





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

甘みと酸味のバランスが美味しさの決めて!

手羽元のレモンマリネ



神奈川県産  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



**網と箱の回収にご協力お願いいたします**  
秋澤さんの柑橘といえはリサイクル! と意識していただけますと、大変助かります。環境に対する配慮にもなりますし、コスト削減・品質向上にもつながります。年々勢力を増す台風からの試練と共に乗り切れますようご協力をお願いいたします。  
**網はひもを抜かないようお願いいたします。**再度ひもを入れることができず再利用できなくなります。

神奈川県産  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんのみかん**  
2.5kg **950円**(税込1026円)  
180002  
5kg箱 **1850円**(税込1998円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

神奈川県産  
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)

神奈川県産  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**キウイフルーツ(つるまる君)**  
500g **350円**(税込378円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。片浦イエローという品種。つるつとして丸いイエローキウイ。

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

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。

寒い冬に備えて 無・無で丸ごと かりん漬け

奈良県五条市の堀内俊孝さん。

レシピは11月1回カタログをご覧ください



無農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**吉野本かりん**  
1kg(2~4玉) **825円**(税込891円)

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 **630円**(税込680円)  
山形県鶴岡市の対馬啓太さん他。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。

お家であの味 りんご飴



**材料(飴)**  
粗精糖 .....200g  
水 ..... 40ml  
※お好みの量のりんごを絡めてお召し上がりください。

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。

低農薬 無化学肥料  
熊ちゃん農園(長野県)  
**熊ちゃんのシナノスイート**  
2玉 **748円**(税込808円)  
長野県松川町の熊谷拓也さん。

サイズの大小や多少傷等がありますが味には自信があります  
奈良県五条市の堀内俊孝さん。



低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**B品吉野柿(富有)**  
900g前後 **515円**(税込556円)

低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまのりんご(王林)**  
3~4玉 **640円**(税込691円)  
(900g前後)  
山形県南陽市の片平文男さん他。

担当者おすすめ **レシピ**  
作り方  
①りんごを軽く洗い、水気を完全にきる。  
②りんごに竹串や割りばしを刺す。  
③小鍋に粗精糖、水を入れてよく混ぜる。  
④粗精糖が溶けるまで、混ぜずに中火で煮詰める。  
⑤楊枝などでとろみを確認したら火を止める。  
⑥②を⑤に均一に絡める。  
⑦クッキングシート等に置き固まったら完成。

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

低農薬 無化学肥料  
中家農園(岐阜県)  
**トマト**  
400g前後 **530円**(税込572円)  
岐阜県高山市の中家重彦さん。

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。※成長調整剤(トマトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。

低農薬 低化学肥料  
高生連(高知県)  
**ピーマン**  
150g **258円**(税込279円)  
高知県高知市の岡本啓伯さんほか。

免疫強化に **ザワークラフト**  
山形県高島町の渡部基司さん他。

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)

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。

神奈川県産  
いかす(平塚市)  
**いかすのレタス ちゃおちゃお**  
1個 **285円**(税込308円)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。小さい場合は2個でお届けします。

メインの付け合わせに  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



低農薬 低化学肥料  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**いんげん**  
100g **352円**(税込380円)

神奈川県産  
さの※い可欠ま能品す性・が代ご替  
無農薬 無化学肥料  
あ・すばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **228円**(税込246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。

神奈川県産  
無農薬 無化学肥料  
神奈川県農畜産物供給センター  
**チンゲン菜**  
250g **268円**(税込289円)  
神奈川県秦野市の久保寺哲也さんほか。

神奈川県産  
無農薬 無化学肥料  
神奈川県農畜産物供給センター  
**春菊**  
120g **218円**(税込235円)  
神奈川県平塚市の小口宣夫さんほか。

無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**山形赤根ほうれん草**  
250g **455円**(税込491円)  
山形の在来種。赤い根と肉厚の葉は甘みがあり、味が濃く香りも豊かです。病気に弱く農薬不使用は貴重。

鶏とタアサイの旨辛炒め



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。

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)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

神奈川県産  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(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。

神奈川県産  
無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(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。

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)  
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。

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

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。

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。

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。

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。

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)  
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。

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、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

### メインと合わせて ポテトのグリル



**150**  大雪を囲む会(北海道)  
**じゃがいも(男爵)**  
500g **348円**(税込)  
北海道網走郡美幌町の戸義則さん他。

### 相性抜群 ウィンナーと マスタード和え



**151**  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)  
北海道新十津川町の川真田修さん。

### 神奈川産 今回もたっぷり 千葉さんの土もの野菜!



**無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのにんじん**  
**152** 400g **250円**(税込)  
**153** 徳用2kg  
2kg **998円**(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**155** **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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**156** **無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**さつまいも(シルクスweet)**  
500g **398円**(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。なめらかな食感と甘さが特徴です。



**157** **無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**徳用さつまいも2kg**  
2kg **1300円**(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紅はるか、シルクスweetのおまかせミックス。お得な増量。

### 豚挽き肉とさつまいもの ころころコロッケ



**担当者おすすめ  
レシピ**  
**材料**  
豚挽き肉200~300g、玉ねぎ2/3~半玉、さつまいも1本(約300g)、塩・胡椒・酒・醤油・植物油各適量、  
【A】小麦粉・卵・パン粉各適量  
**作り方**

- ① さつまいもは皮をむいて、一口大に切り火が通るまで蒸す。
- ② さつまいもを蒸している間に、玉ねぎはみじんぎりする。
- ③ フライパンに油をひいたら、玉ねぎをアメ色になるまで弱火で炒め取り出す。
- ④ 豚挽肉を炒め火が通ったら、酒、塩、胡椒を入れ、醤油を入れて全体を炒める。
- ⑤ ②のさつまいもをフォークで潰し③、④と混ぜて、小さめの丸形に成形する。
- ⑥ フライパンに厚めに油をひき熱しながら、Aを順につけ、揚げ焼にして完成。



**158**  ファームさいかち(長野県)  
**ピーツ**  
300g(1~4玉) **388円**(税込)  
長野県坂城町の大内英憲さん。



**159** **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 **288円**(税込)  
北海道の村上寿裕さん。



**161**  タネノファーム(山梨県)  
**小かぶ**  
400g **265円**(税込)  
山梨県北杜市の立野健さん。



**162**  タネノファーム(山梨県)  
**日野菜かぶ**  
500g(4~5本) **250円**(税込)  
山梨県北杜市の立野健さん。



**163**  タネノファーム(山梨県)  
**赤かぶ**  
2~5玉 **250円**(税込)  
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。



**164** **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 **488円**(税込)  
茨城県行方市の高柳民一さん。

### マグロの 山かけ

青森県八戸市の岩間京子さん他。



**165** **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)  
青森県八戸市の岩間京子さん他。



**166** **無農薬 低化学肥料**  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**ごぼう**  
300g **288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**  
おきたま興農舎(山形県)  
**ミニ白菜**  
1玉(600g以上) **385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

### 長ねぎたっぷり 親子丼

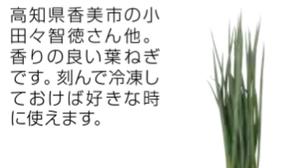
神奈川県中井町の大原好文さん。



**168** **無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**大原さんの長ねぎ**  
500g **332円**(税込)  
神奈川県中井町の長ねぎ。



**169** **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)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



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



**171**  大地と自然の恵み(高知県)  
**ニラ**  
100g **180円**(税込)  
高知県香美市の小田智徳さん他。



**172** **無農薬 低化学肥料**  
みやも〜のにんく。(青森県)  
**にんにく(バラ)**  
80g前後 **380円**(税込)  
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。

### 畑の美味しいところをお届けします

神奈川産

**176** **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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

お届け予定品目: 金美人参、ズッキーニ、島村いんげん、キュウリ、ミニトマト、人参、ニンニク、玉ねぎ、じゃがいも、ミニカボチャ、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤなどの中から3品



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



**174** **無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**近江しょうが**  
100g **180円**(税込)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



**175** **無農薬 無化学肥料**  
四万十生産グループ(高知県)  
**四万十の根生姜**  
100g **198円**(税込)  
高知県四万十町の石大穂さん他。

### 森に近づける 土づくり

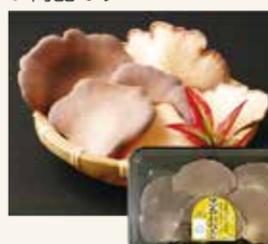
小巻さんは在来種や固定種の野菜を育てています。  
無農薬・無化学肥料のほか、動物性肥料も使わず堆肥には隣の森の落ち葉を中心に使用。  
野性味たっぷりの野菜を味わってください。

### 自家採りすべて 種はずべて

**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**  
**177** 3品 **780円**(税込)  
**178** 5品 **1250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。

### 前回好評 コリコリ感と 芳醇なうま味

あわびのようなコリコリ食感。食べ応えのある一方、きのこ独自の臭みが弱く、きのこ嫌いの方にもお勧めしたい商品です



**179**  和島興産(和歌山県)  
**黒あわび茸**  
60g **330円**(税込)  
和歌山県岩出市の藤原勝さん。



**180**  山口椎茸園(愛知県)  
**原木生しいたけ**  
100g **268円**(税込)  
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



**181**  三幸(長野県)  
**株とりぶなしめじ**  
200g **215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。



**182**  瑞穂農林(京都府)  
**大粒丹波しめじ**  
90g **238円**(税込)  
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。



**183**  浪田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込)  
北海道厚保郡の浪田潤介さん。

### きのこの和風マリネ



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)  
※きのこ欠品時は別の産地



**184**  えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **138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。



**185**  北村きのこ園(鳥取県)  
**エリンギ**  
100g **218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。



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



**187**  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)  
山形県舟形町の長澤光芳さん。

**188**  バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット(小)**  
3種 **378円**(税込)  
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットしました。

