

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/23	24	25	26	27
商品配達	10/30	31	11/1	2	3
特別企画商品配達	11/6	7	8	9	10

2023年
11月1回30号

うまいもんだよ 我が家の「ほうとう」



157 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)

温活レシピで冬支度

冷たい季節風が吹いて気温がぐっと下がるこの時期は、油断すると体調も崩しがち。冬の入り口にはお肉も野菜もバランスよく摂って、寒さに負けない体作りを始めましょう。

「ほうとう」とは

「ほうとう」とは小麦粉を練って平らに切った「ほうとうめん」を南瓜などの具材をたっぷり入れて煮込んだ山梨県の郷土料理です。「うまいもんだよかぼちゃのほうとう」という言葉もあるほど、稲作が適さない山間で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。



アレンジ

きのこたっぷり
醤油ベースがおすす
め。とろりとした汁に麺
が絡んでクセになる。

12 ページ

つゆのベースに

527 奄美カレー
甘口

492 ノラの会
手造り二年味噌

496 めんつゆ



今回のおすすめ

341 金子製麺
相州中井の里 長ほうとう
240g 通常本体 230円 **218円**(税込235円)

独自ブレンドの小麦粉で練った生めん、弾力のある歯ごたえと、もちもち食感が魅力。つゆは付かないので、自由自在に我が家の味に。煮込むととろみが出て一層美味、鍋の締めにもどうぞ!

鍋物、汁物、
和洋を問わず、
あったかメニューに
大活躍!

バイオコスモ
「きのこセット」



3 ページ

マストミ「まぐるつみれ」



4 ページ

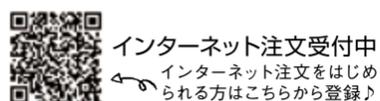
もったいないからうまれた逸品。ふんわりとした食感で、なべや汁物にふえるといい出汁にもなります。

漬物工房 和菜(かずな)



丁寧に仕込んで野菜本来の深い旨みと香りを存分に引きだしました。味わい深く、どこかほっとする味わいのお漬物です。

8 ページ



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

この季節だけの芳醇な香りと、とろけるような食感



熟すと軸周りの果肉に弾力がでてきます。指先で軽く押して、少しひっこむくらいが食べごろです。

113 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
洋梨(ラ・フランス)
4玉 **830円**(税込896円)
山形県高島町の木村明男さん他。

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



114 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)
奈良県五條市の堀内俊孝さん。



115 低農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県)
庄内柿(平核無)
900g前後 **695円**(税込751円)
山形県鶴岡市の對馬啓太さん他。焼酎脱渋とガス脱渋のどちらかで渋抜きをしてお届けします。



116 低農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの柿(富有)
2kg **700円**(税込756円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

寒い冬に備えて 無・無で丸ごと かりん漬け



はちみつ漬け
材料
かりん1kg、アルゼンチン産百花蜜1kg
作り方
①かりんを軽く洗い、5mm程度の厚さのいちよう切りにする。
②種ごと煮沸消毒した瓶に入れ蜂蜜を加える。
③毎日瓶を振る等して、かりんが蜂蜜から出ないようにする。
2~3ヶ月でエキスが出ます。保存は冷蔵所か、確実な品質の保持には冷蔵庫をご利用ください。お召し上がりは水かお湯で5~6倍に薄めてください。

かりん酒 1000g
300g(チューブ)
材料
かりん1kg、【A】アルゼンチン産・百花蜜500g、焼酎35度1.8ℓ
作り方
①かりんは水洗いし、乾かしたら皮ごと輪切りにする。
②種はつけたままで煮沸消毒した瓶に入れる。
③②に、Aを加えたら完成。
保管ははちみつ漬けと同様です。1~2ヶ月程からお飲みいただけます。半年程でよりおいしくなります。半年経過後は実を取り出し、別容器で保存してください。



433 434 アルゼンチン産 百花蜜



118 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
早生みかん
500g **272円**(税込294円)
熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。



119 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。

バナナやりんごと追熟してください
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。



120 無農薬 無化学肥料
富士どう園(愛川町)
キウイフルーツ(レッド)
480g **518円**(税込559円)
※7~9玉でお届けします



※常温での追熟が必要です。バナナやりんごを袋と一緒にに入れて追熟してください。柔らかくなったらたべごろです。**バナナやりんご無しでの自然追熟は生産者でも難しいようです。**



121 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ(東京ゴールド)
400g **530円**(税込572円)
神奈川県中井町の大原好文さん。通常のキウイより小さめですが、酸味が少なく甘い品種です。



122 有機 JAS
ヒロインターナショナル
有機バナナ(エクアドル・ペルー)
450g以上 **368円**(税込397円)
エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョコニータ農園が入る場合があります。

食べきりサイズ りんご飴にピッタリ



1個おおよそ50g以下のミニサイズのりんごです。緑日のりんご飴に使われます。ふじ×ヘメリンゴ(観賞用)と言われています。皮に渋みがありますが、実は甘みのなかに程よい酸味があります。

123 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。



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



125 無農薬 無化学肥料
風間ファーム(山梨県)
ミニトマト
150g **338円**(税込365円)
山梨県明野町の風間佳美さん。



126 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
なす
3本 **330円**(税込356円)
高知県の堀川清さん。



127 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
フリルレタス
1個 **198円**(税込214円)
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

長島さんの野菜について



人気の高い長島さんの無・無野菜。多品目を生産し、数に余裕が無いため、欠品の可能性が他の野菜と比べ特に高いです。恐れ入りますがご注文の際ご了承ください。



180004 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのレタス
1玉 **295円**(税込319円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



180008 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのサニーレタス
1個 **215円**(税込232円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



129 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
キャベツ
1玉 **360円**(税込389円)
山形県高島町の渡部基司さん他。



130 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。



131 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)
山形県高島町の伊藤邦彦さん他。



132 無農薬 無化学肥料
ぐりーんはーと(島根県)
春菊
120g **262円**(税込283円)
島根県浜田市・江津市の生産者グループ。



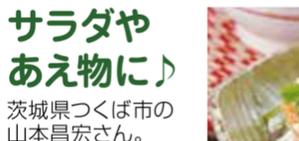
133 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **255円**(税込275円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。



134 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
仙台雪菜(せんだいゆきな)
250g **300円**(税込324円)
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。山形の在来品種で味の濃いアブラナの種類。小松菜と同じように食べられます。



135 無農薬 無化学肥料
くらぶち草の会(群馬県)
タアサイ
1株 **228円**(税込246円)
標高の高い産地で、昼夜の寒暖差の中甘く育ちました。



136 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜
150g **180円**(税込194円)



137 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。



142 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)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。



143 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78円**(税込84円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。



138 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。



139 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。



140 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。



141 無農薬 無化学肥料
匠ファーム(長崎県)
ブロッコリー
1個 **420円**(税込454円)
長崎県諫早市の久保晃さん他。



144 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)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



145 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、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

神奈川県産 千葉さん自慢の、土もの野菜!

