

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/16	17	18	19	20
商品配達	10/23	24	25	26	27
特別企画商品配達	10/30	31 <sup>11/</sup>	1	2	3

2023年  
10月4回29号

自然解凍で!

## ハロウィンパーティー



かぼちゃのチーズ焼き

ハロウィンお寿司

ハッセルバックさつまいも

### NPO 法人吉野コスモス会 就労支援センター ういる工房

柿の葉ずし、巻きずし、いなりずしをはじめとする寿司事業、お惣菜の製造販売を行っています。NPO 法人安全な食べものネットワークホルター承認の本物の厳選された素材で食品製造し、高鮮度維持凍結機「プロトン」を使い、商品を冷凍しています。



#### ハッセルバックさつまいも

**材料**  
さつまいも…………… 1本  
お好みで  
バター・はちみつ・シナモンシュガー

**作り方**  
①さつまいもを洗い、下まで切らないように約5ミリ間隔で切り込みを入れる。  
②さつまいもを蒸して、耐熱皿に取り出し、トースターで5分焼く。お好みでバター、はちみつ、シナモンシュガーをかける。



#### ハロウィンお寿司

**材料**  
柿の葉寿司(サバ・サーモン)  
にっこりいなりにっこりのり巻き  
海苔  
かにかま

**作り方**  
①お寿司各種、約3時間自然解凍する。  
②海苔を目と口の形に切っておく。お化けいなりに寿司用に自然派 style かにかまを舌の形に切っておく。  
③お寿司が解凍されたら目や口を飾り付ける。

#### かぼちゃのチーズ焼き

**材料**  
かぼちゃ…………… 1/4  
マヨネーズ  
スライスチーズ  
海苔

**作り方**  
①かぼちゃを約5ミリにスライスして、蒸してから皿に並べる。  
②マヨネーズをかけ、スライスチーズをお化けの形に切り、海苔を目と口の形に切り飾る。  
③トースターで約5分焼く。

16ページに吉野コスモス会の特集があります

### 10月はお米! 今年の作柄 微生物農法の会・長島さん

今年も、農薬ゼロ・化学肥料ゼロで栽培し、収穫後は天日干ししています。田植え後初期には発酵米ぬかを用了除草がうまくいきました。中期にうまくいかず草に負けた感がありますが、作柄はそれなりに良好です。機械乾燥と違いお日様のエネルギーでじっくりと天日干したお米は、甘みとふくよかな香りが特徴です。無農薬、無化学肥料で育った天日干しのお米を是非ご賞味ください。  
長島昌裕さん・美智子さん



高橋ソースより  
カントリーハーヴェスト(CH)の  
使いやすい小さめサイズが新登場!

### ハロウィンに 小分けにできるお菓子を集めました!



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

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物



**113** 無農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
ゆず  
3個 **275円**(税込) ~~297円~~  
高知県高岡郡の広瀬保喜さん他。



食べきりサイズのりんご♪

**114** 低農薬 無化学肥料  
ライラック農園(長野県)  
姫りんご(アルプス乙女)  
400g前後 **545円**(税込) ~~589円~~  
長野県松本市の宮澤喜好さん。



果汁多め、ジュシー「ふじ」の早熟種です

**115** 低農薬 無化学肥料  
津軽産直組合(青森県)  
青森のりんご(早生ふじ)  
900g以上 **780円**(税込) ~~842円~~  
青森県南津軽郡浪岡町。「ふじ」に似たバランスの良い味。



甘さ、果汁、歯ざわりなど一級品日持ちがよいことも特徴です

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  
**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~~



甘みと酸味の絶妙なバランス

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

自然農法のぶどう -50年以上農薬不使用の貴重な種ありです-

皮まで安全だからできる! 手を汚さない食べ方  
大きい粒の場合は無理があるかもしれませんが、皮ごと口の中に入れ、口のなかで皮と種をわけて出してみてください。皮と実の間に一番甘いので美味しく食べられます。

2種とも今季最終企画です

鎌倉時代から伝わる歴史のある品種。酸味が適度でさっぱりとした味です。種のまわりに若干渋みがあります



**118** 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。



**119** 無農薬 無化学肥料  
稲泉農園(山形県)  
稲泉さんのぶどう(甲州)  
1kg箱 **1818円**(税込) ~~1963円~~  
山形県鶴岡市の稲泉勇さん。

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

奈良県五條市の堀内俊孝さん。



**120** 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~~

地元神奈川の無農薬レモンをどうぞ



神奈川産



**124** 低農薬 無化学肥料  
不知火ファーマーズ(熊本県)ほか  
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。



**126** 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~~  
岐阜県茨城県行方市の長島昌裕さん。

なすとソーセージのトマト炒め

岐阜県高山市の中家重彦さん。千葉県のはぎわらふぁーむ、北海道の村上農園よりお届けします。



※各産地の収量が不安定なため、3つの生産者さんの中からお届けします  
**127** 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~~



**128** 低農薬 低化学肥料  
ひご農友会(熊本県)  
ミニトマト  
120g前後 **245円**(税込) ~~265円~~  
熊本県宇城市の古島高徳さん他。



**129** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
ピーマン  
150g **175円**(税込) ~~189円~~  
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



**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** 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。



**132** 低農薬 無化学肥料  
沃土会(埼玉県)  
レタス  
1個 **318円**(税込) ~~343円~~  
埼玉県深谷市の矢内克志さん他。



**133** 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ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒に食べたほうがおいしいです。サラダにはもちろんスープや炒めものにも。



神奈川産  
**134** 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。

お浸しに

山形県高島町の伊藤邦彦さん他。  
※山形赤根の若いものを「日本ほうれん草」としてお届けします。写真より株の小さいものとなります。



**135** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
日本ほうれん草  
250g **458円**(税込) ~~495円~~

春菊とりんごのサラダ

島根県浜田市・江津市の生産者グループ。



**136** 有機 JAS  
ぐりーんはーと(島根県)  
春菊  
120g **255円**(税込) ~~275円~~



**137** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
食用菊(もつてのほか)  
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食べたほうがおいしいです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。



**138** 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。



神奈川産  
**139** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
水菜  
150g **230円**(税込) ~~248円~~  
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。



神奈川産  
**140** 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です。



**141** 無農薬 無化学肥料 神奈川産  
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。



**142** 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。



**143** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
レタスマックス  
100g **235円**(税込) ~~254円~~  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**144** 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。



**145** 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。



**146** 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。  
**147** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③日  
緑豆もやし  
200g **78円**(税込) ~~84円~~  
中国産有機緑豆使用。  
**148** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
ブロッコリーの新芽  
30g **128円**(税込) ~~138円~~  
料理に散らしたりスープなどにも。  
**149** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③日  
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。

普通に切って焼いて食べてもホクホクして美味しい♪



200g~400gの手のひらサイズです

※数に限りがあるため、ご注文量によっては欠品となる場合があります

ブッチーニの食べ方

丸ごと蒸して食べる場合は中火の強で20分位。中をくりぬいて肉詰めにして皮ごと調理して食べても美味しいです。

150 無農薬 無化学肥料 Nishio Farm(北海道) ブッチーニ(かぼちゃ) 1個 238円(税込) 257円(税込) 北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

ハロウィンを楽しむかぼちゃいろいろ

ポターージュやグリル、プリンなどのスイーツにも♪

北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

151 無農薬 無化学肥料 Nishio Farm(北海道) パターナッツ(かぼちゃ) 1個 490円(税込) 529円(税込) 皮はピーラーでむくか、カットしてから皮をむいてもよい。



152 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) 648円(税込) 700円(税込) 北海道士別市の穴戸久男さん他。



153 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(税込) 北海道士別市の穴戸久男さん他。

煮ても美味しいオレンジかぼちゃです!



154 無農薬 無化学肥料 伊藤農園(北海道) ハロウィンかぼちゃ 1玉 998円(税込) 1078円(税込) 北海道夕張郡の伊藤勤さん。煮てもおいしい栗系のかぼちゃです。シール付き。

男爵でおいしく コロッケ



155 無農薬 無化学肥料 大雪を囲む会(北海道) じゃがいも(男爵) 500g 348円(税込) 376円(税込) 北海道網走郡美幌町の戸義則さん他。

156 無農薬 無化学肥料 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(税込) 北海道新十津川町の川真田修さん。

157 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(税込) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

とまらない美味しさ♪ 掘り立て茹でたての最高の風味



159 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) ジャンボ生落花生 300g 668円(税込) 721円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。

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

161 400g 250円(税込) 270円(税込) 162 徳用2kg 2kg 998円(税込) 1078円(税込) 神奈川農産愛川町の千葉康伸さん。

163 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農楽~(愛川町) さつまいも(紅はるか) 500g 398円(税込) 430円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

164 低農薬 低化学肥料 赤坂農園(秦野市) 徳用さつまいも 2kg 1046円(税込) 1130円(税込) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。紅はるか、川越金時、シルクスイートが入るお得用のセットです。川越金時が多く入りそうです。

165 低農薬 無化学肥料 ケーアイ農産(青森県) 大根 1本 358円(税込) 387円(税込) 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。

毎回人気 千葉さんのにんじん



161 400g 250円(税込) 270円(税込) 162 徳用2kg 2kg 998円(税込) 1078円(税込) 神奈川農産愛川町の千葉康伸さん。

166 無農薬 低化学肥料 丸志園芸組合(宮崎県) ごぼう 300g 295円(税込) 319円(税込) 宮崎県小林市の税所篤朗さん。

167 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(税込) 茨城県行方市の高柳民一さん。

168 低農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) ミニ白菜 1玉(600g以上) 385円(税込) 416円(税込) 山形県南陽市の渡部基司さん。\*有機認証許容農薬のみ使用

169 無農薬 無化学肥料 おきたま興農舎(山形県) 曲がりねぎ 500g 458円(税込) 495円(税込) 山形県高島町の高橋弘道さん。在来種 ※蒸れると傷みやすいので、届きましたら袋から出して新聞紙に包むなどして保存してください。

