

	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込みました。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



ANZENA

アンジーナの
商品をご案内
しています。



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



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
山形県南陽市の尾笠庄造さん他。

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



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



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
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

甘さ、果汁、歯ざわりなど一級品



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
長野県松川町の宮下彰さん。
ネオニコチノイド系の農薬不使用

洋梨の
食べごろ・食べ方

室温に置いて、香りが出て軸の近くがしわしわになったら食べごろです。
デザートだけではなく、ハムやチーズなどの塩味の効いたものにも合うため、ピザのトッピングにして焼いてもおいしい。

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ありぶどうです。

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
奈良県五条市の堀内俊孝さん。

色づきが早く酸抜けの良い品種です



124 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 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コ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(ルビーオキヤマ)
1kg箱 2220円(税込)
2398円
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

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
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



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)。極早生ならでの酸味と甘みを味わえます。



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。

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
茨城県行方市の長島昌裕さん。



129 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
ピーマン
150g 235円(税込)
254円
千葉県成田市の佐藤芳明さん。

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 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。茹でた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おすすめです。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
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。

138 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。

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
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。

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。

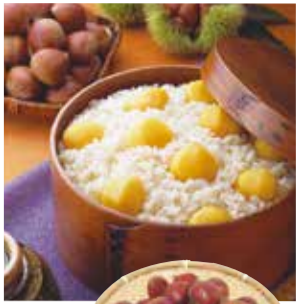
147 JAS 蔵
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g 80円(税込)
86円
小大豆を使用した豆もやしです。

148 JAS 蔵
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 JAS 蔵
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g 128円(税込)
138円
料理に散らしたりスープなどにも。

150 JAS 蔵
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 63日
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。



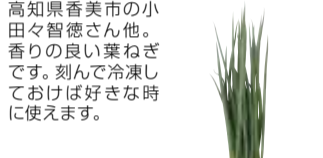
165 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
600g前後 **540円**(税込)
583円



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



神奈川産
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



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。

生姜が主役の 生姜焼き



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稔さん他。

土づくりにこだわった野菜をセットでどうぞ



神奈川産
174 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。

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



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
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

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



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。



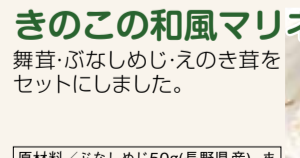
183 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込)
140円
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



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

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

特



原材料/本マグロ(大西洋)

188 凍 マストミ ◎15日

天然本まぐろ中トロ

80g 通常本体 1540円 (税込) **1440円** (税込)

特



原材料/本マグロ(大西洋)

189 凍 マストミ ◎15日

天然本まぐろ赤身

100g 通常本体 1500円 (税込) **1400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。

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

特



凍 G不使用 マストミ ◎15日

つぶつぶ鮪たたき身

50g×2 通常本体 570円 (税込) **540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

特



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 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 マストミ ◎15日

天然南マグロ切り落とし中トロ

70g **1080円** (税込)

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 マル井 ◎30日以上

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

あぶり焼きしめ鯖

1枚(100g) **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。

特

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

こはだ酢漬け

3~4枚 通常本体 (90g) **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

197 凍 G調味料

日本マリンフーズ ◎90日以上/米

のどぐろ柚子甘酢漬け

120g **358円** (税込)

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

松岡水産 ◎90日以上

紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g **560円** (税込)

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

共和水産 ◎90日以上

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

千倉水産加工販売 ◎45日以上

千葉県産地だこぶつ切り

100g **600円** (税込)

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

雄武漁業協同組合 ◎15日以上

雄武産ホタテ貝柱(生食用)

5~7玉(100g) **680円** (税込)

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

佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米

いくら醤油漬

40g **800円** (税込)

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

伊豆中 ◎15日以上

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

丸友しまか ◎30日以上

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

鳴門魚類 ◎15日以上

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上

礼文産沖獲り鮭切身

3切(240g) **730円** (税込)

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上

紅鮭切身(甘塩味)

2切(120g) **498円** (税込)

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

鳴門魚類 ◎15日以上

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。

原材料/浅羽カレイ(北太平洋)

209 凍

八洋フーズ ◎30日以上

浅羽カレイ切身

3切(300g) **728円** (税込)

210 凍

八洋フーズ ◎30日以上

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

10月3回

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

丸福水産 ◎15日以上

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

鳴門魚類 ◎15日以上

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上

千葉県産真あじ三枚おろし

7~16枚(170g) **398円** (税込)

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

大新 ◎60日以上/麦

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

特



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。

215 凍

伊豆中 ◎30日以上

本かます開き

2枚 通常本体 (約170g) **630円** (税込) **598円** (税込)

