

	月	火	水	木	金
注文書回収 10/	2	3	4	5	6
商品配達 10/	9	10	11	12	13
特別企画商品配達 10/	16	17	18	19	20

2023年
10月2回27号



手まり寿司

手軽に華やか

解凍するだけで、本格的な漬け丼や今回の手まり寿司が楽しめます!!

手まり寿司の作り方

下準備

・まぐろ漬け丼を解凍する ・酢飯を作る

- ①ラップを敷き、まぐろを1枚のせる。
- ②一口大に丸めた酢飯を①の上に置いてラップごと丸めて形を整える。

絶品! ごま漬け丼



192 **凍** **G**不使用
マストミ ©15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **530円** (税込 **540円**)
食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬けました。解凍してください。

胡麻の旨みたっぷりの漬け丼です。半分食べたらお茶やだし汁を注ぎ、お茶漬けにして食べるのもおすすめ!

原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、国産丸大豆醤油、発酵調味料、粗精糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩



徳島県徳島市 マストミ

(株)マストミの前身、1951年創業の榊富漁業(株)は鮪延縄漁船を操業していました。あれから82年、今もなお、安心・安全で、美味しいマグロ製品づくりを追求しています。

10月はお米特集! 今年の作柄・おきたま興農舎

今年の高温少雨は、高温に弱いササニシキと、比較的高温に強いつや姫も収量と品質の低下が心配です。現在の気候変動の進む環境下で、環境負荷の少ない有機農業を行う事は意義があると思っておりますが、その上に美味しい米を追求することはこれまで以上に難しくなっています。組合員の求めるものと生産現場の課題をすり合わせて、持続可能な関係を築けるようにしていきたいものです。



山形県・おきたま興農舎 小林 温さん



詳細



献立の一品に

9
ページ

397 味付
うの花料理
2袋

386 青大豆
汲み上げ豆腐

増ページ企画 P4

新登場



アンジーナの
商品をご案内
しています。



おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



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



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



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

濃い紅色
バランスの良い甘味と酸味



113 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのりんご(秋映)
3-4玉 680円(税込)
(900g以上) 734円
山形県南陽市の尾箸庄造さん他。

果汁たっぷり、酸味が弱く
甘いりんご好きな方におすすめ



ネオニコチノイド系
の農薬不使用

114 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
りんご(シナノスイート)
900g前後 778円(税込)
840円
長野県松川町の宮下彰さん。

甘みと酸味の絶妙なバランスでさわやかな味わい、口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです



長野県松川町の宮下彰さん他。
ネオニコチノイド系の農薬不使用

115 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(バラード)
2個(約600g) 680円(税込)
734円



糖度が高く食べごたえのある
パートレットとら・フランスの子ども

116 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(南水)
2玉(約700g) 730円(税込)
788円

食べ飽きしない
すっきりとした甘みと香り
種ありぶどうです



118 低農薬 無化学肥料
勝沼有機生産組合(山梨県)
ぶどう(甲州)
400g 678円(税込)
732円
山梨県甲府市の渡辺孟さん他。種ありぶどうですが、生理的な現象で種のないものもあります。



119 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(スチューベン)
1kg箱 2150円(税込)
2322円
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。

甘みをじっくり蓄えた奈良県生まれの刀根柿
または樹齢100年以上の木から
収穫される味わい深い平たね柿



奈良県五条市の堀内俊孝さん。

121 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
B品吉野柿(たねなし)
900g前後 405円(税込)
437円

色づきが早く酸抜けの
良い品種です



123 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。



124 有機 JAS
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。



125 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。



120 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)
1kg箱 2220円(税込)
2398円
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

地元の貴重な農薬不使用レモン♪
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

※10月いっぱいには青いものをお届け予定です。皮の色は熟度に関係ありません。
122 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g 335円(税込)
362円



126 低農薬 無化学肥料
中家農園(岐阜県)ほか
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。千葉県のはぎわらあーむ、北海道の村上農園よりお届けします。



127 無農薬 無化学肥料
村上農園(北海道)
ミニトマト
150g 298円(税込)
322円
北海道美瑛町の村上和男さん他。



きゅうりのチャンプルー

茨城県行方市の長島昌裕さん。

128 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり
3本 220円(税込)
238円



130 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのなす
300g 220円(税込)
238円
茨城県行方市の長島昌裕さん。



131 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g 180円(税込)
194円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。



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



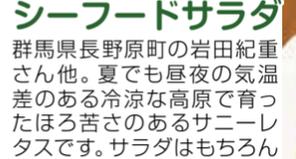
133 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
食用菊(もってのほか)
100g 275円(税込)
297円
山形県高島町の長谷川英一さん。茹でてお醤油やポン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒にひたしにするのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。



134 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
春菊
150g 228円(税込)
246円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



135 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
グリーンリーフレタス
1個(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。柔らかくくせのない味わいで、サラダなどの生食がオススメです。



136 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 238円(税込)
257円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。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。



137 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 215円(税込)
232円

鶏むね肉切り身の甘辛焼きサラダ

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サラダでもスープや鍋でもおいしいシャキシャキ感の触感。

138 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
水菜
150g 230円(税込)
248円



139 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紫水菜
150g 248円(税込)
268円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。



140 低農薬 低化学肥料
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。



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

142 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 488円(税込)
527円



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



144 低農薬 低化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g 358円(税込)
387円
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。柔らかく優しい香りです。



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



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



147 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g 80円(税込)
86円
小大豆を使用した豆もやしです。

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

149 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新鮮
30g 128円(税込)
138円
料理に散らしたりスープなどにも。

150 蔵 有機 JAS
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。

ホクホク秋の味覚 栗ごはんや甘露煮に



※収穫時期が早
※あり欠品の場合

151 無農薬 無化学肥料
肥後やまと(熊本県)
生栗
300g **778円**(税込)
840円
熊本県上益城郡の八高一代さん他。

ジャガイモとトマトと イカの洋風煮込み



152 低農薬 低化学肥料
房総食料センター(千葉県)
じゃがいも(トヨシロ)
500g **232円**(税込)
251円
肉質は男爵に似た粉質で、男爵よりも煮崩れしにくくなっています。

サーモンのマリネ



※小玉で
※小玉で
※小玉で
153 JAS
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g **330円**(税込)
356円
北海道新十津川町の川真田修さん。

筑前煮

北海道空知郡
上富良野町の
西尾菜緒さん。

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
※大小2本でお届けすることもあります



神奈川県産



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

自家製干し芋に

神奈川県産

神奈川県秦野市の
栗原嘉一さん。



157 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。

158 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込)
322円



159 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。

鶏ひき肉と れんこんのきんぴら

茨城県行方市の
高柳民一さん。



160 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



161 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
かぶ
500g **248円**(税込)
268円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



162 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。7月以降は有機許容農薬(自然由来)を場合により使用予定。



163 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。



164 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
かぼちゃ(九重栗)
1個(800g前後) **630円**(税込)
680円
北海道士別市の穴戸久男さん他。

かぼちゃご飯

北海道士別市の
穴戸久男さん他。



165 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
600g前後 **540円**(税込)
583円

山形県川西町の
和田憲夫さん。

166 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
長ねぎ
500g **348円**(税込)
376円



167 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。

高知県香美市の小田智徳さん他。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。

168 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
小田智徳さん他。

169 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込)
194円

生姜が主役の 生姜焼き

170 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円**(税込)
149円
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



土づくりにこだわった野菜をセットでどうぞ



174 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛知県)
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。
お届け予定品目
金美人参、ズッキーニ、島村いんげん、キュウリ、ミニトマト、人参、ニンニク、玉ねぎ、じゃがいも、ミニカボチャ、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤなどの中から3品

171 無農薬 低化学肥料
みやむへのんにく。(青森県)
にんにく(バラ)
80g前後 **380円**(税込)
410円
青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。

172 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・酢を加えて出来上ります。佃煮にもどうぞ。

173 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。

176 3品 **780円**(税込)
842円
177 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。
お届け予定品目: キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまい、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール

174 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
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。
お届け予定品目: キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまい、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール

コリコリ食感と芳醇なうま味 臭みの弱い、ご馳走きのこ。バター焼きでどうぞ

吉川さんもおススメ!