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

170 無農薬 無化学肥料 JAやさと有機栽培部会(茨城県) 長ねぎ 350g以上 350円(税込) 378円(税込) 茨城県石岡市の坂下定雄さん。

177 無農薬 無化学肥料 松尾農園(福岡県) 熟成黒にんにく 30g 575円(税込) 621円(税込) 農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甕島の海洋深層水に漬込み、800時間をかけて熟成させました。

178 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(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

179 3品 3品 780円(税込) 842円(税込) 180 5品 5品 1250円(税込) 1350円(税込) 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。

171 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(税込) 神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

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

173 無農薬 無化学肥料 大地と自然の恵み(高知県) ニラ 100g 180円(税込) 194円(税込) 高知県香美市の小田々智徳さん他。

177 無農薬 無化学肥料 松尾農園(福岡県) 熟成黒にんにく 30g 575円(税込) 621円(税込) 農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甕島の海洋深層水に漬込み、800時間をかけて熟成させました。

178 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(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

179 3品 3品 780円(税込) 842円(税込) 180 5品 5品 1250円(税込) 1350円(税込) 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。

腸にうれしい なめこのみそ汁



181 無農薬 無化学肥料 原生林(長野県) 株とりなめこ 150g 155円(税込) 167円(税込) 長野県木島平村の浦山長治さん。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。

182 無農薬 無化学肥料 北村さのこ園(鳥取県) エリンギ 100g 218円(税込) 235円(税込) 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 無農薬 無化学肥料 三幸(長野県) 株とりぶなしめじ 200g 215円(税込) 232円(税込) 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。

183 無農薬 無化学肥料 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(税込) 山形県舟形町の長澤光芳さん。

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

184 無農薬 無化学肥料 えのきボーヤ(長野県) 茶色えのき茸 100g 145円(税込) 157円(税込) 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。

187 無農薬 無化学肥料 瑞穂農林(京都府) 大粒丹波しめじ 90g 238円(税込) 257円(税込) 京都府京丹波町の太島健一さん。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。

188 無農薬 無化学肥料 バイオコスモ(伊勢原市) きのごセット(小) 3種 378円(税込) 408円(税込) 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

内容/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、えのき100g(長野県産) ※きのご欠品時は別の産地

あっさりとしたクセのない味わい



**特**

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日

**キハダまぐろたたき身**

通常本体 40g×2 **390円** (税込) **370円** (400円)

**189**

通常本体 40g×4 **780円** (税込) **700円** (756円)

**190 徳用**

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

**191**

通常本体 70g×2 **600円** (税込)

**まぐろ漬け丼(メバチ)**

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

鮮度抜群のメバチマグロの赤身



原材料/メバチマグロ(台湾)

📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日

**192**

通常本体 200g(2冊) **1080円** (税込) **1080円** (1166円)

**メバチマグロ短冊**

船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日

**193**

通常本体 100g **560円** (税込) **560円** (605円)

**めばちまぐろ切り落としとスライス**

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎7日以上

**195**

通常本体 50g×2 **420円** (税込) **420円** (454円)

**かつお切り落とし**

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎30日以上

**194**

通常本体 5g×6袋 **378円** (税込) **378円** (408円)

**おろし本わさび**

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



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎7日以上/豆・麦・米

**196**

通常本体 80g×2 **540円** (税込) **540円** (583円)

**カツオ漬け丼用**

太平洋産のカツオを厚めにスライスし、国産丸大豆醤油と味の母を合わせたタレに漬けました。解凍後、丼に。

昆布がさばのおいしさを引き立てます

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



原材料/サバ(アイランド)、醸造酢、砂糖、昆布[真昆布、醸造酢、ゼラチン]、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油

📅 凍 📅 調味料  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

**197**

通常本体 1枚(110g) **428円** (税込) **428円** (462円)

**昆布みしめ鯖**



📅 凍 📅 調味料  
カネヨ水産 ◎45日以上/米

**198**

通常本体 100g **315円** (税込) **315円** (340円)

**いわしごま漬**

銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。



📅 凍 📅 調味料  
日本マリンフーズ ◎120日以上/米

**199**

通常本体 100g **310円** (税込) **310円** (335円)

**小鯛とわかめの甘酢漬**

山口県産きだいをを使い、わかめ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。



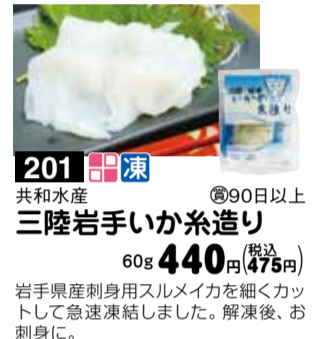
📅 凍  
松岡水産 ◎90日以上

**200**

通常本体 70g **560円** (税込) **560円** (605円)

**紅鮭スモークサーモン切り落とし**

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。



📅 凍  
共和水産 ◎90日以上

**201**

通常本体 60g **440円** (税込) **440円** (475円)

**三陸岩手いか糸造り**

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。



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎45日以上

**202**

通常本体 100g **600円** (税込) **600円** (648円)

**千葉県産地だこぶつ切り**

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。



📅 凍  
雄武漁業協同組合 ◎15日以上

**203**

通常本体 5~7玉(100g) **680円** (税込) **680円** (734円)

**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**

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。



脂がのった天然南まぐろの希少なカマです  
お見逃しなく!

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

原材料/ミナミマグロ(インド洋)

📅 凍  
マストミ ◎15日以上

**204**

通常本体 400g **720円** (税込) **680円** (734円)

**天然南まぐろのカマ焼物用**



📅 凍  
鳴門魚類 ◎15日以上

**205**

通常本体 3切(210g) **630円** (税込) **630円** (680円)

**天然銀毛鮭「雄宝」切身**

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。



📅 凍 📅 不使用  
ダイヤモンド ◎60日以上

**206**

通常本体 3切(180g) **540円** (税込) **540円** (583円)

**氷温塩秋鮭切身**

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



📅 凍  
東北トクスイ ◎180日

**207**

通常本体 10切(550g) **1630円** (税込) **1630円** (1760円)

**徳用ロシア産紅鮭切身**

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



📅 凍  
鳴門魚類 ◎30日

**208**

通常本体 3切(210g) **630円** (税込) **630円** (680円)

**天然ブリ切身**

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



📅 凍  
八洋フーズ ◎30日以上

**209**

通常本体 3切(240g) **1250円** (税込) **1250円** (1350円)

**銀ダラ切身**

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



身がやわらかく  
脂がのっています

アイスランド産カラスガレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

📅 凍  
八洋フーズ ◎90日以上

**210**

通常本体 3切(180g) **660円** (税込) **660円** (713円)

**カラスガレイ切身**



📅 凍  
丸福水産 ◎15日以上

**211**

通常本体 300g **780円** (税込) **780円** (842円)

**メカジキ端切**

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。



📅 凍  
鳴門魚類 ◎30日

**212**

通常本体 2枚(200g) **420円** (税込) **420円** (454円)

**サバフィーレ(無塩)**

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上

**213**

通常本体 5~7枚(120g) **398円** (税込) **398円** (430円)

**さんま三枚おろし**

北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



📅 凍  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

**214**

通常本体 150g **458円** (税込) **458円** (495円)

**えびしんじょすりみ**

インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



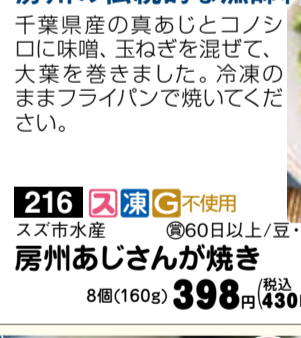
📅 凍 📅 調味料  
大新 ◎60日以上/豆・麦

**215**

通常本体 160g **340円** (税込) **340円** (367円)

**いわしごぼうつみれ**

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



房州の伝統的な漁師料理

千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

📅 凍 📅 不使用  
スズ市水産 ◎60日以上/豆・米

**216**

通常本体 8個(160g) **398円** (税込) **398円** (430円)

**房州あじさんが焼き**

原材料/真あじ(千葉県)、このしろ(千葉県)、味噌、玉ねぎ、大葉、馬鈴薯澱粉



『羅白ホッケ』の旨みを味わってください



📅 11月1回

📅 凍  
能本水産 ◎30日以上

**217**

通常本体 1尾(230g) **630円** (税込) **630円** (680円)

**開き真ほっけ**

北海道羅白沖の脂がのった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



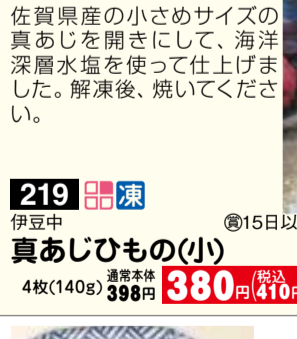
📅 凍  
鳴門魚類 ◎30日

**218**

通常本体 4尾(約280g) **550円** (税込) **550円** (594円)

**天然真アジ天日干**

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干しました。解凍後、焼いてください。



朝食におすすめのサイズ

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

📅 凍  
伊豆中 ◎15日以上

**219**

通常本体 4枚(140g) **380円** (税込) **380円** (410円)

**真あじひもの(小)**

原材料/真あじ(国産)、海洋深層水塩、酸化防止剤(カテキン)



📅 凍  
伊豆中 ◎15日以上

**220**

通常本体 1枚(約200g) **750円** (税込) **750円** (810円)

**金目鯛開き**

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干しました。解凍後、焼いてください。



📅 凍 📅 不使用  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

**224**

通常本体 8切(120g) **500円** (税込) **500円** (540円)

**骨取りさば味噌干し**

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。



📅 凍  
伊豆中 ◎10日以上

**221**

通常本体 2切(約120g) **420円** (税込) **420円** (454円)

**タチウオの干物**

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。



📅 凍  
東北トクスイ ◎180日以上

**222**

通常本体 2切(180g) **598円** (税込) **598円** (646円)

**銀だら切身干し**

銀だらの切身を、塩のみで一晩干ししました。解凍後、焼いてください。



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上

**223**

通常本体 7~12尾(150g) **298円** (税込) **298円** (322円)