素材そのまま
ローストにんじん



NO-RA~農薬~千葉さんのイチオシ野菜は、こだわりの土に直接植わる土もの野菜。人気の高いにんじんの他千葉さん自慢の野菜をお楽しみください。

146 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
400g **250**円(税込270円)
神奈川県愛川町の農家、千葉康伸さん。



147 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
里いも(土垂)
500g **350**円(税込378円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



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



149 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)
北海道網走郡美幌町の戸義則さん他。



150 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)
北海道新十津川町の川真田修さん。



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



155 低農薬 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)
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



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。
156 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **485**円(税込524円)

土地を活かした立野さんの美味しいかぶ
日本でも有数の日照時間の山梨県明野地区。さらに準高原の寒暖差の大きな気候で、光合成でたっぷりたくわえられた養分が甘味になり、とても美味しい野菜が育ちます。是非ご賞味ください。

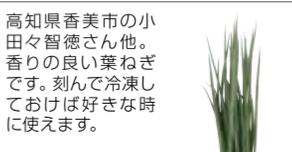
材料
かぶ3種500g、食塩12.5g、昆布2.5g、穀物酢大2.5、粗精糖大1.5
作り方
①かぶの実を食べやすくカットする。
②ポウルで①と食塩を混ぜる。
③保存容器・袋に②と残りの材料を入れもみ込む。
④1晩漬けてお召し上がりください。
※冷蔵庫で7~10日程持ちます。



157 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。



158 無農薬 無化学肥料
村上農園(北海道)
ミニかぼちゃ(ぼっちゃん)
1個 **298**円(税込322円)
北海道の村上利寿裕さん。



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。
159 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)



160 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
小かぶ
400g **265**円(税込286円)
山梨県北杜市の立野健さん。



161 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
日野菜かぶ
500g(4~5本) **250**円(税込270円)
山梨県北杜市の立野健さん。



162 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
赤かぶ
2~5玉 **250**円(税込270円)
山梨県北杜市の立野健さん。5玉は小さめ、2玉は大きめとなります。



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。
163 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)



茨城県石岡市の坂下定雄さん。
※葉の部分はカットしてお送りする予定ですが、葉もお届けとなることもあるかもしれません
164 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(茨城県)
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。

JAやさと有機栽培部会(茨城県)
165 無農薬 無化学肥料
長ねぎ
350g以上 **358**円(税込387円)



種はずべて自家採取!
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、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール
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
172 3品 **780**円(税込842円)



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



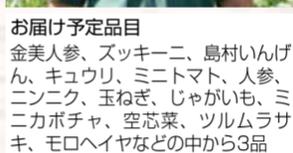
神奈川県産
168 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180**円(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



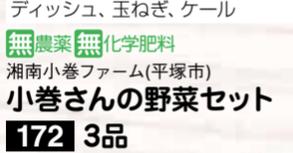
四万十生産グループ(高知県)
169 無農薬 無化学肥料
黄金虚空蔵しょうが
100g **275**円(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



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



お届け予定品目
金美人参、ズッキーニ、島村いんげん、キュウリ、ミニトマト、人参、ニンニク、玉ねぎ、じゃがいも、ミニカボチャ、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤの中から3品
171 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **680**円(税込734円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



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。



174 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。



175 蔵無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **138**円(税込149円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



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



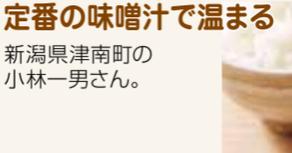
三幸(長野県)
177 蔵無農薬
ぶなしめじ
100g **135**円(税込146円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



178 蔵無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220**円(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



表紙でご案内
内容/ぶなしめじ100g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、なめこ半株(長野県産)、えのき50g(長野県産)、菌床しいたけ3枚(長野県産)※きのこ欠品時には別の産地



定番の味噌汁で温まる
新潟県津南町の小林一男さん。
179 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175**円(税込189円)



180 蔵無農薬
渋谷産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚沢部町の渋谷潤介さん。



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



182 蔵無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **185**円(税込200円)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



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

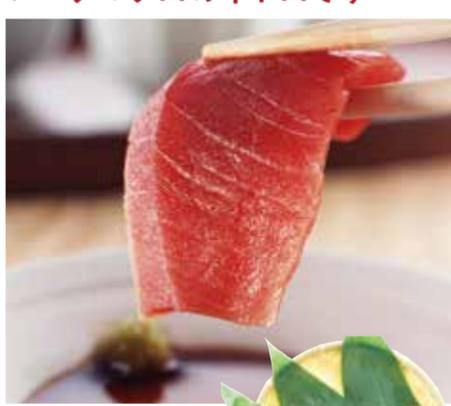
とろりとしたコクのある漬けだれ



原材料/ピンチョウマグロ(日本、太平洋)、タレ(醤油、水飴、砂糖、みりん、食塩)

184 📅凍📅調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
ピンちょうまぐろ漬
60g×3 **580円**(税込) (626円)
ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

程よく脂がのった
メバチマグロの中トロです



原材料/メバチマグロ(台湾)

185 📅凍📅 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1280円**(税込) (1382円)
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



186 📅凍📅 共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵
180g **880円**(税込) (950円)
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



187 📅凍📅 共和食品 ◎15日以上
きはだまぐろ切落とし
80g **375円**(税込) (405円)
キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。

プリプリの食感がたまらない
“つぶつぶまぐろ丼”



188 📅凍📅不使用📅 マストミ ◎15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット
50g×2 **630円**(税込) (680円)
タレ付

189 徳用 50g×4 通常本体
タレ付 **1260円** (税込) **1220円** (1318円)
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。

あっさりとした味わいのキハダ
マグロ。手軽に解凍できます!



原材料/キハダマグロ(太平洋)

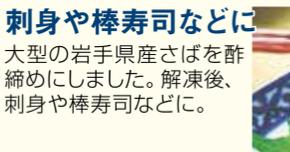
190 📅凍📅不使用📅 マストミ ◎5日以上
刺身用まぐろ角切り
120g **650円**(税込) (702円)
太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。



191 📅凍📅 マル井 ◎30日以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円**(税込) (408円)
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果が高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



192 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおさしみ用
250g前後 **958円**(税込) (1035円)
熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いまま刺身用に使いました。解凍してください。



刺身や棒寿司などに
大型の岩手県産さばを酢締めしました。解凍後、刺身や棒寿司などに。
原材料/サバ(岩手県)、醸造酢、砂糖、食塩



193 📅凍📅調味料 ヤイチ ◎45日以上/米
しめさば
半身1枚 通常本体 (約180g) **698円** (税込) **680円** (734円)



194 📅凍📅調味料 ヤイチ ◎30日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **398円**(税込) (430円)
脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



195 📅凍📅 やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円**(税込) (346円)
鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



196 📅凍📅 松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込) (518円)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



鮮度抜群のイサキを「なめろう」や「さんが焼き」で
熊野灘産天然イサキを3枚におろし、たたきにしました。
原材料/天然イサキ(熊野灘)



197 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然イサキたたき
120g **368円**(税込) (397円)



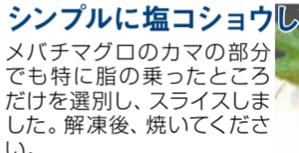
198 📅凍📅 札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **924円**(税込) (998円)
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



199 📅凍📅 札幌中一 ◎30日以上
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **890円**(税込) (961円)
北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



201 📅凍📅 共和食品 ◎15日以上
まぐろほほ肉
200g **568円**(税込) (613円)
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



シンプルに塩コショウしてジューシーな旨みを
メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。
原材料/メバチマグロ(太平洋)



200 📅凍📅 マストミ ◎15日以上
まぐろカマトロ焼物用
200g(2~3切) **430円**(税込) (464円)



202 📅凍📅 札幌中一 ◎45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **740円**(税込) (799円)
北海道産カラフトマスは無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



203 📅凍📅 札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **385円**(税込) (416円)
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



204 📅凍📅 塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込) (605円)
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



205 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ
半身 **900円**(税込) (972円) (450~550g)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めめし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。