178 蔵無農薬
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
和歌山県岩出市の藤原勝さん。

作り方

- 黒あわび茸を食べやすいサイズにカットする。
- 鍋を中火で熱し、油をひき、あわび茸を黒い面から焼く。
- 水分が出てきたら裏返し、焦げ目がつくまで焼く。
- 酒、バター、醤油をお好みの分量で入れて完成。レモン等を添えてどうぞ。

179 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。

180 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。

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
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

182 蔵無農薬
波田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込)
246円
北海道厚沢部町の波田潤介さん。

183 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。

184 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。

185 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。

186 蔵無農薬
原生林(長野県)
株とりなめこ
150g **155円**(税込)
167円
長野県木島平村の浦山長治さん。

187 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

10月10日はまぐろの日

きめの細かい脂が特徴の
本マグロならではの香り高い逸品



188 凍 15日
マストミ
天然本まぐろ中トロ
80g 通常本体 1540円 (税込) **1440円** (税込)

大西洋産本マグロの中トロ部分を捕取りしました。解凍後、筋が大きいので薄くスライスして、刺身や寿司などに。

濃厚な味と舌に絡みつくような
食感の本マグロならではの



189 凍 15日
マストミ
天然本まぐろ赤身
100g 通常本体 1500円 (税込) **1400円** (税込)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの赤身です。解凍後、お刺身などに。

定番の「つぶつぶ鮪」
タレはお好みで



190 凍 G不使用 15日
マストミ
つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 通常本体 570円 (税込) **540円** (税込)

191 徳用
50g 通常本体 1140円 (税込) **1040円** (税込)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

胡麻の濃厚な風味が
まぐろによく合います



192 凍 G不使用 15日以上/豆・麦・米
マストミ
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 通常本体 530円 (税込) **500円** (税込)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。



193 凍 15日
マストミ
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円** (税込)

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



194 凍 30日以上
マル井
おろし本わさび
5g×6袋 **378円** (税込)

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



195 凍 G調味料 90日以上/豆・麦・米
千倉水産加工販売
あぶり焼きしめ鯖
1枚(100g) **428円** (税込)

アイルランド産さばを三枚におろして調味液に漬け込み軽くあぶりました。解凍してください。

しっとり上品
東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬け込みました。解凍後、スライスしてください。



196 凍 G不使用 90日以上/豆・麦・米
千倉水産加工販売
こはだ酢漬け
3~4枚 通常本体 328円 (税込) **318円** (税込)

原材料/コハダ(千葉県)、醸造酢、砂糖、米酢、りんご酢、食塩、白醤油



山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



197 凍 G調味料 90日以上/米
日本マリンフーズ
のどぐろ柚子甘酢漬け
120g **358円** (税込)

山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



198 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)

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



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

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



200 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)

千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



201 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)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



202 凍 G調味料 180日以上/豆・麦・米
佐井村漁業協同組合
いくら醤油漬
40g **800円** (税込)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



203 凍 15日以上
伊豆中
金目鯛(下処理済)
1尾(240g) **700円** (税込)

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。



204 凍 30日以上
丸友しまか
島香の切り身魚セット
3種類 **1100円** (税込)

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



205 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)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



206 凍 90日以上
千倉水産加工販売
礼文産沖獲り鮭切身
3切(240g) **730円** (税込)

北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



207 凍 90日以上
千倉水産加工販売
紅鮭切身(甘塩味)
2切(120g) **498円** (税込)

アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



208 凍 15日以上
鳴門魚類
さわら切身(無塩)
2切 **540円** (税込)

五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

煮魚の定番。特に卵が美味です

北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



209 凍 30日以上
八洋フーズ
浅羽カレイ切身
3切(300g) **728円** (税込)

原材料/浅羽カレイ(北太平洋)



210 凍 30日以上
八洋フーズ
マダラ切身
3切(240g) **700円** (税込)

北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。

調理しやすく、どんなソースにもマッチします

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



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

原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)



212 凍 15日以上
鳴門魚類
甘塩サバフィーレ
2枚(200g) **398円** (税込)

北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



213 凍 90日以上
千倉水産加工販売
千葉県産真あじ三枚おろし
7~16枚(170g) **398円** (税込)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



214 凍 G調味料 60日以上/麦
大新
あじごぼうつみれ
130g **340円** (税込)

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

かますご飯に



215 凍 30日以上
伊豆中
本かます開き
2枚 通常本体 630円 (税込) **598円** (税込)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



216 凍 G不使用 60日以上
ダイヤモンド
ふっくら開きあじ
3枚(240g) **398円** (税込)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水蒸熱成後乾燥。解凍後、焼いてください。



217 凍 30日以上
伊豆中
骨取りあじの干物
4枚(100g) **450円** (税込)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



218 凍 15日以上
伊豆中
本つば鯛開き
1枚(約230g) **798円** (税込)

国産本つば鯛を塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



219 凍 180日以上
東北トクスイ
パクッと真ほっけ一夜干し
220g **398円** (税込)

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 凍 15日以上
鳴門魚類
真イワシ丸干し(大)
3尾(300g) **380円** (税込)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



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

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



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

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



223 凍 G不使用 15日以上/豆・麦・米
鳴門魚類
寒サバみりん天日干し
2枚(200g) **420円** (税込)

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬けてみりん天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえる
お得なセットです

特

ふっくら仕上がっています



原材料/めかじき尾肉煮付け(110g)×1、あじ煮付け(180g)×1、さば味噌煮(110g)×1

224 凍 G不使用 45日以上

10月の煮魚セット 3種各1パック 通常本体 830円 750円(税込 810円)



原材料/メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

225 凍 G不使用 45日以上/豆・麦・米

めかじき切り落とし煮付け 固形量60g×2 398円(税込 430円)

気仙沼港に水揚げされためかじきの切り落としを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



226 凍 G不使用 45日以上/豆・麦・米

骨までさんま煮付け 固形量90g×2 700円(税込 756円)

北海道産のさんまを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



227 凍 G不使用 45日以上/豆・麦・米

いわし煮付け 2個(固形量60g×2) 398円(税込 430円)

八戸港に水揚げされたイワシを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

塩麴と銀だらの脂がのった旨みが相性抜群です



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米こうじ、食塩

228 凍 G調味料 90日以上/米

銀だら塩麴漬 2切(120g) 450円(税込 486円)

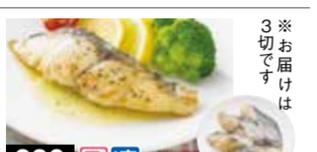
銀だらを切身にして、塩麴に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



229 凍 G不使用 15日以上/豆・麦・米

寒サバ西京漬 2枚(約180g) 460円(税込 497円)

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



230 凍 90日以上

さわらバジルオイル 3切(165g) 500円(税込 540円)

さわらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



231 凍 90日以上

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。



232 凍 G不使用 90日以上/豆・麦・米

氷温熟成辛子明太子(切り) 90g 368円(税込 397円)

スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



233 凍 180日以上/え

天然むきえび(大) 160g 542円(税込 585円)

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



234 凍 90日以上/え

パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) 840円(税込 907円)

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。

サイズふぞろいのお買い得品

三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。



原材料/スルメイカ(三陸北部・東部産)

235 凍 30日以上

ふぞろいイカリリング 100g 398円(税込 430円)

むき身のあさがりそのまま料理に使えます

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



原材料/アサリ(国内産)

236 凍 15日以上

国産冷凍あさりむき身 80g 480円(税込 518円)



237 蔵 2日

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。



238 凍 G不使用 90日以上

穴道湖大和しじみ 180g 398円(税込 430円)

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



239 30日以上

十三浜産絆わかめ 100g 398円(税込 430円)

宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



240 G不使用 30日以上

あかもく入りねばり海藻サラダ 10g 300円(税込 324円)

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



241 凍 30日以上/え

生桜えび 40g 498円(税込 538円)

駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。

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

243 凍 90日

用宗港の生しらす 100g 850円(税込 918円)

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



用宗しらすを直火釜でしっかりとふっくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

244 凍 90日

用宗港の釜揚げしらす 100g 850円(税込 918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。



246 45日以上

安芸灘 音戸ちりめん 40g 430円(税込 464円)

良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。



247 蔵 G不使用 45日以上

鮭フレーク 100g 598円(税込 646円)

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



248 凍 G調味料 180日以上/豆・麦・米

鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3(タレ付) 2880円(税込 3110円)

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



242 凍 30日以上/え

釜揚げ桜えび 40g 458円(税込 495円)

駿河湾で漁獲された桜えびを新鮮なうちに大釜でさっと釜揚げしました。解凍後、わさび醤油、かき揚げなどで。



243 凍 90日

用宗港の生しらす 100g 850円(税込 918円)

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



249 凍 G不使用 15日以上/豆・米

サバ味噌煮 2切(120g) 278円(税込 300円)

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

ホタテの旨みと甘い味付けが

ご飯との相性抜群です!