**子持ちからふとししやも**

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。



### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

こだわりの西京味噌に漬けた  
料亭の味



原材料／さわら(兵庫県浜坂港)、味噌、清酒、みりん、食塩

**225** 凍 G不使用  
山米鮮魚 ◎30日以上/豆・米  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) **680円**(税込734円)

兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

とび魚(アゴ)の旨みを凝縮



原材料／トビウオ(兵庫県浜坂)、酒、食塩

**226** 凍  
山米鮮魚 ◎30日以上/米  
浜坂のとび魚一夜干し・酒塩  
2枚(120g) **630円**(税込680円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。



**227** 凍  
山米鮮魚 ◎90日/え  
山米 浜坂の甘えび  
150g **720円**(税込778円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮な甘えびの頭を取りました。解凍後、お刺身などに。



**228** 凍  
山米鮮魚 ◎45日以上  
山米 アカモク  
100g **480円**(税込518円)

山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

塩麴が旨味を引き出しつつ  
やさしい味に仕上がっています



原材料／キタノメヌケ(アメリカ)、塩麴(米こうじ、食塩)

**229** 凍 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/米  
メバル塩麴漬け  
2切(220g) **407円**(税込440円)

アメリカ産メバルを三枚におろして、塩麴にじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**230** 凍  
伊豆中 糖さんま ◎45日以上/米  
2本(240g) **630円**(税込680円)

北海道、東北産さんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



**231** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・麦・米  
シルバーしょうゆ漬  
220g(4切) **480円**(税込518円)

南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



**232** 凍  
ダイヤモンド ◎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。



**233** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎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。

エビマヨに

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

原材料／天然むき(ミャンマー)

**234** 凍  
東北トクスイ ◎180日以上/え  
天然むきえび(特大)  
160g **593円**(税込640円)



**235** 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。



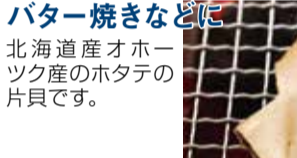
**236** 凍  
共和水産 ◎180日以上  
三陸産やりいかつほ抜き(小さめ)  
160g **472円**(税込510円)

小さめの三陸産ヤリイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。



**237** 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
エビ・ホタテ・タコミックス  
180g **500円**(税込540円)

ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。



**238** 凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
北海道産ホタテ片貝(加熱用)  
4枚入 **780円**(税込842円)

北海道産ホタテ片貝(加熱用) 4枚入



**239** 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。



**240** 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)

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



**241** 蔵  
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。

### 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

**242** 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。

用宗しらすを直火釜でじっくり  
ふくらませました



原材料／しらす(駿河湾)、食塩

**243** 凍  
マルイ岡田商店 ◎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。



**245** 凍  
塩屋 ◎15日以上/え  
魚屋さんの混ぜちりめん  
50g **330円**(税込356円)

しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



**246** 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、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

ふっくらした食感、甘めの味付け  
ニュージーランド産金目鯛  
の切身を煮付けました。温  
めてください。

原材料／キンメダイ(ニュージーランド)、砂糖、醤油、みりん、食塩、魚醤、かつおエキス、おろし生姜、酵母エキス、昆布エキス/カラメル色素、増粘剤

**247** 凍 G調味料  
伊豆中 ◎45日以上/豆・麦・米  
金目鯛の煮付  
2切(内容量 通常本件 約220g) **980円**(税込1037円)

特



**248** 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。



**249** 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎180日以上/米  
秋鮭南蛮漬け  
180g(4切) **398円**(税込430円)

北海道産秋鮭を米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み水蒸熱成しました。解凍してください。



**250** 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦  
鮭とチーズのかりかり包み  
6個(150g) **398円**(税込430円)

北海道産秋鮭の落とし身とチーズを合わせた具材を春巻の皮で平たく包み込みました。冷凍のままフライパンで焼きあげてください。〔乳 GMO飼料不分別〕



サクサクふわふわ



原材料／メヒカリ(千葉県銚子港)、馬鈴薯澱粉

**251** 凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
銚子港めひかり唐揚げ用  
150g **498円**(税込538円)

千葉県銚子港水揚げのめひかりに打ち粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

ふわっと  
サクサクした食感



原材料／えび(インドネシア)、食塩、衣(パン粉、小麦粉、米粉)

**252** 凍 G不使用  
浜勤 ◎90日以上/麦・米・え  
えびフライ(大)  
5尾(150g) **780円**(税込842円)

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガーに米粉入りのパン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### 川崎北部水産加工

昆布と米酢であじの旨みを  
さらに引き出しました  
「魚道」



原材料／鮭、昆布、米酢、食塩

**253** 凍  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/米  
あじ昆布ひ  
4〜6枚 **630円**(税込680円)

国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

"ぷりっぷり"で食べ応えのある  
天然えびに大満足!



原材料／天然えび(インド、インドネシア)、小麦粉、鶏卵、揚げ油(オーストリア)

**254** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え  
冷凍えび天ぷら  
5本 **1000円**(税込1080円)

天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。〔GMO飼料不分別〕



**255** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米  
にしん甘露煮  
2枚 **570円**(税込616円)

ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍後、そのままお召し上がりください。



**256** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦  
生から造った真いわしフライ  
4〜6枚(160g) **540円**(税込583円)

国内産真いわしを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



**担当者おすすめ レシピ**

ハロウィンのお楽しみに  
かぼちゃ包み

**材料**  
豚挽き肉 50g前後  
玉ねぎ(みじん切り) 1/4玉  
塩、胡椒 少々  
[A]  
かぼちゃ(蒸し) 200g~  
ヨーグルト 大1

**作り方**  
①鍋に植物油をひき、玉ねぎ、挽肉の順に炒める。  
②塩胡椒で味を調えたら引きあげる。  
③Aをマッシュしてヨーグルトを混ぜたら、②を適量包む。  
④ラップ等で丸く包み、楊枝等で南瓜の模様を付ける。  
⑤かぼちゃのヘタや皮で装飾して完成。

ハロウィンにご家族で楽しんでいただきたいレシピです。是非お楽しみください。

**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 **662円**(税込) (715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。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)  
2枚(200g) **660円**(税込) (713円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**267 凍** 丹沢農場 ◎180日  
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用  
200g **548円**(税込) (592円)

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**268 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。

**259 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。

**260 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用  
200g **650円**(税込) (702円)

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

**特**

**269 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ヒレブロック  
400g 通常本体(2本) **1400円**(税込) (1445円)

豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。

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

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**261 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。

**パワーサラダ**  
蒸し豚と  
キウイ&りんごソース

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**262 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) (646円)

**特**

**263 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)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**271 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚角切り  
200g **398円**(税込) (430円)

モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

**272 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ロースしゃぶ  
200g **578円**(税込) (624円)

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**273 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚モモしゃぶ  
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。

**特**

**264 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩切落し  
200g 通常本体 **488円**(税込) (527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。

**265 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚小間切れ  
100g×3 **640円**(税込) (691円)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

**266 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。

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

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

**275 蔵** 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付)  
300g **528円**(税込) (570円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**276 蔵** 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。そぼろやつくねなどに。

**エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)**

**茹で鶏で2品**  
卵スープとケチャップあんかけ

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。

**273 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)

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

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

**275 蔵** 千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏レバー(ハツ付)  
300g **528円**(税込) (570円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**276 蔵** 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。そぼろやつくねなどに。

**277 蔵** 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。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**特**

**278 凍** 秋川牧園 ◎270日  
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)  
350g **705円**(税込) (761円)

モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大さきにカットしました。

**279 凍** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g 通常本体 **925円**(税込) (999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。

**280 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。

**281 凍** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)  
500g **848円**(税込) (916円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**282 蔵** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉スライス  
250g **522円**(税込) (564円)

**蒸し鶏のパンプキンサラダ**  
焼いても茹でてもサツと使えます。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にもどうぞ。

**283 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。

**284 蔵** 秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏砂肝  
200g **315円**(税込) (340円)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

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

秋川若鶏の鶏骨です。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**脂と肉の旨みが重なって濃厚な味わいです**  
肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**286 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用  
180g 通常本体 **1388円**(税込) (1499円)

**特**

**287 蔵** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛スジ  
150g **398円**(税込) (430円)

牛の前腹の皮と脂身の間にある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

**288 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。

**289 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。

**290 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。

**国産熟成牛 (北海道)**

**やまゆりケチャップ&中濃ソースでビーフストロガノフ**  
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。

**291 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用  
200g **1080円**(税込) (1166円)

モモ肉またはバラ肉が入ります。

**292 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)

**293 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛サーロインステーキ用  
300g **2355円**(税込) (2543円)

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

**294 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。

**295 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産豚合挽肉  
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。

**296** **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)  
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなたわわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

**297** **凍**  
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〕

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

**299** **蔵**  
丹沢農場 ◎7日  
**皮なしロースパイスイナー**  
通常本体 160g **410円** **398円**(税込430円)  
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**300** **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〕

**301** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎210日/豆・麦  
**ウインナー規格外品セット**  
3種(200g) **450円**(税込486円)  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

**302** **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〕

**303** **凍**  
丹沢農場 ◎180日/卵・乳・麦  
**丹沢ハンバーグ(ミニ)**  
30g×6個 **380円**(税込410円)  
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

**304** **凍** **G不使用**  
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦  
**無添加焼豚モモブロック徳用**  
240g **1500円**(税込1620円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**309** **蔵** **G不使用**  
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・落  
**丹沢ロース豚漬**  
200g **598円**(税込646円)  
隠し味にピーナッツバターを使った、まろやかで深みのある味わい。豚ロース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**310** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 ◎60日/豆・麦・米  
**丹沢トントロ焼豚**  
120g **550円**(税込594円)  
トントロ特有の食感をお楽しみください。一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**311** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦  
**興農手作り生ハンバーグ**  
通常本体 100g×2 **665円** **648円**(税込700円)  
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

**315** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎90日以上/乳・米  
**骨付きタンドリーチキン**  
500g **805円**(税込869円)  
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**316** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**レバー入りミートボール**  
通常本体 400g **680円** **658円**(税込711円)  
ミートボールにレバーを加えました。温めてそのままやお好みのソースに絡めたり、カレーの具などに。〔GMO飼料不使用〕

