

明るく元気な毎日へ  
**Otento** 2024年  
 「おてんと」  
**お正月特集**

正月便お届けカレンダー

	月コース	火コース	水コース	木コース	金コース
注文書回収	12/ 4	5	6	7	8
商品配達 ※各商品の配達週 マークをご確認の 上、ご注文ください。	12月3日	12/18	19	20	21
	12月4日	12/25	26	27	28
火～金曜コース	12月5日	12/26	27	28	29
月曜コース	12月5日		A・C	B・D・E	



魚屋の目利きで食材を吟味し、割烹料理屋で培った職人の腕と技が映えるおせち料理です

重箱あり

12月5日  
**101** 凍G不使用  
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え  
**大林さんの手造り和のおせち「祝」**  
 12品 **12800**円(税込13824円)  
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。



旬の食材を手作りこだわりの一品一品愛情を込めて作り上げた味をお楽しみください

重箱なし

12月5日  
**102** 凍G不使用  
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え  
**大林さんの手造り和のおせち**  
 10品 **7000**円(税込7560円)  
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。



魚介中心の2人前おせち

重箱あり

12月5日  
**103** 凍G不使用  
 川崎北部水産加工 ©90日/卵・豆・麦・米・え  
**大林さんの手造り和のおせち**  
 9品(2人分) **6500**円(税込7020円)  
 お正月の食卓を華やかに演出し、おもてなしにも使える、マストミおすすめのおせちを集めました。



大林さんが腕をふるった海鮮9点セット

重箱なし

12月5日  
**104** 凍G不使用  
 川崎北部水産加工 ©45日以上/豆・麦・米・え  
**大林さんの海鮮お正月セット**  
 9品 **7000**円(税込7560円)  
 素材から調味料まで吟味したお正月にぴったりな魚介セットです。解凍してからお召し上がりください。

厳選した旬の食材それぞれに創意を尽くし、心を込めて一品一品丁寧に仕上げた、新年を祝うお正月にふさわしい贅沢なおせちセットです

お正月の伝統的商品、紅白の蒲鉾と伊達巻をセットにしました

人気の栗きんとんに、黒煮豆、昆布巻きをセットしました



12月5日  
 重箱なし

12月5日  
**105** 蔵G調味料  
 ムソー ©2024.1.3/卵・豆・麦・米  
**ムソーおせち料理「華」セット**  
 10品 **7000**円(税込7560円)  
 お正月の食卓を華やかに演出し、おもてなしにも使える、マストミおすすめのおせちを集めました。  
 セット内容/蒲鉾魚旨・紅(75g)、伊達巻ミニ(約100g)、鰯の子うま煮(95g)、丹波産黒煮豆小(190g)、九州産さごしの塩焼き(3切)、田作り(45g)、栗きんとん(150g)、昆布巻き(90g)、紅白なます(100g)、高野豆腐含め煮(1枚) (GMO飼料不分別)



12月5日

12月5日  
**106** 蔵G不使用  
 創健社 ©2024.1.5/卵・米  
**よろこびセット松(蒲鉾伊達巻セット)**  
 3品 **2260**円(税込2441円)  
 創健社仕様の、ぐちのすり身をたっぷり使った蒲鉾と伊達巻のセットです。少人数でお正月を過ごされる方におすすめです。[GMO飼料不分別]  
 セット内容/蒲鉾赤(150g)、蒲鉾白(150g)、伊達巻(180g)



12月5日

12月5日  
**107** 蔵G不使用  
 創健社 ©2024.1.5/豆・麦  
**よろこびセット竹**  
 3品 **3280**円(税込3542円)  
 毎年ご好評をいただいている、創健社の栗きんとんに、丹波種黒煮豆と、京風の味付けをした昆布巻きをセットした少量企画のプチおせちセットです。  
 セット内容/京風昆布巻(130g)、栗きんとん(220g)、丹波種黒煮豆(120g)

華やかな祝い海老、あわび姿煮をメインに、ローストビーフ、本鴨のロース煮、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り・伊達巻など、豪華でボリュームたっぷりのおせちセットです。

宅配  
12月30日  
お届け

### 12月30日に宅配便でお届け

こだわりのおせち、マグロ(4ページ)をメーカー、産地からご自宅に直送いたします。  
※ご自宅以外への発送をご希望の方はご相談ください。

縁起が良いといわれのある昆布巻きや味付け数の子などの伝統的和風素材を盛り付けた豪華でバリエーション豊かなおせちです。



宅配  
12月30日  
お届け  
重箱あり



【お召上がり方】  
●解凍時間の目安は24時間です。  
●冷蔵庫または冷暗所(5~10℃)で解凍してください。  
●暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。  
●解凍後は冷蔵庫で保存し、当日中にお召上がりください。

重箱あり  
宅配  
12月30日  
お届け



108 凍 G不使用  
コープ自然派事業連合 ©2024.1.15/卵・乳・豆・麦・米・え  
自然派Styleおせち三段  
38品(3~4人前) **26550円**(税込28674円)

セット内容 / (GMO飼料不分別)  
一の重 [小田原かまぼこ(白)(4枚)、天然祝い海老(4尾)、国産菜の花の煮びたし(15g)、伊達巻(大)(4枚)、田作り(12g)、北海黒煮豆(50g)、国産小肌酢漬(40g)、松前漬(30g)、国産味付け数の子(4切)、天然鰯の味噌焼き(4枚)、湯葉巻に刻み柚子(4尾)、甘酢ごぼう(30g)]  
二の重 [宝巻(昆布巻)(4本)、ゆり根の含め煮(20g)、渋皮栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋餡(60g)、紅白なます(刻み柚子)(50g)、のどろの甘酢メ(刻み柚子)(4枚)、国産煮たこ(40g)、ひじきと人参の鰹卵煮(30g)、きぬさや(2枚)、国産黒あわび煮(1個)、牛肉しぐれ煮(40g)、国産野菜のマリネ(30g)、秋鮭スモークサーモンロール(3個)、味付いくら(5g)、国産原木椎茸の旨煮(1/2)(4切)、竹の子土佐煮(3切)]  
三の重 [OGクルミ甘露煮(30g)、グリル帆立のバジル添え(4個)、神山鶏人参ロール(1/16)(4枚)、自然豚焼き豚(35g)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(4枚)、自然豚生ハムと国産クリームチーズ巻(4枚)、放牧豚バセリケーゼ(4枚)、青森産フランス本鴨ロース煮(4枚)、キャロットラペ(25g)、柿博多(4枚)、きぬさや(2枚)]



109 凍  
コープ自然派事業連合 ©2024.1.15/卵・豆・麦・米・え  
自然派Styleおせち二段  
27品(2~3人前) **17600円**(税込19008円)

セット内容 / (GMO飼料不分別)  
一の重 [北海黒煮豆(50g)、鳴門金時芋餡(60g)、渋皮付き栗甘露煮(1個)、小田原かまぼこ(白)(3枚)、田作り(12g)、国産原木椎茸の旨煮(3枚)、伊達巻(3枚)、国産菜の花の煮びたし(15g)、天然祝い海老(3尾)、紅白なます(刻み柚子)(50g)、松前漬(30g)、国産味付け数の子(3切)、竹の子土佐煮(3切)、昆布巻き(3個)]  
二の重 [甘酢ごぼう(20g)、OGクルミ甘露煮(20g)、鰯の味噌焼き(3枚)、自然豚焼き豚(35g)、神山鶏チキンロール(3枚)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(3枚)、きぬさや(2枚)、牛肉しぐれ煮(35g)、国産小肌酢漬(40g)、秋鮭スモークサーモンロール(3枚)、日ノ出粘巻き(1/8)(3切)、いくら(5g)、自然豚生ハムと国産クリームチーズ巻(4枚)]

ほんものの食材とできたての味にとことん、こだわりました

宅配  
12月30日  
お届け  
重箱なし



110 凍 G不使用  
いんやん倶楽部 ©2024.1.4/豆・麦・米  
愛情おせちセット  
24品目 **20500円**(税込22140円)

セット内容 / 蒲鉾紅・白(各160g)、クルミごまめ(60g)、リンゴきんとん(120g)、リンゴゼリー(120g×2)、黒豆甘露煮(100g)、南瓜伊達巻(100g)、天然ぶりの袖庵焼き(4切)、棒鱈煮(100g)、はたての旨煮(50g)、西テリヌ(120g)、切干大根のハリハリ漬(80g)、無甘酢漬(100g)、蓮根としめじの胡麻酢和え(80g)、里芋の田舎煮(80g)、れんこん含め煮(80g)、結び昆布煮(8枚)、煮メゴボウ(80g)、大根と金時人参の柚子煮(120g)、こんにゃく煮(8個)、花形人参(50g)、高野豆腐煮(2枚)、椎茸旨煮(80g)、くわいの揚げ浸し(4個)

最近ではおせちで人気のローストビーフに、定番の伊達巻や黒豆など豪華22品の無添加おせち

重箱なし  
宅配  
12月30日  
お届け



111 凍 G不使用  
吉野コスモス会 ©2024.1.10/卵・乳・豆・麦・米・え  
吉野コスモス会のおせち  
22種 **16000円**(税込17280円)

厳選した素材を和食の職人が仕上げました。冷蔵庫で解凍後、重箱などに盛り付けてください。  
セット内容 / 海老旨煮(3尾)、たこ柔らか煮(60g)、田作(25g)、伊達巻(75g)、黒豆(50g)、鯖さずし(50g)、ローストビーフ塩麹仕立て(6枚)、紅白なます(70g)、豚角煮(60g)、サーモン昆布巻き(80g)、ぶり照り煮(70g)、牛肉ごぼう巻(50g)、金時の2食羊羹(3ヶ)、高野豆腐(80g)、椎茸(40g)、たたきごぼう(50g)、筍の旨煮(60g)、酢蓮根(40g)、枝豆(3ヶ前後)、人参(40g)、数の子(50g)、ペーパーホタテバター醤油煮(3ヶ) (GMO飼料不使用)

銀座花蝶 松田総料理長監修。国産にこだわり基本調味料で調理したバラエティ豊かなおせちの詰合せ

宅配  
12月30日  
お届け  
重箱あり



お正月の食卓を華やかに彩る、和と洋のお料理を重箱に詰め込みました。  
112 凍 G調味料  
フードワクス ©2024.1.31/卵・乳・豆・麦・米・え  
銀座花蝶「国産素材」和洋三段重  
39品 **28800円**(税込31104円)