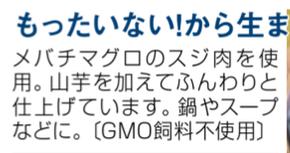
206 📅凍📅 東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)
3切(180g) **420円**(税込) (454円)
アメリカ産ほっけを切身加工後、塩水に漬けて甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



207 📅凍📅 札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込) (430円)
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



208 📅凍📅 大新 ◎60日以上
とれとれあじタタキ身
150g×2 **475円**(税込) (513円)
国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、ハンバーグなどに。



もったいない!から生まれた逸品
メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふんわり仕上げられています。鍋やスープなどに。[GMO飼料不使用]



209 📅凍📅不使用📅 マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個前後(150g) **368円**(税込) (397円)



210 📅凍📅調味料 大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個(156g) **408円**(税込) (441円)
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]

唐揚げや天ぷらなどに



211 📅凍📅 丸中舩岡水産 ◎30日以上
北海道産若ししゃも
200g **525円**(税込) (567円)
希少な北海道産本ししゃもの若魚です。
原材料/シシャモ(北海道)、食塩



212 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎20日
金ムロアジ開き
2枚 **480円**(税込) (518円)
熊野灘産の脂がのったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



213 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
マアジ開き
4~5枚 **698円**(税込) (754円)
熊野灘産獲れたアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



214 📅凍📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
カマス開き
2~3枚 **798円**(税込) (862円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。
[放] 不検出 <0.5<0.4 (カマス)



216 📅凍📅 丸彦水産 ◎90日以上
網干し造り子持ちからふとししゃも
7~13尾(140g) **340円**(税込) (367円)
ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。



原材料/マダイ、チダイ(熊野灘)、食塩
215 📅凍📅不使用📅 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然鯛切身一夜干し
2~3切 (約120g) **540円**(税込) (583円)
熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

原材料/シシャモ(北海道)、食塩

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

旨みがのった播磨灘産
大粒真がきを堪能してください



220 凍 播磨海洋牧場
播磨灘カキフライ(大粒)
5個(200g) **880円**(税込950円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた大粒の真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

育て方をとことん追求した特別な牡蠣



219 凍 播磨海洋牧場
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g(6~9粒) **740円**(税込799円)
播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。



221 凍 播磨海洋牧場
播磨灘の甲いか(生食用)
130g **750円**(税込810円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。



222 凍 播磨海洋牧場
すずき切り身(厚切り)
2切(140g) **698円**(税込754円)
兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキを切り身にしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

西京味噌と銀だらの脂の
った旨みが相性抜群です



223 凍 調味料 東北トクスイ
銀だら西京漬
2切(120g) **430円**(税込464円)
銀だらを切身にして、西京味噌にじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



224 凍 G不使用 東北トクスイ
国産さば生姜醤油漬
3枚(180g) **458円**(税込495円)
国産のさばを三枚におろし、生姜醤油ベースの調味料に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



225 凍 G不使用 東北トクスイ
紅鮭塩麹漬
3切(150g) **510円**(税込551円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



226 凍 G調味料 淡水産
無着色辛子明太子(切り込)
50g **450円**(税込486円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



227 凍 G調味料 淡水産
無着色たらこ(切り込)
50g **450円**(税込486円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



228 凍 パパニューギニア海産
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **700円**(税込756円)
パパニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



229 凍 パパニューギニア海産
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **840円**(税込907円)
パパ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。

さっとボイルすると、プリプリでコリコリ食感
熊野産アオリイカの耳と足の部分です。解凍後、炒め物や煮物などに。

230 凍 芦浜産直出荷組合
芦浜アオリイカ(カット)
130g **630円**(税込680円)
原材料 / アオリイカ(熊野灘)



231 凍 札幌中一
ベビー帆立加熱用
150g **420円**(税込454円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。



232 凍 タイセイフーズ
大粒シーフードミックス
320g **980円**(税込1058円)
国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア・インドネシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



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



234 凍 三浦好商店
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **540円**(税込583円)
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



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



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



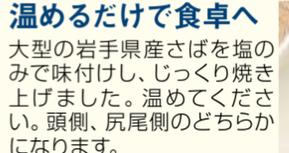
237 凍 芦浜産直出荷組合
釜揚げちりめん
50g **330円**(税込356円)
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



238 凍 G調味料 平庄商店
さんまぼろぼろ
110g **315円**(税込340円)
さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。



239 凍 札幌中一
焼鮭弁当用
5枚(150g) **770円**(税込832円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



240 凍 ヤイチ
さば焼
1切 通常本体 (約70g) **330円**(税込356円)
原材料 / サバ(岩手県)、食塩



241 凍 G調味料 おおさき町製加工組合
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 (タレ付) **1600円**(税込1728円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



242 凍 G不使用 ヤイチ
鯖しょうが煮
3切(約120g) **498円**(税込538円)
岩手県産さばを生姜と一緒に骨までやわらかく仕上げました。温めてください。



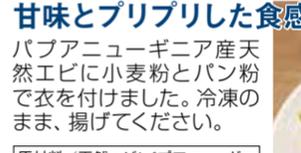
243 凍 G調味料 ヤイチ
いわしのアヒージョ
100g **398円**(税込430円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



244 凍 G不使用 金沢錦
小あじのマリネ
140g **570円**(税込616円)
鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げられています。解凍してください。



245 凍 G不使用 フードサービスアサヒ
イカフライ
5枚(200g) **510円**(税込551円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。



246 凍 パパニューギニア海産
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **750円**(税込810円)



247 凍 G不使用 東北トクスイ
海鮮寄せ鍋(鍋つゆ付)
5種 通常本体 (440g) **1200円**(税込1264円)

鍋つゆには魚醤を使い 旨味と風味があります



赤魚、すけそうたら、ホタテ、かき、かに団子がたっぷり入っています。[GMO飼料不分別]

旬の秋鮭と粕が よく合います



248 凍 川崎北部水産加工
大林さんの秋鮭粕漬
2切(160g) **500円**(税込540円)
北海道産秋鮭を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

川崎北部水産加工 ネットの良さは折り紙付き!



249 凍 川崎北部水産加工
旬のおまかせ寿司種セット
5種(各4切) **1570円**(税込1696円)
川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。



250 凍 G不使用 川崎北部水産加工
生から造ったアジフライ
半身4枚 **500円**(税込540円)
大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵GMO飼料不分別]



251 凍 川崎北部水産加工
ホタテフライ
5個(約180g) **560円**(税込605円)
北海道産ボイルホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[卵GMO飼料不分別]



豚しゃぶのすき焼き風
 きのごせつを美味しく食べたい
 担当者がおすすめ
レシピ

183 **きのごセット**

材料
 豚ロースしゃぶしゃぶ用 200g
 きのごセット 1袋
 卵 1個

作り方
 ①Aを混ぜ合わせ、半量を豚にかけてなじませる。
 ②きのごは適度なサイズにほぐす。
 ③植物油(分量外)をひいて①を焼き、少し火を入れたら②も加える。
 ④少し炒めたらAの残りを加え弱火で煮立たせる。
 ⑤フライパンの真ん中に卵の白身をのせる。
 ⑥固まってきたら、黄身をのせ少し火を入れて完成。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

252 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
 通常本体 200g **680円** (税込) **668円** (税込) **721円**
 ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

253 **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。ポークンテータンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

263 **蔵**
 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
 200g **470円** (税込) **508円**
 赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

264 **蔵**
 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
 200g **485円** (税込) **524円**
 赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

254 **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。

255 **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。

スライスして肉じゃがに
 コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

265 **蔵**
 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
 通常本体 400g **988円** (税込) **948円** (税込) **1024円** **特**