**定番のつぶつぶ鮪**  
タレはお好みで

おまとも  
**特価**



📅 凍 📄 不使用  
マストミ ◎15日  
**つぶつぶ鮪たたき身**  
189 徳用  
50g×4 通常本体 1140円 (税込) **1100円 (税込)** (1188円)  
50g×2 **570円 (税込)** (616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。

**胡麻の濃厚な風味が**  
まぐろによく合います



原材料 / ビンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、わりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩  
📅 凍 📄 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
**まぐろ漬け丼(胡麻だれ)**  
191  
80g×2 **530円 (税込)** (572円)

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

**天然南マグロならではの**  
上品な甘みは絶品です



原材料 / 天然南マグロ(インド洋)  
📅 凍  
マストミ ◎15日  
**天然南マグロ切り落とし中トロ**  
192  
70g **1080円 (税込)** (1166円)

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



📅 凍  
マストミ ◎15日  
**メバチマグロ短冊**  
193  
100g **570円 (税込)** (616円)

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



📅 凍 📄 調味料  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**あぶり焼きしめ鯖**  
195  
1枚(100g) **428円 (税込)** (462円)

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



📅 凍  
マル井 ◎30日以上  
**おろし本わさび**  
194  
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、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



📅 凍 📄 調味料  
日本マリンフーズ ◎90日以上/米  
**のどぐろ柚子甘酢漬**  
196  
120g **358円 (税込)** (387円)

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

**お刺身や寿司種などに**

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。



📅 凍  
共和水産 ◎90日以上  
**えんがわ刺身**  
197  
40g **420円 (税込)** (454円)

原材料 / カラスカレイ(エンガワ(ロシア))



📅 凍  
松岡水産 ◎90日以上  
**紅鮭スモークサーモン切り落とし**  
198  
70g **560円 (税込)** (605円)

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  
**三陸岩手いか糸造り**  
199  
60g **440円 (税込)** (475円)

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  
**千葉県産地だこぶつ切り**  
200  
100g **600円 (税込)** (648円)

千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りをしました。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  
**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**  
201  
5~7玉(100g) **680円 (税込)** (734円)

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



📅 凍 📄 調味料  
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いくら醤油漬**  
202  
40g **800円 (税込)** (864円)

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



**メバチまぐろの希少部位をたっぷり味わってください**  
太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きやバター焼きなどに。  
📅 凍  
マストミ ◎15日以上  
**増量メバチまぐろのカマぶつ切**  
203  
400g **460円 (税込)** (497円)

原材料 / メバチマグロ(太平洋)



📅 凍  
伊豆中 ◎15日以上  
**金目鯛(下処理済)**  
204  
1尾 通常本体 (240g) **700円 (税込)** (734円) **680円 (税込)** (717円)  
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるよう下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします**  
岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。  
📅 凍  
丸友しまか ◎30日以上  
**島香の切り身魚セット**  
205  
3種類 **1100円 (税込)** (1188円)

原材料 / 鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

**塩焼きやムニエルなどに**

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。



📅 凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**天然銀毛鮭「雄宝」切身**  
206  
3切(210g) **630円 (税込)** (680円)

原材料 / 銀毛鮭(北海道雄武)



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**礼文産沖獲り鮭切身**  
207  
3切(240g) **730円 (税込)** (788円)

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



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**紅鮭切身(甘塩味)**  
208  
2切(120g) **498円 (税込)** (538円)

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



📅 凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**さわら切身(無塩)**  
209  
2切 **540円 (税込)** (583円)

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



📅 凍  
八洋フーズ ◎30日以上  
**マダラ切身**  
210  
3切(240g) **700円 (税込)** (756円)

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



📅 凍  
八洋フーズ ◎30日以上  
**浅羽カレイ切身**  
211  
3切(300g) **728円 (税込)** (786円)

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



📅 凍  
丸福水産 ◎15日以上  
**メカジキ端切**  
212  
300g **780円 (税込)** (842円)

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。



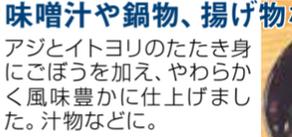
📅 凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**甘塩サバフィール**  
213  
2枚(200g) **430円 (税込)** (464円)

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



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**千葉県産真あじ三枚おろし**  
214  
7~16枚(170g) **398円 (税込)** (430円)

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



**味噌汁や鍋物、揚げ物などいろいろな料理に**  
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。  
原材料 / アジ(国産)、イトヨリ(タイ)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、小麦粉、ごぼう、食塩、砂糖、植物油  
📅 凍 📄 調味料  
大新 ◎60日以上/麦  
**あじごぼうつみれ**  
215  
130g **340円 (税込)** (367円)



**おひとり用にちょうど良い大きさ**  
ほどよく脂ののっています



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**北海道産真ほっけ開き一汐干し**  
216  
3枚 通常本体 (440g) **555円 (税込)** (583円) **540円 (税込)** (583円)

北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

**やわらかく**  
脂ののっています



📅 凍  
東北トクスイ ◎180日以上  
**バクッと真ほっけ一夜干し**  
217  
220g **398円 (税込)** (430円)

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



📅 凍 📄 不使用  
ダイヤモンド ◎60日以上  
**ふっくら開きあじ(大)**  
218  
4枚(400g) **500円 (税込)** (540円)

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



📅 凍  
伊豆中 ◎30日以上  
**骨取りあじの干物**  
219  
4枚(100g) **450円 (税込)** (486円)

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



📅 凍  
伊豆中 ◎30日以上  
**本かます開き**  
220  
2枚(約170g) **630円 (税込)** (680円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



📅 凍  
伊豆中 ◎15日以上  
**本つば鯛開き**  
221  
1枚 通常本体 (約230g) **798円 (税込)** (840円) **778円 (税込)** (840円)

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



📅 凍  
鳴門魚類 ◎15日以上  
**真イワシ丸干し(大)**  
222  
3尾(300g) **430円 (税込)** (464円)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



📅 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**子持ちからふとししやも**  
223  
7~12尾(150g) **298円 (税込)** (322円)

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。



📅 凍 📄 不使用  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
**骨取り金目鯛味醂干し**  
224  
3枚(72g) **620円 (税込)** (670円)

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



📅 凍 📄 不使用  
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
**寒サバみりん天日干し**  
225  
2枚(200g) **480円 (税込)** (518円)

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

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いまして—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



原材料/メバチマグロ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

227 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まぐろカマ煮付け

250g (固形200g) 398円(税込) (430円) 気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



特

226 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米

11月の煮魚セット 通常本体 750円(税込) 3種各1パック 700円(税込) (756円) 厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

内容/サバ煮付け(100g)×1、めかじき切り落とし煮付け(100g)×1、銀ダラ煮付け(100g)×1



232 凍 ◎90日以上

氷温造りたらこ(切り) 90g 368円(税込) (397円) ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



233 凍 G不使用 ◎90日以上/豆・麦・米

氷温熟成辛子明太子(切り) 90g 368円(税込) (397円) スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



234 凍 ◎180日以上/え

天然むきえび(大) 160g 542円(税込) (585円) ミャンマー産大サイズの天然えびをむき身加工し、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



228 凍 G不使用

タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 めかじき尾肉煮付け 200g 398円(税込) (430円) 気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉を厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



229 凍 G不使用

タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 まんだい切り落とし煮付け 200g 398円(税込) (430円) まんだいの切り落としを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

230 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上

真だらバジルオリーブ 4切(200g) 498円(税込) (538円) 北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

231 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米

寒サバ西京漬け 2枚(約180g) 460円(税込) (497円) 長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。

サイズふぞろいのお買い得品

三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。



原材料/スルメイカ(三陸北部・東部沖産)

236 凍 ◎30日以上

ふぞろいイカリリング 100g 398円(税込) (430円) 丸友しまか



237 凍 ◎15日以上

国産冷凍あさりむき身 80g 480円(税込) (518円) 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きました。パスタやグラムチャウダーなどに。



238 凍 ◎15日以上

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。

うまみたっぷりの出汁がです

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



原材料/ヤマトシジミ(島根県宍道湖)

239 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上

宍道湖大和しじみ 180g 398円(税込) (430円)



240 凍 ◎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。



241 凍 G不使用 ◎30日以上

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



242 凍 ◎30日以上/え

生桜えび 40g 498円(税込) (538円) 駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。



244 凍 ◎90日

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

駿河湾の旨い魚「しらす」

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

245 凍 ◎90日

用宗港の釜揚げしらす 100g 850円(税込) (918円)

246 200g 1370円(税込) (1480円) 静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



247 凍 ◎45日以上

安芸灘 音戸ちりめん 40g 458円(税込) (495円) 良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。



248 蔵 G不使用 ◎45日以上

鮭フレーク 100g 598円(税込) (646円) 青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



249 凍 G調味料 ◎180日以上/豆・麦・米

鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3 (タレ付) 2880円(税込) (3110円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。



243 凍 ◎30日以上/え

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



244 凍 ◎90日

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



250 凍 G不使用 ◎15日以上/豆・米

サバ味噌煮 2切(120g) 278円(税込) (300円) 長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。



251 凍 G不使用 ◎15日以上/豆・麦・米

ホタテと昆布のおかず煮 100g 498円(税込) (538円) 北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。



252 凍 G調味料 ◎90日以上/米

あじの南蛮漬け 220g 350円(税込) (378円) 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。



253 凍 G不使用 ◎90日以上/乳・麦

さんまチーズサンド 5〜7個(125g) 448円(税込) (484円) 国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]



255 凍 G調味料 ◎180日/豆・米

かきたっぷり海鮮鍋(スープ付) 480g 通常本体 1500円(税込) (1588円) 広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

フライパンに酒、砂糖、醤油を入れ煮立てた手作りのタレをかけてどうぞ



256 凍 G不使用 ◎45日以上/豆・麦・米

大林さんの手造り煮穴子 1尾(約100g) 830円(税込) (896円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です 「魚道」



