラ(アメリカ)、食塩
210 凍 ◎180日以上
東北トクスイ
銀だら切身干し
2切 通常本体 598円 **580円(税込)**



211 凍 ◎30日
鳴門魚類
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550円(税込)**



212 凍 ◎15日以上
伊豆中
真あじひもの(小)
4枚(140g) **398円(税込)**



213 凍 ◎15日以上
伊豆中
金目鯛開き
1枚(約200g) **750円(税込)**



214 凍 ◎10日以上
伊豆中
タチウオの干物
2切(約120g) **420円(税込)**



215 凍 ◎30日以上
能本水産
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円(税込)**



216 凍 ◎90日以上
千倉水産加工販売
子持ちからふとししゃも
7~12尾(150g) **298円(税込)**



お弁当に、おかずに。脂のり抜群
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。
217 凍 ◎30日以上/豆・麦・米
伊豆中
骨取りさば味醂干し
8切(120g) 通常本体 500円 **480円(税込)**

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

ひらめの鮮度と脂のりの良さを堪能できます



原材料/ヒラメ(兵庫県浜坂)、醤油、清酒、みりん

218 凍 G不使用
山米鮮魚
山米 ひらめの漬け
80g **700円**(税込756円)
兵庫県浜坂港水揚げの脂がのっているひらめを、厳選調味料に漬けました。解凍後、漬け丼などに。

調味料を厳選し絶妙な漬け加減で仕上げています



原材料/ほたるいか(兵庫県浜坂)、醤油、清酒、みりん

219 凍 G不使用
山米鮮魚
山米 ほたるいかの沖漬け
100g **528円**(税込570円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



220 凍
山米鮮魚
山米 とび魚三枚おろし
6枚(約140g) **698円**(税込754円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



221 凍
山米鮮魚
山米 アカモク
100g **480円**(税込518円)
山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

手軽にフライパンで調理
バジルとにんにくのいい香り



222 凍
伊豆中
糠さんま
2本(240g) **630円**(税込680円)
北海道、東北産さんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



223 凍
千倉水産加工販売
サーモンバジルオリーブ
2切(120g) **398円**(税込430円)
北海道産の秋鮭切身を、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。

224 凍 G不使用
ダイマツ
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **480円**(税込518円)
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



225 凍
ダイマツ
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円**(税込397円)
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。



226 凍 G不使用
ダイマツ
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。



227 凍
東北トクスイ
天然むきえび(特大)
160g **593円**(税込640円)
ミャンマー産特大サイズの天然むき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。



228 凍
パプアニューギニア海産
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商品です。

色々使える下処理済みやりいか
小さめの三陸産ヤリ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
三陸産やりいかつぼ抜き(小さめ)
160g **472円**(税込510円)



230 凍
カネキ水産
エビ・ホタテ・タコミックス
180g **500円**(税込540円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。

天ぷらづくりに手軽なセット
イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。

231 凍
東北トクスイ
天ぷらフライ用3品セット
120g **500円**(税込540円)



232 蔵
塩屋
活あさり
180g **398円**(税込430円)
主に北海道産あさを砂だし後、手選別しました。軽く洗ってから汁物や酒蒸しなどに。



233 凍 G不使用
渡邊水産
穴道湖大和しじみ
180g **398円**(税込430円)
鳥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。



234 蔵
リアス
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。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

235 凍
マルイ岡田商店
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。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

236 凍
マルイ岡田商店
用宗港の釜揚げしらす
100g **850円**(税込918円)
237 凍
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。



238 凍
塩屋
魚屋さんの混ぜちりめん
50g **330円**(税込356円)
しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



239 凍 G調味料
おおさき製加工組合
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、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

少し甘めの味付け
おかずにも酒の肴にも



原材料/調味酢(醸造酢、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし)、アキサケ(北海道)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

242 凍 G調味料
ダイマツ
秋鮭南蛮漬け
180g(4切) **398円**(税込430円)
北海道産秋鮭を米油で揚げ、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
ピザ風の具材をサンド



原材料/さんま(国産)、ナチュラルチーズ、トマト、玉ねぎ、ピーマン、小麦粉、食塩、砂糖、醸造酢、こしょう、香辛料

243 凍 G不使用
千倉水産加工販売
さんまイタリアンサンド
5~7個(125g) **448円**(税込484円)
国産のさんまにシュレッドチーズ、玉ねぎ、ピーマンなどをはさみ、小麦粉をまがしました。冷凍のまま、焼いてください。(GMO飼料不分別)

サクサクふわふわ



原材料/メヒカリ(千葉県銚子港)、馬鈴薯澱粉

244 凍 G不使用
千倉水産加工販売
銚子港めひかり唐揚げ用
150g **498円**(税込538円)
千葉県銚子港水揚げのめひかりに打ち粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

ふわっと、サクサクした食感



原材料/えび(インドネシア)、食塩、衣(パン粉、小麦粉、米粉)

245 凍 G不使用
浜勤
えびフライ(特大)
5尾(205g) **950円**(税込1026円)
粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガーに米粉入りのパン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



原材料/鯉、昆布、米酢、食塩

246 凍
川崎北部水産加工
あじ昆布み
4~6枚 **630円**(税込680円)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

「もったいない!」から生まれたお得なセット



247 凍
川崎北部水産加工
もったいないお魚加工品セット
3品 **1080円**(税込1166円)
漬け魚やフライなどの加工品を詰め合わせた、フードロス対策セットです。



248 凍 G不使用
川崎北部水産加工
にしん甘露煮
2枚 **570円**(税込616円)
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



249 凍 G不使用
川崎北部水産加工
生から造った真いわしフライ
4~6枚(160g) **540円**(税込583円)
国内産真いわし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)

バラでもさっぱり、豚バラ丼!



特

さっぱりした千野さんの豚は、バラ肉の料理でも、脂ごさが無く、肉の旨みを楽しめます。

250 **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
通常本体 200g **480円** (税込) **470円** (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。

冷めてもおいしい黒豚で 絶品冷しゃぶ!



特

644
ごまねりねり(白)

秋川牧園の黒豚の特徴は脂の甘みときめ細かい肉質。絶妙な食感と旨みで冷めても美味しく冷しゃぶにもオススメです。

180518 **凍**
秋川牧園 ◎90日
黒豚コースしゃぶしゃぶ用
通常本体 200g **708円** (税込) **668円** (721円)

コースをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。牛肉に負けないうまさです。1.5mm厚。

鶏でさっぱり餃子



特

270 **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)

278 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)
500g 通常本体 **848円** (税込) **808円** (873円)

試食大好評! 旨みそのまま、鶏でさっぱり

秋川の鶏肉と豚脂を使用。さっぱりしていても、旨みのある餃子。皮は国産小麦を使った厚めの皮で、水餃子にもおすすすめ。

308 **凍** **G** 不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦
とり餃子
195g **398円** (税込) (430円)

原材料/鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、ごま油、ホワイトペーパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)

千野さんの豚肉 (山梨県)



251 **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 **665円** (税込) (718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。



252 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **660円** (税込) (713円)
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。



253 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g 通常本体 **635円** (税込) **622円** (672円)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



260 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレブロック
400g(2本) **1400円** (税込) (1512円)
豚1頭からわずかしが取れない貴重な部位です。



263 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースしゃぶ
200g **578円** (税込) (624円)
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。



264 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラスライス
200g **495円** (税込) (535円)



254 **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)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



255 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落し
200g **498円** (税込) (538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。



256 **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。



261 **凍**
丹沢農場 ◎180日
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用
200g 通常本体 **548円** (税込) **522円** (564円)
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。



262 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚角切り
200g **398円** (税込) (430円)
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。



265 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉
200g **375円** (税込) (405円)

千野さんの豚肉 (山梨県) 特



257 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常本体 **610円** (税込) **598円** (646円)
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



258 **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。



259 **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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



271 **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。

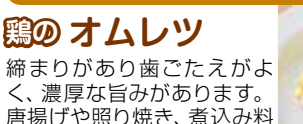


272 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g **1198円** (税込) (1294円)
骨付きです。唐揚げや煮物などに。



273 **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)



266 **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)



258 **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。



267 **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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



274 **凍**
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)
350g **705円** (税込) (761円)
モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



275 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉スライス
250g **522円** (税込) (564円)
焼いても茹でてでもサツと使える。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にもどうぞ。



277 **凍**
秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
500g **440円** (税込) (475円)

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県) 特



268 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏レバー(ハツ付)
300g **528円** (税込) (570円)
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。



269 **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)
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