256 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ角切り
 通常本体 200g **590円** (税込) **578円** (税込) **624円**
 脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

257 **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。

258 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
豚モモ小間切れ&挽き肉
 150g×2 **680円** (税込) **734円**
 脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

259 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
 200g **485円** (税込) **524円**
 肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

266 **凍**
 丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
 300g **580円** (税込) **626円**
 豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

267 **蔵**
 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
 200g **390円** (税込) **421円**
 旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

260 **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。

261 **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。

262 **凍**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
 150g **635円** (税込) **622円** (税込) **672円** **特**
 脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

273 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
 500g **988円** (税込) **1067円**
 モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。

274 **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。

275 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
 200g **395円** (税込) **427円**
 脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

手羽元とかぶのスープ
 エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

268 **凍**
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
 300g **548円** (税込) **592円**

269 **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**
 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。

276 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
 500g **838円** (税込) **905円**
 ムネ肉をミンチにしました。

小間切れでサッと親子丼
 モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

277 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 通常本体 200g **415円** (税込) **388円** (税込) **419円** **特**

270 **凍**
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
 300g **498円** (税込) **538円**
 コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

271 **凍**
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
 300g **758円** (税込) **819円**
 エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

278 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
 300g **550円** (税込) **594円**
 手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

279 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg
 1kg **1475円** (税込) **1593円**
 人気の高い手羽元に切り込みを入れ使いやすくなりました。焼き物、炒め物に。

280 **凍**
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
 200g **388円** (税込) **419円**
 鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

塩、胡椒でそのまま
 主に「リブローズ」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

281 **蔵**
 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
 通常本体 180g **2050円** (税込) **1950円** (税込) **2106円** **特**

282 **凍**
 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
 2枚(110g) **1680円** (税込) **1814円**
 脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

国産熟成牛 (北海道)

切り落としで牛すき皿
 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。

286 **凍**
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
 200g **545円** (税込) **589円**
 スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

287 **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**

283 **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。

284 **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。

285 **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。

288 **凍**
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
 200g **1150円** (税込) **1242円**
 歯ごたえと旨みがあるロースです。

289 **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。

290 **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。

291 **冷凍**
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ロースハムスライス
 80g **630円**(税込) **680円**
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

292 **冷凍**
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加プレスハムスライス
 100g(7枚) **600円**(税込) **648円**
 山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

293 **冷蔵**
 丹沢農場 **◎7日**
丹沢ボンレスハムスライス
 120g **460円**(税込) **497円**
 丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。[GMO飼料不使用]

職人の技が美味しさの秘密
本場ドイツの味を徳用で

297 **冷凍**
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
 160g(7~9本) **670円**(税込) **724円**
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

豊かな香り&コク

298 **冷凍**
 丹沢農場 **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
 100g **360円**(税込) **389円**
 丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬け後にスモークしました。[GMO飼料不使用]

294 **冷蔵**
 丹沢農場 **◎7日**
粗挽きウインナー
 160g **430円**(税込) **464円**
 飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。[GMO飼料不使用]

295 **冷蔵**
 丹沢農場 **◎7日**
皮なしベビーウインナー
 160g **420円**(税込) **454円**
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。[GMO飼料不使用]

296 **冷蔵** **特**
 丹沢農場 **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
 120g **358円**(税込) **387円**
 丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。[GMO飼料不使用]

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み
 よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。[GMO飼料不使用]

299 **冷凍**
 ハム工房ジロー **◎30日以上/乳**
無添加チーズウインナー
 100g **540円**(税込) **583円**
 原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)、ナチュラルチーズ(北海道)

300 **冷凍**
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ベーコンスライス
 100g(6~7枚) **660円**(税込) **713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]

301 **冷凍** **G不使用**
 ハム工房ジロー **◎30日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
 120g **980円**(税込) **1058円**
 国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。[GMO飼料不使用]

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます
 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

302 **冷凍** **G不使用**
 高橋(千野ファーム) **◎30日以上/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
 2枚(200g) **698円**(税込) **754円**
 原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています
 鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

307 **冷凍** **G不使用**
 千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
 6個(168g) **500円**(税込) **540円**

303 **冷凍** **G不使用**
 丹沢農場 **◎90日/卵・乳・麦**
丹沢ハンバーガー用パティ
 50g×4 **450円**(税込) **486円**
 バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚GMO飼料不使用) [卵・乳製品GMO飼料不分別]

304 **冷凍** **G不使用**
 丹沢農場 **◎90日以上/豆・麦・米**
豚バラなんこつスペアリブ
 230g **398円**(税込) **430円**
 豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。[GMO飼料不使用]

305 **冷蔵**
 ウチノ **◎180日以上**
サラダチキン(プレーン)
 100g **385円**(税込) **416円**
 塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。[GMO飼料不分別]

千葉産直サービス
本格派のこだわり鴨ハンバーグ

306 **冷凍**
 千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
 1個(160g) **580円**(税込) **626円**
 青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです
 房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]

308 **冷凍** **G不使用**
 千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
 180g **568円**(税込) **613円**

秋川牧園のお惣菜
凍ったままトースターで温めるだけ!
 秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。[牛・乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別]

309 **冷凍** **G不使用** **特**
 秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテ)
 100g×2 **648円**(税込) **700円**
 通常本体 **622円**

311 **冷凍** **G不使用**
 秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
 120g **418円**(税込) **451円**
 秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

のどをつると通りすぎる食感が格別です
 国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼餃子に。[GMO飼料不分別]

317 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
 15個(250g) **500円**(税込) **540円**

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品

319 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
 12個(180g)×2 **786円**(税込) **849円**
 国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。[GMO飼料不分別]

外はサクサク、中はふわふわ
 人気のあるナゲットに、おからをプラス。秋川牧園の地元山口県産の大豆を使う県内の豆腐店からおからを調達。地産地消、フードロスがテーマの商品です。[GMO飼料不使用]

310 **冷凍** **G不使用**
 秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦**
鶏とおからのチキンナゲット
 200g **368円**(税込) **397円**
 原材料/鶏肉(国産)、おから(大豆(国産)、鶏脂、鶏卵、砂糖、食塩、さつまいもでん粉、小麦粉、ホワイトペッパー粉末、ナツメグ粉末、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、鶏卵、砂糖、食塩、ブラックペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)

312 **冷凍** **G不使用**
 秋川牧園 **◎130日以上/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
 2種×各3本 **695円**(税込) **751円**
 (180g)
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

帆立の旨みが口いっぱい広がります
 ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

318 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
 12個(180g) **380円**(税込) **410円**

321 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
 3個(270g) **460円**(税込) **497円**
 国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。[GMO飼料不分別]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜
お弁当やもう少しおかすが欲しい時の一品に

313 **冷凍** **G不使用**
 マストミ **◎45日以上/卵・麦・米・え**
ひとくちエビフライ
 100g **500円**(税込) **540円**
 小さめの天然えびに衣を付けて、菜種油で揚げました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不使用]

315 **冷凍** **G不使用**
 マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
 4個×2(280g) **460円**(税込) **497円**

320 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
 6本(150g) **363円**(税込) **392円**
 キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。[GMO飼料不分別]

322 **冷凍** **G不使用**
 飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
 3個(270g) **500円**(税込) **540円**
 菜種カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。[GMO飼料不分別]

314 **冷凍** **G不使用**
 マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
 170g **420円**(税込) **398円**(税込) **430円**
 通常本体 **420円**
 唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。[GMO飼料不使用]