257 凍 G不使用 ◎45日以上/米

大林さんの赤魚粕漬け 2切(160g) 500円(税込) (540円) アイルランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

川崎北部水産加工 11月3日



258 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・麦・え

天然大エビフライ 5本 980円(税込) (1058円) 天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。[卵GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工 11月3日



259 凍 G不使用 ◎30日以上/卵・乳・麦・か

カニクリームコロッケ 4個(約150g) 600円(税込) (648円) 自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

**違いを楽しむ**  
**W特価! 千野さんの豚しゃぶしゃぶ用**



**特**

今週の千野さんの豚は、肩ロース、ももの2種類のしゃぶしゃぶ肉を特価でご紹介しています。適度に脂がのり、赤身とバランスの良い肩ロース、脂が少なくさっぱりヘルシーなももの肉の味わいを直に感じられるしゃぶしゃぶで原料にこだわって育てた、臭みとしつこさの無い千野さんの豚肉の、2種の違いをお楽しみください。

ココ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。

**260** 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**  
通常本体 200g 650円 **638円(税込689円)**

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**261** 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**  
通常本体 200g 610円 **598円(税込646円)**

今週の千野さんの豚は、肩ロース、ももの2種類のしゃぶしゃぶ肉を特価でご紹介しています。適度に脂がのり、赤身とバランスの良い肩ロース、脂が少なくさっぱりヘルシーなももの肉の味わいを直に感じられるしゃぶしゃぶで原料にこだわって育てた、臭みとしつこさの無い千野さんの豚肉の、2種の違いをお楽しみください。

**262** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落とし**  
200g **498円(税込538円)**  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**263** 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)**  
ココのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

**丹沢高原豚(神奈川県愛川町)**

**特**

**270** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
400g 通常本体 980円 **928円(税込1002円)**  
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**271** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモスライス**  
200g **448円(税込484円)**  
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**一口カツ用の**  
**竜田揚風**  
ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

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

**264** 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 通常本体 (200g) 660円 **645円(税込697円)**  
ほどよい脂とキメの細さが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**265** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g **665円(税込718円)**  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**266** 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。

**267** 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。

**273** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚豚用小間切れ**  
500g **980円(税込1058円)**  
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**274** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚挽き肉**  
200g **375円(税込405円)**  
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**268** 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。

**269** 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。

**担当おすすめ**  
**レシピ**  
肉好きに骨付き鶏でアクアパッツァ!

**材料**  
秋川若鶏骨付きもも 1本  
塩、胡椒 各適量  
あさり 適量  
ミニトマト 6個  
レモン、にんにく 各適量  
水 約400ml  
オリーブ油 適量

**作り方**  
①骨付き鶏に塩胡椒をまんべんなく振って水気を拭き取る。  
②ミニトマトは横半分に、レモンは薄く輪切りにする。  
③熱した鍋にオリーブ油を引き、にんにくを香りが出るまで焼く。  
④①を皮目から焼き、両面に焼き色が付いたら強火にして水を加える。  
⑤煮汁をかけながら加熱し、中まで火が通ってきたらあさりを加える。  
⑥強火で煮込み、あさりの殻が開いたらミニトマトを加える。  
⑦全体がなじむまで煮込んだら、オリーブ油を加える。  
⑧煮汁を全体にかけながら白っぽく乳化するまで強火で煮込む。  
⑨弱火にしてレモンを添えたら完成。

**秋川若鶏(山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**もも肉ハーブチキングリル用に**

解凍して焼くだけでハーブチキングリルが完成! 野菜と合わせて焼けば贅沢なメインディッシュになります。  
〔GMO飼料不使用〕

**280** 秋川牧園 ◎9ヶ月  
**野菜を加えてハーブチキングリル**  
通常本体 195g 540円 **518円(税込559円)**

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

**エコかざ鶏(茨城県・栃木県)**

**たっぴりキヤベツと**  
**鶏もも肉甘辛焼き**  
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** 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)**

**278** 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。

**281** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **930円(税込1004円)**  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**282** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
500g **968円(税込1045円)**  
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**275** 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。そぼろやつつくねなどに。

**277** 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。

**279** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
2本 通常本体 (740g) 1128円 **1068円(税込1153円)**  
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

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

**284** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **488円(税込527円)**

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

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

**瑞穂牛(茨城県・栃木県)**

**角切りで牛串焼き**  
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

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

**287** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g **1200円(税込1296円)**  
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚

**292** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
200g (2~3枚) **2140円(税込2311円)**  
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**国産熟成牛(北海道)**

**牛しぐれ煮風**  
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。

**294** 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)**

**289** 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。

**290** 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。

**291** 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。

**293** 知床興農ファーム ◎90日以上  
**国産熟成牛テール**  
400g **1428円(税込1542円)**  
スープやシチューに。

**295** 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。

**296** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
通常本体 250g 825円 **800円(税込864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。



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



**298** **品**凍  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加コースハム極薄切り**  
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〕



**299** **品**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、シンプルにこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



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



**301** **品**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〕



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

野菜と一緒にパンにはさんでお召しあがりください。



**303** **品**蔵  
丹沢農場 ◎7日  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **348円**(税込376円)  
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

おつまみやオードブル 手ごろな大きさにカットして 野菜炒めや炒飯に



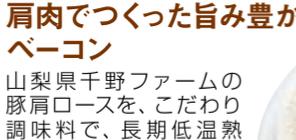
**304** **品**蔵 G不使用  
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米  
**丹沢焼豚スライス(モモ)**  
120g **520円**(税込562円)  
丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



**305** **品**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〕



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



**307** **品**蔵  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ショルダーベーコン**  
120g(6~7枚) **800円**(税込864円)  
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



**308** **品**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〕



**309** **品**蔵  
丹沢農場 ◎90日  
**豚スモークレバー**  
100g **370円**(税込400円)  
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**310** **品**蔵  
丹沢農場 ◎90日  
**プチサラミ**  
80g **340円**(税込367円)  
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕

おつまみやサラダのトッピングなどに  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



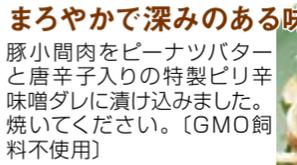
**311** **品**凍  
ハム工房ジロー ◎30日以上  
**無添加ささみスモーク**  
100g **630円**(税込680円)  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕



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



**313** **品**蔵 G不使用  
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・落  
**丹沢豚小間味噌漬**  
200g **460円**(税込497円)  
豚小間肉をピーナ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〕



**314** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
**スパイシーササミカツ**  
160g **438円**(税込473円)  
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**315** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**若鶏手羽元ゆずこしょう焼き**  
250g **588円**(税込635円)  
若鶏手羽元をゆずこしょうの風味豊かな特製ダレに漬け込み、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜



塩麹で柔らかさと旨みに加え、コンフレック入りの衣でサクサク食感

**314** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
**フライドチキン**  
300g **948円**(税込1024円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕



程よい塩加減で骨付き肉の旨みを実感できます

**315** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**若鶏手羽元ゆずこしょう焼き**  
250g **588円**(税込635円)  
若鶏手羽元をゆずこしょうの風味豊かな特製ダレに漬け込み、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**316** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦  
**スパイシーササミカツ**  
160g **438円**(税込473円)  
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**317** **品**蔵 G不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**秋川 とり天**  
170g **472円**(税込510円)  
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー



**323** **品**蔵 G調味料  
カラミノフーズ ◎270日以上/豆・麦・米  
**韓国風太巻牛肉ナムルキンパ**  
8切(300g) **700円**(税込756円)  
ナムル3種と牛焼肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

昔ながらの定番中華ちまき



**324** **品**蔵 G調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**鶏五目中華ちまき**  
4個(320g) **640円**(税込691円)  
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

マストミのお惣菜



魚介の旨味と風味たっぷりのアクアパッツァ作りに

**318** **品**蔵 G不使用  
マストミ ◎45日以上/米  
**アクアパッツァソース**  
100g **220円**(税込225円)  
香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。



**319** **品**蔵 G不使用  
マストミ ◎60日/豆・麦・米  
**神山鶏のやわらか揚げ**  
200g **449円**(税込475円)  
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**321** **品**蔵 G不使用  
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え  
**天然エビのチリソース**  
150g **540円**(税込583円)  
天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



**320** **品**蔵 G不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麹竜田**  
150g **500円**(税込540円)  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



**325** **品**蔵 G調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産春雨のチャブチェ**  
180g×2 **648円**(税込700円)  
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

タイの屋台で大人気の定番ガバオライス



**326** **品**蔵 G不使用  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米  
**アジア薫るガバオ丼**  
200g(100g×2) **468円**(税込505円)  
甘辛く味付けした鶏肉とパピルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

米粉を使っているのもちもち食感



**327** **品**蔵 G調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米・え  
**台湾大根もち(たれ付)**  
6枚(180g) **560円**(税込605円)  
すりおろし大根、米粉、干しエビなど混ぜ合わせて蒸し上げました。冷凍のまま、フライパンで焼き上げてください。〔GMO飼料不分別〕

れんこんがたっぷり入ったお弁当にうれしい一品



原材料/レンコン(熊本県他)、じゃがいも(長崎県他)、醤油、砂糖、食塩、衣(パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)

328 凍 G不使用 ニッコー ◎180日以上/豆・麦 小さなレンコンボール 210g 350円(税込) 378円

れんこんとじゃがいもを使った小さいボールはNon-GMOの菜種油で揚げました。温めてください。

調理済みなので、オーブントースターで温めてください



原材料/じゃがいも、玉ねぎ、豚肉、食塩、カレー粉、ポークエキス、生パン粉、水、小麦粉、でん粉、菜種油

329 凍 G不使用 ニッコー ◎1年/麦・米 ブチカレーコロッケ 20g×6ヶ 265円(税込) 286円

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



330 凍 G調味料 ニッコー ◎1年/豆・麦・米 ひとくちソースとんかつ 120g(6個入) 430円(税込) 464円

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



331 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/豆・麦・米 徳用北京餃子 15個(270g) 445円(税込) 481円