**317** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**お徳用からあげ**  
400g **950円**(税込1026円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**318** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ピリ辛チキンバー**  
150g **422円**(税込456円)  
秋川若鶏のムネ肉を、一味唐辛子を加えた調味液でピリ辛味に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**319** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/豆・麦・米  
**神山鶏やわらか揚げ 親子丼の素**  
160g×2 **540円**(税込583円)  
こだわりのタレに長時間漬けた後、油で揚げた神山鶏が味の決め手! 袋のまま温めた後、溶き卵と一緒に加熱するだけで、旨味たっぷりの親子丼ができます。〔GMO飼料不使用〕

**320** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**野菜で仕上げる青椒肉絲**  
120g **450円**(税込486円)  
野菜を炒めて絡めるだけ。厳選調味料を使った本格中華! 豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

**321** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g **440円**(税込475円)  
温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感。徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**322** **凍** **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)  
素材にこだわった、本格的なエビチリです。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〕

**326** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **420円**(税込454円)  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**327** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上  
**鶏モモ肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込430円)  
ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても

## 本場ドイツの伝統製法

**305** **凍**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ベーコンスライス徳用**  
240g(11~12枚) **1450円**(税込1566円)  
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**306** **凍**  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **630円**(税込680円)  
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**307** **凍**  
ハム工房ジロー ◎14日以上  
**無添加ガーリックブルスト**  
2本(120g) **565円**(税込610円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉、沖縄の塩等で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕

**308** **凍**  
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〕

**312** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・麦  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **693円**(税込748円)  
お弁当にピッタリなミニサイズ。興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**313** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎180日/卵・乳・麦  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **695円**(税込751円)  
しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ。熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**314** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム ◎90日以上/卵・麦  
**興農ビーフコロケ**  
2個(160g) **465円**(税込502円)  
ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい! 熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**317** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**お徳用からあげ**  
400g **950円**(税込1026円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

## 興農ファームの産直惣菜

**317** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**お徳用からあげ**  
400g **950円**(税込1026円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**318** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**ピリ辛チキンバー**  
150g **422円**(税込456円)  
秋川若鶏のムネ肉を、一味唐辛子を加えた調味液でピリ辛味に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

## カラミノフーズ世界のグルメ旅

**323** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**コリアンチチミ(たれ付)**  
230g(2枚) たれ8g×2 **550円**(税込594円)  
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国のお家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

**324** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**台湾紅油ワンタン(たれ付)**  
ワンタン12個(108g)タレ50g **498円**(税込538円)  
茹でたてもちもちのワンタンに、少しをしゃくり絡めて食べるのが本場流。国産豚肉を使ったワンタンに、紅油(ラー油)に五香粉の効いた特製タレを付けました。ワンタンを冷凍のまま茹でて、解凍したたれを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

**325** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**台湾胡椒餅**  
100g×2 **730円**(税込788円)  
豚肉とねぎを甘辛く味付けし、コショウを利かせた餡を生地でくるみ焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**326** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上/乳・麦  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **420円**(税込454円)  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**327** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上  
**鶏モモ肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込430円)  
ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても

**328** **G調味料**  
カラミノフーズ ◎365日以上  
**鶏モモ肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込430円)  
ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても

**野菜がたっぷり入って トースターで温めるとサクッ!**



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

**329** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個(260g) **462円**(税込) **499円**(税込)

国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

**豆腐のフワッとした食感に 野菜のしっかりとした歯ごたえ**



原材料 / 鶏肉(国産)、野菜[玉ねぎ(国産)、人参(国産)、ごぼう(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)]、豆腐[大豆(国産)]、つなぎ[パン粉、鶏卵、でん粉]、豚脂(国産)、ごま、醤油、菜種油、藻類[ひじき(国産)、あお粉]、清酒、食塩、こしょう

**328** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**ごぼうとひじきの豆腐団子**  
8個(144g) **350円**(税込) **378円**(税込)

国産大豆100%を使用した豆腐、国産の鶏肉や野菜が入った団子です。〔GMO飼料不分別〕

**特**

**180078** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
5個 通常本体 **430円** (税込) **420円** (税込) **454円** (税込)

国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不分別〕

**330** **凍** **G** 不使用  
大進食品(新サカイヤフーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロッケ**  
60g×5個 **408円**(税込) **441円**(税込)

北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

**331** **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**(税込)

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。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕

**332** **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**(税込)

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飼料不分別〕

**336** **凍** **G** 調味料  
美雷 ◎180日/卵・麦  
**関西風お好み焼き**  
2枚(320g) **530円**(税込) **572円**(税込)

国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、豚肉、天玉を加え、鏝だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕

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

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〕

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

北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。

**333** **凍** **G** 不使用  
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米  
**ファミリーシューマイ**  
20g×30個 **720円**(税込) **778円**(税込)

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〕

**334** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**五目寿しの素**  
200g(2合用) **480円**(税込) **518円**(税込)

ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。〔GMO飼料不分別〕

**335** **凍** **G** 不使用  
大進食品(杏掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
**オーガニックペンネのサーモングラタン**  
170g×2 **670円**(税込) **724円**(税込)

オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**343** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**生うどん太麺**  
130g×2 **220円**(税込) **238円**(税込)

国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのkokのある麺です。

**344** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生冷長野県産八割そば**  
130g×2 **540円**(税込) **583円**(税込)

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。

**345** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **380円**(税込) **410円**(税込)

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

**冷凍野菜**

**レモンの爽やかな香りをお楽しみいただけます**

**手軽に手づくり コーンポタージュを♪**

原材料 / レモン(国産)

**338** **凍** **G** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上  
**冷凍カットレモン**  
150g **278円**(税込) **300円**(税込)

B品も含めた国産レモンを串切りにカットし、急速凍結で冷凍しました。自然解凍して料理に添えても氷代わりに飲み物にも。

原材料 / スイートコーン(北海道)

**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**(税込)

北海道産のトウモロコシをうらごして冷凍しました。コーンスープなどに。

**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**(税込)

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**(税込)

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。

**346** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 醤油**  
120g×2 **330円**(税込) **356円**(税込)

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

**347** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦  
**ラーメン用玉子麺(スープなし)**  
120g×2 **220円**(税込) **238円**(税込)

長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不分別〕

**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**(税込)

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。

**349** **蔵**  
オルター ◎6ヶ月以上/米  
**ライスペーパー**  
200g(約45枚) **460円**(税込) **497円**(税込)

原料のインディカ米、タピオカ澱粉は有機栽培(USDA認証)の本場ベトナム産。ボウルなどに水を張り本品を湿らせて軟らかくしてから具材を巻いてください。

**350** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **195円**(税込) **211円**(税込)

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。

**351** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉 ワンタンの皮**  
20枚 **190円**(税込) **205円**(税込)

国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのkokのある皮です。

**356** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **370円**(税込) **400円**(税込)

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不分別〕

**357** **蔵** **G** 不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **410円**(税込) **443円**(税込)

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不分別〕

**358** **蔵** **G** 不使用  
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**ムソーの福神漬**  
100g **270円**(税込) **292円**(税込)

宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。

**359** **蔵** **G** 不使用  
創健社 ◎90日以上/米  
**砂丘らっきょう甘酢漬**  
110g **420円**(税込) **454円**(税込)

収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

**360** **蔵**  
しらたかのの会 ◎60日  
**ノラの会の梅干**  
100g **328円**(税込) **354円**(税込)

農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用した。

**361** **蔵** **G** 調味料  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **230円**(税込) **248円**(税込)

北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みたっぷりの佃煮です。

**愛知県 漬物本舗 道長**

**醤油、鯉節、昆布が決め手 和風仕立ての鍋の素!**



原材料 / トマトピューレ、白梅酢、味噌、溜り醤油、白たまり、みりん、りんご、人参、にんにく、唐辛子、粗糖、生姜、鯉節、昆布

**352** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎90日/豆・麦・米  
**和風キムチ鍋のもと**  
150g 通常本体 **475円** (税込) **449円** (税込) **485円** (税込)

野菜やお肉などの具材に火が通ったら本品を鍋に入れるだけ!簡単に和風キムチ鍋が楽しめます。1袋で約4人前です。

**すっきりとした甘さに 昆布の風味**



原材料 / 大根、米酢、みりん、白たまり、粗糖、昆布、塩

**353** **蔵**  
道長 ◎30日/麦・米  
**千枚だいこん**  
150g **330円**(税込) **356円**(税込)

薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこないお漬物です。

**354** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**甘口しほり沢庵**  
100g **310円**(税込) **335円**(税込)

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

**355** **蔵**  
道長 ◎45日以上  
**紅しょうが**  
40g **380円**(税込) **410円**(税込)

広島県石高高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

**361** **蔵** **G** 調味料  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **230円**(税込) **248円**(税込)

北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みたっぷりの佃煮です。

**364** **蔵**  
関商店 ◎9日以上  
**北海道産塩赤えんどう豆**  
120g **185円**(税込) **200円**(税込)

貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく茹でてにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

**362** **蔵** **G** 調味料  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**茶漬昆布(佃煮)**  
80g **270円**(税込) **292円**(税込)

北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

**365** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海金時豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込) **281円**(税込)

北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

**363** **蔵** **G** 不使用  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**黄金でんぶ(佃煮)**  
45g **195円**(税込) **211円**(税込)

スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し辛口に仕上げました。

**366** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海紫花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込) **281円**(税込)

昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、kokのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



価格改定しました

原材料/魚肉(たらいわし・ぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、醸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

**367** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**おでん種セット**

6種13品 **750円**(税込810円)  
いわしはんぺん4枚、うずら卵2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



**368** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うろちちゃん蒲鉾(紅)**

150g **495円**(税込535円)  
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麴を使用しています。〔GMO飼料不分別〕



**369** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小ちくわ**

5本 **398円**(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さんだり、揚げ物などに。



**374** 凍藏 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円**(税込430円)  
無添加タラすり身と三陸沖で水揚げされた高鮮度の小魚をたっぷりを使用したさつま揚げです。