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



250 凍 G不使用 15日以上/豆・麦・米

ホタテと昆布のおかず煮 100g 498円(税込 538円)

原材料/ホタテ貝(北海道)、醤油、発酵調味料、粗糖、昆布、生姜

少し甘めの味付け
おかずにも酒の肴にも



251 凍 G調味料 90日以上/米

あじの南蛮漬け 220g 通常本体 350円 340円(税込 367円)

国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

塩こうじが決めて



252 凍 G不使用 180日以上/麦・米

白身魚の塩こうじフライ 180g 通常本体 398円 388円(税込 419円)

宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ
煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



253 凍 G不使用 45日以上/豆・麦・米

大林さんの手造り煮穴子 1尾(約100g) 830円(税込 896円)

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

川崎北部水産加工

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



254 凍 G不使用 45日以上/米

大林さんの赤魚粕漬け 2切(160g) 500円(税込 540円)

アイルランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

10月3日

255 凍 G不使用 30日以上/卵・麦・え

天然大エビフライ 5本 980円(税込 1058円)

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。【卵GMO飼料不分別】

10月3日

256 凍 G不使用 30日以上/卵・乳・麦・か

カニクリームコロッケ 4個(約150g) 600円(税込 648円)

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



担当者おすすめ
レヨピ
つまみに、副菜に
豚肉ステーキック!

材料
千野さんの豚ロース厚切り … 1p
片栗粉 …… 大4
塩 …… 少々
醤油 …… 小1
植物油 …… 適量

【A】
酒 …… 適量
醤油 …… 大1
みりん …… 小1/2
胡椒 …… 少々
ごま油 …… 大1/2

おかずにも、つまみにもなり、お寿司のようなメニューの小鉢にもオススメです。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

257 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

267 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ロースブロック
400g **980円** **938円**(税込) **1013円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

268 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモスライス
200g **448円**(税込) **484円**

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

259 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。

260 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **610円**(税込) **659円**

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

揚げ焼きで
一口カツ

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

269 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレ一口カツ用
200g **770円**(税込) **832円**

特

261 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** **485円**(税込) **524円**

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラスライス
200g **480円**(税込) **518円**

特

263 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** **638円**(税込) **689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。

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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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

赤身(うで、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

264 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、小分けしています。1.5~2mm厚。

265 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。

266 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635円**(税込) **686円**

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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

276 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。

277 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。

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

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

地鶏を味わう もも肉ソテー
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。

272 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**

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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
500g **930円**(税込) **1004円**

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

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

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

ムネ肉甘辛焼き
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 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。

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

特

281 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
300g **488円** **468円**(税込) **505円**

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

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

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

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

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

角切りと季節野菜のソテー
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

284 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
180g **1020円** **978円**(税込) **1056円**

特

285 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g **1200円**(税込) **1296円**

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

切り落としで シギなす
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。

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

スープやシチューに。

290 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**

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

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

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ヒレステーキ用
200g(2~3枚) **2140円**(税込) **2311円**

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

292 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925円**(税込) **999円**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

293 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825円**(税込) **891円**

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



295 **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〕



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ポレスハムスライス
80g(5~6枚) **580円**(税込) **626円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



300 **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〕



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

**おつまみやオードブル
手ごろな大きさにカットして
野菜炒めや炒飯に**



特
原材料/豚もも肉(国産)、粗糖、丸大豆醤油、純米酒、食塩
297 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米**
丹沢焼豚スライス(モモ)
120g **498円**(税込) **520円**
丹沢農場の豚もも肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

**まろやかで深みのある味に
仕上げています**



原材料/豚小間肉、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、生姜、ピーナッツバター、唐辛子
298 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**
丹沢豚小間味噌漬
200g **460円**(税込) **497円**
豚小間肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



302 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ポロニアソーセージ
130g **520円**(税込) **562円**
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわりの調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



303 **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〕



304 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦**
皮なし和風ミニウインナー
160g **420円**(税込) **454円**
近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



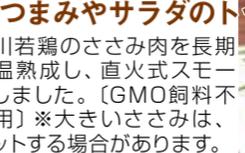
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕
305 **冷蔵**
丹沢農場 **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **370円**(税込) **400円**

焼くだけ簡単!スパイシーなポークステーキ



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

おつまみやサラダのトッピングなどに



秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。
307 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ささみスモーク
100g **630円**(税込) **680円**
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ



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



丹沢高原豚の豚バラ肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕
309 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ベーコンブロック
240g **1450円**(税込) **1566円**
原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、三温糖

少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください
煮込み料理などにも



山梨県千野ファームの豚バラ肉を使用し、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〕
310 **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〕



丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕
311 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
秋川 とり天
170g **472円**(税込) **510円**
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります



原材料/鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣(小麦粉(国産)、鶏卵(国産)、ばれいしょでん粉)、揚げ油(なたね油)
311 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
秋川 とり天
170g **472円**(税込) **510円**
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

タルタルソースを作って本格チキン南蛮に



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)
312 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **398円**(税込) **430円**
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

特



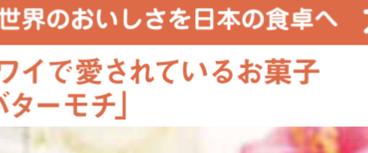
313 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
若鶏手羽元ゆずしょう焼き
250g **588円**(税込) **618円**
若鶏手羽元をゆずしょうの風味豊かな特製タレに漬け込んで、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



314 **冷蔵** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **422円**(税込) **456円**
秋川若鶏のムネ肉と砂糖を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

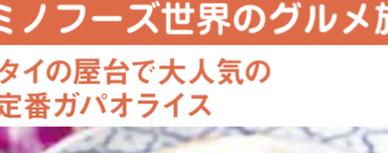
世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

ハワイで愛されているお菓子「バターモチ」



原材料/もち粉、ココナッツミルク、砂糖、加糖練乳、バター、卵/膨張剤
319 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・乳・米**
Hawaiian Sweets バター餅
1個(200g) **1280円**(税込) **1382円**
もち粉にバターや卵をたっぷり入れてオープンで焼き上げ、お餅のような食感に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



原材料/鶏肉、こめ油、魚醤、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たんぱく質、オースターソース、砂糖、ばれいしょでん粉、チキنعキス、バジル、香辛料〔鶏GMO飼料不分別〕
320 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) **468円**(税込) **505円**
甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

下味に塩麹を使うことでマグロの旨みを引き出しました



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油、酒、にんにく、砂糖、食塩
315 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
マグロの塩麹竜田
150g **500円**(税込) **488円** **527円**
ピンチョウマグロを使い、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〕

夕食のもう一品やお弁当のおかず



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
316 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦・米**
もったいないマグロのカツ
150g **430円**(税込) **407円** **440円**
キハダマグロの血合部分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〕



317 **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〕



318 **冷蔵** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
黒酢の酢豚
330g **680円**(税込) **734円**
北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

昔ながらの定番中華ちまき



原材料/もち米、野菜[たけのこ、にんじん、ごぼう]、醤油、鶏肉、みりん、ガラスープ、椎茸、砂糖、鶏皮、食塩、植物油(紅花油、ごま油)、清酒、豚脂、オイスターソース、米粉
321 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円**(税込) **691円**
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



原材料/野菜[玉ねぎ、人参、小松菜]、春雨、醤油、砂糖、ガラスープ、ごま油、水あめ、きくらげ、コチュジャン、ごま、ガーリックパウダー、食塩、コショウ、菜種油
322 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **648円**(税込) **700円**
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー



原材料/米、ナムル(大豆もやし、小松菜、大根、米酢、砂糖、食塩、ごま油、いりごま、人参、香辛料、醤油)、牛焼肉(牛肉、醤油、砂糖、水飴、リンゴペースト、発酵調味料、ごま、おろしニンニク、オニオンエキス、ワイン、ごま油、ワインビネガー、香辛料、酵母エキス)、白ごま、ごま油、食塩
323 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ **◎270日以上/豆・麦・米**
韓国風太巻牛肉ナムルキンパ
8切(300g) **700円**(税込) **756円**
ナムル3種と牛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〕

国産野菜のかき揚げをのせたうどんが手軽に



原材料/めん(小麦粉(国産)、食塩)、汁(醤油、砂糖、かつお節、混合削り節(さば節、かつお節)、食塩、ゼラチン、ばれいしょ澱粉、昆布粉末、酢)、具(玉ねぎ、小麦粉、にんじん、蕪粉、膨張剤、食塩)、なたね油(揚げ油)

324 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
冷凍かきあげうどん
310g(麺140g) **370円**(税込400円)
国産小麦粉と塩、水だけでつくった麺に自社でだしを取り、調味料と合わせた汁が自慢です。水を加えて鍋で煮込むか、レンジで温めて調理してください。



325 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/卵・豆・麦・米
ふんわり豆腐ハンバーグ
3個(270g) **415円**(税込448円)
国産大豆に天然にがり使用の豆腐を入れた鶏肉ハンバーグです。冷凍のまま温めてください。(GMO飼料不分別)