316 **徳用**
 4個×4 **920円**(税込) **878円**(税込) **948円**
 通常本体 (560g) **920円**
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不分別]

温めるだけで
おいしい牛丼に



323 **冷蔵** **G**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛の牛丼
140g×2パック **680円**(税込)
国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

324 **冷蔵** **G**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛のしぐれ煮
150g **460円**(税込)
牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

325 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **433円**(税込)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

326 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **495円**(税込)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

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

328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込)
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〕

329 **凍** **G**不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円**(税込)
国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

330 **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(275g) **430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〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

331 **凍** **G**不使用
大進食品(岩掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5個 **490円**(税込)
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

332 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **495円**(税込)
鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

333 **凍** **G**不使用
トップヒル ◎90日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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

335 **凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **520円**(税込)
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

341 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
相州中井の里 長ほうとう
通常本体 240g **230円** **218円**(税込)
国産地粉を使い、水まわしに重点をおいて仕上げました。つゆは付いていませんのでお好みで。

336 **凍** **G**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック カーネルコーン
250g **320円**(税込)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

凍 **野菜**
野菜本来の美しい色と味が活躍♪
オーガニックミックスベジタブル

トルコ震災支援
ミックスベリーご購入1袋につき2円が大使館を通じて寄付されます※11月まで

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

342 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そば
生凍長野県産十割そば
130g×2 **585円**(税込)
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

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

338 **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)
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。

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

339 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **640円**(税込)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

原木しいたけの歯ごたえと旨味をどうぞ!
特
原材料/乾しいたけ(鳥取県)、濃口醤油、薄口醤油、醸酵調味料、砂糖

344 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 **370円**(税込)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

345 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 塩
120g×2 **360円**(税込)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

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

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

348 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **300円**(税込)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

349 **冷蔵** **G**不使用
菌興椎茸協同組合 ◎60日以上/豆・麦・米
原木栽培の椎茸つくだ煮
150g **458円**(税込)
鳥取県産原木乾しいたけを厳選した調味料でじっくりと炊き上げ、乾しいたけと醤油の旨味を壊さずレトルト加工しました。

350 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
まいたけご飯の素
170g(2合用) **440円**(税込)
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

351 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎15日以上/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **310円**(税込)
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

352 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切り昆布の煮物
100g **310円**(税込)
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

353 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **310円**(税込)
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

357 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円**(税込)
すけそう磨の身をほくし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

かつお風味をお楽しみください
手切りした大根をかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬込みました。
354 **冷蔵**
和菜 ◎7日
かつお大根漬
130g **290円**(税込)

漬物工房 和菜
奥深い味わい
原材料/白菜、みりん、食塩、利尻昆布、唐辛子
356 **冷蔵**
和菜 ◎7日/米
昆布白菜漬
130g **280円**(税込)
海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

358 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **370円**(税込)
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

359 **冷蔵** **G**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g **380円**(税込)
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

360 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **157円**(税込)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまるやかな甘さに仕上げました。

漬け物の代表「ぬか漬」
無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。
355 **冷蔵**
和菜 ◎5日/米
ぬか漬け
130g **340円**(税込)

361 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **157円**(税込)
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふくらとまるやかに仕上げました。

362 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **176円**(税込)
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まるやかで、ふくらとまるやかに仕上げました。

363 **冷蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **236円**(税込)
カナダ産青えんどうの色選別をかけた、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

363 **冷蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **236円**(税込)
カナダ産青えんどうの色選別をかけた、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

だしがしっかり利いている
出雲おでん



原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし(醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖)、だしパック(煮干し、鰹節、昆布、椎茸)

364 凍 G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット大
9種16個
ダシパック付 920円(税込994円)
独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

魚の香り、旨み、食感の違いを知り
尽くした、職人の技が生きています



内容/さつま揚げ34g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚30g×1、ぼたんちくわ30g×2、ソフトはんぺん47g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

365 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品(356g) 840円(税込907円)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]



366 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
5枚(115g) 350円(税込378円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県名産の笹かまぼこを焼き上げました。[卵GMO飼料不分別]



367 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
120g 350円(税込378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。



368 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
120g 315円(税込340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。[卵GMO飼料不使用]



369 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(165g) 325円(税込351円)
北海道産助宗タラすり身に豆腐を合わせ、国産野菜5種類(椎茸、人参、ごぼう、竹の子、枝豆)をたっぷり追加しました。



370 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(188g) 408円(税込441円)
北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]



371 蔵
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g 140円(税込151円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

徳島県のローカルフード



原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エソ、グチ、太刀魚(徳島県)]、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、パン粉、菜種油、食塩、カレー粉、唐辛子、コンソウ

180415 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄く伸ばし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。



372 蔵 G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) 210円(税込227円)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。[GMO飼料不分別]



373 蔵 G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 275円(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



374 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいで(大豆の水煮)
120g 220円(税込238円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



375 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g 260円(税込281円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



376 蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g 500円(税込540円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



377 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g 250円(税込270円)
生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



378 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g 280円(税込302円)
一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



379 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g 210円(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々な料理にご利用いただけます。

際立った甘みの
味わい深いよせ豆腐です



原材料/国産大豆(小糸在来)、海精にがり

380 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
330g 398円(税込430円)
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。



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



382 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)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。[放]不検出 <2.1<2.3



383 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g 通常本体 500円(税込529円) 490円(税込529円)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。



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



385 蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g 190円(税込205円)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



386 蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 195円(税込211円)



388 蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 460円(税込464円) 430円(税込464円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



389 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のやきとうふ
250g 210円(税込227円)
国産丸大豆・海水にがりを100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。



391 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。



392 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、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



393 凍 G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g 230円(税込248円)
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



394 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) 190円(税込205円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

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!



398 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 480円(税込518円)
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。

おでんにピッタリな
お買得鍋物種セット!



399 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
丸和のおでん種セット
9個(5種) 通常本体 560円(税込581円) 538円(税込581円)
ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち巾着2個、厚揚げ1枚の鍋物種セット。



395 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り 230円(税込248円)
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



396 蔵 G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え
150g 240円(税込259円)
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。



397 蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g 180円(税込194円)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

400 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
 30g×3 **220円**(税込) **238円**(原)

402 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
 50g **125円**(税込) **135円**(原)

403 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
 50g **125円**(税込) **135円**(原)

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

大豆本来の甘みが詰まった 食べやすい小粒納豆 **特**
 北海道産の小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。
 原材料/大豆(北海道)、納豆菌
410 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
 40g×2 **176円**(税込) **190円**(原)
411 **蔵** **G不使用**
 カジノヤ ◎10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
 40g×3 通常本体 **143円** **140円**(税込) **151円**(原)

401 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
 30g×3 **235円**(税込) **254円**(原)

404 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
 30g×2 通常本体 **188円** **178円**(税込) **192円**(原)

405 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
 80g **260円**(税込) **281円**(原)

407 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
 40g×2 **176円**(税込) **190円**(原)

仕込む日の朝に大豆をひき割り、仕上げています **特**
 北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。
404 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
 30g×2 通常本体 **188円** **178円**(税込) **192円**(原)

405 **蔵** **G不使用**
 登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
 80g **260円**(税込) **281円**(原)

408 **蔵** **G不使用**
 野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
 80g **185円**(税込) **200円**(原)

409 **蔵** **G不使用**
 カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
 30g×3 (タレ、カラシ無) **178円**(税込) **192円**(原)

411 **蔵** **G不使用**
 カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
 30g×3 (タレ、カラシ無) **141円**(税込) **152円**(原)

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**(原)

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**(原)