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



332 凍 G不使用 大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦 A mom 女性のための餃子 20個(360g) 560円(税込) 605円

国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕



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

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〕



338 凍 G調味料 ニッコー ◎180日以上/豆・麦 和風きのこスパゲッティ 400g(2食入り) 518円(税込) 559円

しょうゆベースのソースがきのこ相性抜群の有機パスタ仕様の和風パスタです。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



340 凍 G不使用 ニッコー ◎180日以上/麦 ミニアメリカンドッグ 6本(150g) 398円(税込) 430円

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



341 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍ホールコーン 300g 398円(税込) 430円

スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。



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

北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

冷凍野菜

すりたての風味と粘り



原材料/大和芋(千葉県)

345 凍 千葉産直サービス ◎90日以上 大和芋とろろ 50g×3 500円(税込) 540円

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



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

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



347 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 家伝旨いうどん 2人前(240g) 230円(税込) 248円

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



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

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



343 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍ミックスベジタブル 200g 330円(税込) 356円

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



344 凍 綾・野菜加工館 ◎180日以上 冷凍カットほうれん草 300g 310円(税込) 335円

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



349 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦 あしがら車屋醤油らーめん 120g×2 330円(税込) 356円

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



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

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



351 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 全粒粉麵油そば 140g×2 スープ付 398円(税込) 430円

全粒粉なまらーめん、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

ジューシーな具材によく合う、もちりとした生地!



原材料/小麦全粒粉、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)

353 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉シューマイの皮 30枚(約6.5cm角) 185円(税込) 200円

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

手づくりワンタンをご家庭で



原材料/地粉、モンゴルかん水、天塩、うち粉、醤油スープ

354 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 地粉ワンタンの皮(醤油味) 20枚(8×8cm角型) スープ2袋 350円(税込) 378円

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

昔ながらの作り方で漬けた梅干です

神奈川産 価格改定しました 秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

355 蔵 恩蔵農園 ◎3ヶ月以上 恩蔵さんの梅干し 200g 780円(税込) 842円

360 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

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。

361 蔵 G不使用 三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米 らっきょう田舎漬甘酢 100g 450円(税込) 486円

千葉県産の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

愛知県 漬物本舗 道長

寒干しとぬか漬の風味を生かした甘口たくあん



原材料/大根(愛知県)、粗糖、米酢、みりん、食塩、米ぬか(愛知県)

356 蔵 道長 ◎90日/米 寒干したくあん 120g 通常本体 338円(税込) 365円

愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

ゆずの香りが食卓によく合います



原材料/大根、粗糖、米酢、みりん、ゆず

357 蔵 道長 ◎30日/米 ゆず大根 150g 330円(税込) 356円

大根とゆずの風味が良く合います。すっきりとした味わいのたくあん漬です。

一味唐辛子がピリッと効いた、あとをひく美味しさ



358 蔵 道長 ◎180日/米 奈良漬うり 100g 410円(税込) 443円

農業不使用栽培の青うりを使い、三河産酒粕、粗糖、塩のみでじっくり漬けこみました。

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

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

362 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 揚げごぼう甘酢漬 80g 340円(税込) 367円



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

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。

363 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 細切昆布佃煮 100g 330円(税込) 356円



北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

364 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 小女子佃煮 60g 340円(税込) 367円



愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

365 蔵 G不使用 関商店 ◎45日以上/豆・麦 北海道豆昆布 140g 260円(税込) 281円

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

366 蔵 関商店 ◎45日以上 北海道白花豆(煮豆) 125g 260円(税込) 281円

北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。

### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



**368** **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)

**369** **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)



**370** **蔵G不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**たこボール**  
8個入り **378円**(税込408円)  
プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。

### 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／ばたんちくわ30g×2、ごぼう天30g×2、玉ねぎ揚30g×2、小魚つみれ28g×2

**373** **凍G不使用**  
高橋徳治商店 ◎20日以上/豆・米  
**高橋徳治おでん種4種セット**  
4種8品(215g) **560円**(税込605円)  
国産無リンすり身を使った4種類の練り物を詰め合わせました。〔GMO飼料不使用〕



**375** **凍G不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**玉ねぎ揚げ**  
150g(5個) **330円**(税込356円)  
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。



**376** **凍G不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
**おとうふ揚げ**  
5個(165g) **310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。

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** **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、うずら卵天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〕



**371** **蔵G不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**ねぎちぎり揚**  
100g **398円**(税込430円)  
練り物との相性抜群の葱の風味を出すため、静岡県浜松産の葉ねぎをたっぷり使用しました。



**372** **蔵G不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いわし団子**  
8個入り **368円**(税込397円)  
国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。



**374** **凍G不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**さつま揚(丸形)**  
165g(5枚) **398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。



**378** **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コシキリサメ肉を加え、蒸し上げました。〔GMO飼料不使用〕

### 魚の味を感じられるちょっと歯ごたえのある揚げかまぼこ

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

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



原材料／魚肉[スケソウダラ(岩手県)], ビートグラニュー糖、馬鈴薯でん粉、食塩、菜種油



**379** **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、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしたい魚肉ソーセージです。

### 使い勝手が良い水煮の大豆です

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。

**380** **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)



### そのままお召し上がりいただけます



原材料／有機ひよこ豆(アメリカ)、有機大豆(アメリカ)、有機青えんどう(カナダ)、有機あま豆(アメリカ)、有機黒いんげん豆(アメリカ)、食塩、有機米酢(国内産)

**381** **蔵G不使用**  
だいずデイズ ◎90日以上/豆  
**有機蒸しミックスビーンズ**  
85g **250円**(税込270円)  
5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。



**382** **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。



味しみがよく、ねばりと歯ごたえのよさが特徴です  
生芋を使った昔ながらの製法のごんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。  
原材料／こんにやく(群馬県、山梨県、東京都あきる野市)、こんにやく(宇精粉(国産)、海藻粉末、水酸化カルシウム)  
**383** **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)



**384** **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** **蔵G不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**一種のしらたき**  
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。

### 豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です



原材料／国産大豆(夢さよう)、海精にがり

**386** **蔵G不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**もち大豆よせ豆腐(夢さよう)**  
330g **398円**(税込408円)  
兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。



**387** **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



**388** **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



**389** **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、甘みを感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。

### 冷やしてひんやりのご越しがたまりません

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

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



原材料／国産丸大豆、海水にがり

### 少量規格で粒ぞろいの揚げ物セット

がんもどき、一口がんも、ミニ生揚げをセットしました。煮物やおでんなどに。

**394** **蔵G不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 揚げ物3種セット**  
3種(各2個) **580円**(税込626円)



### 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!



原材料／大豆(佐賀、熊本、長野)、海精にがり(海精)、国産菜種油、大和芋、人参、ひじき、昆布、椎茸、ごま

**403** **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。

### カリッと焼いて生姜醤油で是非どうぞ!



原材料／丸大豆(国産)、にんじん、ごぼう、長ねぎ、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)

**404** **蔵G不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆  
**ねぎ入り具だくさんがんも**  
80g×2枚 **340円**(税込367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のがんもに、長ねぎを加えました。



**395** **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。



**396** **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。



**397** **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菜種油でふくらと揚げました。



**398** **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。

**399** **蔵G不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のきぬ生揚**  
230g **220円**(税込238円)  
国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

**400** **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)  
肉厚でふくら柔らかないなり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。

**401** **蔵G不使用**  
丸和食品 ◎90日/豆  
**乾燥おから**  
125g **180円**(税込194円)  
国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

**402** **蔵G不使用**  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理**  
150g **285円**(税込308円)  
国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

**405** **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**(税込)  
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。

**406** **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**(税込)  
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。

**407** **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**(税込)  
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**408** **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**(税込)  
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**特**  
自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用  
カジノヤ ©10日/豆  
黒豆納豆カップ3  
30g×3 **150円**(税込) **162円**(税込)  
(タレ、カラシ無)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。

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

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきさしが大豆使用  
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。  
**409** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
十勝の息吹小粒納豆  
30g×3 **218円**(税込) **235円**(税込)  
タレ・カラシ付  
原材料/ユキシカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、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]

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

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

原材料/大豆(神奈川県)、納豆菌  
**412** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ©9日/豆  
かながわ育ち納豆  
30g×3 通常本体 **178円**(税込) **168円**(税込) **181円**(税込)  
(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。

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

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

**416** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦  
栄屋ロールパン  
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)  
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

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

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

さわやかな酸味と、ほんのり甘いイチジクがマッチ  
ライ麦の酸味とイチジクの甘味のバランスが絶妙です。  
**421** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
くるみバター(パン)  
1本 **365円**(税込) **394円**(税込)  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**422** **蔵**  
サンタハウス ©6日/卵・乳・麦  
サンタハウスのアップルパイ  
13cm×1枚 **533円**(税込) **576円**(税込)  
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

ウインナーやお好みの具をばさんで♪  
国内産の小麦粉を100%使ったホットドッグ用のパンです。内麦パンにありがちなバツつきをおさえる独自の製法で仕上げました。  
**418** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/卵・乳・麦  
ドッグパン  
5本 **275円**(税込) **297円**(税込)  
原材料/国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

**419** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ©3日/乳・豆・麦  
北海道産小麦のスライス食パン  
2枚 **120円**(税込) **130円**(税込)  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油[乳製品GMO飼料不分別]

ほんのり甘いべに大豆の甘納豆入り  
パイ生地、べに大豆甘納豆を使ったサンタハウス自家製フィリングを載せて焼き上げました。冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。  
**423** **蔵** **G不使用**  
サンタハウス ©7日/卵・乳・豆・麦  
べに大豆パイ  
3個 **379円**(税込) **409円**(税込)  
原材料/国産小麦(小麦粉、全粒粉)、無塩バター(よつ葉)、塩(海の精)、平飼卵、洗双糖、べに大豆甘納豆[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