216 凍 G不使用

ダイヤモンド ◎60日以上

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

伊豆中 ◎30日以上

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

伊豆中 ◎15日以上

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、じっくり天日干しました。解凍後、焼いてください。

219 凍

東北トクスイ ◎180日以上

パクッと真ほっけ一夜干し

220g **398円** (税込)

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

鳴門魚類 ◎15日以上

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

千倉水産加工販売 ◎90日以上

子持ちからふとししやも

7~12尾(150g) **298円** (税込)

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

伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

骨取り金目鯛味醂干し

3枚(72g) **620円** (税込)

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

鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米

寒サバみりん天日干し

2枚(200g) **420円** (税込)

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

岩手県陸前高田・タイム缶詰

—吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえる お得なセットです

めかじき尾肉煮付け

あじ煮付け

さば味噌煮

224 凍 G不使用
タイム缶詰 ◎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)
厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

特 ふっくら仕上がっています

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
タイム缶詰 ◎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
タイム缶詰 ◎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
タイム缶詰 ◎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。

塩麹と銀だらの脂がのった旨みが相性抜群です

原材料/キングダラ(アメリカ)、米こうじ、食塩

228 凍 G調味料
東北トクスイ ◎90日以上/米
銀だら塩麹漬
2切(120g) **450円** (税込 486円)
銀だらを切身にして、塩麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

229 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米
寒サバ西京漬け
2枚(約180g) **460円** (税込 497円)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。

3※お届けは切ります

230 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
さわらバジルオーリーブ
3切(165g) **500円** (税込 540円)
さわらの切身を、オーリーブオイル、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
ダイヤ ◎90日以上
氷温造りたらこ(切子)
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
ダイヤ ◎90日以上/豆・麦・米
氷温熟成辛子明太子(切子)
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
東北トクスイ ◎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。

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

235 凍
丸友しまか ◎30日以上
ふぞろいイカリング
100g **398円** (税込 430円)

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
丸友しまか ◎30日以上
ふぞろいイカリング
100g **398円** (税込 430円)

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

240 凍 G不使用
リアス ◎30日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ
10g **300円** (税込 324円)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

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。 Pasta やクラムチャウダーなどに。

原材料/アサリ(国内産)

236 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身
80g **480円** (税込 518円)

237 蔵
塩屋 ◎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
渡邊水産 ◎90日以上
穴道湖大和しじみ
180g **398円** (税込 430円)
島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサッと水洗いして、料理してください。

247 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎45日以上
鮭フレーク
100g **598円** (税込 646円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

248 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3(タレ付) **2880円** (税込 3110円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にくらと焼き上げました。温めてください。

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

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

243 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす
100g **850円** (税込 918円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
100g **850円** (税込 918円)
245 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。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・米
サバ味噌煮
2切(120g) **278円** (税込 300円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

247 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎45日以上
鮭フレーク
100g **598円** (税込 646円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

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

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

243 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす
100g **850円** (税込 918円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

249 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・米
サバ味噌煮
2切(120g) **278円** (税込 300円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

250 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米
ホタテと昆布のおかず煮
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

247 蔵 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎45日以上
鮭フレーク
100g **598円** (税込 646円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

251 凍 G調味料
ダイヤ ◎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。

252 凍 G不使用
九里 ◎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。

253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
大林さんの手造り煮穴子
1尾(約100g) **830円** (税込 896円)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

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

255 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎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】

256 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ
4個(約150g) **600円** (税込 648円)
自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。【GMO飼料不分別】

251 凍 G調味料
ダイヤ ◎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。

252 凍 G不使用
九里 ◎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。

253 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
大林さんの手造り煮穴子
1尾(約100g) **830円** (税込 896円)
国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

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

255 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎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】

256 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ
4個(約150g) **600円** (税込 648円)
自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。【GMO飼料不分別】



担当者おすすめ
レヨピ
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**(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**(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**(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(うて、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 **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**(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

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。

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。

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。

お好みのたれやわさび醤油でどうぞ! **特**
 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。
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。
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 150円(税込151円)
 (タレ、カラシ無)
原材料/大豆(国産)、納豆菌
原材料/大豆(国産)、納豆菌

納豆のおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきしがら大豆使用
 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/ユキシカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキ、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。総絞り室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。

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます
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)
 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
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

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粒小麦をベースに、バターを使って仕上げました。
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)
415 **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)
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)
418 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
クランベリー&クルミ
 通常本体 1個 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)
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)

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お味と香りのソフトフランスパンです。
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
白神コンブレ(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
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)
原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
 酵母クロワッサン2個、パン・オノア・レザン1個、シナモンレーズン(乳製品GMO飼料不分別)
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)
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
白神レーズンノア
 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