279 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
180g **1450円** (税込) (1566円)
肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



280 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛スジ
150g 通常本体 **398円** (税込) **380円** (410円)
牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。



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

国産熟成牛 (北海道)

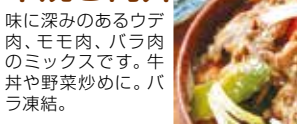


284 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g **2355円** (税込) (2543円)
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。



285 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
200g **1080円** (税込) (1166円)
モモ肉またはバラ肉が入ります。

牛焼き肉丼



286 **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)

挽肉のみそ汁



287 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g 通常本体 **925円** (税込) **898円** (970円)

特



部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

特



288 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
250g **825円** (税込) (891円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きました。使いやすいバラ凍結。

特

289 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
丹沢ロースハムスライス
120g **478円** (税込 **516円**)
通常本体 **500円**

丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなたたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

290 **冷蔵**
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〕

291 **冷蔵**
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〕

292 **冷蔵**
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〕

293 **冷蔵**
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〕

294 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
皮なしノンスライスウインナー
160g **410円** (税込 **443円**)

香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

肉の旨みをのがさず焼き上げました

295 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー ◎30日以上/卵・麦
無添加焼豚モモブロック徳用
240g **1500円** (税込 **1620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〕

内容/ポークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしポークウインナー、皮なしベーコンウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしノンスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種

296 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 ◎210日/卵・麦
ウインナー規格外品セット
3種(200g) **450円** (税込 **486円**)

規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください

南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

297 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上
レーゲンスヴルガー
100g **630円** (税込 **680円**)

原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料

298 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加パストラミポーク
120g **800円** (税込 **864円**)

山梨県千野ファームの豚もも肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

299 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1450円** (税込 **1566円**)

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

300 **冷蔵**
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〕

301 **冷蔵**
丹沢農場 ◎180日/卵・乳・麦
丹沢ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **380円** (税込 **410円**)

お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

302 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 ◎60日以上/卵・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **398円** (税込 **430円**)

豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

塩味と甘みが絶妙、毎回人気の商品

豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

303 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 ◎7日/卵・麦・米・落
丹沢ロース豚漬け
200g **598円** (税込 **646円**)

原材料/豚ロース肉(愛知県)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナツバター、唐辛子

興農ファームの産直惣菜

知床興農ファームは雄大な北海道の自然の中で農業と畜産を融合する循環型農業の実現を目指しています。加工品の野菜や衣の原料も国内で入手できる質の良いものを吟味して使用しています。

304 **冷蔵** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **665円** (税込 **718円**)

興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

305 **冷蔵** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **693円** (税込 **748円**)

興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

306 **冷蔵** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・乳・麦
興農メンチカツ
2個(200g) **695円** (税込 **751円**)

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります

秋川若鶏のささみを使い、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでぼん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

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

原材料/鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣(小麦粉、鶏卵、はれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)

秋川牧園のお惣菜

ささみ天は、秋川牧園さんの販売商品整理につき、今回が最後の企画です。お見逃しなく。

307 **冷蔵** **G不使用**
知床興農ファーム ◎90日以上/卵・麦
興農ビーフコロケ
2個(160g) **465円** (税込 **502円**)

熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

308 **冷蔵** **G不使用**
知床興農ファーム ◎180日/卵・乳・麦
興農メンチカツ
2個(200g) **695円** (税込 **751円**)

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

原材料/鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣(小麦粉、鶏卵、はれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)

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

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

野菜と焼くだけ、手作り料理!

鶏もも肉タレ付きシリーズ。ご家庭の野菜と一緒に混ぜて、焼くだけ簡単!ボリュームたっぷりのメインディッシュが出来上がります。〔GMO飼料不使用〕

311 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月
野菜を加えてハーブチキングリル
通常本体 **518円** (税込 **559円**)

原材料/鶏肉(国産)、菜種油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥パセリ、乾燥オレガノ、タイム粉末(一部に鶏肉を含む)

312 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとつくちまろカツ
150g **515円** (税込 **556円**)

通常本体 **530円**

マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

313 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **450円** (税込 **486円**)

豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー

ナムル3種と焼肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

316 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎270日以上/卵・麦・米
韓国風太巻牛肉入ナムルキンパ
8切(300g) **700円** (税込 **756円**)

317 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・麦・米
台湾ルーロー飯(魯肉飯)
100g×2 **598円** (税込 **646円**)

甘辛く味付けした粗挽きの豚肉に「五香粉」の香りがくせになります。冷凍のまま、温めてください。〔豚GMO飼料不分別〕

カラミノフーズ世界のグルメ旅

刻んだ豚肉を様々な香辛料と甘辛く煮込んだ、台湾のご当地グルメ

お弁当の主役に

夕食のもう一品やお弁当のおかず

312 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとつくちまろカツ
150g **515円** (税込 **556円**)

通常本体 **530円**

マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

野菜を炒めて絡めるだけ 厳選調味料を使った本格中華!

313 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **450円** (税込 **486円**)

豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

314 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山村の塩麹竜田
150g **398円** (税込 **430円**)

徳島県の銘柄鶏「神山村」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

318 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) **550円** (税込 **594円**)
たれ8g×2

319 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦
コクと旨みのビーフシチュー
150g **420円** (税込 **454円**)

ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても

鶏肉にんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

320 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円** (税込 **430円**)

特

原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵)、菜種油、魚醤、砂糖、食塩、コショウ

312 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとつくちまろカツ
150g **515円** (税込 **556円**)

通常本体 **530円**

マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

313 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **450円** (税込 **486円**)

豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

315 **冷蔵** **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〕

319 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦
コクと旨みのビーフシチュー
150g **420円** (税込 **454円**)

320 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円** (税込 **430円**)

320 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎365日以上
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円** (税込 **430円**)

豚肉のジューシーさと、もち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



原材料/野菜[玉ねぎ、長ねぎ、生姜]、豚肉、もち米、でん粉、豚脂、食塩、ポークエキス、発酵調味料、砂糖、ごま油、かつおエキス、コショウ

321 **凍** **G**不使用
ニッキー ©180日/米
もち米蒸ししゅうまい
12個(180g) **480円**(税込) **518円**(税別)
国産野菜、豚肉で作った肉団子にもち米をまぶして蒸しあげました。冷凍のまま、蒸してください。[GMO飼料不使用]

野菜がたっぷり入ってトースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

322 **凍** **G**不使用
ニッキー ©180日以上/麦
野菜かき揚げ
4個(260g) **462円**(税込) **499円**(税別)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。[豚GMO飼料不分別]



323 **凍** **G**不使用
大進食品(新サイヤフーズ) ©365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
60g×5個 **408円**(税込) **441円**(税別)
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



324 **凍** **G**調味料
ニッキー ©1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **430円**(税込) **464円**(税別)
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。温めると自然解凍です。[GMO飼料不使用]



325 **凍** **G**不使用
ニッキー ©365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込) **481円**(税別)
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]



326 **凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ©365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **720円**(税込) **778円**(税別)
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。[GMO飼料不分別]



331 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ©60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **398円**(税込) **430円**(税別)
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]



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



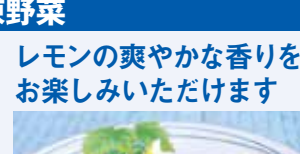
337 **蔵**
金子製麺 ©7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **220円**(税込) **238円**(税別)
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



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



329 **凍** **G**不使用
大進食品(省掛冷蔵) ©180日/乳・麦
オーガニックペンネのサーモングラタン
170g×2 **670円**(税込) **724円**(税別)
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。[GMO飼料不分別]



330 **凍** **G**調味料
美雷 ©180日/卵・麦
関西風お好み焼き
2枚(320g) **530円**(税込) **572円**(税別)
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鏝だしをきかせました。[豚、卵GMO飼料不分別]



338 **凍**
山本食品 ©180日以上/麦・そば
生冷凍長野産八割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**(税別)
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。



339 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ©7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **330円**(税込) **356円**(税別)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



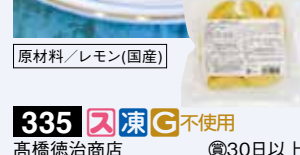
341 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ©7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **220円**(税込) **238円**(税別)
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。[GMO飼料不使用]



333 **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**(税別)
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。



334 **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**(税別)
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。



335 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ©30日以上
冷凍カットレモン
150g **278円**(税込) **300円**(税別)
B品も含めた国産レモンを串切りにカットし、急速凍結で凍結しました。自然解凍して料理に添えても氷代わりに飲み物にも。