**375** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**高橋徳治商店のごぼう揚**

117g(3枚) **398円**(税込430円)  
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。



**376** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**

100g **370円**(税込400円)  
北海道産無りんすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

### プレーンタイプのさつまあげ

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

**370** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**小判揚**

5枚(150g) **398円**(税込430円)



原材料/スケソウダラすり身、発酵調味料、かつおだし、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩

### お弁当におやつにパクパクなぎよっとを



原材料/魚肉[金頭など(国産)]、豆腐、米粉、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス、砂糖、発酵調味料、米油、おろしにんにく、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜  
**377** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**パクパクなぎよっと**  
160g(20g×8) **360円**(税込389円)  
宮城県石巻産の小魚をふんだんに使用し、少量のスパイスとガーリックでナゲット風に仕上げました。温めてください。



**378** 凍藏 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円**(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。



**371** 凍藏 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うずら卵天**

4個 **432円**(税込467円)  
すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。〔GMO飼料不使用〕



**372** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
**揚げかまぼこえび入り**

3枚(150g) **589円**(税込636円)  
スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



**373** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いちろうこのいわしはんぺん**

5枚(150g) **458円**(税込495円)  
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使用し、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



**380** 冷蔵 G不使用  
山九水産 ◎45日以上  
**お魚ソーセージ**

45g×5本 **490円**(税込529円)  
無リンのすり身に、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしたいわしはんぺんです。



**381** 冷蔵 G不使用  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海大豆水煮**

200g **260円**(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。



**382** 冷蔵 G不使用  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにやく(黒)**

300g **225円**(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。



**383** 冷蔵 G不使用  
池谷 ◎30日以上  
**手どりこんにやく**

250g **275円**(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などに。



**384** 冷蔵 G不使用  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにやく**

330g **255円**(税込275円)  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



**385** 冷蔵 G不使用  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**

200g **215円**(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。

### 味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!



原材料/国産大豆(茨城在来種)、海精にがり

**387** 凍藏 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**茨城在来よせ豆腐**

330g **398円**(税込430円)  
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

### ゴマの香りがふんわりとお口に広がる♪



原材料/国産丸大豆、白ごま(グアテマラ、パラグアイ他)、海水にがり

**388** 凍藏 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のごま入寄せ豆腐**

200g **210円**(税込227円)  
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

**389** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**

330g **318円**(税込343円) [放]不検出 <2.1<2.3

**390** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**

330g **330円**(税込356円) [放]不検出 <2.1<2.3

**391** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 おぼろ豆腐**

330g **358円**(税込387円)  
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。 [放]不検出 <2.1<2.3

**392** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 焼豆腐**

300g **373円**(税込403円)  
煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。 [放]不検出 <2.1<2.3

**393** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
**丸和のきぬ豆腐**

300g **180円**(税込194円)  
甘みの強い「トムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



**398** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**

大1枚 **220円**(税込238円)  
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



**399** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の手揚げ油揚**

2枚 **240円**(税込259円)  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。



**400** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**

3枚 **180円**(税込194円)  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



**401** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**

230g(2枚) **388円**(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。

### 食物繊維やビタミンCが豊富な旬のれんこんがたっぷり!



**406** 凍藏 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**季節のれんこん**

2枚 通常本体 **450円**(税込486円)  
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。

### 青大豆がゴロゴロ入ったポリューミーながんも♪



原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ごぼう、青大豆、玉ねぎ、しょうが、山いも粉、切り昆布、塩、黒ごま、菜種油(オーストラリア)、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

**407** 凍藏 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**青大豆入り具だくさんがんも**

80g×2枚 **320円**(税込346円)  
国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんがんもに、山形県産青大豆(農薬不使用)を加えました。



**402** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**こだわりの五目厚揚**

2個(約180g) **250円**(税込270円)  
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



**403** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 一口がんも**

5ヶ **418円**(税込451円)  
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



**404** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**

10枚 **420円**(税込454円)  
肉厚でふっくら柔らかな油揚げをこだわりの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。



**405** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
**丸和の豆乳**

300ml **230円**(税込248円)  
国産丸大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

**納豆のにおいが少なく糸引きがよい  
北海道産ゆきしずか大豆使用**

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。



**408** **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]



**409** **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。



**410** **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。



**415** **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。

**416** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**黒豆納豆カップ3**  
30g×3 **150円**(税込162円)  
(タレ、カラシ無)

**417** **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)



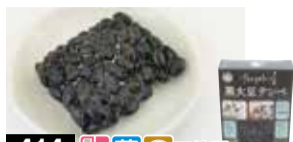
**411** **G** **不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **125円**(税込135円)  
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。



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



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



**414** **G** **不使用**  
登喜和食品 ©15日以上/豆・米  
**黒大豆テンペ**  
100g **380円**(税込410円)  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**納豆本来の味を経木に入れてお届けします** **特**  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。

**418** **G** **不使用**  
カジノヤ ©10日/豆  
**三折 中粒納豆**  
80g×2 通常本体 **194円**(税込210円)  
(タレ、カラシ無) **200円**  
原材料/大豆(秋田県)、納豆菌

**テーブルパンや  
ロールサンドに♪**



原材料/国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

**419** **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)  
国内産の小麦粉を100%使いました。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で、添加物を一切使用していません。



**420** **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、植物油、生イースト、食塩



**422** **G**  
サンタハウス ©6日/麦  
**コンプレ(パン)**  
1個 **270円**(税込292円)  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海精)



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

**家族みんなで食べられる5個入り!**



**426** **G** **不使用**  
サンタハウス ©10日/卵・乳・麦  
**お買得くるみパイ**  
5個 **554円**(税込598円)  
黒糖の旨みと、クルミのハーモニーに、バターが一層の美味しさを引き立てます。



**427** **G**  
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



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



**429** **G**  
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、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**デニッシュハウスの  
人気パンが入ってる!**



**433** **G** **不使用**  
デニッシュハウス ©3日/卵・乳・麦・米  
**デニッシュハウスBセット**  
3種 **580円**(税込626円)  
ヨーロップ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソンプレロ1個、アップルスweetエクセル1個(乳製品、卵GMO飼料不分別)

**どこか懐かしい素朴なパン**



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



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



**432** **G**  
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)

**柚子の色と香りがさわやかです  
パンやケーキ作り、お菓子作りに**



原材料/ゆず(徳島県木頭村)、砂糖(北海道)

**437** **G** **不使用**  
きとうむら ©180日以上  
**木頭村柚子ジャム**  
155g **495円**(税込535円)  
契約栽培の木頭村柚子の皮を細かくし、北海道産ビートグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。



**438** **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)

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。

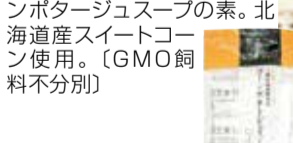
**440** **G**  
山田養蜂場 ©180日以上  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **1100円**(税込1188円)



**439** **G**  
ムソー ©3ヶ月以上/乳・落  
**リピーナッツバター**  
225g **540円**(税込583円)  
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。(乳製品GMO飼料不分別)

**441** **G** **不使用**  
ムソー ©5ヶ月以上  
**コーンフレーク・プレーン**  
150g **417円**(税込450円)  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

**ホッと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)

**442** **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、うきみ(バセリ)



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

**444** **G** **不使用**  
日本食品 ©180日以上/豆・米  
**わかめみそ汁**  
9g×6袋 **300円**(税込324円)  
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。

**445** **G** **不使用**  
マルアイ食品 ©180日以上/豆・麦  
**もずくスープ(箱)**  
1箱(3.8g×10) **1300円**(税込1404円)  
次回価格改定予定

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

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

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

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



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



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



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



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



- タカハン乳業 ◎5日/乳
那須の美味しい牛乳
111 1000ml 450円 (税込) (486円)
おいしい低脂肪乳
112 1000ml 375円 (税込) (405円)

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
カフェインレスよつ葉カフェオレ
146 200ml 120円 (税込) (130円)
147 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]

- 函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
148 500ml 230円 (税込) (248円)
149 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]

- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス
145 250g 185円 (税込) (200円)



- よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
141 400g 278円 (税込) (300円)



- よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
142 400g 298円 (税込) (322円)

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト
143 500g 340円 (税込) (367円)



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト無糖
144 400gピン 480円 (税込) (518円)



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト微糖
145 400gピン 490円 (税込) (529円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス
146 80g 162円 (税込) (175円)



- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那N-1ヨーグルト
147 90g×3個 325円 (税込) (351円)



- 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
ほっぺがよるこぶ牛乳プリン
148 90g×3個 350円 (税込) (378円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
149 250g 618円 (税込) (667円)



- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉ゴーダチーズ
150 100g 350円 (税込) (378円)



- よつ葉乳業 ◎45日以上/乳
よつ葉クリームチーズ
151 200g 458円 (税込) (495円)



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン
152 30g 230円 (税込) (248円)



- 鈴木牧場 ◎14日以上
さけるチーズクミン
153 30g 240円 (税込) (259円)



- 函南東部農協 ◎80日以上/乳
南箱根の厳選バター
154 180g 924円 (税込) (998円)



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム
155 200ml 398円 (税込) (430円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
471 白米 5kg 2540円 (税込) (2743円)
472 玄米 5kg 2435円 (税込) (2630円)
みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
473 白米 2kg 1142円 (税込) (1233円)
474 白米 5kg 2810円 (税込) (3035円)
475 玄米 5kg 2718円 (税込) (2935円)
みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
476 白米 5kg 3630円 (税込) (3920円)
477 玄米 5kg 3525円 (税込) (3807円)

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
483 白米 2kg 1530円 (税込) (1652円)
484 白米 5kg 3650円 (税込) (3942円)
485 玄米 2kg 1465円 (税込) (1582円)
486 玄米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
487 白米 2kg 1650円 (税込) (1782円)
488 白米 4.5kg 3500円 (税込) (3780円)
489 玄米 2kg 1570円 (税込) (1696円)
490 玄米 4.5kg 3380円 (税込) (3650円)