セット内容 / (GMO飼料不分別)  
一の重 [鰯の幽庵焼3個、このしる酢漬5個、真鯛の龍皮昆布巻3個、鶏肉の香味焼3個、金柑甘露煮2個、田作り(佃煮)20g、車海老の姿煮3個、あわびのうま煮1個、豚肉の角煮3個、タコのうま煮3個、一口昆布巻3個、味付け数の子3個] 二の重 [鮭の西京漬焼3個、ホタテ貝の炙り焼3個、若桃甘露煮2個、松笠イカの醤油麹焼3個、わらびの胡麻和え15g、椎茸のうま煮2個、栗きんとん65g、いくら醤油漬20g、太刀魚の南蛮漬30g、牛肉の時雨煮20g、黒豆の煮豆35g、紅白なます柚子の香り25g、梅人参煮2個] 三の重 [ススキのエスカベッシュ60g、ミートボール香味野菜ソース3個、セミドライトマト3個、豚肉と鶏肝のバテ3個、人参のマリネ25g、砂肝のコンフィ4個、ホタテのコンフィ1個、パブリカのピクルス2個、紫キャベツのマリネ30g、漬け和牛肉のローストビーフ3個、豚肉のロースト3個、カブのピクルス2個、黒毛和牛のコンビーフ1個、冷凍つづ貝4個]

三代目たいめいけん・茂田木シェフ監修 お肉料理を中心に魚介・野菜料理を彩り華やかに盛合せたおせち

宅配  
12月30日  
お届け  
重箱あり



113 凍 G調味料  
フードワクス ©2024.1.31(解凍後2日)/卵・乳・豆・麦・米・え  
三代目たいめいけん監修 洋風おせち  
23品 **12800円**(税込13824円)

昭和6年創業「老舗の洋食店」の昔ながらの味と時代にあった新しさを追求したおせちです。  
セット内容 / エンガーディナー 3個、ヤングコーンのピクルス2個、セミドライトマト2個、チキンガランティナー3個、人参のマリネ25g、プロコリーのガーリックオイル1個、豚肉とバセリのゼリー寄せ3個、オレンジパウダーケーキ1個、紅スワイ蟹のブランマンジェ1個、鶏肉と茸のテリヌ3個、パテドカンパーニュ3個、漬込み和牛肉のローストビーフ3個、紫キャベツのマリネ30g、スッキーニのバルメジャール焼4個、カンネリーニのトマト煮60g、豚肉のロースト3個、コールスロー20g、オイルサーディンガーリックソース3個、鹿の子イカのジェノベーゼ3個、グリーンオリーブ1個、山芋のムースアワビコンソメジュレ1個、平さやインゲンのオリブ焼25g、タコのラヴィゴットソース25g

おせちに欠かせない黒豆煮や昆布巻き、数の子やえびなど、お正月の食卓を華やかに彩れるセットです

重箱あり  
宅配  
12月30日  
お届け



114 凍 G調味料  
創健社 ©2024.1.30(解凍後1日)/卵・豆・麦・米・え  
創健社のおせち詰合せ一段  
18品 **14800円**(税込15984円)

創健社の人気の品を中心に選び、バランスよく詰合せた少人数向けのセットです。2名用。  
セット内容 / 鶏塩焼柚子胡椒風味2切、国産豚の角煮2切、真鯛旨煮2個、薩摩黒鴨スモークスライス3枚、なます20g、北海道産秋鮭スモークサーモンスライス2枚、丹波黒煮豆50g、伊達巻2切、小田原蒸しかまぼこ(赤)1切、小田原蒸し白かまぼこ(白)1切、えびのふくめ煮2尾、味付け数の子3切、ぶりの西京焼き2切、栗きんとん65g、たこやわらか煮3個、くるみ入田作り15g、イカの煮物2切、たらこ昆布巻カット2個 (GMO飼料不分別)

創健社のこだわりおせちセット 冷蔵品のため解凍いらず

宅配  
12月30日  
お届け  
重箱なし



115 凍 G調味料  
創健社 ©2024.1.7/卵・豆・麦・米・え  
伝統ミニおせちセット  
10品 **11000円**(税込11880円)

一品ずつ素材の風味を活かした飽きのこない味付けです。ご家庭でお好みの器に盛り付けてください。2~3名用。  
セット内容 / 小田原蒲鉾ハーフセット(340g)(170g×2)、伊達巻(180g)、丹波種黒煮豆(120g(固形量80g))、昆布巻(80g)、栗きんとん(220g)、味付け数の子(120g(固形量70g))、錦玉子(150g)、田作り(40g)、本格なます(80g) (GMO飼料不分別)



### ～神奈川県小田原市～ 山上蒲鉾店

お正月用の規格の大きなかまぼこです。ぐちは小田原の地下水でさらし、伯方の塩で練り上げました。

配達 12月5日

蔵G不使用

山上蒲鉾店

◎2024.1.5/米

**116 山上 かまぼこ特上(赤)**  
240g **1340円**(税込1447円)

**117 山上 かまぼこ特上(白)**  
240g **1340円**(税込1447円)



### 白身のトロと呼ばれる高級魚 「ノドグロ」入り



配達 12月5日

蔵G不使用

別所蒲鉾店

◎2024.1.10/米

**124 蔵G不使用**  
別所蒲鉾店  
**のどぐろ入り蒲鉾〔紅白〕**  
180g **1900円**(税込2052円)

白身のトロと呼ばれる高級魚ノドグロを、魚肉すり身やカツオ・昆布のだしと合わせて石臼製法で練り上げました。

### 魚肉だけで プリプリの弾力を表現した逸品



配達 12月5日

蔵G不使用

別所蒲鉾店

◎2024.1.10/米

**125 蔵G不使用**  
別所蒲鉾店  
**かまぼこ出雲神話〔紅白〕**  
180g **1450円**(税込1566円)

でん粉を使用せず、魚肉でプリプリの弾力を出しました。山陰の地魚など魚のうまみをお楽しみください。

静岡県清水区

いちろうこ

配達 12月5日

蔵G不使用

いちろうこ

◎2024.1.7/卵・米

**118 結乃浜 極上蒲鉾(紅白)**  
2本(各150g) **1800円**(税込1944円)

**119 結乃浜 極上蒲鉾(紅)**  
150g **900円**(税込972円)

**120 結乃浜 極上蒲鉾(白)**  
150g **900円**(税込972円)



配達 12月5日

蔵G不使用

いちろうこ

◎2024.1.7/卵・米

**121 いちろうこ蒲鉾(紅白)**  
2本(各220g) **1168円**(税込1261円)

**122 いちろうこ蒲鉾(紅)**  
220g **600円**(税込648円)

**123 いちろうこ蒲鉾(白)**  
220g **600円**(税込648円)



### お正月にふさわしく、扇形に仕上げました

配達 12月5日

蔵G不使用

ムソー

◎2024.1.3/卵

**126 蔵G不使用**  
ムソー  
**五目かまぼこ**  
120g **1300円**(税込1404円)

国産のきくらげ、人参、枝豆、有精卵を入れ、彩りが華やかなかまぼこです。〔GMO飼料不分別〕



### 麺類や揚げ物などの彩りのほか素材としても♪

配達 12月5日

蔵G不使用

山上蒲鉾店

◎2024.1.7/米

**127 蔵G不使用**  
山上蒲鉾店  
**姫なると**  
90g **348円**(税込376円)

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。



配達 12月5日

蔵G不使用

山上蒲鉾店

◎2024.1.5/卵・米

**128 蔵G不使用**  
山上蒲鉾店  
**山上 中伊達巻**  
400g **1800円**(税込1944円)

高級な練り物の原料グチを使用した伊達巻です。一本一本手焼きで仕上げています。〔GMO飼料不使用〕

特別な一品です



配達 12月5日

蔵G不使用

いちろうこ

◎2024.1.7/卵・米

**130 蔵G不使用**  
いちろうこ  
**いちろうこ 伊達巻**  
220g **928円**(税込1002円)

新鮮なスケソウタラと伊豆鶏業のこだわり卵をミックスし、独自の加工技術で焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日

蔵G調味料

ムソー

◎2024.1.3/卵

**131 蔵G調味料**  
ムソー  
**伊達巻大 関西風**  
1本(約300g) **1400円**(税込1512円)

有精卵を使用し、甘さを控え、あっさりとした味に仕上げました。巻物の形に似ていることから、文化発展を願う縁起があります。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日