416 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
 1個 **335円**(税込) **362円**(原)

417 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
 1個 **352円**(税込) **380円**(原)

ヘルシーなベーグルにごまをたっぷり入れました
418 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
セサミベーグル
 2個 **257円**(税込) **278円**(原)

414 **蔵** **G不使用**
 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
 4個入 **240円**(税込) **259円**(原)

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)

419 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバター(パン)
 1本 **327円**(税込) **353円**(原)

420 **蔵**
 サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
リンゴ&おさつパイ
 1個 **533円**(税込) **576円**(原)

421 **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**(原)

422 **蔵**
 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
 1斤(8枚) **380円**(税込) **410円**(原)

よつ葉バターをたっぷり折り込んだ贅沢な逸品です
 天然酵母独特の風味と歯応えをお楽しみください。
423 **蔵**
 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
 3個 **510円**(税込) **551円**(原)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!
428 **凍** **G不使用**
 ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
 90g×3 通常本体 **498円** **489円**(税込) **528円**(原)
429 **凍** **G不使用**
 ワールド ◎90日以上/卵・乳・麦・米
レンジdeほっこりピザパン
 90g×3 通常本体 **498円** **489円**(税込) **528円**(原)

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**(原)

425 **蔵**
 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
 約320g **630円**(税込) **680円**(原)

426 **蔵**
 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
レーズンクリームチーズノア
 1個 **310円**(税込) **335円**(原)

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Cセット
 3種 **680円**(税込) **734円**(原)

428 **凍** **G不使用**
 ワールド ◎180日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
 90g×3 通常本体 **498円** **489円**(税込) **528円**(原)

429 **凍** **G不使用**
 ワールド ◎90日以上/卵・乳・麦・米
レンジdeほっこりピザパン
 90g×3 通常本体 **498円** **489円**(税込) **528円**(原)

430 **蔵** **G不使用**
 ムソー ◎4ヶ月以上
国産いちごジャム
 200g **620円**(税込) **670円**(原)

431 **蔵** **G不使用**
 きとうむら ◎180日以上
木頭村柚子マーマレード
 145g **490円**(税込) **529円**(原)

432 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎120日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
 160g **360円**(税込) **389円**(原)

433 **蔵**
 山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
 1000g **2150円**(税込) **2322円**(原)

434 **蔵**
 山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
 300g(チューブ) **830円**(税込) **896円**(原)

434 **蔵**
 山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
 300g(チューブ) **830円**(税込) **896円**(原)

435 **蔵**
 平田産業 ◎1年以上
ナチュラルーメーブルシロップアンバー
 330g(ピン) **1050円**(税込) **1134円**(原)

431 **蔵** **G不使用**
 きとうむら ◎180日以上
木頭村柚子マーマレード
 145g **490円**(税込) **529円**(原)

436 **蔵** **G調味料**
 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
 150g **295円**(税込) **319円**(原)

437 **蔵** **G不使用**
 マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
 180g **170円**(税込) **184円**(原)

437 **蔵** **G不使用**
 マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
 180g **170円**(税込) **184円**(原)

438 **蔵** **G不使用**
 創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
 8g×4食 **540円**(税込) **583円**(原)

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]

- 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]

- 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)



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



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



- 107 1ℓ 298円 (税込322円)
108 1ℓ 308円 (税込333円)



- 109 500ml 257円 (税込278円)
110 1ℓ 468円 (税込505円)



- 111 1000ml 450円 (税込486円)
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]

- 439 200ml 120円 (税込130円)
440 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]

- 441 500ml 230円 (税込248円)
442 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]

- 443 250g 185円 (税込200円)



- 447 400gピン 480円 (税込518円)



- 448 400gピン 490円 (税込529円)



- 449 80g 162円 (税込175円)



- 451 90g×3個 325円 (税込351円)



- 452 90g×3個 350円 (税込378円)



- 454 250g 618円 (税込667円)



- 456 90g 460円 (税込497円)



- 458 100g 250円 (税込270円)



- 459 30g 230円 (税込248円)



- 460 30g 250円 (税込270円)



- 461 150g 360円 (税込389円)



- 462 200ml 398円 (税込430円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会
みよし村ひとめぼれ
464 2kg 1045円 (税込1129円)
465 5kg 2540円 (税込2743円)
466 5kg 2435円 (税込2630円)

秋田県 ライスロッヂ大湯
あきたこまち
467 2kg 1560円 (税込1685円)
468 5kg 3500円 (税込3780円)
469 2kg 1560円 (税込1685円)
470 5kg 3500円 (税込3780円)
471 5kg 3250円 (税込3510円)

180014 マゴメ 国内産十五穀米 300g 980円 (税込1058円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内つや姫
473 5kg 2980円 (税込3218円)
474 5kg 2730円 (税込2948円)

高知県 高生連
高知コシヒカリ
481 5kg 3400円 (税込3672円)
482 5kg 3280円 (税込3542円)

180026 マゴメ 国内産押麦 300g 398円 (税込430円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ササニシキ
475 2kg 1530円 (税込1652円)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる
485 2kg 1500円 (税込1620円)
486 5kg 3580円 (税込3866円)

180038 マゴメ 国内産もちあわ 100g 540円 (税込583円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ササニシキ
476 5kg 2720円 (税込2938円)
477 5kg 2500円 (税込2700円)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる
487 2kg 1380円 (税込1490円)
488 5kg 3330円 (税込3596円)

180040 マゴメ 国内産もちきび 150g 540円 (税込583円)

味噌汁の定番 わかめとお豆腐



490  蔵 G不使用
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
375g **430円**(税込464円)

491  蔵 G不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
無添加だし入りみそ
375g **520円**(税込562円)

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

 不使用 
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
493  1ℓ **593円**(税込640円)
494  1.8ℓ **907円**(税込980円)

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

 不使用 
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
495  360ml **472円**(税込510円)
496  1ℓ **880円**(税込950円)

唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

497  蔵 G不使用
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml **528円**(税込570円)

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。



489  蔵 G不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糀みそ(ツブみそ)
900g **648円**(税込700円)

492  蔵 G不使用
しらたかノラの会 ◎90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350円**(税込378円)
農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

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



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

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。



499  8
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **780円**(税込842円)

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

501  8
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **415円**(税込448円)
ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

502  青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282円**(税込305円)
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

503  青い海
青海あらじお
200g **287円**(税込310円)
沖縄糸満沖合の海水を濃縮し平釜でじっくりと煮詰めてつくりました。

ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやさしおです。



504  8
海の精 やきしお食卓ピン
60g **410円**(税込443円)

505  蔵 G不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **407円**(税込440円)
低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。



506  白扇酒造
福来純本みりん
500ml **870円**(税込957円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。



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

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

 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



512  G 不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430円**(税込1544円)

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。



513  2年
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **988円**(税込1067円)

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
煮物、みそ汁などいろいろな料理に
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕



514  G 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380円**(税込410円)
原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干しわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、濃粉

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

510  1250g **920円**(税込994円)
511 (小)  600g **590円**(税込637円)

519  G 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **410円**(税込443円)

521  高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **574円**(税込620円)

515  G 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **400円**(税込432円)

516  G 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **400円**(税込432円)
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

517  G 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **368円**(税込397円)
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼そばなどにもご使用いただけます。

518  G 不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **410円**(税込443円)
国産特別栽培で育てられた野菜や果物をベースの原料とし、醤油を多めに使った和風タイプです。

520  高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **375円**(税込405円)

100%オーガニック素材を使い、濃縮ぶどう果汁で甘みを出した、芳醇な香りの食塩不使用ケチャップです。



521  高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **574円**(税込620円)