**424** **蔵**  
サンタハウス ©6日/麦  
クランベリー&レーズン  
1個 **370円**(税込) **400円**(税込)  
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

**425** **蔵**  
デンッシュハウス ©4日/麦・米  
麦のかをり(南のめくみ)6枚切  
1斤 **340円**(税込) **367円**(税込)  
(6枚)

**426** **蔵**  
デンッシュハウス ©6日/乳・麦・米  
角食スライス10枚(サンドイッチ用)  
1斤 **380円**(税込) **410円**(税込)  
(10枚)

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

メープルシロップの甘い香りが広がります  
自家製メープルバター(よつ葉バターとカナダ産メープルシロップを合わせたもの)を生地に巻き込み焼き上げました。  
**431** **蔵**  
デンッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
メープルブレッド  
1個(約240g) **568円**(税込) **613円**(税込)  
原材料/小麦粉(北海道)、メープルシロップ(カナダ)、ホシノ天然酵母、砂糖(鹿児島)、よつ葉加塩バター、無塩バター、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**433** **蔵** **G不使用**  
リベラ ©90日以上/米  
リベラのお米パンセット  
4種(5個) **980円**(税込) **1058円**(税込)  
地元佐賀県産の有機米を直接材料と攪拌し焼き上げています。食パン2枚とブレーン、ごま芋ぱん、粒あんぱん各1をセットにしました。

お米を粉にしないで粒のまま加工した、もちもち食感のパンです  
配速 11月3日  
原材料/お米食パン(白)[有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩]、お米パンブレーン[食パン材料とオオバコ]、ごま芋ぱん[ブレーン材料とさつま芋ピューレ、有機黒ごま]、粒あんぱん[ブレーン材料と粒あん、有機ごま]

粘り気と弾力のもととなるグルテンなしでも、しっとり、もちもちの食感  
配速 11月3日  
原材料/パン生地[有機米(佐賀県)、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩]、さつま芋ピューレ、有機ごま

**428** **蔵**  
デンッシュハウス ©4日/麦・米  
麦のかをり(全粒粉パンズ)  
5ヶ **350円**(税込) **378円**(税込)

**430** **蔵** **G不使用**  
デンッシュハウス ©3日/乳・麦・米  
デンッシュハウスEセット  
3種 **675円**(税込) **729円**(税込)  
酵母クロワッサン2個、パン・オノ・アレザン1個、シナモンレーズン[乳製品GMO飼料不分別]

ティータイムにおすすめです!  
よもぎの生地によつ葉バターを贅沢に折り込んだデンッシュ生地に甘さ控えめのこしあんを巻き込み焼き上げました。  
**432** **蔵** **G不使用**  
デンッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
よもぎ淡雪こしあんデンッシュ  
1個(約75g) **268円**(税込) **289円**(税込)  
原材料/小麦粉(北海道)、こしあん、加塩バター(よつ葉乳業)、よもぎ、無塩バター、ホシノ酵母菌、砂糖、無塩バター、食塩[乳製品GMO飼料不分別]

**434** **蔵** **G不使用**  
リベラ ©90日以上/米  
お米パン ごま芋ぱん  
3個 **680円**(税込) **734円**(税込)  
佐賀県産有機米を粒のまま使った生地に、芋あんを入れて焼き上げました。解凍後、温めてください。

**435** **蔵** **G不使用**  
創健社 ©270日/乳・豆  
ハイプラスマーガリン  
180g **300円**(税込) **324円**(税込)  
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン[乳製品GMO飼料不分別]

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

コクのあるクリーミーな滑らかさ  
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]  
**435** **蔵** **G不使用**  
創健社 ©270日/乳・豆  
ハイプラスマーガリン  
180g **300円**(税込) **324円**(税込)  
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粒粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン[乳製品GMO飼料不分別]

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

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

**438** **蔵** **G不使用**  
コスモ食品 ©12ヶ月  
カシスジャム  
185g **500円**(税込) **540円**(税込)  
カシスの実をたっぷり使い、マスカハニーを加えました。

**439** **蔵**  
山田養蜂場 ©180日以上  
アルゼンチン産・百花蜜  
450g **1100円**(税込) **1188円**(税込)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクロアチア主体の蜂蜜。

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

**441** **蔵**  
ムソー ©6ヶ月以上/麦  
オーガニックグラノーラ・チョコ  
200g **800円**(税込) **864円**(税込)

ホットするコーンのポターージュ。忙しい朝や夜食に大活躍!  
3種の国産野菜を使ったコーンポターージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。[GMO飼料不分別]  
**442** **蔵** **G不使用**  
せいふてい ©180日以上/乳・麦  
自然派Styleコーンポターージュスープ  
17.4g×6袋 **475円**(税込) **513円**(税込)  
原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全粒粉、脱脂粉乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うまみ(パセリ)

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

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

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

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

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 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 よつ葉牛乳 1ℓ 298円 (税込322円)
108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 308円 (税込333円)



- 109 ブラウンスイス牛乳 500ml 257円 (税込278円)
110 山地酪農牛乳 1ℓ 468円 (税込505円)



- 111 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円 (税込486円)
112 おいしい低脂肪乳 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]

- 446 よつ葉カフェオレ 200ml 120円 (税込130円)
447 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]

- 448 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 230円 (税込248円)
449 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]

- 450 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g 185円 (税込200円)



- 454 鈴木牧場のヨーグルト無糖 400gピン 480円 (税込518円)



- 455 鈴木牧場のヨーグルト微糖 400gピン 490円 (税込529円)



- 456 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 162円 (税込175円)



- 457 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 245円 (税込265円)



- 458 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込351円)



- 459 丹那全乳ヨーグルト 90g×3個 350円 (税込378円)



- 461 よつ葉シュレッドチーズ 250g 618円 (税込667円)



- 462 よつ葉チェダーチーズ 100g 826円 (税込892円)



- 463 よつ葉プレーンチーズ 30g 230円 (税込248円)



- 464 さけるチーズペッパー 30g 240円 (税込259円)



- 465 よつ葉無塩バター 150g 368円 (税込397円)



- 466 よつ葉生クリーム 200ml 398円 (税込430円)

千葉県 三芳村ままい研究会

- 470 白米 5kg 2540円 (税込2743円)
471 玄米 5kg 2435円 (税込2630円)
472 白米 2kg 1142円 (税込1233円)
473 白米 5kg 2810円 (税込3035円)
474 玄米 5kg 2718円 (税込2935円)
475 白米 5kg 3630円 (税込3920円)
476 玄米 5kg 3525円 (税込3807円)

山形県 おきたま興農舎

- 482 白米 2kg 1530円 (税込1652円)
483 白米 5kg 3650円 (税込3942円)
484 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)
485 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)
486 白米 2kg 1650円 (税込1782円)
487 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)
488 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)
489 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

新潟県 ゆうぎ

- 490 白米 5kg 2380円 (税込2570円)
491 玄米 5kg 2220円 (税込2398円)

宮城県 黒澤ライスサービス

- 492 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
493 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

千葉県 三芳村ままい研究会

- 180014 三芳村ままい研究会 /米 みよし村発芽玄米 720g 933円 (税込1008円)
180026 庄内協同ファーム /米 古代米 白山紫黒 300g 700円 (税込756円)
180038 創健社 国産八穀 170g 550円 (税込594円)
180040 創健社 愛媛県産 もち麦 300g 450円 (税込486円)
180051 ネオファーム アマランス(全粒) 80g 275円 (税込297円)

茨城県 微生物農法の会

- 477 白米 5kg 2700円 (税込2916円)
478 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)
479 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
480 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)
481 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

新潟県 つきあかり

- 492 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
493 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県 黒澤ライスサービス

- 492 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
493 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)
494 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

千葉県 三芳村ままい研究会

- 180014 三芳村ままい研究会 /米 みよし村発芽玄米 720g 933円 (税込1008円)
180026 庄内協同ファーム /米 古代米 白山紫黒 300g 700円 (税込756円)
180038 創健社 国産八穀 170g 550円 (税込594円)
180040 創健社 愛媛県産 もち麦 300g 450円 (税込486円)
180051 ネオファーム アマランス(全粒) 80g 275円 (税込297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

- 180063 大豆工房おらが うれしいぬか床 (小) 500g 815円 (税込880円)
180075 大豆工房おらが うれしいぬか床 (大) 1kg 1415円 (税込1528円)



ホッとする一杯!