蔵

いちろうこ

◎2024.1.7/卵

**132 蔵**  
いちろうこ  
**錦玉子**  
200g **1088円**(税込1175円)

新鮮な卵に、魚肉(ぐち、たら)を混ぜ、砂糖と塩だけで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



配達 12月5日

蔵G不使用

成見家

◎7日以上/卵・豆・麦・米

**133 蔵G不使用**  
成見家  
**京の味 だし巻**  
220g **600円**(税込648円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



配達 12月4日

蔵G不使用

志賀商店

◎90日/豆

**134 蔵G不使用**  
志賀商店  
**丹波篠山産 黒豆煮**  
固形量120g **1050円**(税込1134円)

本場丹波篠山産の黒大豆を使い、砂糖と水飴だけのシンプルな味付けで、じっくりと炊きました。

ふっくら柔らかく、あっさり味



配達 12月5日

蔵G不使用

創健社

◎2024.01.10

**135 蔵G不使用**  
創健社  
**お多福豆**  
150g **600円**(税込648円)

おぶりで形のよいそら豆を皮ごと使い、粗糖のみでふっくらと柔らかく程よい甘さに煮詰めました。

「福多い豆」で、縁起の良い煮豆



配達 12月5日

蔵G不使用

遠忠食品

◎30日/豆・麦・米

**136 蔵G不使用**  
遠忠食品  
**田作り**  
50g **400円**(税込432円)

干菜産のかたくちいわしを使用し、直火で香ばしく仕上げました。

直火で香ばしく焼き上げております



配達 12月5日

蔵G不使用

桃屋食品

◎90日/豆・麦・米

**138 凍G不使用**  
桃屋食品  
**数の子松前漬**  
100g **580円**(税込626円)

数の子、がごめ昆布、するめいかをオリジナルのタレに漬け込みました。

数の子とがごめ昆布がたっぷり



配達 12月5日

蔵G不使用

篠田食品工業

◎90日/豆・麦

**139 蔵G不使用**  
篠田食品工業  
**北海道産にしん昆布巻**  
1本(約110g) **540円**(税込583円)

北海道産にしん、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。

貴重な北海道産にしん使用



配達 12月5日

蔵G不使用

篠田食品工業

◎45日以上/豆・麦

**140 蔵G不使用**  
篠田食品工業  
**北海道産鮭昆布巻**  
1本(約110g) **540円**(税込583円)

北海道産鮭、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。

しっかり味が染み込んでいます



配達 12月5日

蔵G不使用

ムソー

◎2024.1.15/豆・麦

**137 蔵G不使用**  
ムソー  
**有機くるみ入り田作り**  
45g **725円**(税込783円)

おせちの定番「田作り」に、香ばしい有機くるみを加えました。

ちょっと贅沢な田作り



配達 12月4日

蔵G不使用

ヤイチ

◎90日以上/豆・麦

**141 蔵G不使用**  
ヤイチ  
**数の子昆布巻**  
1本 **580円**(税込626円)

ノルウェー産数の子と八戸産昆布を使用し、一本ずつ丁寧に手巻きました。

数の子入りの贅沢な昆布巻き



配達 12月5日

蔵G不使用

遠忠食品

◎90日/豆・麦・米

**142 蔵G不使用**  
遠忠食品  
**一口昆布巻**  
100g **520円**(税込562円)

日産産昆布を栃木産無漂白かんぴょうで、ひとつずつ手で巻いています。

無漂白かんぴょうでひとつずつ手で巻いています



配達 12月5日

凍G不使用

川崎北部水産加工

◎45日以上/豆・麦・米

**143 凍G不使用**  
川崎北部水産加工  
**にしん甘露煮**  
2枚 **680円**(税込734円)

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

しっとり甘さ控えめに練り上げました



配達 12月5日

蔵

創健社

◎50日/米

**148 蔵**  
創健社  
**栗きんとん**  
250g **1850円**(税込1998円)

厳選された大粒栗(韓国産)を使い、自然の恵みいっぱいの鹿児島産サツマイモをたっぷり使いました。

栗きんとん



配達 12月5日

蔵G不使用

金沢錦

◎2024.1.20/豆・麦・米

**144 蔵G不使用**  
金沢錦  
**若あゆ姿煮**  
50g **610円**(税込659円)

滋賀県琵琶湖、北海道で獲れる小あゆを甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦みと、醤油ベースの味付けでちょうど良い仕上がりがとっています。



配達 12月5日

蔵G不使用

金沢錦

◎2024.1.15/豆・麦・米

**145 蔵G不使用**  
金沢錦  
**ほたて松葉串**  
4本 **720円**(税込778円)

北海道産のほたて貝のうまみをにがさないように、炊き上げました。



配達 12月5日

蔵G不使用

金沢錦

◎2024.1.15/豆・麦・米

**146 蔵G不使用**  
金沢錦  
**祝いだこ**  
80g **1150円**(税込1242円)

選び抜いた小ダコを厳選した調味料で時間をかけて柔らかく煮付けました。



配達 12月5日

蔵G不使用

遠忠食品

◎90日/豆・麦・米

**147 蔵G不使用**  
遠忠食品  
**くるみ甘露煮**  
60g **398円**(税込430円)

アメリカ産くるみを使い、発酵調味料、しょう油、砂糖、寒天のみを使用しました。



配達 12月5日

蔵

遠忠食品

◎30日

**149 蔵**  
遠忠食品  
**国産栗あん栗きんとん**  
300g **3680円**(税込3974円)

国産栗で作った栗あんを使用し、直火釜で炊き上げることで、しっとりとした舌ざわりの栗きんとんに仕上げました。



配達 12月5日

蔵

遠忠食品

◎30日

**150 蔵**  
遠忠食品  
**国産豆きんとん**  
300g **1020円**(税込1102円)

北海道産の大福豆(白いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



### まぐろの王様・本まぐろ

天然本まぐろの  
大トロ・中トロ・赤身を堪能できます



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/本まぐろ大トロ(100g)×1、本まぐろ中トロ(100g)×1、本まぐろ赤身(100g)×1  
**151 凍** マストミ ◎15日  
産直・天然本まぐろ3種セット  
3種(各100g) **6800円**(税込7344円)

地中海で漁獲された天然本まぐろを船内凍結し、刺身用に梱取りしました。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/本まぐろ赤身・中トロ(大西洋)  
**152 凍** マストミ ◎10日  
天然本まぐろ赤身中トロセット  
2種(200g) **3300円**(税込3564円)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの赤身と中トロです。解凍後、お刺身などに。

口の中に旨味が広がります  
酢飯との相性が抜群



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/本まぐろ(大西洋)  
**153 凍** マストミ ◎15日  
天然本まぐろ大トロ  
80g **2300円**(税込2484円)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの大トロです。解凍後、お刺身などに。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
大西産本まぐろの中トロ部分を梱取りしました。解凍後、筋が大きいので薄くスライスして、刺身や寿司などに。  
**154 凍** マストミ ◎15日  
天然本まぐろ中トロ  
80g **1490円**(税込1609円)

濃厚な味と舌に絡みつくような食感本まぐろならではの



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
大西産で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの赤身です。解凍後、お刺身などに。  
**155 凍** マストミ ◎15日  
天然本まぐろ赤身  
80g **1160円**(税込1253円)

まぐろの手巻き寿司が  
手軽に楽しめるセットです



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
内容/メバチマグロスライス(50g)、メバチマグロネギトロ(50g)、メバチマグロとイカのたたき身(50g)  
**162 凍** マストミ ◎7日以上  
手巻き3種セット(まぐろ)  
150g(50g×3種) **820円**(税込886円)

手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

定番の「つぶつぶ鮭」  
タレはお好みで



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]  
**163 凍** G不使用 マストミ ◎15日  
つぶつぶ鮭たたき身  
50g×2 **570円**(税込616円)

**164 徳用** 50g 通常本体×4 **1100円**(税込1188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。

昆布の味わい深い上品な仕上がり



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/真さば(九州、相模湾)、昆布(北海道)、米酢、食塩  
**168 凍** 川崎北部水産加工 ◎60日/米  
手造りしめ鯖昆布締め  
1枚(約130g) **760円**(税込821円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢と北海道産昆布で軽くしめました。お刺身や押し寿司などに。

脂がのっていて、香ばしいしめさば



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/タイセイヨウサバ(アイルランド)、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油  
**169 凍** G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
あぶり焼きしめ鯖  
1枚(100g) **428円**(税込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しました。解凍してください。

### 和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

厳選したマグロを生のまま、産地から自宅に直送します  
生マグロならではの風味や食感をお楽しみください



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/メバチマグロ(和歌山県勝浦)、ピンチョウマグロ(和歌山県勝浦)  
**156 蔵** ヤマサ脇口水産 ◎2日  
産直・生もち鮪セット  
2種(各250g) **5150円**(税込5562円)

紀州・南紀勝浦港に水揚げされたメバチマグロとピンチョウマグロを刺身用に梱取りします。

秋から冬の一定期間しか  
脂がのらない希少な「トロメバチ」



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/メバチマグロ(太平洋)  
**157 凍** ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮪トロメバチ〔中トロ〕  
100g **2100円**(税込2268円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。  
**158 凍** ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮪 メバチ鮪〔赤身〕  
100g **980円**(税込1058円)

鮮度抜群!訳ありお買い得品



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬け、揚物などに。  
**159 凍** ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
海桜鮪ピンチョウぶつ切り  
300g **1030円**(税込1112円)

### 天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
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。  
**160 凍** マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし中トロ  
70g **1080円**(税込1166円)



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。  
**161 凍** マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし赤身  
70g **550円**(税込594円)

若狭地方の特産品です



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
国産の連子鯛(キダイ)を塩と米酢で調味しました。そのままお刺身として、寿司種・酢の物などに。  
**165 凍** G不使用 小浜海産物 ◎150日/米  
小鯛さ漬  
70g **1100円**(税込1188円)

四季が育む若狭小浜の  
海の恵みをお楽しみください



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
原材料/小鯛さ漬[レンコダイ(国産)、米酢、食塩]、さよりさ漬[さより(国産)、米酢、食塩]、のどぐろさ漬[のどぐろ(国産)、米酢、食塩]  
**167 凍** G不使用 小浜海産物 ◎180日/米  
ささ漬3種詰合せ  
3種(90g) **1300円**(税込1404円)

小鯛、さより、のどぐろを新鮮なうちに米酢と塩のみで漬けました。解凍してください。

金目鯛と昆布の旨みのハーモニー



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
金目鯛を塩と米酢で調味しました。そのままお刺身として、寿司種・酢の物などに。  
**166 凍** G不使用 小浜海産物 ◎150日  
金目鯛昆布のみ  
70g **1400円**(税込1512円)

ネタの良さは折り紙付き!



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
内容/上メバチマグロ(130g)、白身魚(タイ、ヒラメ、ヒラマサ、スズキ、ホウボウなど)  
**170 凍** 川崎北部水産加工 ◎30日  
大林さんおすすめ刺身柵セット  
3種 **2500円**(税込2700円)

川崎北部市場に入荷したマグロと旬の白身魚2種を刺身用に梱取りしました。解凍後、お刺身に。

「魚道」



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
**172 蔵** 無農薬 無化学肥料 JA西いわみ  
島根のわさび  
1本20g以上 **500円**(税込540円)

島根県で農薬・化学肥料不使用栽培されたわさびです。



12月5日  
宅配 12月30日お届け  
**173 凍** マル井 ◎90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、保存効果をも高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

### 身入り、カニみそ ともに抜群です!



**174 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎90日/か  
**雄武港毛ガニ(浜ポイル)**  
1杯(約400g) **3600円**(税込) **3888円**  
北海道雄武産の毛ガニを天日塩で茹で上げました。解凍後、そのままお召上がりください。

### 食べ応え抜群!

**175 凍**  
石田水産 ◎90日/か  
**たらばがに(ポイル)**  
1肩 **12800円**(税込) **13824円**  
ロシア産のたらばがにをポイルしました。解凍してください。

### 殻がむいてあるから食べやすい

**176 凍**  
松木商店 ◎90日/か  
**ポイルたらばハーフポーション**  
1.5kg **20000円**(税込) **21600円**  
ロシア産たらばがにを殻を半分むいてあります。解凍してください。

### お刺身でも食べられる 活冷伊勢えび



**181 凍**  
かねちょう水産 ◎90日以上/え  
**千葉県産活冷伊勢えび**  
2尾(260g) **3480円**(税込) **3758円**  
千葉県大原産伊勢えびを活めし、急速凍結しました。解凍後、お刺身や味噌汁などに。