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

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

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

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

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
478 白米 5kg 2700円 (税込) (2916円)
479 五分米 5kg 2700円 (税込) (2916円)
長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料
480 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
481 五分米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
482 玄米 5kg 3300円 (税込) (3564円)

- 新潟県 ゆうき
新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
491 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円)
492 玄米 5kg 2220円 (税込) (2398円)

- 宮城県 黒澤ライスサービス
黒澤さんのひとめぼれ
493 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
494 七分米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
495 玄米 5kg 3280円 (税込) (3542円)

- 180075 しろたかノの会 ◎10日/米
ノラの会の生こうじ
500g 815円 (税込) (880円)
600g 700円 (税込) (756円)
180063 (大)
1kg 1415円 (税込) (1528円)



**497** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

**498** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
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 **B**  
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**501** **蔵**  
360ml **324**円(税込350円)  
**502** **蔵**  
1ℓ **593**円(税込640円)

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。色合いを大切にしたいお料理に。  
**503** **蔵** **G**不使用  
ヤマヒサ ①9ヶ月以上/豆・麦  
**頑固なこだわり醤油うす口**  
720ml **1500**円(税込1620円)

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。  
**504** **蔵** **G**不使用  
ヤマヒサ ①6ヶ月以上/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1400**円(税込1512円)

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。  
**505** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **880**円(税込950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。  
**496** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

**499** **蔵** **G**不使用  
桜中味噌店 ①6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050**円(税込1134円)

**500** **蔵** **G**不使用  
かねこみそ ①3ヶ月以上/豆・米  
**天然醸造生 有機米みそ**  
750g **1200**円(税込1296円)

有機白しょうゆの味を活かし食材本来の味を味わえる様に、シンプルな原料で優しい味にまとめました。  
**506** **蔵**  
七福醸造 ①6ヶ月以上/豆・麦・米  
**しいたけ香る有機白だし**  
360ml **1130**円(税込1220円)

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。  
**507** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ①2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **540**円(税込583円)

国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。  
**508** **蔵**  
光食品 ①1年6ヶ月  
**ゆず果汁**  
100ml **620**円(税込670円)

**509** **蔵**  
創健社 ①3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430**円(税込464円)

**510** **蔵** **G**不使用  
内堀醸造 ①6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **470**円(税込508円)

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

**513** **蔵**  
シンコー食品 ①365日  
**塩コショウ 詰替え用**  
200g **322**円(税込348円)

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

**514** **蔵**  
しらたかノラの会 ①60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284**円(税込307円)

**515** **蔵**  
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込1100円)

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました。  
**516** **蔵**  
澤田酒造 ①365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **1264**円(税込1390円)

**517** **蔵**  
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込939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。  
**518** **蔵**  
味の醸造 ①1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。  
**519** **蔵** **G**不使用  
平田産業 ①270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込994円)

**520** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油(大)**  
1650g **1980**円(税込2138円)

**522** **蔵**  
創健社 ①2年  
**べに花油**  
600g **1350**円(税込1458円)

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。  
**524** **蔵**  
ファームランドトレーディング ①180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)

**525** **蔵**  
せいふてい ①6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **370**円(税込400円)

**526** **蔵** **G**調味料  
笹木醤油 ①4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金箔 やきたれ**  
150ml **500**円(税込540円)

**521** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油(小)**  
540g **770**円(税込832円)

**523** **蔵**  
松本製油 ①2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060**円(税込1145円)

**529** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1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)

**533** **蔵**  
高橋ソース ①9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)

**534** **蔵** **G**調味料  
ナガノトマト ①1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **600**円(税込648円)

**535** **蔵** **G**不使用  
ななくさの郷 ①6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **520**円(税込562円)

**527** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **368**円(税込397円)

**528** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1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)

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。  
**532** **蔵** **G**不使用  
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込430円)

**537** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①90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)

**538** **蔵** **G**調味料  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **469**円(税込507円)

**536** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込580円)

**529** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1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)

**539** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
180ml **330**円(税込343円)

**540** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①270日/豆・麦・米  
**植物素材の本格カレー**  
180ml **330**円(税込343円)

**かぼちゃとカニカマのサラダ**  
作り方  
カットしたかぼちゃを茹で、やわらかくしたら湯を切り軽くつぶし、塩もみし水を切ったきゅうりとキャベツ、1/4にカットしたかまをマヨネーズで和えたら出来上がり♪お好みで塩と胡椒を加えてください。

**高橋ソースよりカントリーハーベスト(CH)の使いやすい小さめサイズが新登場!**

**530** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**CHとんかつソース**  
180ml 通常本体 **318**円(税込343円)

**531** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**CHウスターソース**  
180ml 通常本体 **318**円(税込343円)

**537** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①90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)

**538** **蔵** **G**調味料  
創健社 ①180日以上/豆・麦  
**トマト&オニオンドレッシング**  
150ml **469**円(税込507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]

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

みよし村の平飼有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO飼料不使用]

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。  
**542** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレーウグ口**  
110g **400**円(税込432円)

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。  
**543** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **420**円(税込454円)

香り高くコクのある本格カレーウ  
**539** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
**539** 甘口  
**540** 中辛  
**541** 辛口  
135g **420**円(税込454円)

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーウです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パパイヤ果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。  
**544** **蔵** **G**調味料  
せいふてい ①240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソースルウ**  
150g **300**円(税込324円)

2合のお米といっしょに炊飯したら出来上がり♪  
**546** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦・米  
**京風湯葉炊き込み御飯の素**  
128g2合用(2~3人前) **480**円(税込518円)

1回の調理に1袋おでん3~4人前!  
**547** **蔵** **G**不使用  
東京フード ①6ヶ月以上/豆・麦  
**まろやかおでんの素**  
66g(16.5g×4袋) **412**円(税込445円)

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーウです。  
**542** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレーウグ口**  
110g **400**円(税込432円)

動物性原料を一切使用せずに、8種類の野菜の旨みと香り高いスパイス、国内産赤ワインで仕上げました。  
**543** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **420**円(税込454円)

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO飼料不分別]

豆腐を丁寧に用意頂けただけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO飼料不分別]

湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。  
**546** **蔵** **G**不使用  
創健社 ①180日以上/豆・麦・米  
**京風湯葉炊き込み御飯の素**  
128g2合用(2~3人前) **480**円(税込518円)

1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんだしの素です。  
**547** **蔵** **G**不使用  
東京フード ①6ヶ月以上/豆・麦  
**まろやかおでんの素**  
66g(16.5g×4袋) **412**円(税込445円)



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



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



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



**551** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g **380円**(税込410円)  
(固形量140g)  
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。



**556** 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのためのラーメン醤油**  
98g **180円**(税込194円)  
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

**もちもちノンフライ麺使用♪**  
**おまとめ特価**  
原材料/麵(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油



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



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



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



**555** 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時間以内に加工をします。



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

**G調味料**  
創健社 2ヶ月以上/豆・麦  
**ベジとんこつ風ラーメン**  
**558** 100g **220円**(税込238円)  
(麺80g)  
**559** 5袋  
100g(麺通常本体80g)×5 **1100円**(税込1110円)  
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。



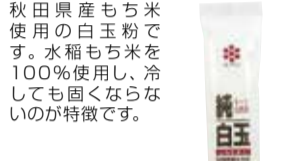
**560** 阿部製粉 120日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **368円**(税込397円)



**562** ばくばく 6ヶ月以上/麦  
**あづまの国の地粉**  
600g **350円**(税込378円)  
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。



**563** 桜井食品 6ヶ月以上/麦  
**ホットケーキミックス無糖**  
400g **410円**(税込443円)  
岐阜県産小麦粉、内モンゴル産の重曹を使用。砂糖を使用していないので、お好みで甘味を加えてください。



**564** 秋田白玉 9ヶ月以上/米  
**純白玉粉**  
150g **280円**(税込302円)  
秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用し、冷しても固くならないのが特徴です。



**565** 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。  
**566** 桜井食品 3ヶ月以上  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込243円)



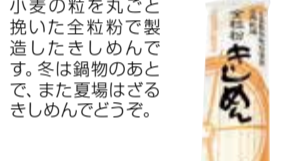
**561** 阿部製粉 120日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **373円**(税込403円)



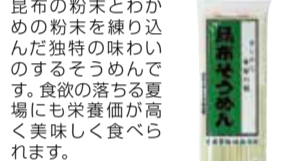
**567** 桜井食品 1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g **330円**(税込356円)  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



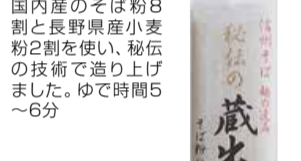
**568** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**あおっこちゃん(青きな粉)**  
130g **270円**(税込292円)  
農薬・化学肥料不使用栽培の青大豆を低火力焙煎で香ばしく、きめ細かに仕上げました。



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



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



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  
**571** 金子製麺 3ヶ月/麦  
**昆布そうめん**  
200g **228円**(税込246円)  
**572** 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)

**いつものナポリタンもハロウィン♪**



**573** 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。



**574** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白切もち**  
500g(12~13個) **680円**(税込734円)  
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。



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



**576** 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。



**577** 無農薬 無化学肥料  
**あずき**  
300g **500円**(税込540円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



**578** 無農薬 無化学肥料  
**金時豆**  
300g **530円**(税込572円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**579** 無農薬 無化学肥料  
**黒豆**  
300g **530円**(税込572円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**580** 無農薬 無化学肥料  
**大豆**  
300g **400円**(税込432円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。