525  G 不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **478円**(税込516円)
圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。



526  G 不使用
光食品 ◎8ヶ月以上/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474円**(税込512円)

海外産有機トマトと国内産有機トマト、天日塩使用。有機トマトが持つ自然な甘さを生かしたトマトピューレです。



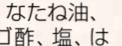
522  光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **370円**(税込400円)

担当者おすすめ レシピ
サお芋とお豆腐のサラダ



作り方
食べやすい大きさに切ったさつまいろは10分流水にさらしてから茹でます。茹で上がったからお好みの水煮の豆とマヨネーズ、塩、こしょう(各適宜)で和えて出来上がり
※お芋が茹で上がる直前に豆類も温め、熱いうちに調味料を混ぜるのがポイント!お好みでマスタードを入れてください。

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香料、(マスタード、コショウ)

523  G 不使用
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520円**(税込562円)

有機柑橘類の果実をふんだんに使い、自然な甘味と酸味をギュッと閉じこめたフレンチタイプのドレッシングです。



524  G 不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **400円**(税込432円)

人気のチューブタイプ

532  G 不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
40g **350円**(税込378円)
辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

533  G 不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **350円**(税込378円)

534  G 不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **350円**(税込378円)

香りを引き立てる ガラムマサラ付き



 不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー

527 甘口 **528 中辛**
180g約6皿分 **450円**(税込486円)
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

529  G 不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **420円**(税込454円)
ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

530  G 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのシチュー
120g **550円**(税込594円)

531  G 不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールー
150g **270円**(税込292円)

535  8
アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **265円**(税込286円)

536  8
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320円**(税込346円)

スパイス各種

537  8
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **295円**(税込319円)

538  8
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **319円**(税込345円)

539  8
アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **267円**(税込288円)

540  8
アショカ ◎180日以上
インドカレー手作りセット
52g(10皿分) **520円**(税込562円)

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

596 **品** **凍** **G**調味料
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本(180g) **540円**(**583円**)
国産米の上新粉を使用した生地に、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。

コクのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です



原材料/砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしょでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

597 **品** **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズ くるみもち
150g **495円**(**535円**)
すり潰したくるみに砂糖としょうゆで味付けしたくるみたれをかけたひと口サイズのくるみもちです。自然解凍でお召し上がりください。

手間をたっぷりかけて作ったあんはクリーミーでほくほく!



原材料/皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

598 **品** **凍** **G**調味料
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦
大判焼き(白あん)
340g(4個入り) **440円**(**475円**)
はちみつが入ったしっとりとした皮に、大手亡豆を練って作った白あんを包みました。冷凍庫にストックしておけば小腹が空いたときなどに便利です。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

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

がりっと堅いつぶ塩味のかりんとう



原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

602 **品** **G**不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
通常本体 80g **310円** **287円**(**310円**)
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

ぼきぼきと歯ざわりの良い黒糖味



原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

603 **品** **G**不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
通常本体 80g **310円** **287円**(**310円**)
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらの風味が生きています。

甘いものが欲しいときひと口サイズがちょうどいい!



原材料/準チョコレート(砂糖(てん菜・北海道)、植物油、ココアパウダー、カカオマス、乳糖、全粉乳、うるち米/乳化剤[乳製品GMO飼料不分別])

605 **品** **G**調味料
サンコー ◎6ヶ月以上/乳・豆・米
こめチョコ
40g **260円**(**281円**)
山形県産特別栽培米をサクサクのライスパフにしてチョコをたっぷりとしみ込ませました。



600 **品** **G**不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **205円**(**221円**)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油



604 **品** **G**調味料
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **400円**(**432円**)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)



601 **品** **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円**(**443円**)
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)



606 **品** **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円**(**378円**)
黒糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、生姜ペースト、生姜パウダー

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます
デーツ(米国産)



607 **品**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **560円**(**605円**)

609 **品**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **460円**(**497円**)

あんずを皮ごと干し上げました
あんず(カリフォルニア州)



608 **品** **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
通常本体 60g **560円** **550円**(**594円**)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



610 **品**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **257円**(**278円**)

半熟とろとろ自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

611 **品** **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **600円**(**648円**)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

もちもちの食感、軽く焼くとあまみが増して一層おいしく!



原材料/さつまいも(鹿児島)

612 **品**
創健社 ◎45日以上
焼き干し芋ベニハルカ
130g **690円**(**745円**)
さつまいもを焼き芋にしてからスティック状にカットし、じっくり乾燥させて干し芋に仕上げました。そのままでも、軽く焼いてもおいしくいただけます。



615 **品** **蔵** **G**不使用
太洋 ◎30日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **255円**(**275円**)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま



613 **品** **蔵**
太洋 ◎30日以上
豆かんてん
155g **240円**(**259円**)
天草、黒糖、赤えんどう

本物のぷりぷり寒天が最高



原材料/天草、黒糖、きな粉

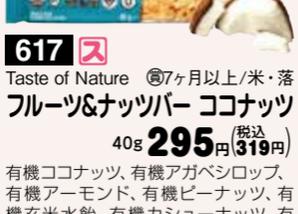
614 **品** **蔵** **G**不使用
太洋 ◎30日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **250円**(**270円**)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

小腹が空いた時に



616 **品**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ザクロ
40g **295円**(**319円**)
有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ピーナッツ、有機ひまわり

617 **品**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー ココナッツ
40g **295円**(**319円**)
有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機ひまわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料



618 **品**
Taste of Nature ◎7ヶ月以上/米・落
フルーツ&ナッツパー アーモンド
40g **295円**(**319円**)
有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

山形県 庄内協同ファーム

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い歯ざわりが楽しめます



619 **品** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **300円**(**324円**)
原料の米は栽培期間中に化学合成農薬・化学肥料を使用しないで栽培した米を使用しています。

621 **品** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
米おこしモロヘイヤ入り
150g **430円**(**464円**)
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)



620 **品** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **430円**(**464円**)
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

622 **品**
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **300円**(**324円**)
もち米(山形県庄内産)、食塩



623 **品** **G**不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **330円**(**356円**)
もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

ナチュラル本舗

ぎゅっしりクルミとキャラメルがつまったタルト



624 **品** **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
くるみ焼菓子(エンガディー)
直径約12.5cm **1390円**(**1501円**)
サクサクのタルト生地にたっぷり香ばしいくるみを入れ、キャラメルを加えた、食べ応えのするお菓子です。

北海道産の有機栽培かぼちゃを使ってふっくらと焼きあげました

625 **品** **凍** **G**不使用
ナチュラル本舗 ◎30日/豆・麦
有機かぼちゃのスコーン
約40g×3 **350円**(**378円**)



ふわっと甘く香る酒粕の風味が楽しめる個人的な逸品

626 **品** **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/豆・麦・米
全粒粉と酒粕のスコーン
3個 **350円**(**378円**)



静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみをいたしました。

627 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

628 吉川農園
ふる里の香(緑茶)
100g **470**円(税込508円)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

629 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

630 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

庄内産大麦の香ばしさ。ノンカフェインでからだにおだやか

原材料/大麦(山形県)

631 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **530**円(税込572円)
農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。
〔放〕不検出<1.4<1.7

しょうがたっぷりて体の芯まで温まります

原材料/砂糖(国産、ブラジル)、有機しょうが、葛粉(本ぐず、でん粉)、レンコン粉末

180373 ムソー
しょうが湯・箱入り
20g×18袋 **1130**円(税込1220円)
国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。お買い得な箱入りです。