### 不老長寿の願いをこめて

**182 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/え  
**天然有頭えび5尾**  
5尾 **1000円**(税込) **1080円**  
主にインドネシア産の天然有頭海老を凍結しました。解凍後、塩焼きやうま煮などに。

### 大林さんがていねいに焼き上げます

**183 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/え  
**天然有頭えび(塩焼き済)**  
5本 **1120円**(税込) **1210円**  
スリランカ産天然海老を塩のみで焼き上げました。解凍してください。

### 殻むきの手間がなく そのまま食べられます



**177 凍**  
札幌中一 ◎180日以上/か  
**ずわいがに-halfカット**  
500g **4800円**(税込) **5184円**  
ロシア産ズワイガニを塩のみで茹で上げ、半分にカットしました。解凍してください。

### 天ぷらや ステーキなどにも **特**



**178 凍**  
ニチモウフーズ ◎180日以上/か  
**ポイルずわいがに棒肉**  
150g(7~12本) **2500円**(税込) **2670円**  
ずわいがにを食べやすくカット・殻剥きをしてあります。解凍してそのままお召上がりください。



**179 凍**  
ダイヤモンド ◎180日以上/か  
**紅ずわいがに爪肉**  
240g **1380円**(税込) **1490円**  
新鮮な紅ずわいがにを食べやすく剥き身加工しました。解凍後、オードブル、サラダ、フライなどに。



**180 蔵G不使用**  
友田セーリング ◎180日以上/米・か  
**かにみそ**  
40g **460円**(税込) **497円**  
紅ずわいがにのみそを氷温熟成でより旨みを引き出しました。そのままか、軍艦巻きなどで。

### 頭や殻は味噌汁に入ると美味しいです



**184 凍**  
札幌中一 ◎90日/え  
**北海道産ボタンエビ刺身用**  
200g **980円**(税込) **1058円**  
北海道産ボタンエビを、急速凍結しました。解凍後、お刺身でどうぞ。

### "とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み

**185 凍**  
札幌中一 ◎90日/え  
**北海道産甘エビ刺身用**  
200g **850円**(税込) **918円**  
ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味しいです。



**186 凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日/え  
**赤エビ刺身用**  
4尾(約200g) **790円**(税込) **853円**  
新鮮な赤えびをお刺身で

### たっぷりの旨味と弾力のある食感の真だこをお刺身で



**187 凍**  
丸友しまか ◎30日以上  
**ポイルタコ(真だこ)**  
200g **800円**(税込) **864円**  
岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

### 噛むほどに旨みと甘みが 広がります



**188 凍**  
千倉水産加工販売 ◎45日以上  
**千葉県産地だこぶつ切り**  
100g **600円**(税込) **648円**  
千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのぶつ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

### 丸友しまか×飯尾醸造のコラボ

**189 凍**  
丸友しまか ◎30日以上/米  
**タコの甘酢漬け**  
105g(固形量80g) **680円**(税込) **734円**  
岩手県宮古産の水タコを富士すし酢に漬け込みました。解凍してください。

### 職人・大林さんが造る旨い一品

**190 凍G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/米  
**酢だこ**  
150g **1120円**(税込) **1210円**  
マルタ産タコを純米酢、砂糖、発酵調味料、かつお昆布だしで漬け込みました。解凍してください。

### 白いかならではの透明感と 独特の甘味が味わえます



**191 凍**  
ふるさと海士 ◎90日  
**隠岐の島海士町 白いか**  
1370円(税込) **1480円**  
隠岐の島海士町の白いか(剣先いか)を、特殊な凍結により、釣りたての鮮度でお届けします。解凍後、お刺身に。

### 肝が大きく、身が厚い



**192 凍**  
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上  
**芦浜真イカ(大)**  
1杯(350g) **980円**(税込) **1058円**  
熊野灘産特大スルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、肝醤油をつけてのお刺身や塩辛づくりなどに。

### 甘くてシャキシャキ

**194 凍**  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**ホッキ貝(刺身用)**  
150g **820円**(税込) **886円**  
カナダ産ホッキ貝をむき身にして、加熱加工しました。解凍後、お刺身やバター焼きに。

### このとこぶし煮は絶品です

**196 凍G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米  
**とこぶし煮**  
5個 **1500円**(税込) **1620円**  
伊豆・三重県・韓国産の活とこぶしを、醤油、酒、本みりん、三温糖、かつお・昆布だしで煮付けました。

### こりこりとした 歯ごたえが楽しめます

**197 凍**  
小樽かね丁鍛冶 ◎90日/麦・米  
**味付け数の子**  
100g **1080円**(税込) **1166円**  
アメリカ、カナダ産の品質の良い数の子を、無漂白のまま、白たまり、発酵調味料、鰹だして味付けしました。

**198 凍G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦  
**ひとつち味付け数の子**  
105g×2 **1280円**(税込) **1382円**  
アメリカ・カナダ産の数の子を調味液に漬け込みました。解凍してください。

**199 蔵**  
小樽かね丁鍛冶 ◎90日  
**小樽産塩数の子**  
110g **1560円**(税込) **1685円**  
北海道小樽の前浜で漁獲された抱卵ニシンより腹出しされた数の子です。塩水のみで加工しました。

### 身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!

**195 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎15日以上  
**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**  
5~7玉(100g) **680円**(税込) **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。

**200 蔵**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**塩数の子(折れ子)**  
150g **1370円**(税込) **1480円**  
カナダ、アラスカ産ニシンの成熟卵を使用した、無漂白の数の子です。解凍後、塩抜きしてから味付けしてください。

**201 蔵**  
川崎北部水産加工 ◎180日  
**子持昆布**  
100g **800円**(税込) **864円**  
アラスカ産の子持昆布を使い、塩漬けにしました。塩抜きしてください。

あっさりとした味付けの  
上品なおしさ



原材料/イクラ(北海道)、白たまり、料理酒、みりん、昆布

**202 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎30日以上/麦・米  
**北海道産味付けイクラ**  
100g **1850**円(税込1998円)  
北海道産の生イクラを白たまり、酒、みりん、昆布だしに漬けました。

ふくよかな味わいと奥深い風味を  
お楽しみください



原材料/鮭卵(北海道雄武沖)、食塩

**203 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎30日以上  
**雄武産塩いくら**  
25g×2 **1150**円(税込1242円)  
オホーツクの荒波で育った鮭の新鮮ないくらに、あっさりとした塩味を加えました。冷蔵庫でゆっくり解凍してください。

ウニ本来の風味を大切に、塩分控  
えめで程好い味加減に造りました



原材料/エゾパフンウニ(北海道雄武)、食塩

**204 凍**  
村上 龍二 ◎30日以上  
**雄武産甘塩漬りうに一夜漬**  
60g **2780**円(税込3002円)  
オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエゾパフンウニを塩のみで一晩漬けにしました。

粒がしっかりした  
味わい深い明太子



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)

**205 凍 G調味料**  
湊水産 ◎30日/米  
**無着色明太子**  
180g **1180**円(税込1274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。

魚醬と鰹節、昆布の  
風味をお楽しみください



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布

**206 凍 G調味料**  
湊水産 ◎30日/米  
**無着色たらこ**  
180g **1180**円(税込1274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。

大林さんが厳選した天然真鯛を  
焼物にどうぞ



原材料/真鯛(九州、三重)

**207 凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然真鯛(生)**  
1尾(約250g) **860**円(税込929円)  
九州、三重県産の身のしまった天然物です。エラ・ワタを除去しました。解凍後、塩焼きなどに。

厳選した天然真鯛を  
じっくり丁寧に焼き上げています



原材料/真鯛(九州、三重)、食塩

**208 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日/米  
**天然真鯛塩焼**  
1尾(約250g) **940**円(税込1015円)  
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を使用、エラ・ワタを除去し塩焼きしました。解凍後、そのままどうぞ。

天然物ならではの旨みと  
ほどよい脂のり



原材料/天然ブリ(日本近海)

**209 凍**  
川崎北部水産加工 ◎45日以上  
**天然ぶり切身**  
2切(160g) **680**円(税込734円)  
日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

解凍するだけで  
手軽に職人の味を堪能できます



原材料/ぶり(国産)、醤油、砂糖、みりん、酒

**210 凍 G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米  
**お重用天然ぶり照焼(調理済)**  
3切(120g) **980**円(税込1058円)  
天然ぶり切身を醤油、砂糖、みりん、酒に漬けて焼きました。自然解凍か湯煎してください。

脂のった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ニユージーランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

**211 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 金目鯛西京漬**  
2切(140g) **750**円(税込810円)

脂のったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

**212 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 さわら西京漬**  
2切(140g) **450**円(税込486円)

お好みの味付けに



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

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

一切れサイズにカット済



原材料/北海道産の秋鮭を塩だけで仕上げた新巻鮭の切身にしました。解凍後、焼いてください。

**216 凍**  
札幌中一 ◎30日以上  
**新巻鮭半身**  
800g **2300**円(税込2484円)

脂のった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

**213 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 銀だら西京漬**  
2切(140g) **880**円(税込950円)

脂のりの良い紅鮭を使い、上品で奥深い味わいに



原材料/ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

**214 凍 G調味料**  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 紅鮭西京漬**  
2切(150g) **600**円(税込648円)

厚切り仕上げ



原材料/北海道産秋鮭を鮮魚から塩漬けにして、切り身にしました。解凍後、焼いてください。

**217 凍**  
川崎北部水産加工 ◎90日  
**北海道産新巻鮭切身**  
100g×3切 **1120**円(税込1210円)

お得な10切れ入りです



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

**218 凍**  
東北トクスイ ◎180日  
**徳用ロシア産紅鮭切身**  
10切(550g) **1630**円(税込1760円)

ぶりの旨みと  
さっぱりとしたかぶらの食感



原材料/青かぶら(石川県)、ブリ(国産)、人参、漬け原材料[米、砂糖、米こうじ、食塩、米酢、本みりん]、ビタミンC

**219 感 G不使用**  
カネナカ食品工業 ◎7日以上/米  
**かぶら寿し**  
100g **880**円(税込950円)  
加賀特産の青かぶらに薄紅色の天然鮭をはさんだ贅沢なお漬物です。そのまま六つ切程に切ってお召上がりください。

おせち料理に欠かせない一品



原材料/コハダ(千葉県)、醸造酢、砂糖、米酢、りんご酢、食塩、白醤油

**220 凍 G不使用**  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**こはだ酢漬**  
3~4枚(90g) **298**円(税込322円)  
東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬け込みました。解凍後、スライスしてください。