ブルーベリーのまるごとの食感をお楽しみいただけます
 アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。
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漬漬に仕上げました。
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)

ホットするコーンのポタージュ。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 **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)
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(バセリ)
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、パプリカ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) 6個 (MS-Lサイズ) 350円 (税込)



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]

産直たまご (ピンク玉又は赤玉) 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込) 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込)



105 秋川牧園 /卵

秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 468円 (税込) 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 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) 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 よつ葉牛乳 1ℓ 298円 (税込)

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



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

110 山地酪農牛乳 1ℓ 468円 (税込) 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブ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 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円 (税込)

112 おいしい低脂肪乳 1000ml 375円 (税込) 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 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 120円 (税込) 444 1000ml 298円 (税込)

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

105 秋川牧園 /卵 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) 468円 (税込) 106 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) 107 よつ葉牛乳 1ℓ 298円 (税込) 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 308円 (税込) 109 ブラウンスイス牛乳 500ml 257円 (税込) 110 山地酪農牛乳 1ℓ 468円 (税込) 111 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円 (税込) 112 おいしい低脂肪乳 1000ml 375円 (税込) 443 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 120円 (税込) 444 1000ml 298円 (税込) 445 飲むでやさしいヨーグルト 500ml 230円 (税込) 446 1000ml 398円 (税込) 447 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g 185円 (税込) 448 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 278円 (税込) 449 よつ葉とろっとなめらかヨーグルト 400g 298円 (税込) 450 丹那全乳ヨーグルト 500g 340円 (税込) 451 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 162円 (税込) 452 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 245円 (税込) 453 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込) 454 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円 (税込) 455 牧場のカスタードプリン 100ml 240円 (税込) 456 よつ葉シュレッドチーズ 250g 618円 (税込) 457 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 826円 (税込) 458 よつ葉チェダーチーズ 100g 340円 (税込) 459 よつ葉クリームチーズ 200g 458円 (税込) 460 よつ葉無塩バター 150g 368円 (税込) 461 パンに美味しい発酵バター 100g 315円 (税込) 462 よつ葉生クリーム 200ml 398円 (税込) 180014 みよし村発芽玄米 720g 933円 (税込) 180026 古代米 白山紫黒 300g 700円 (税込) 180038 国産八穀 170g 550円 (税込) 180040 愛媛県産もち麦 300g 450円 (税込) 180051 アマランス(全粒) 80g 275円 (税込) 472 白米 5kg 3500円 (税込) 473 五分米 5kg 3500円 (税込) 474 玄米 5kg 3300円 (税込) 475 白米 2kg 1530円 (税込) 476 白米 5kg 3650円 (税込) 477 玄米 2kg 1465円 (税込) 478 玄米 5kg 3500円 (税込) 479 白米 2kg 1650円 (税込) 480 白米 4.5kg 3500円 (税込) 481 玄米 2kg 1570円 (税込) 482 玄米 4.5kg 3380円 (税込) 483 白米 5kg 2380円 (税込) 484 玄米 5kg 2220円 (税込) 485 白米 5kg 3500円 (税込) 486 七分米 5kg 3500円 (税込) 487 玄米 5kg 3280円 (税込) 180063 うれしいぬか床 (小) 500g 815円 (税込) 180075 (大) 1kg 1415円 (税込)

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

448 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 278円 (税込) ◎16日/乳

449 よつ葉とろっとなめらかヨーグルト 400g 298円 (税込) ◎18日/乳

450 丹那全乳ヨーグルト 500g 340円 (税込) ◎10日以上/乳

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

452 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 245円 (税込) ◎17日/乳

453 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込) ◎10日以上/乳

454 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円 (税込) ◎5日以上/卵・乳

455 牧場のカスタードプリン 100ml 240円 (税込) ◎2日以上/卵・乳

456 よつ葉シュレッドチーズ 250g 618円 (税込) ◎3ヶ月/乳

457 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 826円 (税込) ◎20日以上/乳

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

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

460 よつ葉無塩バター 150g 368円 (税込) ◎180日/乳

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

462 よつ葉生クリーム 200ml 398円 (税込) ◎9日/乳

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 白米 5kg 2540円 (税込) 464 玄米 5kg 2435円 (税込) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料 465 白米 2kg 1142円 (税込) 466 白米 5kg 2810円 (税込) 467 玄米 5kg 2718円 (税込) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料 468 白米 5kg 3630円 (税込) 469 玄米 5kg 3525円 (税込) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

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 白米 5kg 2700円 (税込) 471 五分米 5kg 2700円 (税込) 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 白米 5kg 3500円 (税込) 473 五分米 5kg 3500円 (税込) 474 玄米 5kg 3300円 (税込) 茨城県行方市の長島昌裕さん。