坦々麺の盛り付けには、さっと茹でたチンゲン菜が定番です



原材料/麺/小麦粉、かん水、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産)]、タレ/醤油、ねりごま、植物油、食塩、砂糖、野菜(にんにく、生姜)、ごま、肉エキス(ポークエキス、チキンエキス)、コチュジャン、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、澱粉他

340 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ©7日以上/豆・麦
日本の中華麺 坦々麺
麺120g×2 通常本味 **352円**(税込) **380円**(税別)
タレ×2 **360円**(税込) **388円**(税別)
国産小麦粉の麺と無添加オリジナルスープ、厳選した素材で作ったピリ辛の本格派坦々麺です。[GMO飼料不分別]



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



343 **蔵**
オルター ©6ヶ月以上/米
ライスペーパー
200g(約45枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
原料のインディカ米、タピオカ澱粉は有機栽培(USDA認証)の本場ベトナム産。ボウルなどに水を張り本品を湿らせて乾からくしてから具材を巻いてください。



344 **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**(税別)
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。



345 **蔵**
金子製麺 ©7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **190円**(税込) **205円**(税別)
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。



352 **蔵** **G**不使用
ムソー(つの農産) ©3ヶ月以上/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **270円**(税込) **292円**(税別)
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。

愛知県 漬物本舗 道長

スパイス大ちゃんでおにぎりドッグ、簡単
大ちゃんと玉ねぎを細かく切り、マヨネーズであえて具を作る。固めに炊いた米に大ちゃんのつけ汁と塩少々をまぜる。俵形に握りのりで巻いてラップできつめにくるみ5分ほど置いたら切込みを入れて具をはさむ。



347 **蔵**
道長 ©30日/米
スパイスだいちゃん
通常本味 150g **360円** **355円**(税込) **383円**(税別)
「あとひきだいちゃん」にオーガニックカレースパイスをプラスしました。すっきりスパイシーな風味をお楽しみください。

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法

愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。

346 **蔵**
道長 ©90日/米
甘口しぼり沢庵
通常本味 100g **310円** **288円**(税込) **311円**(税別)

348 **蔵** **G**不使用
道長 ©180日/豆・麦・米
はりはりキムチ
110g **340円**(税込) **367円**(税別)

349 **蔵**
道長 ©45日以上
紅しょうが
40g **380円**(税込) **410円**(税別)



356 **蔵** **G**調味料
仁徳 ©10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230円**(税込) **248円**(税別)
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



357 **蔵** **G**調味料
仁徳 ©30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270円**(税込) **292円**(税別)
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。



358 **蔵** **G**不使用
仁徳 ©30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **195円**(税込) **211円**(税別)
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し辛口に仕上げました。



359 **蔵**
関商店 ©9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円**(税込) **200円**(税別)
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



360 **蔵**
関商店 ©45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円**(税込) **281円**(税別)
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



361 **蔵**
関商店 ©45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円**(税込) **281円**(税別)
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

板わさやうどんなど気軽に使える蒲鉾!

無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。
〔GMO飼料不分別〕



362 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うろこちゃん蒲鉾(白)
150g **495** (税込) **535**円

原材料/魚肉(すけそうすり身)、澱粉、粗製糖、卵白、醗酵調味料、粗製塩、かつおだし



364 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **398** (税込) **430**円
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



366 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/米
ごぼうつまみ
100g **370** (税込) **400**円
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。



368 **凍** **G**不**使用**
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
さつま揚(丸形)
165g(5枚) **398** (税込) **430**円
無添加タラすり身と三陸沖で水揚げされた新鮮度の高さを活かして使用したさつま揚げです。



370 **凍** **G**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** (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。



363 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 **398** (税込) **430**円
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



365 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/米・え
揚げかまぼこえび入り
3枚(150g) **589** (税込) **636**円
スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れたえびをたっぷり入れました。



367 **蔵** **G**不**使用**
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのいわしはんぺん
5枚(150g) **458** (税込) **495**円
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



369 **凍** **G**不**使用**
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
パクパクなぎょっと
160g(20g×8) **360** (税込) **389**円
宮城県石巻産の魚肉をふんだんに使用し、少量のスパイスとガーリックでナゲット風に仕上げました。温めてください。

玉ねぎの甘さとフワフワやわらかな食感が特長♪

北海道の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さを活かした揚げかまぼこです。

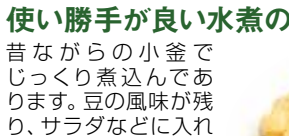


371 **凍** **G**不**使用**
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ
150g(5個) **330** (税込) **356**円

原材料/魚肉(タラ(国産))、たまねぎ(国産)、豆腐(大豆(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、米油、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩



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** (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)



使い勝手が良い水煮の大豆です
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。



374 **蔵** **G**不**使用**
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260** (税込) **281**円
原材料/大豆(北海道)、食塩



376 **蔵**
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275** (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。



378 **蔵**
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **215** (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。

のど越しの良い シコシコとした食感です

今季最終



原材料/こんにやく芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

無りんのすり身に、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。



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

原材料/すけそうだらすり身(無りん)、近海魚肉(マエノ、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



375 **蔵**
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225** (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。



377 **蔵**
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255** (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。



379 **蔵**
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **290** (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。

◎10日以上

380 **蔵**
池谷 ◎10日以上
こんにやく細めん
200g **225** (税込) **243**円
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を細長い麺状に独自の製法で練り上げました。

際立った甘みの 味わい深いよせ豆腐です



381 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
330g **378** (税込) **408**円
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。



382 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **318** (税込) **343**円
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。
〔放〕不検出 <2.1<2.3



383 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **330** (税込) **356**円
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。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**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐
330g **358** (税込) **387**円
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。
〔放〕不検出 <2.1<2.3



385 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐
300g **373** (税込) **403**円
煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。
〔放〕不検出 <2.1<2.3



390 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **175** (税込) **189**円
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。



386 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180** (税込) **194**円
甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



387 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190** (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。



388 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195** (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。



389 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195** (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。



391 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎15日以上/豆・米
白和え2袋
150g×2 **480** (税込) **486**円
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。



おまとも 特価



392 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **220** (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。



393 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の手揚げ油揚
2枚 **240** (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。



394 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180** (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。



395 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **388** (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。

季節のがんも「だだちゃ豆」 今回で最終です!

今季最終



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(海精)

4種類の国産野菜と 切り昆布、黒ごま入り♪

今季最終



原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが、山いも粉、切り昆布、塩、黒ごま、菜種油(オーストラリア)



396 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎5日/豆
こだわりの五目厚揚
2個(約180g) **250** (税込) **270**円
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



397 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも
5ヶ **418** (税込) **451**円
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



398 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎90日/豆・米
丸和の味付いなり
10枚 **420** (税込) **454**円
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり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。



399 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳
300ml **210** (税込) **227**円
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

400 **蔵** **G**不**使用**
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(だだちゃ豆)
2枚 **498** (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。

401 **蔵** **G**不**使用**
丸和食品 ◎7日/豆
具だくさんがんも
80g×2枚 **330** (税込) **356**円
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

カップ入りだから
そのままOK



403 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3
タレ・カラシ付 **235円**(税込)
254円(税込)
茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。



404 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **125円**(税込)
135円(税込)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



405 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **125円**(税込)
135円(税込)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。



406 **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作納豆(小粒)
80g
タレ・カラシ付 **258円**(税込)
279円(税込)
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。



407 **G**不使用
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
黒大豆テンペ
100g **380円**(税込)
410円(税込)
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。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。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、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)

402 **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3
タレ・カラシ付 **220円**(税込)
238円(税込)
タンパク質と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。



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

お好みのたれやわさび醤油でどうぞ!