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

**499** 不使用  
近藤醸造 180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **324**円(税込) **350**円  
**500** 不使用  
1ℓ **593**円(税込) **640**円

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

**502** 不使用  
日東醸造 6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **620**円(税込) **670**円

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

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

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

**504** 不使用  
近藤醸造 2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **540**円(税込) **583**円

**505** 不使用  
創健社 3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430**円(税込) **464**円

**506** 不使用  
創健社 360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540**円(税込) **583**円

**507** 不使用  
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。

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

**509** 不使用  
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。

**510** 不使用  
甘強酒造 9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1170**円(税込) **1287**円

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

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

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

**514** 不使用  
平田産業 270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込) **994**円

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

**516** 調味料  
創健社 180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **750**円(税込) **810**円

**517** 調味料  
創健社 180日以上  
**えごま一番270g**  
270g **1250**円(税込) **1350**円

**518** 調味料  
創健社 180日以上  
**えごま一番デラミボトル**  
200g **1150**円(税込) **1242**円

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

**521** 不使用  
TAC21 360日以上/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
80g **630**円(税込) **680**円

**522** 不使用  
富士興産 8ヶ月以上  
**滋味献上かつおだし(有塩)**  
70g **540**円(税込) **583**円

**523** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **600**円(税込) **648**円

**524** 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

**525** 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

**526** 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

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

**528** 不使用  
高橋ソース 9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **375**円(税込) **405**円  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

**529** 不使用  
創健社 9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **400**円(税込) **432**円  
アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分少なめのマイルドな味のケチャップ。

**530** 不使用  
光食品 1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **400**円(税込) **432**円

**531** 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

**532** 不使用  
創健社 6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込) **580**円

**528** 不使用  
高橋ソース 9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **375**円(税込) **405**円  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

**529** 不使用  
創健社 9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **400**円(税込) **432**円  
アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分少なめのマイルドな味のケチャップ。

**530** 不使用  
光食品 1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **400**円(税込) **432**円

**531** 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

**532** 不使用  
創健社 6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込) **580**円

**533** 不使用  
リアス 120日以上/卵・豆・米  
**昆布ドレッシング**  
150ml **440**円(税込) **475**円  
吟味を重ねた北海道産真昆布を使用した海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。[卵GMO飼料不分別]

**534** 不使用  
富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **528**円(税込) **570**円  
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。

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

**536** 不使用  
コスモ食品 6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレー(弘前屋)**  
**537** 不使用  
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

**540** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **240**円(税込) **259**円

**542** 不使用  
創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **550**円(税込) **594**円  
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**543** 不使用  
富貴食研 4ヶ月以上/麦・米  
**トマト鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円  
国産トマトとイタリア産有機トマトをブレンドしてトマトの旨味を詰め込んだ鍋の素です。食べやすい量の2~3人前(濃縮タイプ)

**538** 不使用  
コスモ食品 120日以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュー**  
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円  
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチューです。[GMO飼料不分別]

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

**541** 不使用  
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機もやし味噌炒め**  
100g **240**円(税込) **259**円

**542** 不使用  
創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **550**円(税込) **594**円  
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**543** 不使用  
富貴食研 4ヶ月以上/麦・米  
**トマト鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円  
国産トマトとイタリア産有機トマトをブレンドしてトマトの旨味を詰め込んだ鍋の素です。食べやすい量の2~3人前(濃縮タイプ)

**544** 不使用  
富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米  
**豆乳鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円  
豆乳と鶏がらスープで、まろやかでやさしい味わいに仕上げられています。食べやすい量の2~3人前(濃縮タイプ) [GMO飼料不分別]



スープから煮込み料理まで幅広く使えます



原材料/チキンパウダー、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオン、香辛料(ローレル、コショウ、セリ、ターメリック、コリアンダー、クミン)



**545**    
創健社 ◎18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
90g(固形量70g) **420円**(税込454円)  
旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

**常備品の定番缶詰!**  
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さりと味付けしました。



**546**    
創健社 ◎540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g(固形量140g) **390円**(税込421円)

**地中海の天日塩でまろやかに仕上げた水煮**  
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。



**547**   
創健社 ◎540日以上  
**さば水煮缶**  
190g(固形量140g) **380円**(税込410円)



**548**    **G調味料**  
ヤマトフーズ ◎360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け**  
65g(固形量40g) **600円**(税込648円)  
広島県産の牡蠣を広島県産のオリーブオイルで味付けしオリブオイル漬けにしました。



**549**   **G不使用**  
三育フーズ ◎2年/卵・豆・麦  
**リンケッツ**  
160g **657円**(税込710円)  
大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕



**550**    
アリサン ◎6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g(固形量81g) **198円**(税込214円)  
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。



**551**   
創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g(固形量240g) **230円**(税込248円)  
イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。



**552**   
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。



**553**    
トーエー食品 ◎2ヶ月以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
77.3g×4袋 **840円**(税込907円)



**554**   **G不使用**  
トーエー食品 ◎2ヶ月以上/麦・そ  
**どんぶり麺・山菜そば**  
78g×4袋 **840円**(税込907円)

**かつおの風味と山菜たっぷり**  
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。




**555**    
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**みそラーメン**  
101g **175円**(税込189円)  
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕



**556**    
桜井食品 ◎3ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
90g **185円**(税込200円)  
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕



**557**   
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)



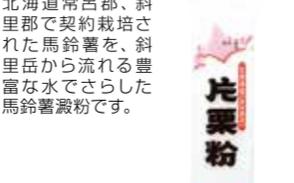
**559**    
創健社 ◎90日以上/麦  
**パンケーキネオハイミックス有糖**  
400g **449円**(税込485円)  
小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。



**560**   
エコ・グリーン ◎1年/麦  
**すいとん粉**  
1kg **580円**(税込626円)  
もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。



**561**   
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碎したパン粉です。



**562**    
桜井食品 ◎3ヶ月以上  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込243円)



**563**   
ムソー ◎1年以上  
**無双本葛**  
110g **730円**(税込788円)  
南九州産本葛100%の吉野くずです。くず湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。



**564**    
庄内協同ファーム ◎60日以上/豆  
**きな粉**  
130g **240円**(税込259円)  
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。



**565**   
神室のめぐみ ◎240日以上/麦  
**にほんのうどん**  
200g **198円**(税込214円)



**566**   **5袋**  
通常本体 200g×5 **990円** **950円**(税込1026円) **おまめ** **特価**



**567**   
金子製麺 ◎3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
240g **257円**(税込278円)

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




**568**    
山本食品 ◎6ヶ月以上/麦・そ  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **417円**(税込450円)



**569**   
金子製麺 ◎45日以上/麦・そ  
**季穂特選糸そば**  
200g **292円**(税込315円)



**570**   
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。



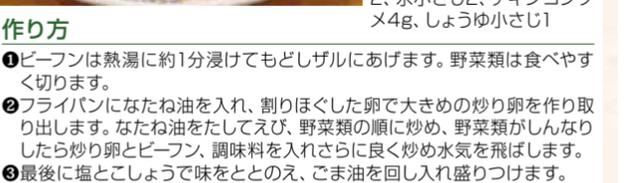
**572**   
庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**白丸もち**  
500g(12~13個) **680円**(税込734円)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

**担当おすすめ レシピ さっぱり焼きビーフン**



**材料(2人分)**  
玄米ビーフン(乾麺)80g、お湯(茹で用)1000ml、むきえび6尾、玉ねぎ・キャベツ・人参・ニラなど適宜、鶏卵2個、なたね油小さじ1~2、ごま油小さじ1、塩適宜、こしょう適宜、【調味料】、酒小さじ2、水小さじ2、チキンコンソメ4g、しょうゆ小さじ1

**作り方**  
①ビーフンは熱湯に約1分浸けてもどしザルにあげます。野菜類は食べやす〜く切ります。  
②フライパンになたね油を入れ、割りほぐした卵で大きめの炒り卵を作り取り出します。なたね油をたいてえび、野菜類の順に炒め、野菜類がしんなりしたら炒り卵とビーフン、調味料を入れさらに良く炒め水気を飛ばします。  
③最後に塩とこしょうで味をととのえ、ごま油を回し入れ盛りつけます。  
※塩味は調整してください。お好みでオイスターソースを加えてください。



**571**    
プレソールターナティブ ◎730日/米  
**玄米ビーフン**  
40g×3 **462円**(税込499円) **原材料/玄米(タイ)**

栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。



**573**   
庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**うすきもち**  
120g(約12枚) **230円**(税込248円)  
庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。すき焼き、しゃぶしゃぶなどに。



**574**   
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。



**575**   
おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
10本前後(10g) **220円**(税込238円)  
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。



**576**    
農薬 / 豆  
**津久井在来大豆**  
200g **300円**(税込324円)  
NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

**海と山の幸の旨みとコクのだしパックです**  
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。



**577**   
節辰商店 ◎6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g×20袋 **350円**(税込378円)

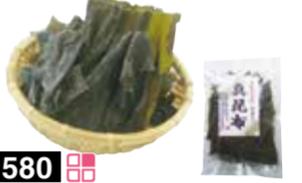
**原材料/ムロアジ(鹿児島 静岡 三重 熊本)、カツオ(鹿児島 三重 静岡)、煮干(鳥取 長崎 三重 千葉 愛知 愛媛)、昆布(北海道)、しいたけ(九州)**



**578**   
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え  
**素干しえび**  
25g **230円**(税込248円)  
生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。



**579**   
明星産業(瀬川食品) ◎240日/米  
**ねば〜る昆布**  
35g **340円**(税込367円)  
天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬け用に細切りにしました。



**580**   
明星産業(瀬川食品) ◎180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
75g **398円**(税込430円)  
北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

**食べ合わせの良さで考えた便利な味噌汁の具**



**581**    
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎180日/豆  
**ゆば入りみそ汁の具**  
18g **389円**(税込420円)  
若布、湯葉、豆腐、青さのり、すべて国内産原材料使用。沸騰直前に鍋に入れてください。



**582**    
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)



**583**    
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日以上  
**黒磯のり**  
10g **268円**(税込289円)



**584**   
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。



**585**   
神奈川県漁業協同組合連合会 ◎6ヶ月  
**焼きずのり**  
全型10枚入 **400円**(税込432円)  
横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。



**586**    
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
30g **330円**(税込356円)  
長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。



**587**   
創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
30g **270円**(税込292円)  
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。



**588**    
創健社 ◎1年  
**しそ油揚げ**  
100g **398円**(税込430円)  
しそ油揚げは、しそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそ油揚げです。

**588** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋黒豆塩大福**  
4個(220g) **535円**(税込)  
もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

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

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

**591** **凍** **G**調味料  
ニッコ ◎5ヶ月以上/卵・乳・豆・麦  
**ミニたい焼きチョコクリーム**  
272g(8個入) **445円**(税込)  
【生地】小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、チョコレート、ぶどう糖、ベーキングパウダー(ノンアルミ)、菜種油(焼油)、食塩【あん】グラニュー糖、牛乳、チョコレート、小麦粉、菜種油、全脂粉乳、バター(卵・乳GMO飼料不分別)