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 白米 2kg 1530円 (税込) 476 白米 5kg 3650円 (税込) 477 玄米 2kg 1465円 (税込) 478 玄米 5kg 3500円 (税込) 山形県高畠町の小林亮さん他。

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料 479 白米 2kg 1650円 (税込) 480 白米 4.5kg 3500円 (税込) 481 玄米 2kg 1570円 (税込) 482 玄米 4.5kg 3380円 (税込) 山形県高畠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 白米 5kg 2380円 (税込) 484 玄米 5kg 2220円 (税込) 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 485 白米 5kg 3500円 (税込) 486 七分米 5kg 3500円 (税込) 487 玄米 5kg 3280円 (税込) 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180014 三芳村蛭まい研究会 /米 米よし村発芽玄米 720g 933円 (税込)

180026 庄内協同ファーム /米 古代米 白山紫黒 300g 700円 (税込)

180038 創健社 ◎360日/米 国産八穀 170g 550円 (税込)

180040 創健社 ◎180日以上 愛媛県産もち麦 300g 450円 (税込)

180051 ネオファーム ◎6ヶ月 アマランス(全粒) 80g 275円 (税込)

精米したての生の「ぬか」を使いました

大豆工房おらが ◎15日以上/米 うれしいぬか床 180063 (小) 500g 815円 (税込) 180075 (大) 1kg 1415円 (税込) 栃木、茨城県で農業を営むに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

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。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

610 8 吉村茶園 松露 100g 980円(税込1058円) ◎4ヶ月

611 8 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 8 吉村茶園 番茶 300g 400円(税込432円) ◎4ヶ月

613 8 吉村茶園 上粉茶 300g 1540円(税込1663円) ◎4ヶ月

10月3回 614 2 有機煎茶ティーバッグ 2.2g×50 950円(税込1026円) 濱佐商店 ◎6ヶ月以上

10月3回 616 2 有機ほうじ茶ティーバッグ 1.5g×50 750円(税込810円) 濱佐商店 ◎6ヶ月以上

10月3回 617 2 有機抹茶 40g 980円(税込1058円) 濱佐商店 ◎30日以上

静岡県静岡市 浜佐商店

10月3回 615 2 有機玄米茶ティーバッグ 2g×50 750円(税込810円) 濱佐商店 ◎6ヶ月以上/米

10月3回 618 2 有機玄米茶ティーバッグ 2g×50 750円(税込810円) 濱佐商店 ◎6ヶ月以上/米

618 8 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 8 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 8 安田農場 北海道産韃靼そば茶 120g 840円(税込907円) ◎2ヶ月以上/そば

621 8 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。豊富なレンジをご自宅で手軽に

32 2年半 624 8 OGインスタント珈琲 100g 1550円(税込1674円) 625 詰替用 85g 1178円(税込1272円)

622 8 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

10月3回 626 8 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

10月3回 627 8 三里塚物産 うめドリンク3P 120g×3 675円(税込729円) ◎60日以上

10月3回 627 8 三里塚物産 うめドリンク3P 120g×3 675円(税込729円) ◎60日以上

10月3回 180117 2 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

631 8 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

10月3回 623 8 プレスオールターナティブ チャイパック 3g×12包 419円(税込453円) ◎1年

180087 8 光食品 果実と野菜のジュース 190g×30缶 4770円(税込5152円) ◎6ヶ月以上

180099 8 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

180105 8 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

180117 2 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

628 500ml 130円(税込140円) 180129 箱 500ml×24本 2980円(税込3218円) ◎3ヶ月以上

629 500ml 138円(税込149円) 180130 箱 500ml×24本 3200円(税込3456円) ◎150日以上

630 8 ゴールドバック AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 990円(税込1069円) ◎5ヶ月以上

180166 2 仁井田本家 おだやか 純米吟醸 720ml 1600円(税込1760円) ◎10月3回

180178 8 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

180191 8 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

180142 凍 フジワラの青汁 7パック 1240円(税込1339円) ◎240日

632 8 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

634 3缶 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

180180 8 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

180208 8 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

180208 8 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

180233 8 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

180221 8 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

180257 8 ミヨシ石鹸 暮らしのクエン酸 330g 420円(税込462円) ◎10月3回

180282 8 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

180336 8 エコ・グリーン 美馬油(ミマユ) 57g 1700円(税込1870円) ◎10月3回

180269 8 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

180245 8 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

180300 8 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込484円) ◎10月3回

180312 8 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

180348 8 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

180373 8 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

180385 8 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**



「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。

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!



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)

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)

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)

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〕

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)

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)

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〕

**「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)

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)

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)

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)

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)

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)

厳選した調味料とだして甘辛く煮た揚げを使用し、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)

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)

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)

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)

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〕