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。

632 珈琲実験室
リラクスティー・アルグレイ
50g **535**円(税込578円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

珈琲実験室
ペルーコーヒー
633 粉
170g **730**円(税込788円)

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

635 珈琲実験室
ヨーロピアンブレンド粉
170g **780**円(税込842円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に削り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **600**円(税込648円)

特定非営利活動法人 **パルシック**

熱湯を注ぎ3分間蒸らしてからお飲みください

原材料の高騰や円安の影響で大幅に価格改定とさせていただきます

637 パルシック
ウバ紅茶(ティーバッグ)
2g×25P **790**円(税込853円)
スリランカのウバ州からお届けする有機栽培の紅茶。香り高く、深いコクが特徴です。

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

638 パルシック
カフェ・ティモール
200g **750**円(税込810円)

完全熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

180403 パルシック
カフェ・ティモール ドリップパック
10g×10パック **930**円(税込1004円)

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

180397 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **760**円(税込821円)

北海道旭川市・谷口農場の特別栽培米を使用した甘酒。開けてそのまま召し上がっていただけます。1食分ずつの缶入りなので買い置きにも便利です。

644 谷口農場
ゆめぴりか甘酒
190g **240**円(税込259円)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180087 光食品
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5380**円(税込5810円)

非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたっぷりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

641 日本ビール
龍馬POWER SODA
500ml **130**円(税込140円)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

180099 ナガトマト
30缶・信州生れのおいしいトマト無塩
190g×30缶 **3230**円(税込3488円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

642 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

640 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml **140**円(税込151円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

643 光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **175**円(税込189円)

フジワラ化学
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。

泡盛の蒸留もろみを押って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

180180 マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

ミクロネシア地方の自然の恵みに満ちたパラオ産ノニの果実を搾った、ノニ果汁100%のジュースです。

180191 マルキン忠勇
パラオノニ(ストレート)
720ml **3905**円(税込4217円)

原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)

180223 西平酒造
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **3350**円(税込3685円)
西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

ハーブの様な香りと渋みを持つ赤ワインです。パスタやピザ、軽い肉料理などとよく合います。アルコール15%未満。適温:12~13℃

180226 林農園
五一わいんメルロ赤(辛口)
720ml **1740**円(税込1914円)

長野県産ブドウ100%。酸化防止剤無添加です。パスタやサラダや野菜とハムのサンドイッチなどとよく合います。アルコール15%未満。適温:6℃

180230 林農園
五一わいんナイアガラ白(甘口)
720ml **1320**円(税込1452円)

フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)
四国産の有機ケール100%。お出掛けに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180154 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **2400**円(税込2592円)

麦芽100%で香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。

180385 日本ビール
ノンアルコール龍馬1865
350ml×3缶 **370**円(税込400円)

原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)

180223 西平酒造
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **3350**円(税込3685円)
西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

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

180221 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **830**円(税込913円)

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

180210 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **830**円(税込913円)

ひまわり油を主原料に天然ビタミンE・天然ハーブエキスを配合した髪にやさしい純植物性石けんシャンプーです。

209016 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **741**円(税込815円)

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

209022 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **646**円(税込710円)

オレイン酸が豊富なオリーブオイルを使用。石けん由来の濃密な泡で頭皮の汚れをすっきりと洗います。草花をイメージしたスリットワイライトの香り。

209100 太陽油脂
詰替オリーブヘアソープ
400ml **1188**円(税込1306円)

口中を爽快にしなが、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

209102 太陽油脂
詰替オリーブヘアコンディショナー
400ml **1188**円(税込1306円)

太陽油脂
詰替オリーブボディソープ
400ml **950**円(税込1045円)

太陽油脂
詰替オリーブボディソープ
400ml **950**円(税込1045円)

太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **713**円(税込784円)

酸素の漂白作用で黄ばみを防止します。酸化作用で、イヤな臭いをやわらげます。

209044 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗剤
450ml **428**円(税込470円)

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)

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

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

宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **190**円(税込209円)
粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

太陽油脂
詰替パックス衣類のリンス
550ml **475**円(税込522円)

太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **380**円(税込418円)

太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **523**円(税込575円)

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

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



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



やさしい味

平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います

大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)

645 **不G** 不使用
しらたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米
10月のノラセット
3品 **1080円(税込)** (1166円)

山の幸を 味わってください



原材料/ワラビ、ふき、筍、うど、にんじん、油揚げ、椎茸、醤油、酒、かつお、昆布

646 **不G** 不使用
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円(税込)** (405円)
ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

バジルの香りとおリーブオイルの風味が美味



原材料/バジル(山形県白鷹町)、オリーブオイル(パレスチナ)、食塩(フランス)

647 **不G** 不使用
しらたかノラの会 ◎30日
バジルペースト
70g **298円(税込)** (322円)
山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りしました。

パスタやスープなど幅広く使える



原材料/トマト(山形県)、食塩

648 **不G** 不使用
しらたかノラの会 ◎15日以上
トマトのまんま
200g **285円(税込)** (308円)
ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。



京都東山五条 京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし〔小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だし、食塩〕、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
649 **不G** 不使用
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2~3合用) **648円(税込)** (700円)

京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)

180445 **不G**
山田製油 ◎730日
手付き金ごま油
120g **900円(税込)** (972円)
昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

180452 **不G**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円(税込)** (270円)

180464 **不G**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(白)
45g **300円(税込)** (324円)

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

180488 **不G**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円(税込)** (324円)

180476 **不G**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円(税込)** (648円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまおえなどに。

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

180490 **不G** 不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **600円(税込)** (648円)

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



原材料/米、米こうじ、酵母

180506 **不G**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1160円(税込)** (1253円)
農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

天然の amino 酸含有量は 100mg 当たり約 1000mg



原材料/玄米、米こうじ、酵母

180518 **不G**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1750円(税込)** (1890円)
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

180520 **不G**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **650円(税込)** (702円)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

180531 **不G**
飯尾醸造 ◎180日以上/米
富士ピクル酢
360ml **700円(税込)** (756円)



福島県郡山市 仁井田本家

1711年の創業から300余年「酒は健康に良い飲み物でなければならぬ」という信条を代々受け継ぎ、日本で最初の自然酒を醸した仁井田本家は、自然米100%、天然水100%、純米100%の酒造りを行っています。



お酒
しなとと緻密で滑らかな甘み
なと奥深い旨み、生み出
バランの酸味が絶妙
ンスを生まみ出

180543 **不G**
仁井田本家 /米
にだしぜんしゅ純米吟醸
720ml **1600円(税込)** (1760円)
自然米100%使用の自然酒の上級ランクに位置付ける、奥深い味わいの純米吟醸酒。精米歩合/60% アルコール度数/16.8



お酒
上品な香りとみずみずしさは
メロンをおもわせます

180555 **不G**
仁井田本家 /米
おだやか 純米吟醸
720ml **1600円(税込)** (1760円)
自然米100%使用の白米酒母仕込み。精米歩合/60% アルコール度数/15

酒蔵ならではの 新感覚スイーツ



無農薬、無化学肥料で栽培した酒米と天然水を使用した靴由来のめずらしいスイーツ。カカオ成分は含まれておりません。

米糀の素朴な甘さとなめらかな食感 はまるで和風チョコレート

180567 **不G**
仁井田本家 ◎30日以上/米
こうじチョコ・プレーン
50g **600円(税込)** (648円)

オーガニックラズベリーを使用、甘酸っぱさと香りを生かした味わいです

180579 **不G**
仁井田本家 ◎30日以上/米
こうじチョコ・ラズベリー
50g **750円(税込)** (810円)