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十分に引出した納豆。

原材料/大豆(国産)、納豆菌
409 **G**不使用
カジノヤ ◎10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3 通常本体
(タレ、カラシ無) **150円** **140円**(税込)
151円(税込)



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



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



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



415 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
コンプレ(パン)
1個 **270円**(税込)
292円(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海塩の精)

食べたえ十分の
特製ピザトマト



原材料/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、よつ葉コーダーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉
417 **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(税込)
岩手県産小麦粉と、群馬県産小麦全粒粉で作った生地、国産野菜で作った特製トマトソースと、よつ葉コーダーズを載せて焼き上げました。



419 **G**不使用
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) **380円**(税込)
410円(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



420 **G**不使用
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(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪

北海道産の味わいと香り豊かな小麦をベースに、バターを使って仕上げました。

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〕

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(税込)



416 **G**不使用
サンタハウス ◎6日/麦
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 **330円**(税込)
356円(税込)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ



426 **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
デニッシュハウスAセット
3種 **600円**(税込)
648円(税込)
ソルトバケット1本、酵母メロンパン1個、シナモンレーズン1個〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

今季最終



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



421 **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(全粒粉)6枚
1斤(6枚) **390円**(税込)
421円(税込)
小麦粉(北海道・九州)、全粒粉、天然酵母、食塩

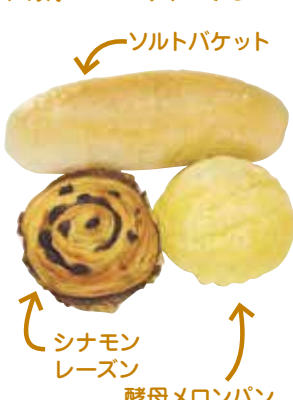


422 **G**不使用
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみパンズ)
5ヶ **325円**(税込)
351円(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



424 **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **240円**(税込)
259円(税込)
小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

デニッシュハウスの
人気パンが入ってる!



425 **G**不使用
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
ソフトフランス
約13cm丸型 **348円**(税込)
376円(税込)
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〕

どこか懐かしい素朴なパン



原材料/小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩
427 **G**不使用
創健社 ◎15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
3個 **470円**(税込)
508円(税込)
国内産小麦粉に玄米粉を加え沖縄産黒糖の風味豊かに蒸し上げたパンです。加熱してお召し上がりください。



原材料/粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩
428 **G**不使用
創健社 ◎15日以上/麦・米
あん入り玄米パン
3個 **480円**(税込)
518円(税込)
国内産小麦粉に北海道産小豆使用の餡を入れ、玄米粉を加え鹿児島産黒糖の風味豊かに蒸し上げたパンです。加熱してお召し上がりください。

もちりとした食感
お好みのカレーと
あわせてどうぞ



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油
429 **G**不使用
大進食品 ◎365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **340円**(税込)
367円(税込)
北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのまま、温めてください。

自然が作り出した豊富な
栄養素がたっぷり♪



原材料/はちみつ(アルゼンチン)
430 **G**不使用
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(税込)
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。

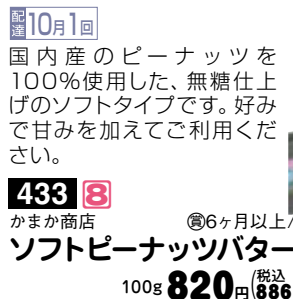


431 **G**不使用
創健社 ◎180日以上
国内産ブルーベリージャム
200g **513円**(税込)
554円(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。



432 **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(税込)
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〕

パンにぬったり、お料理にも♪



433 **G**不使用
かまか商店 ◎6ヶ月以上/落
ソフトピーナッツバター
100g **820円**(税込)
886円(税込)
原材料/落花生(国産)



436 **G**不使用
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳
かぼちゃパウダー(レトルト)
150g **300円**(税込)
324円(税込)
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かした、まるやかでクリーミーなチャウダー。〔GMO飼料不分別〕

お湯を注いでかき混ぜるだけで簡単にできあがりです



原材料/デキストリン、しょうゆ、食塩、でん粉、ホタテエキス、酵母エキスパウダー、砂糖、香料、具(もずく、ゆず、ごま、しいたけ、ねぎ、昆布)
438 **G**不使用
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込)
1404円(税込)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。



434 **G**不使用
ムソー ◎5ヶ月以上
コーンフレーク・フロスト
150g **378円**(税込)
408円(税込)
オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。



435 **G**不使用
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **475円**(税込)
513円(税込)
3種の国産野菜を使ったコーンポ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〕



437 **G**不使用
日本食品 ◎180日以上/豆・米
赤出し味噌汁
9g×6袋 **300円**(税込)
324円(税込)
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけで出来る本格派みそ汁です。

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)



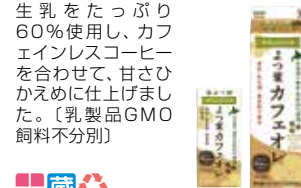
- よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
107 1ℓ 298円 (税込322円)
よつ葉ノンホモ牛乳
108 1ℓ 308円 (税込333円)



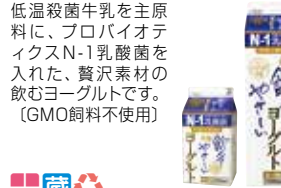
- 木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
109 500ml 257円 (税込278円)
山地酪農牛乳
110 1ℓ 468円 (税込505円)



- 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)



- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
103 200ml 120円 (税込130円)
104 1000ml 298円 (税込322円)



- 西南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
105 500ml 230円 (税込248円)
106 1000ml 398円 (税込430円)



- 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
107 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
108 80g 162円 (税込175円)



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト
109 90g×3個 245円 (税込265円)



- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那N-1ヨーグルト
110 90g×3個 325円 (税込351円)



- よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
111 400g 278円 (税込300円)



- よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
112 400g 298円 (税込322円)



- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト
113 500g 340円 (税込367円)



- 西南東部農協 ◎60日以上/乳
南箱根のゴーダチーズ
114 200g 1380円 (税込1490円)



- 西南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のさけるチーズ
115 90g 715円 (税込772円)



- よつ葉乳業 ◎45日以上/乳
よつ葉クリームチーズ
116 200g 458円 (税込495円)



- 西南東部農協 ◎80日以上/乳
南箱根の厳選バター
117 180g 924円 (税込998円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
パンに美味しいよつ葉バター
118 100g 288円 (税込311円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
119 200ml 398円 (税込430円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
460 白米 5kg 2300円 (税込2484円)
461 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
462 白米 2kg 1050円 (税込1134円)
463 白米 5kg 2580円 (税込2786円)
464 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
465 白米 5kg 3300円 (税込3564円)
466 玄米 5kg 3200円 (税込3456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
467 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
468 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

- 長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
469 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
470 玄米 5kg 3300円 (税込3564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
476 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
477 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
478 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
479 玄米 4.5kg 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
480 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
481 玄米 5kg 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
482 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
483 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
484 玄米 2kg 1300円 (税込1404円)
485 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

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

- 180014 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ 炊飯器用
200g 630円 (税込680円)

- 180026 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粒
250g 919円 (税込993円)

- 180038 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粉末
220g 840円 (税込907円)

- 180040 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎほうじ粉末
150g 840円 (税込907円)

- 180075 しろたかノの会 ◎10日/米
ノラの会の生こうじ
600g 700円 (税込756円)
180051 (小) 500g 815円 (税込880円)
180063 (大) 1kg 1415円 (税込1528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 ヤマキ醸造 ①1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円

491 ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円

492 しらかの会の会 ⑨90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

次回より価格改定の予定です

近藤醸造 ①180日以上/豆・米
国産丸大豆醤油
493 360ml **270**円(税込) **292**円

494 1ℓ **500**円(税込) **540**円

価格改定しました

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。

495 海の精 ⑥6ヶ月以上/豆・米
海の精国産有機旨しぼり醤油
1ℓ **1970**円(税込) **2128**円

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

496 ヤマヒサ ⑥6ヶ月以上/豆・米
減塩しょうゆ
500ml **1400**円(税込) **1512**円

489 ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円

491 ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円

次回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。

499 近藤醸造 ②2年/豆・米・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

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

500 創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込) **464**円

495 海の精 ⑥6ヶ月以上/豆・米
海の精国産有機旨しぼり醤油
1ℓ **1970**円(税込) **2128**円

496 ヤマヒサ ⑥6ヶ月以上/豆・米
減塩しょうゆ
500ml **1400**円(税込) **1512**円

次回より価格改定の予定です

国産丸大豆醤油をベースに、みりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

497 近藤醸造 ①180日以上/豆・米・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

本醸造丸大豆すくち醤油をベースに、かつおぶしと昆布の風味をいかに濃縮タイプの「だし入りしょうゆ」です。

498 チョーコー醤油 ①120日以上/豆・米・米
京風だしの素うすいろ
300ml **440**円(税込) **475**円

次回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。

499 近藤醸造 ②2年/豆・米・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

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

500 創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込) **464**円

担当おすすめ
レシピ
きのこのマリネ

作り方
お好みのきのこを茹でて水分を切り、カンタン八芳酢で和え味を馴染ませて出来上がり♪

497 近藤醸造 ①180日以上/豆・米・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

498 チョーコー醤油 ①120日以上/豆・米・米
京風だしの素うすいろ
300ml **440**円(税込) **475**円

499 近藤醸造 ②2年/豆・米・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

500 創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込) **464**円

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

505 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。

506 青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち
250g **450**円(税込) **486**円

沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水を濃縮して、薪を焚いて平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

507 シンコー食品 ③365日
塩コショウ 詰替え用
200g **322**円(税込) **348**円

シママースの焼き塩に、厳選したコショウをブレンドしました。風味がよく、素材の旨みを引き出します。

501 内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **470**円(税込) **508**円

502 徳用 900ml **900**円(税込) **972**円

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

原材料/醸造酢(米酢、りんご酢)、てんさい糖、食塩、昆布(北海道)、かつおだし(鹿児島)、レモン果汁(国産)

504 創健社
さらさら粗糖
200g **243**円(税込) **262**円

505 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。

506 青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち
250g **450**円(税込) **486**円

沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水を濃縮して、薪を焚いて平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

507 シンコー食品 ③365日
塩コショウ 詰替え用
200g **322**円(税込) **348**円

シママースの焼き塩に、厳選したコショウをブレンドしました。風味がよく、素材の旨みを引き出します。

501 内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **470**円(税込) **508**円

502 徳用 900ml **900**円(税込) **972**円

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

原材料/醸造酢(米酢、りんご酢)、てんさい糖、食塩、昆布(北海道)、かつおだし(鹿児島)、レモン果汁(国産)

508 しらかの会の会 ⑥60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

しらかの会の会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

509 角谷文治郎商店 ③12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

510 澤田酒造 ③365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込) **1390**円

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

511 都錦酒造 ③1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(税込) **939**円

513 平田産業 ③270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(税込) **994**円

514 ヤマキ食品 ①1年
国産なたね油(大)
1650g **1980**円(税込) **2138**円

508 しらかの会の会 ⑥60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

しらかの会の会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

509 角谷文治郎商店 ③12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

510 澤田酒造 ③365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込) **1390**円

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

512 味の醸造 ③1年/米
味の母(醸造調味料)
720ml **898**円(税込) **970**円

513 平田産業 ③270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(税込) **994**円

515 ヤマキ食品 ①1年
国産なたね油(小)
540g **770**円(税込) **832**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法の一番搾りのみ充填した高級油です。

516 創健社 ③2年
べに花油
600g **1350**円(税込) **1458**円

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

517 松本製油 ③2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1060**円(税込) **1145**円

次回より価格改定の予定です

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。

518 ファームランドレーディング ③180日以上
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1400**円(税込) **1512**円

519 せいふてい ③6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]

520 竹木醤油 ④4ヶ月以上/豆・米・米
金箔 やきたれ
150ml **500**円(税込) **540**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

ウスターとトンカツソースの美味しさひとりじめ!

522 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

523 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

524 光食品 ③1年6ヶ月/豆・米・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

525 高橋ソース ③9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。

526 ナガノトマト ③1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込) **648**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

原材料/野菜・果物(りんご、トマト、玉ねぎ、人参、ニンニク)、黒糖、粗糖、食塩、醸造酢、醤油、小麦澱粉、香辛料

521 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

522 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

523 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

524 光食品 ③1年6ヶ月/豆・米・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

525 高橋ソース ③9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。

526 ナガノトマト ③1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込) **648**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

原材料/野菜・果物(りんご、トマト、玉ねぎ、人参、ニンニク)、黒糖、粗糖、食塩、醸造酢、醤油、小麦澱粉、香辛料

521 高橋ソース ③1年以上/豆・米・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。

527 なくさの郷 ③6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有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

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。[GMO飼料不使用]

528 創健社 ③6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **537**円(税込) **580**円

次回より価格改定の予定です

529 ムソー(富貴食研) ③3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース
155g **580**円(税込) **626**円

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。[卵GMO飼料不分別]

530 創健社 ③90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

526 ナガノトマト ③1年以上
長野県産ケチャップ
240g **600**円(税込) **648**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

原材料/小麦粉、植物油(有機べに花油、パーム油)、粉末野菜(トマトパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、セロリパウダー)、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、赤ワイン、野菜ペースト、麦芽エキス、ブラックペッパー、ココアパウダー

536 創健社 ③120日以上/豆・米
植物素材のデミグラス風ソース
120g **420**円(税込) **454**円

動物性原料を一切使用せず、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。

527 なくさの郷 ③6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有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

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。[GMO飼料不使用]

528 創健社 ③6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **537**円(税込) **580**円

次回より価格改定の予定です

529 ムソー(富貴食研) ③3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース
155g **580**円(税込) **626**円

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。[卵GMO飼料不分別]

530 創健社 ③90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

深いコクと豊かな風味のソース♪

527 なくさの郷 ③6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有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

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。[GMO飼料不使用]

528 創健社 ③6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **537**円(税込) **580**円

次回より価格改定の予定です

529 ムソー(富貴食研) ③3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース
155g **580**円(税込) **626**円

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。[卵GMO飼料不分別]

530 創健社 ③90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

深いコクと豊かな風味のソース♪

532 創健社 ③270日/豆・米
植物素材の本格カレー
533 創健社 ③270日/豆・米
植物素材の本格カレー
534 創健社 ③270日/豆・米
植物素材の本格カレー
135g **420**円(税込) **454**円

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

535 創健社 ③6ヶ月以上/豆・米
こどもカレールウ甘口
110g **400**円(税込) **432**円

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールウです。

537 創健社 ③270日/豆・米・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **370**円(税込) **400**円

豆腐を一口で用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO飼料不分別]

537 創健社 ③270日/豆・米・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **370**円(税込) **400**円

豆腐を一口で用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO飼料不分別]

原材料/小麦粉、植物油(有機べに花油、パーム油)、粉末野菜(トマトパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、セロリパウダー)、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、赤ワイン、野菜ペースト、麦芽エキス、ブラックペッパー、ココアパウダー

536 創健社 ③120日以上/豆・米
植物素材のデミグラス風ソース
120g **420**円(税込) <

538 創健社
オイル不使用オーツナ
 90g **398円** (税込 **430円**)
 ◎18ヶ月以上
 旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

539 創健社
いわし味噌缶
 100g **310円** (税込 **335円**)
 (固形量70g)
 ◎540日以上 / 豆・麦
 西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

540 創健社
さば味噌缶
 190g **390円** (税込 **421円**)
 (固形量140g)
 ◎540日以上 / 豆・麦
 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。

541 創健社
さば水煮缶
 190g **380円** (税込 **410円**)
 (固形量140g)
 ◎540日以上
 西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤ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。

542 創健社
愛媛の無塩せきコンビーフ
 80g **980円** (税込 **1058円**)
 ◎360日以上 / 豆・麦
 愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。〔牛GMO飼料不分別〕

使い方いろいろな
水煮タイプのコーンです

 原材料 / スイートコーン、赤穂天塩
543 フルーツバスケット伊豆の国センター ◎1年以上
もろこし畑・ホール
 180g **220円** (税込 **238円**)
 (固形量125g)
 北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

544 創健社
有機ダイストマト缶
 400g **230円** (税込 **248円**)
 (固形量240g)
 ◎6ヶ月以上
 イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

545 アルマテラ
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
 400g **300円** (税込 **324円**)
 ◎6ヶ月
 イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないよう、収穫から24時間以内に加工をします。

546 桜井食品
ベジタリアンのためのラーメン味噌
 100g **180円** (税込 **194円**)
 ◎3ヶ月以上 / 豆・麦・米
 植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

お鍋で3分で作れる手軽なインスタントタイプ
 胡麻の濃厚な深い味わい・ラー油の適度な辛み・豆乳のまろやかな甘みがスープの美味しさを引き出しています。
547 桜井食品
ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん
 138g(めん92g) **310円** (税込 **335円**)
 ◎90日以上 / 豆・麦
 原材料 / 油揚げ麺[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]、ごま、豆乳、醤油、植物油、食塩、酵母エキス、ラー油、香辛料、キャベツエキス

548 桜井食品
しおラーメン
 99g **175円** (税込 **189円**)
 ◎6ヶ月 / 豆・麦
 北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。〔GMO飼料不分別〕

もちもちノンフライ麺使用
価格改定しました
 ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。
549 創健社
ベジとんこつ風ラーメン
 100g (麺80g) **220円** (税込 **238円**)
 ◎2ヶ月以上 / 豆・麦
550 創健社
おまとめ 5袋
 100g(麺通常本体80g)×5 **1100円** (税込 **1110円**)
おまとめ 特価