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



**585** 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穫られる、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。



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



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

**担当者おすすめ レシピ**  
材料(2~3人分)  
Aプレーン生地【クッキーミックス(プレーン)1袋、マーガリンまたはバター60g、水20ml】、Bかぼちゃ生地【クッキーミックス(プレーン)1袋、かぼちゃ粉末20g、マーガリンまたはバター70g、水30ml】、Cココア生地【クッキーミックス(プレーン)1袋、ココア20g、マーガリンまたはバター70g、水30ml】  
**作り方(約15枚×3種)**  
①オーブンは180℃に温めておく。マーガリンは室温に戻し柔らかくしておく。  
②ボールにAのクッキーミックス(プレーン)を入れ、マーガリンと水を少しずつ加え、よく混ぜ合わせる。  
③全体がまとまってきたら生地をラップに包み、約30分冷蔵庫で冷やす。  
④同様にBのかぼちゃ生地とCのココア生地も作る。  
⑤めん棒で約5mmの厚さに伸ばし、お好みの型で抜き、クッキングシートを敷いた天板に並べる。(目や口の部分はくり抜いて、別の色の生地を埋め込む)  
⑥予熱したオーブンで約15~17分焼く。(焼き時間・温度は目安。生地の厚さ、大きさ、オープンにより調節する)  
国産小麦の小麦粉を使用したシンプルなお菓子作りにもご利用ください。  
**592** 創健社 90日以上/麦  
**クッキーミックスプレーン**  
200g **360円**(税込389円)

北海道産かぼちゃを100%使用したかぼちゃ粉末です。お菓子作りの材料などにご利用ください。  
**593** 創健社 90日以上  
**かぼちゃ粉末**  
通常本体50g **568円**(税込613円)



**588** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**乾のり**  
全型10枚入 **408円**(税込441円)



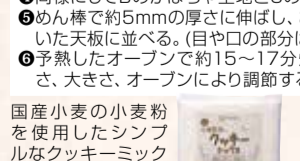
**589** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **458円**(税込495円)  
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。



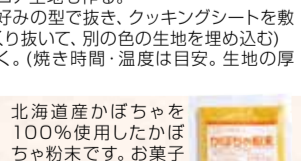
**590** マツキ 3年  
**棒寒天**  
2本 **550円**(税込594円)  
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。



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



**592** 創健社 90日以上/麦  
**クッキーミックスプレーン**  
200g **360円**(税込389円)



**593** 創健社 90日以上  
**かぼちゃ粉末**  
通常本体50g **568円**(税込613円)

**594** **冷凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋くるみ大福**  
6個(270g) **755円**(税込) **815円**(原価)  
もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

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

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

**ハロウィンに**  
**ちよっぴりビターで**  
**かわいいチョコです**  
**特**  
落花生、もち米、醤油、植物油脂、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子  
**601** **冷凍** **G**不使用  
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落  
**ミニ柿ピー**  
11g×5 **250円**(税込) **270円**(原価)

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

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

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

原材料/砂糖(てん菜・北海道)、カカオマス、ココアバター、全粉乳、乳化剤(乳製品GMO飼料不分別)  
**600** **冷凍** **G**不使用  
サンコー ◎6ヶ月/乳・豆  
**くまチョコ**  
50g 通常本体 **325円**(税込) **309円**(原価) (個包装税込) **334円**(原価)  
クーベルチュールチョコレートにくまの形にした、便利な個包装タイプのチョコレートです。大豆由来の乳化剤使用。無香料、無着色です。  
**603** **冷凍** **G**不使用  
サンコー ◎120日/米・え  
**ミニえびまるせん**  
10g×4 **260円**(税込) **281円**(原価)  
馬鈴薯澱粉、植物油脂(米油)、えび、オキアミ、食塩、いりごま、アオサ、てんさい糖  
**604** **冷凍** **G**不使用  
サンコー ◎90日  
**箱・安納芋ようかん**  
58g×10 **1780円**(税込) **1922円**(原価)  
水飴(国産)、焼きたま芋ペースト(安納芋)、寒天

**605** **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**(原価)  
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)

皮が割れてて  
たべやすい!  
原材料/有機栗(中国)

メープルシロップの繊細で  
上品な風味が、アーモンド  
の香ばしさを引き立てます  
**608** **冷凍**  
プレスオールターナティブ ◎180日  
**メープルアーモンド**  
40g **460円**(税込) **497円**(原価)  
メープルシロップを贅沢に使って、香ばしくローストしたアーモンドをコーティングしました。砂糖は使用せず、メープルシロップ本来の美味しさを活かしています。

べたつかず種無しだから  
食べやすい  
フルーン(カリフォルニア)  
**609** **冷蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干しフルーン(種抜き)**  
120g **458円**(税込) **495円**(原価)  
栄養素がぎゅっと詰まった  
素材が自慢のナッツです  
オーガニッククルミ  
(米国、チリ)  
**610** **G**不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**殻むきクルミ**  
60g **455円**(税込) **491円**(原価)

**606** **冷蔵**  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 ねりあん**  
270g **470円**(税込) **508円**(原価)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

**607** **G**不使用  
丸成商事 ◎6ヶ月  
**有機楽笑栗**  
125g **410円**(税込) **443円**(原価)  
中国河北省の甘栗の産地で有機栽培された天津甘栗を、有機JAS規格の認定工場です。粒ずつ手作業で切れ目を入れて焙煎しました。

**608** **冷蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**サラダに美味しいナッツ**  
70g **418円**(税込) **451円**(原価)

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**  
**4種類のナッツをクラッシュした**  
**ミックスナッツ**  
かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ  
**611** **G**不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**サラダに美味しいナッツ**  
70g **418円**(税込) **451円**(原価)  
**612** **冷凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ローストパンプキンシード**  
70g **286円**(税込) **309円**(原価)

**とまらない美味しさ!**  
**かまか商店の落花生**  
創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく縁起のよい豆をお届けいたします。

**相州落花生独特の甘み**  
**があります**  
**11月1日** **神奈川産**  
ま川称相州  
煎(で)州  
った北産  
た東落  
の花生部  
ををの相  
自然を模  
の味を除  
す、その  
ま神  
奈別

ほど良い塩味とピーナッツ  
の自然な甘みが美味しい  
**11月1日** **神奈川産**  
すと呼べば親しまれていま

香ばしい、豆本来の甘み  
をお楽しみいただけます  
**11月1日** **神奈川産**  
けいのでし  
逸し、く、  
品落、や  
を花生を  
をの使  
をの使  
しそ、も  
みほ、少  
いた、い  
たな、香  
だおい

**みんなで食べたいやさしい焼き菓子**  
**ぶくぶくワールド**  
新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです  
**11月1日**  
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)  
**616** **冷凍**  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**ミルククッキー**  
70g **255円**(税込) **275円**(原価)

あと味に伊予柑がほんのり香る手作り感覚のクッキー  
**11月1日**  
中力粉(国産)、よつ葉バター(GMO飼料不分別)、伊予柑ピール(四国)、粗精糖、ストレートみかんジュース(和歌山、大阪産有機温州みかん)  
**617** **冷凍**  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**いよかんクッキー**  
70g **300円**(税込) **324円**(原価)

**兵庫県淡路島 弁天堂**

オーストリアを代表する  
チョコレートケーキ「ザッハトルテ」  
**11月1日**  
原材料/生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉他)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不分別)〔乳GMO飼料不分別〕  
**620** **冷凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
**ザッハトルテ**  
12cm **1150円**(税込) **1242円**(原価)  
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

長野県産のりんごを丁寧に砂糖煮にした手作り感のあるアップルパイです  
**11月1日**  
原材料/リンゴブリザー(りんご、グラニュー糖、水、レモン)、小麦粉(国産)、バター、粗糖、卵、米酢、食塩、ココア、牛乳〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕  
**621** **冷凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂のアップルパイ**  
150g **1020円**(税込) **1102円**(原価)  
オープンレンジやオーブントースターで軽く温めるといっそう美味しくお召上がりいただけます。約11cm×12cm

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

熟練した職人の感性と技が作り出す  
生菓子 **11月限定**  
**11月1日**  
紅葉 徒助 葉牡丹 晩秋  
**622** **冷凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎90日/卵・米  
**季節の上生菓子【11月】**  
4種(各1個) **1290円**(税込) **1393円**(原価)  
葉牡丹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、ほうれん草、白玉粉、もち米、紫芋、馬鈴薯でん粉 晩秋/砂糖、小豆、寒天、白隠元、山芋、白玉粉、もち米、南瓜、赤蕪、馬鈴薯でん粉 紅葉/砂糖、白隠元、小豆、山芋、南瓜、赤蕪、白玉粉、もち米、クチナシ、馬鈴薯でん粉 徒助/砂糖、白隠元、上白糖、もち米、南瓜、寒天、粉末緑茶、山芋、白玉粉、馬鈴薯でん粉(GMO飼料不使用)

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡  
**11月1日**  
もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)  
**623** **冷凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米  
**草もち**  
40g×5個 **680円**(税込) **734円**(原価)

職人が丁寧にふっくら焼き上げました  
**11月1日**  
砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹〔GMO飼料不使用〕  
**624** **冷凍**  
菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦  
**どら焼皮**  
30g×5個 **490円**(税込) **529円**(原価)

**静岡県藤枝市 水車むら農園**

ふわっと広がる 香りが魅力です



原材料/緑茶(静岡県産)

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

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

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身の上です。

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

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

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

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

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

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

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

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

鳥取県産八トムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴で八トムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

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

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

**633** 創健社 ◎270日  
**沖縄産うこん入黒糖しょうが湯**  
20g×5 **320**円(税込346円)

沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くず・蜂蜜など国内産原料100%で作りました。

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

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

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

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

作り手の顔が見える本格派 **プレスオールターナティブ**

まろやかなあまみとすっきりした飲み口が特徴

**635** プレスオールターナティブ ◎6ヶ月以上  
**パロ・ブランココーヒー粉**  
200g **900**円(税込972円)

**636** プレスオールターナティブ ◎1年  
**豆**  
200g **900**円(税込972円)

グアテマラの産地の中で最も標高の高い地域で、自然な森の生態系を活かした農法によるパロ・ブランコ農園指定の豆を中深煎り(粉は中挽き)しています。

**633** 創健社 ◎270日  
**沖縄産うこん入黒糖しょうが湯**  
20g×5 **320**円(税込346円)

沖縄産の黒糖・うこん、国内産のしょうが・本くず・蜂蜜など国内産原料100%で作りました。

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

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

非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたつ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。