326 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
プチカレーコロケ
20g×6ヶ **265円**(税込286円)
北海道産ジャガイモのカレーコロケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



327 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **430円**(税込464円)
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めると自然解凍。〔GMO飼料不使用〕



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〕



329 **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)
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)



330 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうしゅうまい
27g×8個 **388円**(税込419円)
国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。(GMO飼料不分別)



331 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・カ
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **490円**(税込529円)
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)



332 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **445円**(税込481円)
さんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めると自然解凍。



333 **G** **G**不使用
桜井食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための豆カレー
200g **350円**(税込378円)
玉ねぎをじっくりと炒めたトマトピューレ、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。



334 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **398円**(税込430円)
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。(GMO飼料不分別)



335 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え
パンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **595円**(税込643円)
トマトソースのパンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。(鶏・乳GMO飼料不分別)



336 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/豆・麦
和風きのこスパゲッティ
400g(2食入り) **518円**(税込559円)
しょうゆベースのソースがきのこ相性抜群の有機パスタ仕様の和風パスタです。温めてください。(GMO飼料不分別)



337 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円**(税込430円)
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。(GMO飼料不分別)



338 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ホールコーン
300g **398円**(税込430円)
スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。



339 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円**(税込205円)
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。



冷凍野菜
すりたての風味と粘り



343 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **400円**(税込432円)
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のままで軽く茹でてください。



344 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **230円**(税込248円)
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



345 **凍**
山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生成長野県産八割そば
130g×2 **540円**(税込583円)
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



340 **凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **330円**(税込356円)
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



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。



342 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **500円**(税込540円)
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

藤沢の名店『純米酒料理屋しえんろん』の味をご家庭で



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

347 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉麺油そば
140g×2 スープ付 **398円**(税込430円)
全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。(GMO飼料不分別)

こくのある鶏がらスープのさっぱり醤油ラーメン



原材料/国産小麦粉、PHF卵、アルカリ電解水、澱粉(サツマイモ・ジャガイモ)、食塩、醤油、ガラスープ、肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜(玉葱、にんにく、生姜)、酵母エキス、魚醤油、植物性油脂、香辛料

346 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **330円**(税込356円)
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

独自に配合した小麦粉で弾力のあるもちり食感



原材料/麺(小麦粉(国産)、天然かん水(モンゴル)、食塩)

348 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **250円**(税込270円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

地粉餃子の皮



349 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **195円**(税込211円)
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

全粒粉シューマイの皮



350 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **185円**(税込200円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

甘くて、やわらかい、あとひく味わい



契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。

351 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
あとひきだいちゃん
150g **330円**(税込356円)

352 **蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g **360円**(税込389円)

ゆずの香りが食卓によく合います



大根とゆずの風味が大きく合います。すっきりとした味わいのたくあん漬けです。

353 **蔵**
道長 ◎30日/米
ゆず大根
通常本体 150g **315円** **299円**(税込323円)

354 **蔵** **G**不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **380円**(税込410円)

一味唐辛子がピリッと効いた、あとをひく美味しさ



原材料/ごぼう、菜種油、砂糖、片栗粉、醤油、水飴、りんご酢、食塩、寒天、鰹エキス、香辛料(一味唐辛子)

357 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込367円)
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。

細切昆布佃煮



358 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円**(税込356円)
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

小女子佃煮



359 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円**(税込367円)
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

寒干しとぬか漬けの風味を生かした甘口たくあん
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

無農薬しょうがのすっきりとした辛みと香り
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

360 **蔵** **G**不使用
関商店 ◎45日以上/豆・麦
北海道豆昆布
140g **260円**(税込281円)
昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

361 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海白花豆(煮豆)
125g **260円**(税込281円)
北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。

魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした職人の技が生きています

国産無リンすり身を使った4種類の練り物を詰合せました。
〔GMO飼料不使用〕



362 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/豆・米
高橋徳治おでん種4種セット
4種8品(215g) **560** (税込 **605**円)

おでんにピッタリなお買得鍋物種セット!



原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぴょう、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

363 **凍** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) **560** (税込 **605**円)

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット。



364 **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
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
青のり小判
3枚 **320** (税込 **346**円)

もちもちとした食感で、青のりの風味豊かな小判揚げです。

魚の味を感じられる、ちょっと歯ごたえのある揚げかまぼこ

価格改定しました
岩手県宮古産スケノウダラを使い、砂糖と馬鈴薯澱粉のみで練り上げ、一番搾り純正菜種油で揚げました。



369 **凍** **G**不使用
丸友しまか ◎30日以上
しまかの揚げかまぼこ
3個(100g) **298** (税込 **322**円)



367 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **378** (税込 **408**円)

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。

いわしの栄養価満点の団子です!

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



368 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **368** (税込 **397**円)

原材料/いわし、でん粉、くち、スケソウダラすり身、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし



370 **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小魚をたっぷりを使用したさつま揚げです。



371 **凍** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ちぎり揚
100g **320** (税込 **346**円)

商品特微生椎茸と酢漬生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。



374 **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)

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



375 **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)

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。



376 **蔵** **G**不使用
だいでイズ ◎90日以上/豆
有機蒸しミックスビーンズ
85g **250** (税込 **270**円)

5種の有機豆(ガルバンソ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。



377 **蔵** **G**不使用
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。



372 **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。



373 **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)



378 **蔵** **G**不使用
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。

五つの味と彩をいかして!

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。



原材料/こんにやく精粉(群馬県、山梨県)、海藻粉末、ゴマ、青のり、パプリカ、唐辛子、水酸化カルシウム

379 **蔵** **G**不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255** (税込 **275**円)



380 **蔵** **G**不使用
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。

豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です



原材料/国産大豆、海精にがり

381 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくりよせ豆腐
330g **398** (税込 **430**円)

滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくり大豆」を使用。

大豆屋 絹豆腐

382 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **318** (税込 **322**円)

大豆屋 木綿豆腐

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) (放)不抽出 <2.1<2.3

丸和食品 ミニきぬ豆腐

387 **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)

丸和食品 ミニもめん豆腐

388 **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)

丸和食品 丸和のきぬ豆腐

384 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180** (税込 **194**円)

丸和食品 丸和のもめん豆腐

385 **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)

冷やしてひんやりのど越しがたまりません

国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

丸和食品 丸和の寄せ豆腐

389 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g **210** (税込 **227**円)

素材の旨みが詰まっています一口目はそのまま!!

素材の旨みが詰まっています一口目はそのまま!!



原材料/青大豆(山形県)、海精にがり

386 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
青大豆汲み上げ豆腐
280g **680** (税込 **734**円)

山形県おきたま興農舎の青大豆「秘伝豆」と海精にがりで作った汲み上げ豆腐です。

大豆屋 油揚げ

390 **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)

丸和食品 丸和の手揚げ油揚

392 **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)

丸和食品 大豆屋 生あげ

393 **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。

丸和食品 丸和のきぬ生揚

394 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚
230g **220** (税込 **238**円)

丸和食品 丸和の味付いなり

396 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・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。

丸和食品 丸和の油揚げ

391 **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)

丸和食品 乾燥おから

398 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **180** (税込 **194**円)

丸和食品 黒豆豆乳

399 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
黒豆豆乳
200g **230** (税込 **248**円)

国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。

れんこんの季節のがんもがはじまります

熊本県川島農園のレンコンを入れました。軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

大豆屋 季節のがんも(れんこん)

400 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日
季節のがんも(れんこん)
2枚 **480** (税込 **518**円)

食物繊維が豊富なひじきがたっぷり入っています

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

395 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 **290** (税込 **313**円)

おまとめ 特価

397 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理2袋
150g×2袋 **530** (税込 **572**円)

国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変ることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

401 **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。

402 **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。

403 **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)

404 **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)

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

特
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充分に引出した納豆。

原材料/大豆(国産)、納豆菌
409 **蔵** **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 **140円**(税込151円)
(タレ、カラシ無) **150円**

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきしずが大豆使用
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。

405 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
十勝の息吹小粒納豆
30g×3 **218円**(税込235円)
タレ・カラシ付
原材料/ユキシズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス]、カラシ[マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス]

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

407 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米
丸大豆テンペ
100g **280円**(税込302円)
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

410 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 **200円**(税込216円)
(タレ、カラシ無)
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総絞りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

411 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95円**(税込103円)
(タレ、カラシ無)
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

412 **蔵** **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/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

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

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

418 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
クランベリー&クルミ
通常本体 **370円** **360円**(税込389円)
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

420 **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)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

414 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **275円**(税込297円)
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〕

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、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** **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)

418 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
クランベリー&クルミ
通常本体 **370円** **360円**(税込389円)
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