将来の出世を願って



原材料/コハダ(千葉県)、粟、醸造酢、砂糖、米酢、りんご酢、食塩、白醤油

**221 凍 G調味料**  
千倉水産加工販売 ◎45日以上/豆・麦・米  
**こはだあわ漬**  
5枚(200g) **435**円(税込470円)  
こはだを三枚におろし、自家製造のこだわり調味液に漬け込み、無着色の粟を使いあわ漬けにしました。

昔ながらの手造り



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

**222 凍 G調味料**  
カネン水産 ◎45日以上/米  
**いわしごま漬**  
100g **315**円(税込340円)

麴の甘みと昆布の旨み。まろやかな味わい



原材料/兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。

**223 凍 G不使用**  
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米  
**山米 ほたるいか麴漬**  
100g **480**円(税込518円)

### 紅白の縁起物



愛知県豊川市の契約農家のかぶ、赤かぶをうす切りし、米酢、三州三河みりん等のこだわり調味料で漬け込んだ紅白セットです。  
**224 蔵G不使用**  
道長 ◎30日/麦・米  
原材料/白(かぶ、米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、食塩、だし昆布)、赤(赤かぶ、米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、食塩、だし昆布)  
各100g **630円(税込)** **680円**

### 昆布だしをきかせた冬の味覚



愛知県豊川市の契約農家のかぶを、風味と歯ごたえを大切に漬け込みました。  
**225 蔵G不使用**  
道長 ◎30日/米  
原材料/かぶ(愛知県)、ビートグラニュー糖、米酢、みりん、食塩、昆布  
150g **400円(税込)** **432円**

### 干し柿を入れてマイルドに



愛知県産の大根、にんじん、干し柿を、純米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、塩、昆布で味付けしました。  
**227 蔵G不使用**  
道長 ◎30日/麦・米  
柿なます  
110g **385円(税込)** **416円**  
原材料/大根(愛知)、にんじん(愛知)、干し柿(愛知)、米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、塩、だし昆布(北海道)

### 備中れんこんの風味と歯ざわりをお楽しみください



熊本県産のれんこんを、甜菜糖、純米酢、三河みりんなどで仕上げました。  
**228 蔵G不使用**  
道長 ◎90日/米  
酢れんこん  
80g **430円(税込)** **464円**

### ごぼうのシャキシャキとした歯ざわり



ごぼうの持つ香りと歯ざわりを損なわないよう、さっぱりとした酢の物にしました。  
**229 蔵G不使用**  
ムソー ◎2024.1.10/豆・麦・米  
たたきごぼう  
100g **690円(税込)** **745円**

### 皮までおいしく金柑の甘露煮



宮崎県産の寧波金柑の種を一つ一つ取り除き、じっくり炊き上げました。  
**230 G不使用**  
創健社 ◎360日以上  
料亭柑  
230g(固形量135g) **850円(税込)** **918円**

### おせちの一品に



奈良、和歌山、三重産の青梅を砂糖で煮込みました。皮も果肉もやわらかいので、そのままお茶請けやゼリーの具に。  
**231**  
坂利製菓所 ◎180日以上  
甘露梅(かんろばい)  
255g **650円(税込)** **702円**

### 絶品八甲鴨をご家庭で 希少なバルバリー種の鴨肉をぜいたくに使った鍋セット



千葉産直サービス ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**232 (2~3人分)**  
2~3人分 **2430円(税込)** **2624円**  
**233 (4~5人分)**  
4~5人分 **4500円(税込)** **4860円**  
青森県産フランス鴨肉スライスと鴨つくね、厳選素材を使用した濃縮だしをセットにしました。[GMO飼料不分別]

### 脂がのったぷるぷるの部位。スープに脂から甘みのある旨みが広がります



九州バラエティミート販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**234 凍G調味料**  
九州バラエティミート販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
博多名物国産牛モツ鍋  
具200g×1 スープ100g×2 **2100円(税込)** **2268円**  
国産牛のモツと鯉・昆布だしを使った鍋つゆをセットにしました。[GMO飼料不分別]

### 秋田の味を ご家庭でお楽しみください



秋田県の郷土料理、きりたんぼと比内地鶏の鍋セットです。【セット内容】きりたんぼ(3本210g)、比内地鶏(200g)、スープ(200ml) [GMO飼料不分別]  
**235 凍G不使用**  
ムソー ◎1年/豆・麦・米  
きりたんぼ鍋セット  
2人前 **4300円(税込)** **4644円**

### 韓国伝統料理「サムゲタン」を 国産鶏を使って再現しました



丸鶏にもち米や栗、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋に於て40分程温めてください。[GMO飼料不分別]  
**236 凍**  
カラミノフーズ ◎180日以上/米  
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)  
1.4kg **3200円(税込)** **3456円**

### 鴨南蛮そばなどに しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き物、鍋物、煮物等に。[GMO飼料不分別]



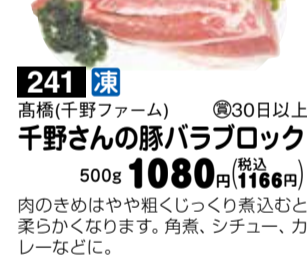
千葉産直サービス ◎90日以上  
**237 凍**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
八甲鴨ローススライス  
200g **1260円(税込)** **1361円**

### えりも短角牛バラすき焼き



北海道産えりも短角牛のバラをすき焼き用にスライスしました。約1.8mm厚  
**240 凍**  
高橋牧場 ◎90日以上  
えりも短角牛バラすき焼き  
200g **1630円(税込)** **1760円**

### 千野さんの豚バラブロック



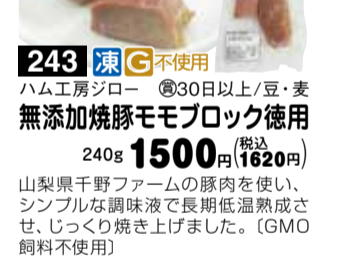
肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。  
**241 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚バラブロック  
500g **1080円(税込)** **1166円**

### 焼豚用モモ肉ブロック



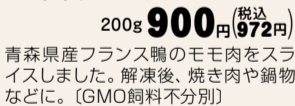
丹沢農場の生モモ肉にネットをかけた、焼豚用のブロックです。調理レシピがっています。  
**242 凍**  
丹沢農場 ◎30日以上  
焼豚用モモ肉ブロック  
400g **980円(税込)** **1058円**

### 無添加焼豚モモブロック徳用



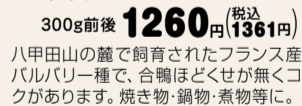
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]  
**243 凍G不使用**  
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦  
無添加焼豚モモブロック徳用  
240g **1500円(税込)** **1620円**

### 八甲鴨モモ肉スライス



青森県産フランス鴨のモモ肉をスライスしました。解凍後、焼き肉や鍋物などに。[GMO飼料不分別]  
**238 凍**  
千葉産直サービス ◎180日  
八甲鴨モモ肉スライス  
200g **900円(税込)** **972円**

### 八甲鴨モモ肉ブロック



八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリー種で、合鴨ほどくせがなくコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。  
**239 凍**  
千葉産直サービス ◎180日  
八甲鴨モモ肉ブロック  
300g前後 **1260円(税込)** **1361円**

### 長期熟成、直火式スモークのドイツ製法



ロースハム極薄切り・焼き豚・プレスハム・ガーリックプリンゲンの4種類です。[GMO飼料不使用]  
**244 凍**  
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦  
ハム工房ジローのオードブルセット  
70g×4種類 **2000円(税込)** **2160円**

### 赤ワインベースの絶品ソースが味を引き立てます



北海道産神居牛のモモ肉で作ったローストビーフに、酸化防止剤不使用の赤ワインをベースにしたソースを合わせました。(牛GMO飼料不分別)  
**245 凍**  
ムソー ◎1年/乳・豆・麦・米  
神居牛のローストビーフ  
130g **1990円(税込)** **2149円**

### 味が程よくしみた まろやかな伝統の味



原材料/醤油(大豆、小麦を含む)、にんじん、れんこん、砂糖、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、さといも、かつおエキス  
**246 蔵**  
創健社 ◎2024.1.10/豆・麦  
お煮しめ  
210g **880円(税込)** **950円**  
国産の野菜やこんにゃくを、本醸造醤油とかつおの風味豊かに、彩りよく炊き上げました。

### 「細長くつつましく生きる」ことを願った縁起から、正月にごぼうをいただきます



原材料/鶏肉(茨城県)、ごぼう、醤油、砂糖、本みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス  
**247 凍G不使用**  
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米  
若鶏の八幡巻き  
1本(約180g) **940円(税込)** **1015円**  
つくば鶏モモ肉でごぼうを巻き、厳選した調味料で仕上げました。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不使用]

### 愛知産うなぎ蒲焼



大黒淡水 ◎90日以上/豆・麦・米  
**248 凍G調味料**  
大黒淡水 ◎90日以上/豆・麦・米  
愛知産うなぎ蒲焼  
70g×2(タレ、山椒付)  
通常本体 **3100円(税込)** **3240円**  
愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

### ひと味違う手作りの美味しさをお楽しみください



原材料/酢飯(米、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、焼き穴子(穴子、砂糖、しょうゆ、発酵調味料)  
**250 凍G不使用**  
フェニックス ◎45日以上/豆・麦・米  
焼き穴子棒寿司  
1本(8貫) **1830円(税込)** **1976円**  
国産穴子を自家製秘伝のタレに漬け込みじっくりと焼き上げ、北海道産の特別栽培米「あやひめ」の酢飯で棒寿司にしました。流水解凍してください。

### 長崎県対馬産の肉厚で脂ののったサバを使い、求肥昆布で巻きました。自然解凍してください。



ひぜん前京すしそば工房 ◎180日以上/米  
**251 凍G不使用**  
ひぜん前京すし 玄海鯖寿司  
350g **2250円(税込)** **2430円**

### 佐賀県の寿司屋「ひぜん前京すし」が造る無添加鯖寿司



長崎県対馬産の肉厚で脂ののったサバを使い、表面を炙って旨みを引き出しました。自然解凍してください。  
**252 凍G不使用**  
ひぜん前京すしそば工房 ◎180日以上/米  
ひぜん前京すし 炙りとろ鯖寿司  
350g **2250円(税込)** **2430円**

### 鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味



原材料/十割そば(そば粉(北海道))、つゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布)