**644** 日本ビール ◎3ヶ月以上  
**龍馬POWER SODA**  
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

**645** 創健社 ◎150日以上  
**緑茶**  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

国産"温州みかん"を100%使用し、そのまま搾ったジュースです

**640** ナガノトマト ◎75日以上  
**国産温州みかん100**  
125ml×3 **470**円(税込508円)

**180087** 箱  
125ml×3×6 **2690**円(税込2905円)

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

**641** ナガノトマト ◎75日以上  
**国産ふじりんご100**  
125ml×3 **395**円(税込427円)

**180099** 箱  
125ml×3×6 **2300**円(税込2484円)

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

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

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

**180117** 箱  
350ml×12 **4980**円(税込5378円)

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

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

**180129** 箱  
350ml×12 **4980**円(税込5378円)

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

**180105** 光食品 ◎2年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3600**円(税込3888円)

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

**180130** 光食品 ◎1年  
**みかんサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

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

**180210** 4個  
450g×4 **4200**円(税込4536円)

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

**180221** 寺田本家 /米  
**五人娘純米酒**  
720ml **1360**円(税込1496円)

五人娘は濃醇で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

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

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

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

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

神奈川県城山標高約800mから湧き出る水を、ボトリングしたミネラルウォーターです。加熱殺菌してあります。

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

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

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。

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。

**180348** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけんシャンプー詰替用**  
300ml **390**円(税込429円)

**180350** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけん専用リンス詰替用**  
300ml **390**円(税込429円)

**180397** エコ・グリーン  
**極上アレッポの石鹸**  
180g **900**円(税込990円)

使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

普通より収穫期を遅らせて完熟したコンコード種を使用した甘口の赤ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

**180233** 林農園  
**五一わいん完熟コンコード**  
720ml **1400**円(税込1540円)

普通より収穫期を遅らせて完熟したナイアガラ種を使用した甘口の白ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

**180245** 林農園  
**五一わいん完熟ナイアガラ**  
720ml **1400**円(税込1540円)

まとめ得

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

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

まとめ得

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

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

なたね油とパーム核油から生まれた台所用の純石けん。お手持ちの容器に詰替えてください。純石けん分(28%脂肪酸カリウム)

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

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

**180300** ミヨシ石鹸  
**無添加食器洗いせっけん詰替**  
350ml **180**円(税込198円)

**180312** ミヨシ石鹸  
**泡のハンドソープ・詰替用**  
300ml **330**円(税込363円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**180361** ミヨシ石鹸  
**泡のせっけんシャンプー詰替**  
400ml **530**円(税込583円)

**180403** ミヨシ石鹸  
**泡の洗顔せっけん詰替用**  
180ml **370**円(税込407円)

**180427** 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)

**180452** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180464** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190**円(税込209円)

粘着付与剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

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

**180373** ミヨシ石鹸  
**ミヨシ弱酸性リンス詰替**  
400ml **530**円(税込583円)

**180415** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **440**円(税込484円)

**180439** 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)

**180440** 丸富製紙  
**ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **515**円(税込567円)

**180294** 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)

**180324** ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹せっけん泡スプレー**  
280ml **290**円(税込319円)

**180336** 詰替用  
230ml **195**円(税込215円)

**180427** 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)

**180452** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180464** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190**円(税込209円)

粘着付与剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**180348** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけんシャンプー詰替用**  
300ml **390**円(税込429円)

**180350** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけん専用リンス詰替用**  
300ml **390**円(税込429円)

**180397** エコ・グリーン  
**極上アレッポの石鹸**  
180g **900**円(税込990円)

使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

**180233** 林農園  
**五一わいん完熟コンコード**  
720ml **1400**円(税込1540円)

**180245** 林農園  
**五一わいん完熟ナイアガラ**  
720ml **1400**円(税込1540円)

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

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

まとめ得

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

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

奈良県  
**吉野コスモス会**



シンプルな味わいの  
おいなりさん



**特**  
原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、醤油、鰹節、昆布(北海道)、マスコパド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島県)  
**646** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
にっこりいなり  
通常本体 3個 **398円** **380円**(税込) **410円**  
厳選した調味料とだしで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)  
**647** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
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〕



奈良県  
**堀内果実園**

果実園こだわりの  
食べごろ果実で  
つくりました



ブルーベリーの粒が  
ぎっしり詰まっています



原材料/ブルーベリー(奈良県)、ビート糖(北海道)、レモン果汁(広島県)  
**180476** **凍** **G**不使用  
堀内果実園(奈良県) ◎730日  
ふるべーりーこんふいぢゅーる  
140g **700円**(税込) **756円**  
堀内農園の完熟ブルーベリーを、丁寧に一粒一粒手摘みで収穫し、国産原料のみで粒ジャムに仕上げました。

南高梅のもつ豊かな風味と  
酸味がまろやかな逸品



原材料/南高梅(奈良県)、ビート糖(北海道)  
**180488** **凍** **G**不使用  
堀内果実園(奈良県) ◎730日  
南高梅こんふいぢゅーる  
140g **700円**(税込) **756円**  
堀内農園の木成り完熟南高梅を、丁寧に一粒一粒手摘みで収穫し、国産原料のみでとろりと仕上げました。

吉野に伝わる昔ながらの製法で  
つくりました

三陸産サバ、ライスロッチ大濁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。

**648** **凍**  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
柿の葉寿司(サバ)  
3個 **515円**(税込) **556円**

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライスロッチ大濁のあきたご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。

**649** **凍**  
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
柿の葉寿司(サーモン)  
3個 **515円**(税込) **556円**

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)



**特**  
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、ブラックペパー、昆布  
**650** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
米粉で作ったにっこりたこ焼き  
6個(186g) 通常本体 **420円** **398円**(税込) **430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〕

噛みしめるほど柿の甘みが  
お口のなかに広がります



原材料/柿(奈良県)  
**180490** **凍**  
堀内果実園 ◎6ヶ月以上  
柿ちゅぷ  
50g **580円**(税込) **626円**  
自社農園で大切に育て、一番おいしい時期に収穫した甘柿の王様「富有柿」を乾燥させました。保存料、油、砂糖は不使用なので柿本来の味が気軽に楽しめます。

甘すぎないすっきりとしたやわらかい味  
わい。咳や風邪予防にもおススメです



原材料/かりん、ビートグラニュー糖  
**180506** **凍** **G**不使用  
堀内果実園(奈良県) ◎1年  
かりんしろっぷ  
550ml **1500円**(税込) **1620円**  
土づくりからこだわり、国産原料のみを使用。4倍希釈となっておりますので、お湯などで割ってお召し上がりください。

梅のエキスがたっぷりで香りがよく、  
甘すぎずすっきりとした味わい。



原材料/うめ、ビートグラニュー糖  
**180518** **凍** **G**不使用  
堀内果実園(奈良県) ◎1年  
うめしろっぷ  
500ml **1500円**(税込) **1620円**  
吉野の広大な山で栽培、収穫した梅の実を使用し、じっくりと時間をかけてエキスを抽出しました。4倍希釈となっておりますので、お湯などで割ってお召し上がりください。



秋から冬の一定期間しか脂が  
のらない希少な「トロメバチ」



原材料/メバチマクロ(太平洋)  
**180520** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮭トロメバチ(中トロ)  
100g **2100円**(税込) **2268円**  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

赤身ならではのぷりぷり  
モチモチの食感



原材料/メバチマクロ(太平洋)  
**180531** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮭メバチ鮭(赤身)  
100g **980円**(税込) **1058円**  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

熊野本宮 熊野鼓動

くるみの特有の食感と香ばしさに、  
釜炒り茶が香ります



原材料/もち米、小豆、甜菜糖、くるみ、釜炒り茶、食塩、きな粉、醤油  
**180579** **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米  
熊野本宮釜餅(くるみ)  
55g×4 **720円** **698円**(税込) **754円**  
釜炒り茶で炊き、くるみを加えた餅で、北海道産小豆のつぶあんをくるみました。

3種類の釜餅が味わえるうれしいセット



よもぎ(もち米)、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩、古代米(もち米)、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩、くるみ(もち米)、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きな粉、醤油  
**180580** **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 ◎90日以上/豆・麦・米  
熊野本宮釜餅(3種セット)  
3種×2 **1200円**(税込) **1296円**

さわやかなよもぎの香り

もち米(国産)、小豆(北海道)、甜菜糖、よもぎ、食塩  
**180592** **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 ◎90日以上/米  
熊野伝承釜小餅(よもぎ)  
6個 **680円**(税込) **734円**

滑らかな舌触りとサッパリした脂が  
相まって食べやすいです



原材料/マジキ(太平洋)  
**180543** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮭トロマジキ(中トロ)  
100g **1300円**(税込) **1404円**  
和歌山県勝浦港に水揚げされたマジキの中トロを、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

モチモチの食感とさっぱりとした味わい



和歌山県勝浦港に水揚げされた生ピンチョウ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。  
**180555** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮭もちピンチョウ  
100g **900円**(税込) **972円**

深みのある芳ばしい香りと、  
爽やかな味わい



原材料/緑茶(和歌山県)  
**180609** **凍**  
熊野鼓動 ◎180日以上  
熊野番茶  
50g **750円**(税込) **810円**  
熊野本宮の山間で大切に栽培された、新茶の良質な茶葉だけを使用して作る伝統の釜炒り茶です。

あんこ好きにはたまらない小豆ジャム



原材料/あん(小豆、甜菜糖、塩)、甜菜糖、みかん果汁(無茶々園)、寒天(長野)  
**180610** **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 ◎2024.3.30  
あんこ職人が作った小豆ジャム  
140g 通常本体 **640円** **620円**(税込) **670円**  
釜餅に使われている小豆餡を、パンにも合うジャムに仕上げました。パンなどに塗ったり、アイスクリームのトッピングなどに。

さわやかな香りにまろやかな酸味。  
鍋料理や豆腐、焼き魚などに



原材料/醤油、じゃばら果汁、米酢、ゆず果汁、本みりん、砂糖、米味噌、昆布、かつお焼酎、食塩  
**180622** **凍** **G**不使用  
熊野鼓動 ◎180日以上/豆・麦・米  
じゃばらぽん酢  
275ml 通常本体 **780円** **760円**(税込) **821円**  
紀州産じゃばら果汁をたっぷり使い、国産丸大豆醤油などの厳選調味料を合わせ、天然だしを加えました。