419 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円**(税込576円)
低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、一つ一つ丹念に作りました

421 **蔵**
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)
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〕

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
全粒粉パン
1斤(約360g) **510円**(税込551円)
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

423 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(全粒粉パンズ)
5ヶ **350円**(税込378円)
小麦粉(熊本県)、小麦全粒粉、天然酵母、食塩

424 **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〕

428 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **385円**(税込416円)
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

焼くと香ばしく、オリーブオイルとの相性抜群!
白神山地の残雪とブナの葉をイメージしたシンプルな美味しさのソフトフランスパンです。

原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

429 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ソフトフランス
350g **405円**(税込437円)

425 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **198円**(税込214円)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

426 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個(約180g) **298円**(税込322円)
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

427 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスEセット
3種 **675円**(税込729円)

428 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **385円**(税込416円)
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

430 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホワイト&レーズン
各1個 **320円**(税込346円)
【ホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)白神こだま酵母、食塩

431 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神レーズンア
1個(約200g) **445円**(税込481円)
小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

432 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **300円**(税込324円)
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〕

433 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **500円**(税込540円)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

434 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
焼きりんごジャム
200g **500円**(税込540円)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

435 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
山ぶどう&ブルーベリージャム
185g **500円**(税込540円)

原材料/ブルーベリー(カナダ)、甜菜糖(北海道)、はちみつ(アルゼンチン)、山ぶどう果汁(青森県)

436 **蔵**
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)

437 **蔵**
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・ベリー
200g **800円**(税込864円)

ホットするコーンのポターージュ。忙しい朝や夜食に大活躍!
3種の国産野菜を使ったコーンポターージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うまみ(パセリ)

440 **蔵** **G調味料**
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円**(税込322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

441 **蔵** **G調味料**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
トマトチャウダー(レトルト)
150g **300円**(税込324円)
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パジルを加えて仕上げたクリームーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

442 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **170円**(税込184円)
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

438 **蔵**
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・ハニー
200g **700円**(税込756円)

439 **蔵** **G不使用**
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポターージュスープ
17.4g×6袋 **475円**(税込513円)

原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うまみ(パセリ)

440 **蔵** **G調味料**
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円**(税込322円)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

441 **蔵** **G調味料**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
トマトチャウダー(レトルト)
150g **300円**(税込324円)
完熟トマトに生クリーム、チーズ、パジルを加えて仕上げたクリームーな、ショートパスタ入り具だくさんスープです。〔GMO飼料不分別〕

442 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **170円**(税込184円)
国産とうもろこしと有機大豆を使用した豆乳で、自然な風味に仕上げたスープです。〔GMO飼料不分別〕

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵(平飼い) 10個 (MS-Lサイズ) 530円 (税込) (572円) 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) 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) (367円) 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円)



105 蔵

秋川牧園 /卵 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 468円 (税込) (505円) 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵 平飼い有精卵10個 10個 648円 (税込) (700円) 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎6日/乳 107 蔵 よつ葉牛乳 1ℓ 298円 (税込) (322円)

108 蔵 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 308円 (税込) (333円) 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳 109 蔵 プラウンスイス牛乳 500ml 257円 (税込) (278円)

110 蔵 山地酪農牛乳 1ℓ 468円 (税込) (505円) 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったプラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハン乳業 ◎5日/乳 111 蔵 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円 (税込) (486円)

112 蔵 おいしい低脂肪乳 1000ml 375円 (税込) (405円) 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎14日/乳 443 蔵 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 120円 (税込) (130円) 444 1000ml 298円 (税込) (322円)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

105 蔵 函南東部農協 ◎13日/乳 445 蔵 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 230円 (税込) (248円) 446 1000ml 398円 (税込) (430円)

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

447 蔵 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 447 蔵 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g 185円 (税込) (200円)



451 蔵 G不使用 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 451 蔵 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 162円 (税込) (175円)

香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



452 蔵 G不使用 よつ葉乳業 ◎17日/乳 452 蔵 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 245円 (税込) (265円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



453 蔵 G不使用 函南東部農協 ◎10日以上/乳 453 蔵 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込) (351円)

プロバイオティクスN-1乳酸菌と丹那の生乳を使用し、体にやさしい素材にこだわりました。[GMO飼料不使用]



454 蔵 G不使用 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳 454 蔵 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円 (税込) (378円)

平飼いで健康に育った鶏の卵と丹那の新鮮な生乳をたっぷり使用しています。[GMO飼料不使用]



455 蔵 G不使用 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳 455 蔵 牧場のカスタードプリン 100ml 240円 (税込) (259円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]



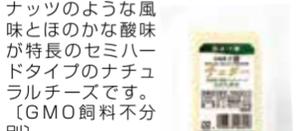
456 蔵 よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳 456 蔵 よつ葉シュレッドチーズ 250g 618円 (税込) (667円)

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飼料不分別]



457 蔵 函南東部農協 ◎20日以上/乳 457 蔵 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 826円 (税込) (892円)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。[GMO飼料不使用]



458 蔵 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳 458 蔵 よつ葉チェダーチーズ 100g 340円 (税込) (367円)

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。[GMO飼料不分別]



459 蔵 よつ葉乳業 ◎45日以上/乳 459 蔵 よつ葉クリームチーズ 200g 458円 (税込) (495円)

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]



460 蔵 よつ葉乳業 ◎180日/乳 460 蔵 よつ葉無塩バター 150g 368円 (税込) (397円)

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。[GMO飼料不分別]



461 蔵 よつ葉乳業 ◎180日/乳 461 蔵 パンに美味しい発酵バター 100g 315円 (税込) (340円)

ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]



462 蔵 よつ葉乳業 ◎9日/乳 462 蔵 よつ葉生クリーム 200ml 398円 (税込) (430円)

乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

463 蔵 白米 5kg 2540円 (税込) (2743円) 464 蔵 玄米 5kg 2435円 (税込) (2630円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

価格改定しました

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

465 蔵 白米 2kg 1142円 (税込) (1233円) 466 蔵 白米 5kg 2810円 (税込) (3035円) 467 蔵 玄米 5kg 2718円 (税込) (2935円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

価格改定しました

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

468 蔵 白米 5kg 3630円 (税込) (3920円) 469 蔵 玄米 5kg 3525円 (税込) (3807円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

475 蔵 白米 2kg 1530円 (税込) (1652円) 476 蔵 白米 5kg 3650円 (税込) (3942円) 477 蔵 玄米 2kg 1465円 (税込) (1582円) 478 蔵 玄米 5kg 3500円 (税込) (3780円)

山形県高島町の小林亮さん他。

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

479 蔵 白米 2kg 1650円 (税込) (1782円) 480 蔵 白米 4.5kg 3500円 (税込) (3780円) 481 蔵 玄米 2kg 1570円 (税込) (1696円) 482 蔵 玄米 4.5kg 3380円 (税込) (3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。

新潟県 ゆうき

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料

483 蔵 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円) 484 蔵 玄米 5kg 2220円 (税込) (2398円)

新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤ライスサービス

黒澤さんのひとめぼれ 無農薬無化学肥料

485 蔵 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 486 蔵 七分米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 487 蔵 玄米 5kg 3280円 (税込) (3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 /米 180014 米 720g 933円 (税込) (1008円)

180026 庄内協同ファーム /米

180026 米 300g 700円 (税込) (756円)

180038 創健社 ◎360日/米

180038 米 170g 550円 (税込) (594円)

180040 創健社 ◎180日以上

180040 米 300g 450円 (税込) (486円)

180051 ネオファーム ◎6ヶ月

180051 米 80g 275円 (税込) (297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

蔵 G不使用 大豆工房おらが ◎15日以上/米

180063 (小) 500g 815円 (税込) (880円)

180075 (大) 1kg 1415円 (税込) (1528円)



栃木、茨城県で農業を営むに栽培された米糠と、能登半島の海塩で作ったぬか床です。

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

470 蔵 白米 5kg 2700円 (税込) (2916円) 471 蔵 五分米 5kg 2700円 (税込) (2916円)

茨城県行方市の宍倉美さんと宮内義幸さん。

長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

472 蔵 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 473 蔵 五分米 5kg 3500円 (税込) (3780円) 474 蔵 玄米 5kg 3300円 (税込) (3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

きのこをたっぷり入れたきのこ汁



栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

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

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G 不使用
近藤醸造 180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
494 価格改定しました
360ml **324**円(税込350円)
495 価格改定しました
1ℓ **593**円(税込640円)

価格改定しました
農業不使用栽培国産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。

496 不使用
ヤマヒサ 6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1500**円(税込1620円)

国産丸大豆醤油をベースに鯉だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

497 不使用
近藤醸造 180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **880**円(税込950円)