**253 凍G不使用**  
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・そば  
**八甲鴨せいり**

そば130g×2 1560円(税込)  
つゆ260g×1 (1685円)

鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。〔GMO飼料不分別〕

### 来年の無事と長寿を願って 金子製麺の年越しそば



国産石臼挽きそば粉使用。最高級そばの味を存分にお楽しみいただけます。

**歳G不使用**  
金子製麺 ◎7日以上  
**寿 季穂年越しそば**

**254 つゆ無し** /麦・そば  
130g×2食 **398円(税込)** (430円)

**255 つゆ付** /豆・麦・米・そば  
麺130g×2 つゆ40g×2 **540円(税込)** (583円)

原材料/そば(そば粉、小麦粉、食塩、小麦、打ち粉)、つゆ(醤油、かつお節、さば節、砂糖、みりん、魚介エキス、酵母エキス)

### 甘皮まで挽きこんだ 色の黒い風味香る十割そば



原材料/麺(そば粉(国産)、食塩)、つゆ(醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹節、昆布)

**256 G不使用**  
本田商店 ◎45日以上/豆・麦・米・そば  
**出雲縁起そば(つゆ付き)**

麺100g×2食 つゆ47g×2 **880円(税込)** (950円)

国産そば粉を使い、昔ながらの幅の広い十割そばに仕上げました。厳選した調味料を使った、まろやかなつゆ付き。

### "ぶりっぶり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



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

### 富山湾の宝石「白えび」入り



**258 凍G不使用**  
創健社 ◎360日/麦・米・えび  
**白えびのかき揚げ**  
2枚(125g) **650円(税込)** (702円)

## tento レシピ 伊達巻の作り方



**材料**  
卵……………4個  
はんぺん……………100g  
A 砂糖…大さじ1と1/2  
みりん……………大さじ1  
醤油……………小さじ1/2  
塩……………ひとつまみ

こだわり派の方は、はんぺんの代わりに、**259**とび魚入りすり身を

- 作り方**
- ①はんぺんをつぶし、すり鉢に入れて卵1個を加え、すりこぎでなめらかになるまですり合わせる。残りの卵とAを加え、泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
  - ②オーブンを160℃に設定し温めて、角型の耐熱容器に油を薄く塗り、①を流し込む。
  - ③天板にお湯をコップ1杯分はり、②の容器を入れ50分蒸し焼きにする。
  - ④焼きあがったら、熱いうちに巻きすに載せ、2~3cm間隔で軽く包丁をいれ、巻きすですっかりと巻いて輪ゴムなどで留め、冷ましながら成形する。

## tento レシピ 黒豆の作り方



**材料**  
黒大豆……………150g  
A 醤油…大さじ1と1/2  
砂糖……………90g  
塩……………小さじ1/2  
さびた釘……………4~5本

- 作り方**
- ①豆は2~3回水洗いし、たっぷりの水で一晩戻す。
  - ②戻した豆と戻し汁とAを鍋に入れ中火にかけ、落とし蓋をする。
  - ③アクがでたら、まめに取り除いていく。
  - ④豆が柔らかくなるまで弱火で約8時間煮る。
  - ⑤火を止め自然に冷ます。

## tento レシピ 田作りの作り方



**材料**  
田作(素材) ……40g  
砂糖……………大さじ2  
醤油……………大さじ2  
酒……………大さじ1  
みりん……………大さじ1  
水……………大さじ1

- 作り方**
- ①弱火で田作(素材)を焦がさないように空炒りする。
  - ②別の鍋に調味料と水を入れ、中火で焦がさないようにアメ状になるまで混ぜる。
  - ③アメ状になったら①を入れて混ぜる。



**259 凍G不使用**  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**とび魚入りすり身**

通常本体 150g **480円(税込)** (398円(430円))  
北海道産助宗鱈と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



**260 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(200g) **408円(税込)** (441円)  
スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**261 G不使用**  
志賀商店 ◎180日以上/豆  
**丹波篠山産 黒大豆**

150g(L) **1000円(税込)** (1080円)  
丹念に一粒一粒選り抜いた大粒の丹波篠山産黒大豆です。丹波篠山の恵まれた気候風土で育ちました。



**262 G不使用**  
山本開拓農場 ◎90日以上/豆  
**土橋さんの黒豆**

500g **630円(税込)** (680円)  
秋田県山本町の土橋敏郎さんが農業・化学肥料を使わずに栽培した黒豆です。煮豆作りにご利用ください。



**263**  
カクサ ◎90日以上  
**田作(素材)**  
30g **300円(税込)** (324円) 原材料/カタクチイワシ(山口県)

## tento レシピ 昆布巻きの作り方



**材料**  
昆布…約10cm×12本  
身欠きにしん……………3枚  
かんぴょう……………40g  
醤油……………大さじ1  
酢……………30ml  
酒……………90ml  
砂糖……………70g

**下ごしらえ**  
昆布……………水に10分ほど漬けて戻し、水気をきっておく。  
かんぴょう…水洗いして水気をきっておく。  
にしん……………ざるにのせ、熱湯をかけ臭みを除く。1枚を縦横4つに切る。

- 作り方**
- ①昆布とかんぴょうでにしんを巻く。
  - ②鍋に①をならべ、昆布の戻し汁をかぶる程度に加え強火で煮立てる。煮立ったら弱火にして30分煮る。
  - ③アク取りし、酒、砂糖、酢、醤油の順に加え、落とし蓋をし約1時間煮る。



**266**  
リアス ◎90日以上  
**日高昆布一等検**  
65g **680円(税込)** (734円)



**267 歳**  
ムソー ◎3ヶ月以上  
**無漂白かんぴょう**  
40g **550円(税込)** (594円)  
栃木県産のコウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

## 貴重な北海道産にしんの本乾です



**264 歳**  
狩野水産 ◎90日  
**北海道前浜本乾身欠にしん**  
200g **1080円(税込)** (1166円) 原材料/にしん(北海道)

- にしんの戻し方**
- ①身欠にしんはたっぷりの水または米の研ぎ汁につけ、冷蔵庫で一晩から二晩おく。
  - ②鍋に①のにしんを入れて米の研ぎ汁をたっぷり注ぎ、おどらない程度の弱火でふたをせずに約3時間ゆでる。途中でゆで汁が少なくなったら水か湯を加え、にしんが常に浸っている状態でゆでる。
  - ③②のゆで汁を捨て、にしんを水で洗って汚れやウロコを除く。

## 柔らかい食感の半生仕上げ



**265 凍**  
桃屋食品 ◎90日  
**北海道産身欠にしん(ソフト)**  
200g **830円(税込)** (896円) 原材料/にしん(北海道)

## tento レシピ 松前漬の作り方



**材料**  
松前漬け(原料) ……60g  
塩抜き数の子……………2本  
鷹の爪……………1本  
A だし汁……………60ml  
醤油……………大さじ1  
酒……………大さじ1/2  
みりん……………大さじ1/2

- 作り方**
- ①鍋にAを入れ、一煮立ちさせ冷ます。
  - ②鷹の爪は輪切りに、数の子は一口大に切る。
  - ③①をボウルに入れ、松前漬け(原料)、数の子、鷹の爪を加えて混ぜ、2~3日漬ける。

## 松前漬けづくりに



**268**  
明星産業(瀬川食品) ◎120日以上  
**松前漬用昆布するめ**  
25g **278円(税込)** (300円) 原材料/昆布(北海道)、するめ(北海道)



### さつまいもから作る くりきんとんの作り方



**材料**  
 栗甘露煮……………100g  
 甘露煮シロップ…75ml  
 さつまいも……………大1本  
 ちなしの実……………1個  
 砂糖……………100g  
 みりん…大さじ1と1/2



#### 作り方

- ①さつまいもは皮を厚めにむいて幅2cmに切り、かぶるくらいの水に10分ほどさらす。栗は汁気を拭く。ちなしの実を包丁で半分切り、ガーゼに包んでしばらくおく。
- ②鍋にさつまいもとちなしの実、たっぷりの水を入れて煮立て、弱めの中火で12～15分ゆでる。竹串がスッと通るくらいになったら、ザルにあげて水気を切り、ちなしの実を取り除く。
- ③ボウルにさつまいも、砂糖の1/2量を入れて木べらで全体を混ぜる。さつまいもが熱いうちに、裏ごし器で裏ごしする。
- ④鍋にさつまいも、残りの砂糖、栗の甘露煮のシロップ、みりんを入れて混ぜ、強めの中火にかける。煮立ったら弱火にし、木べらで混ぜながら、とろりとするまで煮詰める。栗を加えて混ぜながら、さらに2分煮て、火からおろす。

### 国産栗の甘露煮です



原材料 / 栗(熊本県)、砂糖  
 G不使用  
 創健社  
 自然栗  
 269 250  
 (固形量135g) 1600円(税込)  
 270 550  
 (固形量300g) 3400円(税込)

和栗の渋皮の渋味のある部分を除去し、一番美味しい甘皮の部分だけを残した甘皮栗の甘露煮です。



煮しめなど  
**お正月のご準備に**  
 274 豊永長六商店  
 大分県産乾しいたけ どんこ  
 100g 1100円(税込)  
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。



12月3日  
 274 豊永長六商店  
 大分県産乾しいたけ どんこ  
 100g 1100円(税込)



12月5日  
 275 蔵  
 いわて屋  
 生芋こんにやく  
 250g 250円(税込)  
 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。



271 くみあい食品工業  
 愛媛産和栗甘露煮  
 200g 1160円(税込)  
 栗本来のホクホク感と風味が自慢の逸品です。無漂白・無着色にこだわりました。栗きんとんなどにご利用ください。



12月4日  
 272 無農薬無化学肥料  
 四万十生産グループ(高知県)  
 さつまいも(土佐紅金時)  
 約800g 525円(税込)



12月3日  
 273 G不使用  
 関商店  
 ちなしの実  
 5個 200円(税込)  
 おせちの定番、栗きんとんを色よく作る時に欠かせません。きんとんや炊き込みご飯にやわらかな黄色をつけます。洗って砕いたちなしの実をガーゼなどに包み、水に浸して使います。



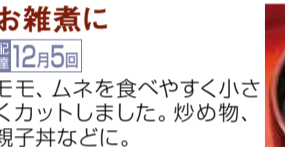
12月4日  
 276 無農薬無化学肥料  
 大原農園(中井町)  
 金時にんじん  
 500g 350円(税込)  
 神奈川県中井町の大原好文さん。