**ローシク**  
**オーガニック**  
**チョコレート**  
原材料/有機カカオバター、有機カカオパウダー、有機ココナッツバター、有機シュガー、有機ヘーゼルナッツ、有機バニラ  
原材料/有機カカオバター、有機ココナッツバター、有機シュガー、有機カシューナッツ、有機ストロベリー、有機カカオパウダー、有機バニラ

**594** **G**不使用  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米  
**ポテトチップスバターしょうゆ味**  
60g **205円**(税込)  
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳(乳製品GMO飼料不分別)

**595** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・麦  
**抹茶かすてら**  
7個 **410円**(税込)  
抹茶、砂糖、小麦粉、卵、バター

**597** **G**不使用  
ノースカラズ ◎30日以上  
**北海道あん玉**  
7個(個包装) **400円**(税込)  
生あん(北海道)、水あめ(国産)、砂糖(北海道)、小豆甘納豆(北海道)、寒梅粉(国産)、還元水飴(国産)

**598** **G**不使用  
ノースカラズ ◎30日以上/豆・麦・米  
**純国産かきのたね**  
53g **260円**(税込)  
水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん粉、たまねぎ粉末

**高カカオチョコレートとは**  
**思えない驚きのくちどけ**  
**592** **凍**  
トレテス ◎9ヶ月  
**OGチョコレート・ハイカカオ**  
37g **600円**(税込)  
カカオ率77%のハイカカオタイプ。動物性原料をいっさい使っていないビーガンチョコレートです。

**有機苺の爽やかな酸味**  
**と甘さが絶妙なバランス**  
**593** **凍**  
トレテス ◎9ヶ月  
**OGチョコレート・ストロベリー**  
37g **600円**(税込)  
甘すっぱい有機ストロベリーをふんだんに使用したフレーバータイプのチョコレートです。

**599** **凍** **G**不使用  
プレスオールターナティブ ◎180日/麦  
**カシューナッツ カレー味**  
60g **550円**(税込)  
カシューナッツ(スリランカ)、小麦粉(国産)、甜菜糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレーパウダー

**601** **凍**  
ネオファーム ◎90日以上  
**オートミール**  
140g **230円**(税込)  
平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。

**つい手が伸びる**  
**美味しさ**  
丁寧に焙煎をしているのでナッツ本来のあまみが自慢です  
**おまとも**  
**特価**  
**603** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**カシューナッツロースト3袋**  
60g 通常本体×3 **1410円** **1328円**(税込)  
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

千葉県成田市 **三里塚物産**  
**落花生本来の香ばしい**  
**風味と甘みをどうぞ**  
**604** **凍**  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落  
**千葉の落花生(煎りざや)**  
180g **885円**(税込)  
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

**さが無いから**  
**食べやすい!**  
**605** **凍**  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/落  
**千葉の落花生(むき実)**  
180g **920円**(税込)  
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎りあげました。

**無農薬で育った芋のねっとり**  
**と上品な甘さが特徴です**  
**606** **凍**  
戸崎農園 ◎30日以上  
**有機ほしいも(戸崎農園)**  
150g **630円**(税込)  
研究を重ねた土と自社で発酵させた有機たい肥でまるまる育てたさつま芋を丁寧に加工、天日干ししています。

**600** **凍**  
プレスオールターナティブ ◎3ヶ月以上  
**黒糖くるみ**  
65g **460円**(税込)  
クルミ(カリフォルニア)、加工黒糖、砂糖

**602** **凍**  
ネオファーム ◎90日以上  
**クコの実3袋**  
40g 通常本体×3 **1680円** **1537円**(税込)  
クコの実(中国)

**げんきタウン**  
**米粉の**  
**豆乳クッキー**

**608** **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎45日以上/豆・米  
**やさしい豆乳クッキープレーン**  
7枚(個包装) **350円**(税込)  
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー、食塩(佐賀県)

**609** **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎45日以上/豆・米  
**やさしい豆乳クッキーチョコ**  
7枚(個包装) **370円**(税込)  
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機チョコレートチップ、有機ココアパウダー、食塩(佐賀県)

植物性の素材で作った  
シンプルなクッキーのシ  
リーズ。有機豆乳のやさ  
しい味わいの中に素材  
がしっかりいきています

**607** **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎45日以上/豆・米  
**やさしい豆乳クッキー黒蜜きなこ**  
7枚(個包装) **350円**(税込)  
米粉(国産)、菜種油、黒糖、有機豆乳、きな粉、大豆粉さつま芋澱粉(国産)、有機チョコレートチップ、有機ココアパウダー、食塩(佐賀県)

**610** **凍** **G**不使用  
げんきタウン ◎45日以上/豆・米  
**やさしい豆乳クッキーソイラテ**  
7枚(個包装) **365円**(税込)  
米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー、有機インスタントコーヒー、食塩(佐賀県)

**和菓子、洋菓子、中華菓子、**  
**パン、お料理にも便利です**

**612** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **340円**(税込)  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がりです。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**木次のプレミアム**  
**アイスクリーム**  
**新鮮なブルーベリーの香り**  
**と果肉のやさしい舌ざわり**

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

**613** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **340円**(税込)  
選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**614** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA ブルーベリー**  
120ml **340円**(税込)  
なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**兵庫県淡路島 弁天堂**  
**ふんわりとした**  
**どこか懐かしいロールケーキです**  
**615** **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦  
**黒豆きなこロールケーキ**  
1個(約9cm) **880円**(税込)  
香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

**甘さ控えめなチョコレートが**  
**様々な食感で楽しめます**  
**616** **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎15日以上/卵・乳・麦  
**カップ・チョコレートムース**  
2個入 **996円**(税込)  
なめらかなチョコレートムースとココアスポンジケーキの上にパリッとしたチョコがけでトッピング。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**  
**さつまいものやさしい甘みが**  
**温かいお茶によくあいます** **新**  
**617** **凍**  
菓房はら山 ◎60日以上  
**はら山 芋ようかん**  
50g×5個 **670円**(税込)  
茨城県産の有機さつまいもをじっくりと蒸してまるめ、ほっこりした芋ようかんに仕立てました。国産のはちみつを使用しています。

**むっちりとした**  
**柔らかいお餅に溶け合う**  
**つぶし餡の大福です**  
**618** **凍** **G**不使用  
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米  
**大福**  
40g×5 **645円**(税込)

**ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん**  
**619** **凍**  
菓房はら山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦  
**風の鶏(白餡)**  
40g×4個 **520円**(税込)

**完全無農薬茶**  
**吉村茶園**



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

**621** 吉村茶園 **吉村茶園 くき茶(棒茶)**  
300g **980円**(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

**620** 吉村茶園 **吉村茶園 正喜撰**  
200g **980円**(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**622** 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶**  
250g **680円**(税込734円)

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

栽培期間中農薬不使用の国産六条茶葉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、冷水用)

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

**630** ムソー **OGインスタント珈琲・詰替用**  
85g **1178円**(税込1272円) ◎2年半

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

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

**631** 三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P**  
210g×2 **848円**(税込916円) ◎11月3回 ◎150日以上/米

千葉県成田市の農業を問わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

**625** ゼンヤクノー **たんぱぼコーヒーカップ用**  
2g×20袋 **1180円**(税込1274円) ◎9ヶ月

厳しい検査を受けたタンポポの根100%を丁寧に焙煎したコーヒー風味に仕上げました。温めたカップにティーバッグをいれ120～150ccの熱湯を注いでください。

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

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

温めた牛乳でよく溶かし、砂糖を加えてココアドリンクに



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

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

作り手の顔が見える本格派 **プレスオールターナティブ**

これだけの味のお茶は手に入りやすい

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

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

グアテマラ最上級グレードの **サンタフェリサ農園指定豆です**

**628** プレスオールターナティブ **サンタフェリサコーヒー**  
200g **900円**(税込972円) ◎180日以上

深煎りで香り高く華やかなアロマとキレのある後味が特徴です。完熟した実だけを1粒1粒選んで丁寧に手摘みし、その後はゆっくりと天日乾燥させています。

**633** 信州ももジュース  
160g×16 **2980円**(税込3218円) ◎548日

信州産の白桃を使用した果汁100%のストレートジュース。酸化防止剤としてビタミンC(トウモロコシ)を使用しています。

**634** 500ml **138円**(税込149円) ◎150日以上

**180142** 箱 **500ml×24本 3200円**(税込3456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。

**180099** 信州ももジュース  
160g×16 **2980円**(税込3218円) ◎548日

信州産の白桃を使用した果汁100%のストレートジュース。酸化防止剤としてビタミンC(トウモロコシ)を使用しています。

**633** 500ml **130円**(税込140円) ◎3ヶ月以上

**180130** 箱 **500ml×24本 2980円**(税込3218円)

日本ビール **龍馬POWER SODA**

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。

**180105** 加塩野菜ジュース  
190g×30缶 **3220円**(税込3478円) ◎2年

カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

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

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

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

**180117** 有機トマトジュース(無塩)  
190ml×30缶 **4120円**(税込4450円) ◎1年

有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180129** ヒカリアップルサイダー+レモン  
250ml×30缶 **4350円**(税込4698円) ◎1年

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

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

**180154** フジワラ化学 **フジワラの青汁**  
7パック **1240円**(税込1339円) ◎240日

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

新鮮なレモン果汁が爽やかな **ノンアルコールのビアーククテル**

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

原材料/レモン果汁(イスラエル、アルゼンチン)、麦芽(ドイツ、その他)、砂糖、レモン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、ホップ、炭酸

**180166** 箱 **350ml×24缶 3240円**(税込3499円)

甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。プリン体ゼロなので健康に気をつけている方にも最適です。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180178** 菊秀 **純米酒**  
720ml **1200円**(税込1320円)