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純米みりん、粗糖)を加えました。手軽に使えます。

498 8
日東醸造 6ヶ月/麦・米
三河白だし
400ml **960**円(税込1037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。

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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

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

価格改定しました
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然酵母果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

499 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **540**円(税込583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 3
創健社 3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込464円)

特
まろやかで香り華やかなすし酢です



自然な色で粒子が見えるお砂糖



489 不使用
桜中味噌店 6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込1134円)
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。

492 8 不使用
やさか共同農場(島根県) 150日/豆・米
やさか白みそ
500g **560**円(税込605円)

価格改定しました
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然酵母果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

503 不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **460**円(税込497円)
北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ピフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

504 2
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込305円)

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし

501 3
創健社 360日/米
越前小京都のすし酢
通常本体 **540**円 **509**円(税込550円)
伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

原材料/サトウキビ(鹿児島)

502 3
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込427円)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

506 3
澤田酒造 365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込1390円)

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

508 2
味の醸造 1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込970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、昔ながらの圧搾法で搾りました。

509 2
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)

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。

510 2
松本製油 2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込551円)

国産の米糠・米胚芽から有機溶剤を使用せず、圧搾製法にて搾油した貴重なごめ油です。

511 3
築野食品工業 6ヶ月以上/米
圧搾一番搾り国産ごめ油
600g **1200**円(税込1296円)

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

512 3
ファームランドトレーディング 180日以上
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1504**円(税込1624円)

513 2
せいふてい 6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **370**円(税込400円)
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。(GMO飼料不分別)

514 2 10月3回
TAC21 360日以上/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
80g **630**円(税込680円)

516 3
富貴食研 6ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **640**円(税込691円)
純国産の自家製焦がし醤油を使用し、香ばしく深みのある味わいです。フルーツの甘みがお肉の味をより一層引き立てます。

517 2
高橋ソース 1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **368**円(税込397円)

518 2
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)

521 2
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。

522 2
創健社 9ヶ月以上
有機栽培完熟トマトケチャップ
300g **400**円(税込432円)

524 2
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)

リニューアルしました!
リニューアル
吟味を重ねた北海道産真昆布を使用した海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。〔卵GMO飼料不分別〕

526 2
リアス 120日以上/卵・豆・米
昆布ドレッシング
150ml **440**円(税込475円)

519 2
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)

520 2
光食品 1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **390**円(税込421円)

直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。(GMO飼料不分別)

527 2
創健社 90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **400**円(税込432円)
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

530 2
コスモ食品 12ヶ月/乳・麦
直火焼ビーフシチュールー
150g(6皿分) **330**円(税込356円)

価格改定しました

533 2
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **240**円(税込259円)
有機醤油・米味噌をベースに有機にんにく・しょうがの香りと有機米酢調味料や昆布の旨みを加えました。

野菜が美味しく食べられるストレートタイプの鍋つゆ!

535 2
マルサンアイ 270日以上/麦・米
とり塩鍋スープ
600g **280**円(税込302円)
風味豊かな国産鶏がらスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げた鍋スープです。〔鶏GMO飼料不分別〕

そのまま使えるストレートタイプ

536 2
マルサンアイ 365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込298円)
国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

担当者おすすめ レシピ

粒マスタードのポテトサラダ

材料(2~3人分)
じゃがいも300g、玉ねぎ1/2玉、ウインナー3本(無くても可)、マヨネーズ大さじ3、粗挽きマスタード大さじ2、塩胡椒適宜、パセリ適宜

作り方
①じゃがいもを茹でます。ウインナーはポイルし小口切り、玉ねぎは薄くスライスします。
②火が通ったじゃがいもを熱いうちにボウルに移し、皮をむきつぶし、ウインナーと玉ねぎも加えます。
③マヨネーズとマスタード、お好みで塩、胡椒で味を調え、パセリを飾り出来上がり!

原材料/有機マスタード種子(カナダ)、有機りんご酢(フランス)、食塩

537 2
創健社 270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **550**円(税込594円)

価格改定しました

532 2
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **240**円(税込259円)
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

価格改定しました

534 2
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **240**円(税込259円)
有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、オイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた、有機回鍋肉の素。

538 創健社 18ヶ月以上

べに花一番オーツナ

90g(固形量70g) **420円**(税込454円)

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

539 創健社 540日以上/豆・麦

さば味付缶

190g(固形量140g) **390円**(税込421円)

西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

540 創健社 540日以上

さば水煮缶

190g(固形量140g) **380円**(税込410円)

西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

10月3回

541 三育フーズ 2年/卵・豆・麦

リンケッツ

160g **657円**(税込710円)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーゼン風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

542 創健社 6ヶ月以上

有機ダイストマト缶

400g(固形量240g) **230円**(税込248円)

イタリア南部のプーリア州・ルチエーラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

543 アルマテラ 6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(ホール)

400g **300円**(税込324円)

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に、収穫から24時間以内に加工します。

544 トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦

どんぶり麺・きつねうどん

77.3g×4袋 **840円**(税込907円)

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

545 トーエー食品 2ヶ月以上/乳・豆・麦

どんぶり麺・しょう油ラーメン

78g×4袋 **840円**(税込907円)

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

546 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米

みそラーメン

101g **175円**(税込189円)

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

547 桜井食品 3ヶ月以上/卵・豆・麦・米

野菜らーめん(ノンフライ麺)

90g **185円**(税込200円)

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

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。

548 阿部製粉 120日以上/麦

国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **368円**(税込397円)

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんぱく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。

549 阿部製粉 120日以上/麦

国内産強力小麦粉ゆきちから

1kg **373円**(税込403円)

担当おすすめ

レシピ

ホットケーキミックスで作る皮なしウインナーのミニアメリカンドッグ!

550 桜井食品 6ヶ月以上/麦

ホットケーキミックス有糖

400g **410円**(税込443円)

岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

ご家庭でパウンドケーキ、マフィン、カップケーキが作れます

551 創健社 90日以上/麦

パウンドケーキミックスプレーン

200g **359円**(税込388円)

国産小麦の小麦粉を使用したシンプルなパウンドケーキミックス。香ばしい小麦胚芽入りです。

552 山清 6ヶ月以上/米

国産有機白玉だんご粉

150g **370円**(税込400円)

有機栽培うるち米 55%、有機栽培もち米 45%を原料とし、だんご粉として最も良い配合の、石臼と杵を使った杵びき製粉です。

553 桜井食品 2ヶ月以上/麦

パン粉

200g **310円**(税込335円)

岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

北海道産常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

554 桜井食品 3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円**(税込243円)

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

555 神室のめぐみ 180日/麦

にほんのうどん

556 1袋

200g **198円**(税込214円)

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

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

558 金子製麺 3ヶ月/麦

全粒粉そうめん

240g **257円**(税込278円)

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

559 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば

秘伝の蔵出し八割そば

250g **417円**(税込450円)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

560 金子製麺 45日以上/麦・そば

季穂特選糸そば

200g **292円**(税込315円)

561 横山製粉 360日以上/麦

北の Pasta

400g **330円**(税込356円)

北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

もちもちした食感とつきたての風味!

特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

562 庄内協同ファーム 45日以上/米

白丸もち

500g(12~13個) **680円**(税込734円)

563 てんぼ印 90日以上

切り干し大根

40g **260円**(税込281円)

愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

564 おきたま興農舎(山形県)

おきたまの鷹の爪

10本前後(10g) **220円**(税込238円)

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

565 農楽 /豆

津久井在来大豆

200g **300円**(税込324円)

NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

566 ムソー 1年以上

フレーク寒天(無漂白)

30g **600円**(税込648円)

フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

567 節辰商店 6ヶ月

生協だしパック

10g×20袋 **350円**(税込378円)

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。

568 北村物産 6ヶ月以上

伊勢志摩産カットわかめ

12g **313円**(税込338円)

晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

えびの旨みが凝縮されています

569 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上/え

素干しえび

25g **230円**(税込248円)

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

570 明星産業(瀬川食品) 180日以上

道南産真昆布切り落とし

75g **398円**(税込430円)

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

571 明星産業(瀬川食品) 180日以上

房州産ひじき

18g **328円**(税込354円)

房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

572 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米

ひじき白和えの素

30g **278円**(税込300円)

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。

結んであるから、そのまま使える便利な昆布

北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

573 明星産業(瀬川食品) 150日以上

むすびこんぶ

40g **430円**(税込464円)

574 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上

黒磯のり

10g **268円**(税込289円)

熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

575 神奈川漁業協同組合連合会 6ヶ月

焼のり

全型10枚入 **458円**(税込495円)

神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

576 神奈川漁業協同組合連合会 6ヶ月

焼きずり

全型10枚入 **400円**(税込432円)