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。
551 阿部製粉
国内産薄力小麦粉シラネ
 1kg **368円** (税込 **397円**)
 ◎120日以上 / 麦

552 阿部製粉
国内産強力小麦粉ゆきちから
 1kg **373円** (税込 **403円**)
 ◎120日以上 / 麦
 次回より価格改定の予定です
553 阿部製粉
あづまの国の地粉
 600g **330円** (税込 **356円**)
 ◎6ヶ月以上 / 麦

価格改定しました
554 創健社
パンケーキネオハイミックス無糖
 400g **446円** (税込 **482円**)
 ◎90日以上 / 麦
555 桜井食品
パン粉
 200g **310円** (税込 **335円**)
 ◎2ヶ月以上 / 麦

担当者おすすめ レシピ
えのきで作る唐揚げ風のおかず おつまみえのき

材料(2人分)
 えのき 1束
 レモン(くし切り) ... 適宜
 片栗粉 大さじ2
 ごま油 大さじ3
【合わせ調味料】
 料理酒 大さじ2
 しょうゆ 大さじ2
 みりん 大さじ1
 すりおろしニンニク 小さじ1/2
作り方
 ①えのきは石づきを切り落とし10等分にします。調味料は合わせておきます。
 ②えのきを調味料にくぐらせ、片栗粉をまんべんなくまぶします。
 ③中火で熱したフライパンにごま油をひき、②を入れて焼きます。火が通り、両面に焼き色が付いたら器に盛り付け、レモンを添えて完成です。

557 桜井食品
お米を使った天ぷら粉
 200g **330円** (税込 **356円**)
 ◎1年 / 米
 小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

558 庄内協同ファーム
あおこちゃん(青きな粉)
 130g **270円** (税込 **292円**)
 ◎90日以上 / 豆
 農業・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。

559 かまか商店
ピーナッツこなこ
 60g **450円** (税込 **486円**)
 ◎3ヶ月 / 落花生
 落花生を炒り上げてミキサーですりおろしました。

560 金子製麺
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
 2人分(200g) スープ付 **320円** (税込 **346円**)
 ◎6ヶ月以上 / 麦
 中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

556 桜井食品
片栗粉
 200g **225円** (税込 **243円**)
 ◎3ヶ月以上
 原材料 / 馬鈴薯澱粉(北海道)
 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。

561 金子製麺
全粒粉きしめん
 240g **246円** (税込 **266円**)
 ◎45日以上 / 麦
 小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。

562 金子製麺
昆布そうめん
 200g **228円** (税込 **246円**)
 ◎3ヶ月 / 麦

563 山本食品
秘伝の蔵出し八割そば
 250g **417円** (税込 **450円**)
 ◎6ヶ月以上 / 麦・そば

担当者おすすめ レシピ
きくらげのペロンチーノ

材料(4人分)
 きくらげ(乾燥) ... 10g
 赤唐辛子 2本
 パスタ 320g
 にんにく 2片
 塩と胡椒 適量
 オリーブオイル ... 大4
作り方
 ①きくらげは水で戻してかたい部分をとり一口大、赤唐辛子は輪切り、にんにくはみじん切りにします。パスタは表示より1分短くゆでます。
 ②フライパンにオリーブオイルの半量・赤唐辛子・にんにくを入れて火にかけて、きくらげを加えてさっと炒め、パスタと茹で汁(適宜)を加えて絡め、残りのオリーブオイル・塩・胡椒で味を調べてできあがり♪

566 てんぼ印
切り干し大根
 40g **260円** (税込 **281円**)
 ◎90日以上
 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。

567 渡部農場(北海道)
あずき
 300g **500円** (税込 **540円**)
 北海道土幌町の渡部信一さん。
568 渡部農場(北海道)
金時豆
 300g **530円** (税込 **572円**)
 北海道土幌町の渡部信一さん。

569 渡部農場(北海道)
黒豆
 300g **530円** (税込 **572円**)
 北海道土幌町の渡部信一さん。
570 渡部農場(北海道)
大豆
 300g **400円** (税込 **432円**)
 北海道土幌町の渡部信一さん。

571 節辰商店
生協だしパック
 10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)
 ◎6ヶ月
 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。

564 横山製粉
北のパスタ
 400g **330円** (税込 **356円**)
 ◎3年 / 麦
 北海道産小麦「ゆめちから」と「きたなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

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

572 札幌中一
カット日高昆布
 30g **250円** (税込 **270円**)
 ◎365日
 だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

573 札幌中一
カット羅臼昆布
 100g **830円** (税込 **896円**)
 ◎365日
 こくのある濃いだしができるので湯豆腐やちり鍋などに。おしゃぶり昆布として召し上がってもおいしいです。

574 札幌中一
カット利尻昆布
 50g **440円** (税込 **475円**)
 ◎365日
 特有の旨味があり、風味もよく、きれいなだしがとれるだし昆布の最上品。おすまし、鍋物、麺のつけだしや漬物にも。

575 札幌中一
きざみ昆布(掉前昆布)
 60g **350円** (税込 **378円**)
 ◎365日 / 米
 北海道厚岸産の掉前昆布を使い、純米酢で洗って刻みました。水で戻してください。サラダや和え物、漬物などに。

576 北村物産
伊勢志摩産カットわかめ
 12g **313円** (税込 **338円**)
 ◎6ヶ月以上
 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。

577 リアス
国産天然芽ひじき
 30g **380円** (税込 **410円**)
 ◎30日以上
 国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

578 神奈川県漁業協同組合連合会
三浦長ひじき
 50g **490円** (税込 **529円**)
 ◎6ヶ月以上
 神奈川県のひじきを原藻から厳選し乾燥加工しました。煮物やサラダ、酢の物、炊き込みご飯などに。

海苔を麺類にプラスして
579 神奈川県漁業協同組合連合会
乾のり
 全型10枚入 **408円** (税込 **441円**)
 ◎6ヶ月
 神奈川県の海苔を使用。半分に折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。
 原材料 / のり(横須賀)

580 神奈川県漁業協同組合連合会
焼のり
 全型10枚入 **458円** (税込 **495円**)
 ◎6ヶ月
 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。

581 マツキ
棒寒天
 2本 **550円** (税込 **594円**)
 ◎3年
 信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

582 創健社
ふりかけ45
 32g **258円** (税込 **279円**)
 ◎6ヶ月 / 卵・豆・麦・米
 45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。〔GMO飼料不分別〕

583 不使用
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・米
芽吹き屋の十五夜だんご
12個(240g) **645円(697円)**
きな粉付
生地(上新粉、砂糖、還元水飴、大麦粉、食塩、山手粉)、粒あん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、きな粉(大豆)

584 不使用
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・米
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **535円(578円)**
黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山手、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山手、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みぞ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山手、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

やっぱりお芋がおいしい!
砂糖不使用、安納芋のねっとりしたあまみが存分に味わえます

587 不使用
サンコー ◎90日
箱・安納芋ようかん
58g×10 **1780円(1922円)**
鹿児島県産安納芋の甘みをしっかりと味わえるようかんです。買い置きして、食べたい時にいつでもどうぞ!

まるで芋ようかんのような甘みとしっとりなめらかな舌触り

588 不使用
アイリッツ ◎45日
安納もみじの焼き芋
2本入 **460円(490円)**
さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。パックから取り出してそのまま召上がりいただけます。

昔ながらのヘルシーで
味わい深いお菓子です

589 不使用
ミサワ食品 ◎30日以上/麦
麩菓子
12本 **250円(270円)**
国内産小麦を使用して丹念に焼き上げた麩に、沖縄産黒糖をコーティング。サクサクとした食感と香ばしくてコクのある風味にこだわりました。

590 不使用
アリモト ◎45日以上/豆・米
玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま
80g **340円(360円)**
玄米(北海道)、有機ごま、醤油、てんさい糖

585 不使用
岩手阿部製粉 ◎365日/豆・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **495円(535円)**
上新粉、砂糖、山手加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

586 不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円(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)

原材料/水飴(国産)、焼さつま芋ペースト(安納芋)、寒天

原材料/さつまいも(種子島産安納もみじ)

原材料/黒糖(沖縄県)、小麦たん白(北海道)、小麦粉(北海道)

591 不使用
創健社 ◎120日/米
ポテトチップスうすしお味
60g **197円(213円)**
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

一粒一粒に甘みと酸味が凝縮された奥深い温州みかんの味わい

592 不使用
アルマテラ ◎3ヶ月以上
国産果実の贅沢ゼリーみかん
145g **295円(319円)**
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。