原材料/長野県産米(ナガノホマレ)、米麹

地元白田町の契約農家が栽培した白田産米ナガノホマレを使用。ぬる燗がおすすめ。アルコール度15～15.9。日本酒度+2.0

**180180** 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)**  
720ml **1500円**(税込1650円)

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

**180180** 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)**  
720ml **1500円**(税込1650円)

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

**180191** 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(辛口)**  
720ml **1450円**(税込1595円)

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

まとめ得 **180208** ヤッホーブルーイング **3本銀河高原小麦のビール**  
350ml×3 **890円**(税込979円)

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 **180210** ヤッホーブルーイング **3本よなよなエール**  
350ml×3 **799円**(税込879円)

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ンペールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

**180221** シャボン玉本舗 **純植物性浴用石けん**  
155g **230円**(税込253円)

原料に植物性油脂を100%使用しており、植物性油脂の特徴である泡立ちのよさを最大限に生かした浴用石けんです。

なたね油とパーム核油から生まれた台所用の純石けん。きめ細やかな泡立ちが特徴です。お手持ちの容器に詰替えてください。

**180236** 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)

**180233** 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)

泡のボディソープの詰替用です。皮脂を取り過ぎず、素肌へのおだやかさを大切に仕上げました。

**180245** ミヨシ石鹸 **暮らしの重曹**  
600g **420円**(税込462円)

**180269** エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸**  
200g **630円**(税込693円)

泡で出てくるベビーせっけんの詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

**180294** ハイム化粧品 **石けんはみがき**  
140g **440円**(税込484円)

**180270** ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用**  
450ml **390円**(税込429円)

泡のキッチンハンドの詰替用です。

**180312** 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)

**180324** 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)

**180336** マスコ製紙 **ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **515円**(税込567円)

**180282** ミヨシ石鹸 **泡のキッチンハンド詰替用**  
220ml **240円**(税込264円)

**180348** 丸富製紙 **キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415円**(税込457円)

**180350** 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おりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

安全商品 **180257** **固形せっけんシャンプー**  
750g **940円**(税込1034円)

石けん分約50%の固形石けんシャンプー。お湯に溶かすと、約18リットルになる経済的な石けんシャンプーです。

**180350** 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おりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

## 信州桔梗ヶ原の老舗ワイナリー 林農園から2023新酒をお届けします



林農園は明治44年に創業者・林五一が果樹の栽培を始め、ワイン醸造は大正8年より行っています。「良いワイン作りはよいぶどう作りから」と低農薬、有機肥料のみの草生栽培とし高品質でテロワール(風土)を感じさせるワイン作りを目指しています。

新酒とは、今年収穫した葡萄で醸造した、できたてのワインのこと。フレッシュな味わいは軽めの料理やおつまみと好相性。この時期ならではの味と香りをお気に入りの一皿と共に！

### お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

爽やかな香りと芳醇な味わいが広がる白ワイン。やや甘口のソフトな口あたりについてグラスが進んでまいそう。アルコール12% 飲み頃温度6〜10℃

信州塩尻産コンコード100%の赤ワイン。柔らかな渋みと酸味が調和したコンコード種ならではの華やかな香り。アルコール12% 飲み頃温度8〜12℃

原料の葡萄は日本の赤ワインの主力品種。華やかな香りを持ち、甘いアロマとソフトな酸味を持つ渋みの少ない赤ワイン。アルコール12% 飲み頃温度10〜16℃

フルーティーな香りとソフトな口当たりものの白ワイン。甘さが抑えめで和食などにもよく合います。アルコール12% 飲み頃温度10〜16℃

11月3日  
原材料/ナイアガラ(長野県)  
180361 林農園  
五一わいん収穫の詩  
ナイアガラ  
720ml  
1400円(税込1540円)

11月3日  
原材料/コンコード(長野県)  
180373 林農園  
五一わいん収穫の詩  
コンコード  
720ml  
1400円(税込1540円)

11月3日  
原材料/マスカットベリーA(山梨県、長野県)  
180385 林農園  
五一わいん収穫の詩  
マスカットベリーA  
720ml  
1400円(税込1540円)

11月3日  
原材料/セイベル9110(長野県)  
180397 林農園  
五一わいん収穫の詩  
セイベル9110  
720ml  
1400円(税込1540円)

### 軽くこしょう、オリーブオイルを振りかけてそのまま サラダのトッピングはもちろん相性抜群です！



11月3日  
特 646 凍 G不使用  
中村屋フードアクト ©45日以上  
生ハム(ロース)  
100g 800円(通常本体) 780円(税込842円)

11月3日  
特 647 凍 G不使用  
中村屋フードアクト ©45日以上/米  
生ハム(モモ)  
50g 398円(税込430円)

11月3日  
原材料/豚モモ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料

11月3日  
原材料/豚肉(藤沢市)、豚脂、鶏レバー、食塩、香辛料、鶏卵、干しいちじく、舞茸パウダー

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある味わいに仕上がっています



648 凍 G不使用  
千葉産直サービス ©180日/豆・麦・米  
八甲鴨のロース煮  
240g 2170円(税込2344円)  
青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。(GMO飼料不分別)

バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



649 凍 G不使用  
千葉産直サービス ©90日/乳・豆・米  
八甲鴨のレバーパテ  
60g 420円(通常本体) 398円(税込430円)  
八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。(GMO飼料不分別)

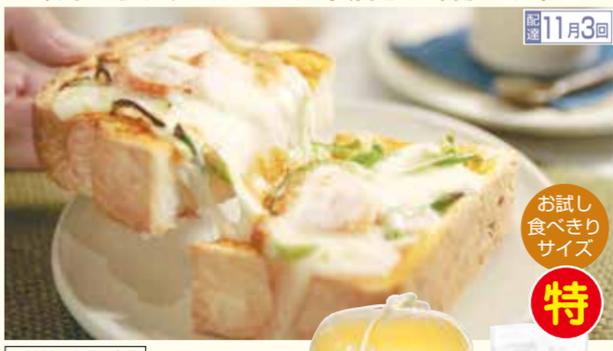
トーストしたパンに牡蠣の旨みを合わせて♪



650 凍  
©108日  
カラミノーズ  
広島産かきのアヒージョ  
125g 698円(通常本体) 680円(税込734円)  
広島県産のぷっくりとしたかきを、オリーブオイルやにんにくなどで煮込み、うまみを閉じ込めました。



ピザトースト、グラタンなど調理用としてもよく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



### 島根県雲南市 木次乳業

伝統あるヨーロッパの製法を守りながら、奥出雲の風土に根ざした手造りチーズです。[GMO飼料不使用]

原材料/牛乳、食塩  
640 凍  
木次乳業 ©5ヶ月/乳  
木次プロボローネチーズ  
380g 2100円(税込2268円)

641 凍  
木次乳業 ©3ヶ月/乳  
木次プロボローネピッコ  
100g 540円(通常本体) 518円(税込559円)

名前はボールを意味するナポリ方言「プロヴァ」に由来しています。熱をかけると糸のように伸びるセミハードチーズです。じっくり薫製してあり非常に馴染みやすい風味で独特のモチモチとした食感です。

### 赤いワックスコートを施したミニゴダチーズ

11月3日  
熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。



642 凍  
木次乳業 ©4ヶ月/乳  
木次イズモ・ラ・ルージュ  
180g 1130円(税込1220円)

### スライスしてパンやクラッカーにのせて

11月3日  
奥出雲で育まれた牛乳で作ったミニゴダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。



643 凍  
木次乳業 ©4ヶ月/乳  
木次黒胡椒ゴダチーズ  
180g 1180円(税込1274円)

### 白カビタイプのソフトチーズ

11月3日  
白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。



644 凍  
木次乳業 ©4ヶ月/乳  
木次カマンベールチーズ  
120g 1080円(税込1166円)

### 子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに

11月3日  
さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。



645 凍  
木次乳業 ©40日/乳  
木次ナチュラルスナッカー  
70g 495円(税込535円)

### 藤沢市 青空ミートハウス

フランスの伝統的な家庭料理のひとつ



11月3日  
180403 凍  
青空ミートハウス ©45日以上/卵  
オリーブ豚パテカンパニユ  
100g 700円(通常本体) 680円(税込734円)

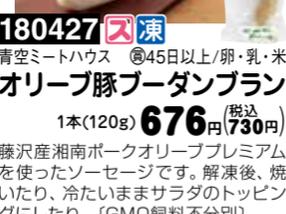
ローズマリーのほのかな香りの上品なロースハム



11月3日  
180415 凍  
青空ミートハウス ©45日以上/米  
オリーブ豚白ハムスライス  
70g 468円(税込505円)

### 神奈川県産

11月3日  
180427 凍  
青空ミートハウス ©45日以上/卵・乳・米  
オリーブ豚ブーダンブラン  
1本(120g) 676円(税込730円)



11月3日  
180439 凍  
青空ミートハウス ©45日以上  
オリーブ豚ローススライス  
3枚(150g) 500円(税込540円)



藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムを使ったソーセージです。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。(GMO飼料不分別)

2種類のカナダ産マスタードシードを富士純米酢に漬け込みました。肉料理のアクセントやドレッシング作りなどに。



11月3日  
180440 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©90日以上/米  
粒マスタード酢漬け  
40g 550円(税込594円)

爽やかな香りとピリッとした辛さ



11月3日  
180452 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©90日以上/米  
細引きマスタード  
40g 550円(税込594円)

お惣菜クラブしえんろん



11月3日  
180464 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©5日以上/卵・麦・米  
りんごの北欧焼き  
250g 875円(税込945円)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。(卵GMO飼料不分別)



11月3日  
180464 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©5日以上/卵・麦・米  
りんごの北欧焼き  
250g 875円(税込945円)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。(卵GMO飼料不分別)



11月3日  
180464 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©5日以上/卵・麦・米  
りんごの北欧焼き  
250g 875円(税込945円)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。(卵GMO飼料不分別)



11月3日  
180464 凍  
お惣菜クラブしえんろん ©5日以上/卵・麦・米  
りんごの北欧焼き  
250g 875円(税込945円)