12月5日  
 277 無農薬無化学肥料  
 水の子会(熊本県)  
 備中れんこん  
 1kg前後 975円(税込)  
 熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかった肌の在来種です。もちもちした食感が粘りがあります。



12月5日  
 278 無農薬無化学肥料  
 愛川農園(愛川町)  
 ごぼう  
 500g 398円(税込)  
 神奈川県愛川町の高橋康雄さん。



12月5日  
 お雑煮に  
 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。  
 282 凍  
 秋川牧園  
 秋川若鶏小間切れ  
 200g 415円(税込)



12月4日  
 277 無農薬無化学肥料  
 大原農園(中井町)  
 金時にんじん  
 500g 350円(税込)



12月5日  
 283 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)  
 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。



12月5日  
 284 無農薬無化学肥料  
 微生物農法の会(茨城県)  
 ほうれん草  
 200g 215円(税込)  
 茨城県行方市の長島昌裕さん。



12月4日  
 285 札幌中一  
 干し帆立貝柱  
 50g 1180円(税込)  
 北海道オホーツクの貝柱を天日で干し上げました。そのままおつまみやほくして料理の具材に。



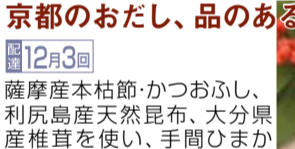
12月4日  
 286 リアス  
 国産すめめ  
 2枚 1400円(税込)  
 北海道産のスルメイカを生から干し上げました。



12月4日  
 287 かくまつ岩松商店  
 素干し桜えび(無着色)  
 7g 480円(税込)  
 由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。



12月4日  
 288 リアス  
 徳用日高昆布カットタイプ  
 55g 430円(税込)  
 北海道日高産の三石昆布です。煮物や鍋物などに。



12月3日  
 京都のおだし、品のあるかつおだし  
 薩摩産本枯節・かつおふし、利尻島産天然昆布、大分県産椎茸を使い、手間ひまかけて粉末にしてブレンドしました。  
 289 うなわ  
 おだしのパックじん(黄)  
 7g×18パック 1470円(税込)



12月4日  
 290 G不使用  
 森田醤油  
 国産丸大豆生しょうゆ  
 360ml 550円(税込)  
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。



12月4日  
 291 G不使用  
 森田醤油  
 三年熟成醤油(こいくち醤油)  
 150ml 486円(税込)  
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で三年熟成させたすっきりとした味わいの醤油です。



12月4日  
 292 G不使用  
 森田醤油  
 うすくち醤油  
 360ml 486円(税込)  
 島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。



12月4日  
 293 G不使用  
 森田醤油  
 隠岐のあごだし  
 250ml 715円(税込)  
 国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。



12月4日  
 294 G不使用  
 森田醤油  
 手造りぼん酢  
 360ml 760円(税込)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとり、徳島県産の柑橘を合わせました。



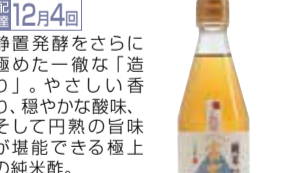
12月4日  
 295 G不使用  
 森田醤油  
 森田ぼん酢だいたい  
 150ml 460円(税込)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産だいたいを合わせました。



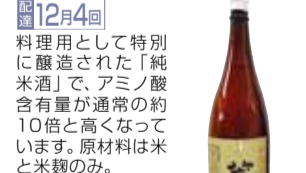
12月4日  
 296 G不使用  
 森田醤油  
 森田ぼん酢すだち  
 150ml 470円(税込)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。



12月4日  
 297 G不使用  
 森田醤油  
 森田ぼん酢ゆず  
 150ml 470円(税込)  
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産ゆずを合わせました。



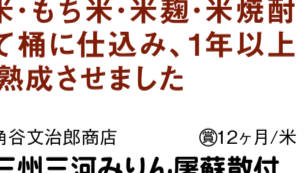
12月4日  
 298 飯尾醸造  
 富士酢プレミアム  
 360ml 1200円(税込)  
 静岡発酵をさらに極めた一徹「造り」。やさしい香り、穏やかな酸味、そして円熟の旨味が堪能できる極上の純米酢。



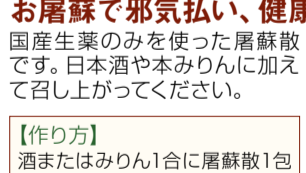
12月4日  
 299 大和川酒造店  
 蔵の素(料理酒)  
 1800ml 2257円(税込)  
 料理用として特別に醸造された「純米酒」で、アミノ酸含有量が通常の約10倍と高くなっています。原材料は米と米麹のみ。



12月4日  
 300 角谷文治郎商店  
 三州三河みりん屠蘇散付  
 300ml 490円(税込)  
 厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、一年以上じっくりと熟成させました



12月4日  
 301 700ml 1000円(税込)



12月4日  
 302 山岡園製茶  
 国産生薬の屠蘇散  
 3g 500円(税込)  
 【作り方】  
 酒またはみりん1合に屠蘇散1包を入れ、6～8時間浸す。



12月4日  
 303 竹内商店  
 本枯れ鯉節  
 1節 1580円(税込)  
 丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鯉節は正に職人技の光る逸品です。



12月4日  
 303 竹内商店  
 本枯れ鯉節  
 1節 1580円(税込)



12月4日  
 304 竹内商店  
 本枯れ鯉節削り節  
 40g 500円(税込)  
 カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。



12月4日  
 305 竹内商店  
 鯉削りだし(荒削り)  
 400g 2300円(税込)  
 焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いだしが出ます。



12月4日  
 306 竹内商店  
 宗田節削りだし  
 100g 550円(税込)  
 宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。



12月4日  
 307 竹内商店  
 鯉上粉  
 100g 340円(税込)  
 鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。



12月4日  
 308 竹内商店  
 土佐のかつおの花吹雪  
 80g 630円(税込)  
 土佐近海の本一本釣り漁で獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

12月4日 有機栽培米を使用したお供え餅



309 ムソー ◎2024.02.28/米  
有機米お供え餅・白米500g  
500g **1280円**(税込1382円)

国内産の有機水稲もち米だけを使って、丹念につきあげた餅を、真空パックした白米お供えもちです。

原材料/有機水稲もち米



310 ムソー ◎2024.02.28/米  
有機米お供え餅・白米160g  
160g **500円**(税込540円)

庄内協同ファーム (山形県鶴岡市) もち米「でわのもち」を使用した「杵つきもち」



311 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
鏡もち(白米)  
450g **910円**(税込983円)

農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用しました。なめらかでコシが強いのが特徴です。

原材料/もち米(山形県)、片栗粉(玄米のみ)



312 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
鏡もち(玄米)  
450g **910円**(税込983円)

ついた翌日にお届け

中村商店の生のしもち

昔ながらのお正月の風物詩。前日についたお餅をお届けいたします。

お正月限定の生のし餅 つきたての味をお楽しみください

313 中村商店 ◎7日/米  
生のしもち(白米)  
1.3kg **1750円**(税込1890円)  
岩手県産有機栽培もち米を使い、杵でつきあげました。  
[放] 不検出 <3.6<3.7

314 中村商店 ◎7日/米  
生のしもち(玄米)  
1.3kg **1750円**(税込1890円)  
岩手県産有機栽培もち米を使い、杵でつきあげました。  
[放] 不検出 <3.6<3.7



315 中村商店 ◎6ヶ月/米  
白米のしもちパック  
500g **570円**(税込616円)  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのぼした甘みのあるおもちです。



316 中村商店 ◎6ヶ月/米  
玄米のしもちパック  
500g **570円**(税込616円)  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのぼした甘みのあるおもちです。



317 中村商店 ◎6ヶ月/米  
よもぎ玄米のしもちパック  
500g **590円**(税込637円)  
岩手県産有機栽培もち米と静岡県産の天然よもぎを原料に、電子水を使用して杵でつきあげました。玄米とよもぎの香りがマッチしたおもちです。



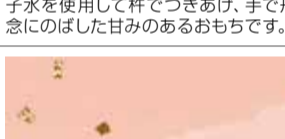
318 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
白切もち  
1kg (24~26個) **1250円**(税込1350円)  
農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」を使用しました。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしにくく、煮ても形が崩れません。



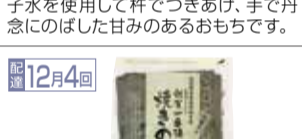
319 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
白丸もち  
1kg (24~26個) **1250円**(税込1350円)  
特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。



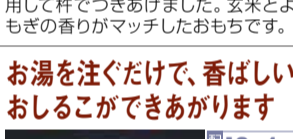
320 G不使用 庄内協同ファーム ◎30日以上/豆・米  
四色切餅  
500g (12~13個) **750円**(税込810円)  
白餅、玄米餅、よもぎ餅、黒豆餅を楽しむセットです。



315 中村商店 ◎6ヶ月/米  
白米のしもちパック  
500g **570円**(税込616円)  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのぼした甘みのあるおもちです。



316 中村商店 ◎6ヶ月/米  
玄米のしもちパック  
500g **570円**(税込616円)  
岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのぼした甘みのあるおもちです。



317 中村商店 ◎6ヶ月/米  
よもぎ玄米のしもちパック  
500g **590円**(税込637円)  
岩手県産有機栽培もち米と静岡県産の天然よもぎを原料に、電子水を使用して杵でつきあげました。玄米とよもぎの香りがマッチしたおもちです。



321 除草剤 無化学肥料 庄内協同ファーム  
庄内でわのもち(もち米)  
2kg **1100円**(税込1188円)  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。



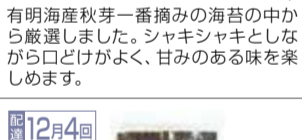
322 G不使用 庄内協同ファーム ◎60日以上/豆  
きな粉  
130g **240円**(税込259円)  
農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。



323 G不使用 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆  
黒豆きな粉  
130g **420円**(税込454円)  
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。



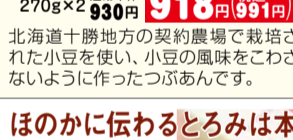
325 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 3ツ切焼海苔  
3ツ切30枚 **540円**(税込583円)



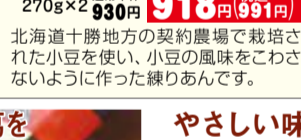
326 小林海苔店 ◎90日  
おすすめ焼のり  
全型20枚 **950円**(税込1026円)  
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。