593 不使用
たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦
牛乳かすてら
7個 **410円(443円)**
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳(卵・乳GMO飼料不分別)

595 不使用
丸成商事 ◎6ヶ月
有機楽笑栗
125g **410円(443円)**
有機栗(中国)

597 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルー(種抜き)
120g **458円(473円)**
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスナックのトッピングに。

598 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
殻むきクルミ
60g **455円(473円)**
海外認定原料の割れるみです。家庭でのパン作りや和えものなどくるみを使った料理にご利用ください。

599 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
サラダに美味しいナッツ
70g **418円(451円)**
サラダのトッピングやお菓子作りの材料にもご利用ください。

原材料/みかん(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

594 不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・米・米
うの花クッキー
80g **215円(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)

596 不使用
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
270g **470円(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練りあんです。

原材料/ブルー(カリフォルニア)

原材料/オーガニッククルミ(米国)

原材料/かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れるみ

とまらない美味しさ! かまか商店の落花生
香ばしい豆本来の甘みをお楽しみいただけます

600 不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
160g **1050円(1134円)**

601 不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
100g **700円(756円)**

原材料/アーモンド(カリフォルニア)、メープルシロップ(カナダ)、塩

604 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
プレーンクッキー
70g **255円(275円)**

605 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ぶくぶくチーズクッキー
60g **338円(365円)**

602 不使用
かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
100g **700円(756円)**
さや付きよりも少し香ばしく、塩を使っていないので落花生のそぼくなおいしさをお楽しみいただける逸品です。

603 不使用
プレスオールターナティブ ◎180日
メープルアーモンド
40g **460円(497円)**
メープルシロップを贅沢に使って、香ばしくローストしたアーモンドをコーティングしました。砂糖は使用せず、メープルシロップ本来の美味しさを活かしています。

606 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
にんじんビスケット
70g **255円(275円)**

607 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円(279円)**

608 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂エクレア
2個 **680円(734円)**
国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召上がりください。

609 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームプッセ
3個 **880円(950円)**
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召上がりください。プッセ1個は約40gです。

610 不使用
菓房 はら山 ◎45日以上/卵・米・麦
季節の上生菓子【10月】
4種(各1個) **1290円(1393円)**
黄葉/砂糖、白隠元、小豆、山手、白玉粉、もち米、クロレタ末、クチナシ、南瓜、馬鈴薯でん粉 紫式部/砂糖、白隠元、小豆、山手、白玉粉、もち米、紫芋、クロレタ末、クチナシ、寒天、馬鈴薯でん粉 甘柿/砂糖、白隠元、干し柿、上用粉、もち米、山手、南瓜、クチナシ、赤黒、白玉粉、クロレタ末、馬鈴薯でん粉 秋山路/砂糖、小豆、白隠元、鶏卵、栗、小麦粉、うるち米、南瓜、寒天、クチナシ、山手、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉

611 不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・米・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **580円(626円)**

612 不使用
菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米
大福
40g×5 **645円(697円)**

610 不使用
菓房 はら山 ◎45日以上/卵・米・麦
季節の上生菓子【10月】
4種(各1個) **1290円(1393円)**

611 不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・米・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **580円(626円)**

612 不使用
菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米
大福
40g×5 **645円(697円)**

610 不使用
菓房 はら山 ◎45日以上/卵・米・麦
季節の上生菓子【10月】
4種(各1個) **1290円(1393円)**

608 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂エクレア
2個 **680円(734円)**
国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召上がりください。

609 不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームプッセ
3個 **880円(950円)**
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召上がりください。プッセ1個は約40gです。

610 不使用
菓房 はら山 ◎45日以上/卵・米・麦
季節の上生菓子【10月】
4種(各1個) **1290円(1393円)**

611 不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・米・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **580円(626円)**

612 不使用
菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米
大福
40g×5 **645円(697円)**

610 不使用
菓房 はら山 ◎45日以上/卵・米・麦
季節の上生菓子【10月】
4種(各1個) **1290円(1393円)**

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

613 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら やぶきたみどり
 100g **933**円(税込1008円)

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身に付きます。

614 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら ほうじ茶
 200g **848**円(税込916円)

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のおすがしさをあわせてお楽しみください。

615 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米
水車むら 玄米茶
 200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

616 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり
 100g **648**円(税込700円)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc~1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

617 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ
 5g×20 **420**円(税込454円)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

618 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら 紅茶 セタ
 100g **610**円(税込659円)

619 ゼンヤクノー ◎1年
鳥取はと麦茶
 7g×24袋 **510**円(税込551円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

10月1回
 ティーバッグになっている為、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

622 プレスオールターナティブ ◎12ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
 5g×12 **638**円(税込689円)

10月1回
作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

有機カカオ豆使用。無糖なので菓子作りにも適しています

625 プレスオールターナティブ ◎1年
ココア(無糖)
 110g **600**円(税込648円)

技術指導を受けた現地の小規模農家が手問ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をスイスで加工しています。脂肪分を減らして口当たりまろやか。

ほどよく生姜の味がきいた飲みやすく、素朴な味わいです

626 オルタートレードジャパン ◎1年以上
詰替インスタント珈琲カフェインレス
 60g **1065**円(税込1150円)

豊富な風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

627 ナガノトマト ◎75日以上
国産温州みかん100
 125ml×3 **470**円(税込499円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

628 ナガノトマト ◎75日以上
国産ふじりんご100
 125ml×3 **395**円(税込418円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

629 ナガノトマト ◎75日以上
国産温州みかん
 125ml×3 **387**円(税込418円)

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

630 高橋ソース ◎3ヶ月以上
にんじんジュース
 350ml **425**円(税込459円)

国産の特別栽培の完熟トマトを搾ったストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

631 高橋ソース ◎3ヶ月以上
トマトジュース
 350ml **425**円(税込459円)

原材料/砂糖(粗糖、黒糖)、でんぷん、生姜、うこん、本くず、蜂蜜

621 創健社 ◎270日
沖縄産うこん入黒糖しょうが湯
 20g×5 **320**円(税込333円)

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。

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

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

627 ナガノトマト ◎75日以上
国産温州みかん100
 125ml×3 **470**円(税込499円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

628 ナガノトマト ◎75日以上
国産ふじりんご100
 125ml×3 **395**円(税込418円)

国内産温州みかん(農業不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。

629 光食品 ◎1年
みかんサイダー+レモン
 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

180105 光食品 ◎2年
無塩野菜ジュース
 190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

有機大豆だけを使用し、大豆本来のおいしさを追求した自然派志向の豆乳です。

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

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

180166 ムソー ◎4ヶ月以上
箱・さらつや美人番茶
 500ml×24 **3600**円(税込3888円)

少量ずつ解凍し毎日続けてお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。

180191 フジワラ化学 ◎240日
フジワラの青汁
 7パック **1240**円(税込1339円)

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

8年貯蔵させた紅梅と白加賀を、ランデーに漬けた

180221 林農園
五ーブランド 梅酒
 500ml **1670**円(税込1837円)

果実原料のワイルド(野生種)ブルーベリーと栽培種ブルーベリーを使用しています。アントシアニン、ポリフェノール等の成分が豊富です。

180233 蒼龍葡萄酒
ブルーベリーワイン
 720ml **1480**円(税込1628円)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

180245 蒼龍葡萄酒
蒼龍・有機赤葡萄酒 赤(中口)
 720ml **1388**円(税込1527円)

神川町の城山標高約800mから湧き出る水を、ボトルングしたミネラルウォーター。加熱殺菌してあります。

180180 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
 2ℓ×6本 **2800**円(税込3024円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

180178 マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米
麦芽豆ジャン(豆乳飲料)
 200ml×24パック **2400**円(税込2592円)

少量ずつ解凍し毎日続けてお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。

180208 リブレライフ ◎90日以上/豆・米
豆汁グルト
 450g **1200**円(税込1296円)

長野県木曾三岳村三尾地区で生産された紅梅と梅酒に最適な白加賀を自社ブランドに浸漬し、浸漬液をそのまま壺詰しました。ストレートやロック、炭酸水などを加えてお召し上がりください。

180221 林農園
五ーブランド 梅酒
 500ml **1670**円(税込1837円)

小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティーな香りや芳醇な味わいが特徴です。アルコール約5%

180257 ヤッホーブルーイング /麦
3本 銀河高原小麦のビール
 350ml×3 **890**円(税込979円)

エルモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンパールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

180269 ヤッホーブルーイング /麦
3本 よなよなエール
 350ml×3 **799**円(税込879円)