横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

次回より価格改定予定です

577 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米

ひじきふりかけ

30g **315円**(税込340円)

長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

578 創健社 1年

しそもみじ

30g **270円**(税込292円)

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬け込んだ、風味豊かなしそふりかけです。

579 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **495円**(税込) **535円**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麥粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

580 **凍** **G**不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円**(税込) **538円**

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

581 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
お茶香るミニたい焼き
272g(8個入) **450円**(税込) **486円**

皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、なたね油、砂糖、ぶどう糖、緑茶粉末(茶(国産))、食塩)、あんこ(小豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)/膨張剤、(一部に小麦・卵を含む)(卵・乳GMO飼料不分別)

ヨーグルトなどにトッピングして
甘酸っぱいアクセントに
あんず、カレンソフ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

588 **凍**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライフルーツミックス
100g **390円**(税込) **421円**

赤色を生かしてお粥やスープなど
お料理のトッピングに
クコの実(中国)

589 **凍**
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **560円**(税込) **605円**

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

丁寧にローストして仕上げた他にない
甘みが自慢です
カシューナッツ(インド)

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

食物繊維やミネラルが豊富。焼き菓子やパン作りにも
平たくのびたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかき混ぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。

591 **凍**
ネオファーム ◎90日以上
オートミール
140g **230円**(税込) **248円**

582 **凍** **G**不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **205円**(税込) **221円**

馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

583 **凍** **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
抹茶かすてら
7個 **410円**(税込) **443円**

卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

584 **凍** **G**不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **215円**(税込) **232円**

小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

北海道十勝産小豆のほっくりとした食感が楽しめます

585 **凍** **G**不使用
ノースカローズ ◎30日以上/豆・麦・米
純国産かきのたね
53g **260円**(税込) **281円**

水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん粉、たまねぎ粉末

586 **凍** **G**不使用
ノースカローズ ◎30日以上/卵・乳・麦
発酵バターワッフル
8枚(個包装) **350円**(税込) **378円**

小麦粉(北海道)、粗糖(国産)、発酵バター、液全卵、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

593 **凍**
戸崎農園 ◎30日以上
有機ほしいも(戸崎農園)
150g **630円**(税込) **680円**

さつまいも(栃木県産べにはるか)

587 **凍** **G**不使用
ノースカローズ ◎30日以上
北海道あん玉
7個 通常本 400円 (個包装) **395円**(税込) **427円**

こし餡に粒の大きな小豆甘納豆を加えて職人がひとつひとつ丁寧に製造した大粒のあん玉です。原材料の還元水あめも選伝子組換え原料は不使用です。

592 **凍**
王冠製菓 ◎30日以上
柿のしずく(カット干柿)
70g **390円**(税込) **421円**

たねなし柿(奈良県、和歌山県)

594 **凍**
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落
千葉の落花生(煎りざや)
180g **885円**(税込) **956円**

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカユタカ)を煎りたてでパックしました。

秋はナッツがとまらない!

落花生本来の香ばしい
風味と甘みをどうぞ
◎10月3日

原材料/落花生(千葉県)

サクリとソフトな歯触り
で、噛めば噛むほど、
コクのある優しい風味
◎10月3日

原材料/ピーカンナッツ(アメリカ)

食塩や油を使わずに国内で香ばしく
ローストしています。パンやお菓子作り
◎10月3日

原材料/ピーカンナッツ(アメリカ)

595 **凍**
プレスオールターナティブ ◎3ヶ月以上
黒糖くるみ
65g **460円**(税込) **497円**

ミネラル豊富な黒糖のkokのある甘さと、くるみの相性が抜群のおいしさ!じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めてつくりました。菓子職人の技がキラリとひかる、懐かしい美味しさ。

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

海外の有機認定を取得したアメリカ産のピーカンナッツです。くるみにも似て特有の香りやkokがあり、渋みが少なくクレーミーな味わいで甘みがあります。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

597 **蔵**
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん
270g **470円**(税込) **508円**

北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

598 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **340円**(税込) **367円**

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。(卵・乳GMO飼料不使用)

木次のプレミアム
アイスクリーム
新鮮なブルーベリーの香りと
果肉のやさしい舌ざわり
価格改定
しました

原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ブルーベリー、平飼い有精卵(卵・乳GMO飼料不使用)

600 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **340円**(税込) **367円**

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。(卵・乳GMO飼料不使用)

コーヒーのほどよい苦味と
ミルクの濃厚な甘みが味わえます
◎10月3日

アラビカ種100%の強深煎り豆とウォッシュドモカ100%の豆を別々にじっくりと抽出して仕上げたこだわりのアイスクリームです。(卵・乳製品GMO飼料不分別)

601 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
珈琲アイスクリーム
110ml **255円**(税込) **275円**

旬に収穫された新鮮な苺と牛乳、
砂糖だけでシンプルに作りました
◎10月3日

素材本来の持ち味を最大限に引き出し、果肉・果汁と乳製品が程良く調和したおいしさです(乳製品GMO飼料不分別)

602 **凍** **G**不使用
久保田食品 /乳
いちごアイス
100ml **230円**(税込) **248円**

◎10月3日

国内産黒豆きなこを使用。自家製黒蜜の落ち着いた甘味と芳醇なきなこの香りがベストマッチした美味しさです(卵・乳製品GMO飼料不分別)

603 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳・豆
黒蜜きなこアイスクリーム
100ml **260円**(税込) **281円**

599 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **340円**(税込) **367円**

選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。(卵・乳GMO飼料不使用)

◎10月3日

紅茶が香るまるやかなアイスクリーム(卵・乳製品GMO飼料不分別)

604 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
ミルク紅茶アイスクリーム
100ml **230円**(税込) **248円**

やさしい甘みが調和したこだわりの和風アイスクリーム
◎10月3日

国内産黒豆きなこを使用。自家製黒蜜の落ち着いた甘味と芳醇なきなこの香りがベストマッチした美味しさです(卵・乳製品GMO飼料不分別)

603 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳・豆
黒蜜きなこアイスクリーム
100ml **260円**(税込) **281円**

◎10月3日

紅茶が香るまるやかなアイスクリーム(卵・乳製品GMO飼料不分別)

604 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
ミルク紅茶アイスクリーム
100ml **230円**(税込) **248円**

◎10月3日

紅茶が香るまるやかなアイスクリーム(卵・乳製品GMO飼料不分別)

604 **凍** **G**不使用
久保田食品 /卵・乳
ミルク紅茶アイスクリーム
100ml **230円**(税込) **248円**

兵庫県淡路島 弁天堂

北海道産マスカルポーネ、クリーム
チーズがたっぷりの上質な食感
◎10月3日

原材料/卵(国産)、生クリーム、ビートグラニュー糖、マスカルポーネ、粗糖、クリームチーズ、小麦粉、バター、コーヒー、ココア、牛乳、アーモンド(安定剤(ローカストビンガム)(乳製品GMO飼料不分別)) [卵GMO飼料不分別]

605 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂ミニカップティラミス
2個 **900円**(税込) **972円**

スプーンで食べられる、濃厚でkokのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

どこか懐かしい昔ながらの
ココアロールケーキです
◎10月3日

原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

606 **凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **850円**(税込) **918円**

オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

甘さ控えめで
油っこさもないお饅頭
◎10月3日

原材料/小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油、重曹 [卵GMO飼料不分別]

607 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/卵・麦
カレント饅頭
4個×30g **570円**(税込) **616円**

黒糖風味のお饅頭を圧搾搾りの菜種油でサクッと揚げました。

もちっとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅
◎10月3日

有機もち米、有機砂糖(パラグアイ)、小麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹 [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

608 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米
案山子餅
40g×5個 **700円**(税込) **756円**

◎10月3日

砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹 [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

609 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎30日以上/卵・乳・麦・米
バターどら焼
60g×3個 **690円**(税込) **745円**

◎10月3日

砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹 [卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

609 **凍** **G**不使用
菓房はら山 ◎30日以上/卵・乳・麦・米
バターどら焼
60g×3個 **690円**(税込) **745円**

完全無農薬茶 **吉村茶園**

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

610 吉村茶園 **吉村茶園 松露** 100g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

611 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶** 250g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉末茶です。