180270 シャボン玉本舗
純植物性浴用石けん
 155g **230**円(税込253円)

180282 自然丸
自然丸の手作りマルセル
 500g **460**円(税込506円)

180385 ミヨシ石鹸
ミヨシ白いせっけん
 108g×3個 **490**円(税込539円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけん。おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。

180300 ミヨシ石鹸
お肌のための洗濯用液体せっけん
 ボトル **655**円(税込721円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗いの簡単になります。

180324 ミヨシ石鹸
泡のハンドソープ
 ボトル **430**円(税込473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。

180397 ハイム化粧品
石けんはみがき
 140g **440**円(税込484円)

180336 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用
 230ml **195**円(税込215円)

動・植物油脂100%使用、化学合成物質は一切無添加です。お好みのサイズに切り分けてからお使いください。

製度の高いハイグレードな食品用天然油脂を使用した、丁寧な本釜焼き製法の純石けん。香料、着色料、防腐剤無添加です。

180294 詰替用
1ℓ **420円(税込462円)**

180312 詰替用
300ml **330円(税込363円)**

植物由来のひまし油配合でハリやツヤを与えしっとりまとまる髪へ

180348 ミヨシ石鹸
泡のせっけんシャンプー
 ボトル **880**円(税込968円)

薄めずにそのまま使える便利なポンプタイプです

180361 ミヨシ石鹸
ミヨシ弱酸性リンス
 ボトル **880**円(税込968円)

せっけんシャンプーでアルカリに傾いた髪をクエン酸の力で中和する専用リンス。

180373 詰替用
400ml **530円(税込583円)**

180403 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)

180439 丸富製紙
キッチンペーパー
 100組×3箱 **415**円(税込457円)

180440 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
 22cm×40m **190**円(税込209円)

180415 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)

180427 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)

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。

酸っぱ辛い!
やみつきになる調味料
『スコ』特集

酢+こしょう(唐辛子)=スコと呼ばれています



洋食、中華から和食にもひと振り、今までに無かった柑橘系うま辛調味料



原材料/じゃばら(和歌山県産)、砂糖(てんさい)、米酢、食塩、昆布、唐辛子

635 不使用
熊野鼓動 ◎150日以上/米
じゃばすこ
110g **640円**(税込) **691円**(税込)

和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」と赤唐辛子をベースにして熟成させました。

ゆずの清々しい香りと酸味に、さわやかな辛さが楽しめます



原材料/柚子(和歌山県)、青唐辛子、純米酢、本みりん、食塩

636 不使用
熊野鼓動 ◎150日以上/米
くますこ
100ml **640円**(税込) **691円**(税込)

紀州・熊野の山間で、契約農家が農業に頼らずに育てたゆずをベースにした液体ゆずこしょうです。

へんこならではの厳選された素材を生かした職人手づくり辛香味酢



原材料/酢、胡麻油(京都)、唐辛子(大阪)、塩、ねぎ、胡椒、生姜、山椒、桂皮(中国)、八角(中国)、陳皮(和歌山)

641 不使用
山田製油 ◎180日以上/米
ごまスコ
60g **470円**(税込) **508円**(税込)

ごまらあ油をベースに、有機純米酢と有機白胡椒を使用しました。パスタやピザ、お鍋の薬味に。

京都桂 胡麻の山田製油

中華料理との相性が良い
万能香味油



原材料/食用ごま油、ねぎ、生姜

642 不使用
山田製油 ◎180日以上
ねぎ生姜オイル
60g **600円**(税込) **648円**(税込)

ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

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あ油です。

643 不使用
山田製油 ◎365日
ごまらあ油
60g **550円**(税込) **594円**(税込)

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。

644 不使用
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**(税込)

熊野本宮 熊野鼓動

3種類の釜餅が味わえる
うれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]

637 凍 不使用
熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米
熊野本宮 釜餅(3種セット)
3種 通常本体 ×2 **1200円** **1180円**(税込) **1274円**(税込)

よもぎをたっぷり搗きこんだ、香りよい「よもぎ」。黒米のぷちぷちとした食感も楽しい「古代米」。釜炒り茶で炊いたもち生地のほろ苦さに香ばしい「くるみ」の3種。

さわやかな
よもぎの香り



原材料/もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩

638 凍 不使用
熊野鼓動 ◎90日以上/米
熊野伝承 釜小餅(よもぎ)
通常本体 6個 **680円** **662円**(税込) **715円**(税込)

もち米を釜で炊き上げ、半搗き仕上げの伝統の製法を受け継いだ、ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。

熊野番茶



639 不使用
熊野鼓動 ◎180日以上
熊野番茶
50g **750円**(税込) **810円**(税込)

熊野本宮の山間で大切に栽培された、新茶の良質な茶葉だけを使用して作る伝統の釜炒り茶です。

紀州・熊野 赤しそドリンク



640 凍 不使用
熊野鼓動 ◎360日
紀州・熊野 赤しそドリンク
500ml(希釈用) **1260円**(税込) **1361円**(税込)

熊野で栽培した赤しそと熊野の水で作った、すっきりした味わいと美しい赤色が特長の飲料です。3~4倍に希釈。

食物繊維たっぷり!ヘルシー&使いやすい
特殊製法で脂質45%、カロリー約33%カット



原材料/ゴマ(グアテマラ、エチオピア)
645 不使用
山田製油 ◎150日
ゴマプードル
120g **450円**(税込) **486円**(税込)

ごまをふわふわのパウダー状にしました。パンやお菓子作りなどに。

ごまと甜菜糖の甘みが昔懐かしい素朴な味



糖類[てんさい糖、水飴、黒糖、加工黒糖]、脱脂ごま、米、ごま油
646 凍 不使用
山田製油 ◎75日以上/米
ごま菓子
100g **450円**(税込) **486円**(税込)

サクサク食感に、3種の胡麻のバランスが絶妙



有機小麦粉(オーストラリア)、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、ごま、脱脂ごま、食塩
647 凍 不使用
山田製油 ◎90日以上/麦
ごまボール
10粒 **450円**(税込) **486円**(税込)

藤沢市 青空ミートハウス

あっさりしているながらもオリーブ豚
ならではの旨みを十分に味わえます



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、スパイス、酒、コショウ

648 凍 不使用
青空ミートハウス ◎45日以上
オリーブ豚ソーセージ
2本(130g) **676円**(税込) **730円**(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのももと肩肉を熟成したソーセージです。[GMO飼料不分別]

木桶2年熟成再仕込醤油の旨味と香り



649 凍 不使用
青空ミートハウス ◎45日以上/豆・麦・米
オリーブ豚ハムスライス
70g **468円**(税込) **505円**(税込)

シンプルな味付けや生姜焼き、焼肉に



650 凍 不使用
青空ミートハウス ◎45日以上
オリーブ豚ハムスライス
3枚(150g) **500円**(税込) **540円**(税込)

千葉県香取郡 寺田本家



創業300年以上。自然に学ぶ酒造りをモットーに、無添加、無濾過、無農薬米の使用、昔造り(生もと造り)にこだわりぬいた寺田本家ならではの酒を醸し出しています。



180476 蔵 不使用
寺田本家 /米
発芽玄米酒むすび
720ml **1500円**(税込) **1650円**(税込)

アルコール度:7~12%/日本酒度:-10~-35/酸度:7~13/アミノ酸:1~6

「むすび」
日本酒の概念をくつがえす

発芽玄米酒「むすび」musubiは乳酸菌による酸味がとても強く、ぬか漬けのような香りの独特の風味の酒で、通常の日本酒とは全く趣が異なります。

藤沢市 お惣菜クラブしえんろん



1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に「しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい」という思いから、お惣菜製造販売「お惣菜クラブしえんろん」事業を開業。魅力あふれる「純米酒粕」を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

北欧の定番デザート 「ジュシーアップルケーキ」



180452 蔵 不使用
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
250g **850円**(税込) **918円**(税込)

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

180464 蔵 不使用
6号サイズ(約1.2kg) **4650円**(税込) **5022円**(税込)

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]

ノンアルコール

180488 蔵 不使用
寺田本家 /米
醍醐のしずく
720ml **1550円**(税込) **1705円**(税込)

アルコール/6.0~17.0%/日本酒度:-40~-70/酸度:6~12/アミノ酸:2~6

180490 蔵 不使用
寺田本家 ◎180日/米
寺田本家の米グルト
160g **360円**(税込) **389円**(税込)

地元の無農薬米と井戸水、天然麹菌のみを使用した、体に優しいノンアルコールの発酵食品です。

お米でつくった
ヨーグルト