612 吉村茶園 **吉村茶園 番茶** 300g **400**円(税込432円) ◎4ヶ月

613 吉村茶園 **吉村茶園 上粉茶** 300g **1540**円(税込1663円) ◎4ヶ月



614 濱佐商店 **有機煎茶ティーバッグ** 2.2g×50 **950**円(税込1026円) ◎6ヶ月以上

616 濱佐商店 **有機ほうじ茶ティーバッグ** 1.5g×50 **750**円(税込810円) ◎6ヶ月以上

617 濱佐商店 **有機抹茶** 40g **980**円(税込1058円) ◎30日以上

静岡県静岡市 **浜佐商店**

玄米の香ばしさが際立つ日本茶が1杯ずつ手軽に



615 濱佐商店 **有機玄米茶ティーバッグ** 2g×50 **750**円(税込810円) ◎6ヶ月以上/米

615 濱佐商店 **有機玄米茶ティーバッグ** 2g×50 **750**円(税込810円) ◎6ヶ月以上/米



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



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



619 安田農場 **北海道産糖そば茶** 120g **840**円(税込907円) ◎2ヶ月以上/そば



621 桜井食品 **OGブラックココア(無糖)** 120g **505**円(税込545円) ◎1年

濃さはお好みで。豊富なアレンジをご自宅で手軽に



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

炭火でじっくり焙煎し、ネルドリップで抽出した贅沢な有機アイスコーヒー。カフェオレやお好みの濃さに希釈してもお楽しみいただけます。

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。

624 ムソー **OGインスタント珈琲** 100g **1550**円(税込1674円) ◎2年半

625 詰替用 **詰替用** 85g **1178**円(税込1272円)

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

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

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

626 三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P** 210g×2 **848**円(税込916円) ◎150日以上/米

180099 高橋ソース **有機トマトジュース(無塩)** 190ml×30缶 **4120**円(税込4450円) ◎1年

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

627 三里塚物産 **うめドリンク3P** 120g×3 **675**円(税込729円) ◎60日以上

180105 光食品 **ヒカリアップルサイダー+レモン** 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円) ◎1年

ブレンドすることで飲みやすく、すっきりとした味わいが楽しめます



180117 光食品 **オーガニックぶどうジュース** 160g×30缶 **4980**円(税込5378円) ◎6ヶ月以上

海外産有機ぶどう果汁(コンコード果汁)と有機白ぶどう果汁を使用した、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュース。香料・酸味料は不使用です。

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。

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

180129 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。

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。

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

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

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

北アルプス常念岳の麓、自然環境に恵まれた信州安曇野のナチュラルミネラルウォーターをFSC認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。

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

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

180154 仁井田本家 **おだやか 純米吟醸** 720ml **1600**円(税込1760円) ◎6ヶ月以上

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ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

180178 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)** 720ml **1500**円(税込1650円) ◎10月3回

180166 仁井田本家 **おだやか 純米吟醸** 720ml **1600**円(税込1760円) ◎10月3回

180180 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(辛口)** 720ml **1450**円(税込1595円) ◎10月3回

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

180178 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)** 720ml **1500**円(税込1650円) ◎10月3回

180166 仁井田本家 **おだやか 純米吟醸** 720ml **1600**円(税込1760円) ◎10月3回

180180 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(辛口)** 720ml **1450**円(税込1595円) ◎10月3回

まとめ得

180191 ヤッホーブルーイング **3本銀河高原小麦のビール** 350ml×3 **890**円(税込979円) ◎10月3回

まとめ得

180208 ヤッホーブルーイング **3本よなよなエール** 350ml×3 **799**円(税込879円) ◎10月3回

新商品 お試し 特価

180233 シャボン玉本舗 **純植物性スノール1kg** 1kg **840**円(税込924円) ◎10月3回

バーム油をはじめとする植物性原料の洗濯用粉せっけん。純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)

180245 ミヨシ石鹸 **無添加食器洗いせっけん詰替** 350ml **175**円(税込192円) ◎10月3回

180221 ミヨシ石鹸 **詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん** 1ℓ **420**円(税込462円) ◎10月3回

180210 シャボン玉本舗 **純植物性浴用石けん** 155g **230**円(税込253円) ◎10月3回

180300 ハイム化粧品 **石けんはみがき** 140g **440**円(税込484円) ◎10月3回

180270 エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸** 200g **630**円(税込693円) ◎10月3回

酸の働きでガンコな汚れを分解、中和し落とします。特に水アカ汚れに効果を発揮する、キッチン用のエコ洗剤です。

180257 ミヨシ石鹸 **暮らしのクエン酸** 330g **420**円(税込462円) ◎10月3回

皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

180312 ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん** 250ml **440**円(税込484円) ◎10月3回

180282 ミヨシ石鹸 **泡の洗顔せっけんボトル** 200ml **540**円(税込594円) ◎10月3回

180294 ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用** 450ml **390**円(税込429円) ◎10月3回

180348 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) ◎10月3回

180350 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) ◎10月3回

無添加せっけんでシャンプーした後は、弱酸性リンスでしみをやわらげ、髪を仕上げてください。天然由来のクエン酸配合。

180336 エコ・グリーン **美馬油(ミマユ)** 57g **1700**円(税込1870円) ◎10月3回

180373 丸富製紙 **キッチンペーパー** 100組×3箱 **415**円(税込457円) ◎10月3回

180361 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) ◎10月3回

まとめ得

180269 ミヨシ石鹸 **ミヨシせっけん専用リンス** 350ml **520**円(税込572円) ◎10月3回

まとめ得

180385 宇部フィルム **ポリラップ22cm×40m** 22cm×40m **190**円(税込209円) ◎10月3回

茨城県石岡市 **石岡鈴木牧場**



現在、牛たちがのびのびと自由に歩きまわることができる牛舎「フリーバーン牛舎」を建設中!

10/21(土)やまゆり感謝祭2023秋に、石岡鈴木牧場の鈴木昇さんが来場予定です!

「人も牛も健康に」

鈴木昇さんは公務員として県の獣医を7年務めた後、父の跡を継ぎ、30歳より酪農を始めました。酪農コンサルタント熊谷宏さんと出会い、乳量を稼ぐのではなく、牛の健康を第一に考えるようになりました。

爽やかでやさしい味わい



635 **冷蔵**
鈴木牧場
鈴木牧場のヨーグルト無糖
400gピン **480円**(税込) **518円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から使った、酪農家がつくるヨーグルトです。〔GMO飼料不使用〕

636 **冷蔵** **G不使用**
鈴木牧場
鈴木牧場のヨーグルト微糖
400gピン **490円**(税込) **529円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から使った酪農家がつくるヨーグルトにてん菜糖を加えました。〔GMO飼料不使用〕



原材料/生乳(茨城県、食塩)
637 **冷蔵**
鈴木牧場
さけるチーズプレーン
30g **230円**(税込) **248円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った、酪農家がつくるさけるチーズです。〔GMO飼料不使用〕



原材料/生乳(茨城県)、食塩、ペッパー
638 **冷蔵**
鈴木牧場
さけるチーズペッパー
30g **240円**(税込) **259円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズにオーガニックペッパーを入れました。〔GMO飼料不使用〕



原材料/生乳(茨城県)、バジル(茨城県)、食塩
639 **冷蔵**
鈴木牧場
さけるチーズバジル
30g **250円**(税込) **270円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズに茨城県産バジルを入れました。〔GMO飼料不使用〕

**「子どものおやつに」と開発された
柔らかい食感とミルクィな口当たりのさけるチーズ**



原材料/生乳(茨城県)、クミン、食塩
640 **冷蔵**
鈴木牧場
さけるチーズクミン
30g **240円**(税込) **259円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズにオーガニッククミンを入れました。〔GMO飼料不使用〕



原材料/生乳(茨城県)、醤油、食塩
641 **冷蔵**
鈴木牧場
さけるチーズ醤油
30g **240円**(税込) **259円**(税込)
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズに醤油を入れました。〔GMO飼料不使用〕

奈良県 **吉野コスモス会**



吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



原材料/塩さば(三陸)、米(秋田県)、酢(京都府)、砂糖(鹿児島県)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)
642 **凍**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サバ)
3個 **515円**(税込) **556円**(税込)
三陸産サバ、ライスロッチ大湯の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



原材料/米(秋田県)、鮭(北海道)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)
643 **凍**
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **515円**(税込) **556円**(税込)
北海道産の鮭、ライスロッチ大湯のおきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

炙ったさばの香ばしさ



原材料/米(秋田県)、サバ(宮城県)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)
644 **凍**
吉野コスモス会
にっこり炙りさば寿司
4切 **485円**(税込) **524円**(税込)
宮城県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

シンプルな味わいのおいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコバド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島県)
645 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会
にっこりいなり
3個 **398円**(税込) **430円**(税込)
厳選した調味料とだして甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島県)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)
646 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会
にっこりのり巻き
4個 **358円**(税込) **387円**(税込)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布
647 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **420円**(税込) **454円**(税込)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

牛しぐれときんぴらが良いアクセントに



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布
648 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会
牛しぐれきんぴら巻き
4切(150g) **500円**(税込) **540円**(税込)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布
649 **凍** **G不使用**
吉野コスモス会
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **420円**(税込) **454円**(税込)
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