330 G不使用 アトレ ◎75日以上/米  
手づくり 京風懐中しるこ  
約60g×3個 **1150円**(税込1242円)  
北海道産小豆のさらしあんと甜菜糖を使い、もち生地で包み炙りました。お好みの大きさに割ってから、お湯を入れてください。



331 G不使用 廣八堂 ◎1年/米  
廣八堂しるこ(玉あられ付)  
45g×5袋 (玉あられ2.5g) **670円**(税込724円)



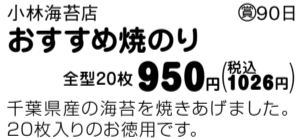
332 G不使用 マルサンアイ ◎300日/豆  
豆乳ぜんざい  
160g **189円**(税込204円)



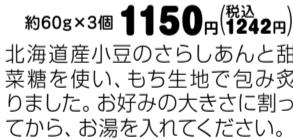
329 無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道)  
あずき  
300g **500円**(税込540円)  
北海道十勝上幌町の渡部信一さん。



325 成清海苔店 ◎180日  
有明一番摘 3ツ切焼海苔  
3ツ切30枚 **540円**(税込583円)



326 小林海苔店 ◎90日  
おすすめ焼のり  
全型20枚 **950円**(税込1026円)  
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。



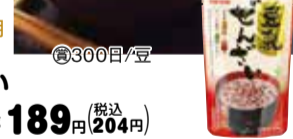
330 G不使用 アトレ ◎75日以上/米  
手づくり 京風懐中しるこ  
約60g×3個 **1150円**(税込1242円)  
北海道産小豆のさらしあんと甜菜糖を使い、もち生地で包み炙りました。お好みの大きさに割ってから、お湯を入れてください。



331 G不使用 廣八堂 ◎1年/米  
廣八堂しるこ(玉あられ付)  
45g×5袋 (玉あられ2.5g) **670円**(税込724円)



332 G不使用 マルサンアイ ◎300日/豆  
豆乳ぜんざい  
160g **189円**(税込204円)



329 無農薬 無化学肥料 渡部農場(北海道)  
あずき  
300g **500円**(税込540円)  
北海道十勝上幌町の渡部信一さん。



333 山清 ◎180日以上  
あずき水煮(赤飯用)  
2合炊き (煮汁140g、煮豆60g) **300円**(税込324円)  
北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。



334 山田製油 ◎90日以上  
ごま塩小袋  
3g×10袋 **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。



335 ムソー ◎1年/米  
玄米七草がゆ  
1袋(302.5g) **500円**(税込540円)  
新潟県産有機玄米を原料にした玄米粥に、国産の七草を組み合わせました。



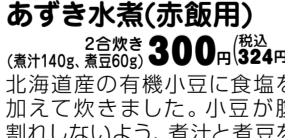
336 凍 創健社 ◎360日/豆  
さしみゆば  
120g **760円**(税込821円)  
消泡剤不使用の豆乳から作った生ゆばを棒状にし急速冷凍をかけてお届けします。お好みでわさび醤油やめんつゆでお召し上がりください。



337 聖食品 ◎45日以上  
高野山ごまどうふ  
140g **250円**(税込270円)  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしいさで口解けの良いもちりした食感です。



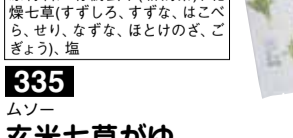
337 聖食品 ◎45日以上  
高野山ごまどうふ  
140g **250円**(税込270円)  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしいさで口解けの良いもちりした食感です。



333 山清 ◎180日以上  
あずき水煮(赤飯用)  
2合炊き (煮汁140g、煮豆60g) **300円**(税込324円)  
北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。



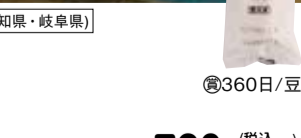
334 山田製油 ◎90日以上  
ごま塩小袋  
3g×10袋 **300円**(税込324円)  
黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。



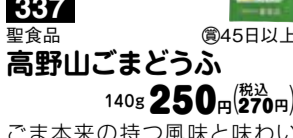
335 ムソー ◎1年/米  
玄米七草がゆ  
1袋(302.5g) **500円**(税込540円)  
新潟県産有機玄米を原料にした玄米粥に、国産の七草を組み合わせました。



336 凍 創健社 ◎360日/豆  
さしみゆば  
120g **760円**(税込821円)  
消泡剤不使用の豆乳から作った生ゆばを棒状にし急速冷凍をかけてお届けします。お好みでわさび醤油やめんつゆでお召し上がりください。



337 聖食品 ◎45日以上  
高野山ごまどうふ  
140g **250円**(税込270円)  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしいさで口解けの良いもちりした食感です。



337 聖食品 ◎45日以上  
高野山ごまどうふ  
140g **250円**(税込270円)  
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしいさで口解けの良いもちりした食感です。



生麩本来の味を楽しめます

12月5日

国産小麦粉、国産もち米粉100%でつくり上げました。お刺身や煮物などに。

338 蔵G不使用 加賀麩司宮田 生麩 しろ 120g 560円(税込) 605円



原材料/小麦グルテン(国産)、もち米粉(国産)

日本海からの北風とおひさまが 庄内柿の甘みをギュッと凝縮!

12月5日

柿(山形県)

345 蔵 庄内協同ファーム 庄内産干し柿 180g(4~6個) 680円(税込) 734円



国産有機栽培もち米100%、七福神とお相撲さんをあしらった縁起物!

12月4日

有機もち米(国産)、有機醤油、有機砂糖、有機黒糖、海苔、有機植物油、有機白醤油、昆布のり(セラチンを含む)、みりん、落花生、昆布、かつお節

347 G不使用 精華堂あられ総本舗 福めぐり(おかし詰合) 17g×7 1500円(税込) 1620円

香ばしい豆本来の甘みをお楽しみいただけます



原材料/落花生(国産)、天日塩

346 かまか商店 かまかの落花生詰合 120g(3種各40g) 1380円(税込) 1490円

339 蔵G不使用 加賀麩司宮田 生麩 ごま 120g 560円(税込) 605円

340 蔵G不使用 加賀麩司宮田 生麩 よもぎ 120g 560円(税込) 605円

343 蔵G不使用 加賀麩司宮田 くるみ味噌 80g 690円(税込) 745円

341 蔵G不使用 加賀麩司宮田 生麩 あわ 120g 560円(税込) 605円

342 蔵G不使用 加賀麩司宮田 生麩 くるみ 120g 600円(税込) 648円

344 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ごま味噌 80g 690円(税込) 745円

小倉餡・白餡・うぐいす餡 3種の味をお楽しみいただけます



原材料/甜菜糖、平飼い卵、小麦粉、小倉餡(小豆)、白餡(銀手亡)、うぐいす餡(青豌豆)、蜂蜜、水飴、みりん、寒天[卵GMO飼料不使用]

349 凍G不使用 菓房 はら山 新春どら焼き 3種(6個) 1100円(税込) 1188円

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼い卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

正月限定、新しい年を迎える縁起のよい生菓子の詰め合わせ



原材料/砂糖、白生あん、白玉粉、もち粉、白みそ、牛蒡、みりん、赤カブ、馬鈴薯澱粉、小豆生あん、山芋、上粉、粉末抹茶、寒天、かぼちゃ、クロレラ粉末、クチナン

350 凍G不使用 菓房 はら山 新春和菓子セット 花びら餅2個 上生菓子4個 1930円(税込) 2084円

伝統の「花びら餅」と縁起の良い練切(福梅、若竹、老松)、新年の干支のお饅頭を詰め合わせた和菓子のセットです。

後を引く美味しさの シンプルな味に仕上げました



原材料/うるち米、米油、干し海老、塩、昆布粉末、経節粉

348 アリモト 山田錦せんべい缶入・紅白 40枚 1730円(税込) 1868円

幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



原材料/鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かこのこ、白餡[いんげん豆、砂糖、水飴]、みりん、抹茶、蜂蜜、みりん[卵GMO飼料不分別]

352 G不使用 三源庵 丹波黒豆ロールカステラ 1本(約300g) 1250円(税込) 1350円

宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニーをお楽しみください



353 G不使用 三源庵 丹波大納言抹茶ロールカステラ 1本(約300g) 1250円(税込) 1350円

ふわりと仕上げた生地にあんがたっぷり



354 凍 菓房 はら山 土の鶏(小豆餡) 40g×4個 520円(税込) 562円

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん



355 凍 菓房 はら山 風の鶏(白餡) 40g×4個 520円(税込) 562円

缶は飲み終わった後もインテリアとして お楽しみ頂けます



357 菱和園 有機煎茶だるま缶入り 30g 850円(税込) 918円

農薬不使用茶を自家製茶。家族全員でがんばっています



358 吉川農園 お年賀深山里(緑茶) 80g 810円(税込) 875円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

越後鶴亀 (Echigo Tsurugame) sake advertisement with product images and text.

あっさりとした自然の甘味です

はつゆき屋 あま酒 (Hatsumiyukiya Amajiu) advertisement with product image and text.

国産有機米のみを使用した、昔ながらの手づくりにこだわったあま酒です

マルクラ国産有機玄米あま酒 (Marukura Organic Rice Amajiu) advertisement with product image and text.

手作りのしめ飾りで お正月 筑波山麓の稲で作りました

しめ飾り (Shimekazari) advertisement with product images and text.

御屠蘇酒 (Goshu) and other sake products advertisement with product images and text.

しめ飾り (Shimekazari) products advertisement with product images and text.

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



熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。〔GMO飼料不使用〕

**401 歳**  
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)

プロボローネチーズのお試し、食べきりサイズ。〔GMO飼料不使用〕

**402 歳**  
木次乳業 ◎3ヶ月/乳  
**木次プロボローネピッコ**  
100g **540円**(税込583円)

## 木次のナチュラルチーズ

赤いワックスコートを施したミニゴダチーズ



**403 歳**  
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)

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。

大人の味わいをお楽しみください スライスしてパンやクラッカーにのせて



**404 歳**  
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)

奥出雲で生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。

白カビタイプのソフトチーズ



**405 歳**  
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



**406 歳**  
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)

白ワイン使用で大人向けの本格的な味に、ミルク使用でお子様むきに♪



原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ、ゴダチーズ〔GMO飼料不分別〕、小麦粉、スパイス(白コショウ、ナツメグ、コンパウダー)

**407 歳**  
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳・麦  
**よつ葉チーズフォンデュ**  
210.8g **750円**(税込810円)

北海道十勝産ナチュラルチーズを使用した、まろやかで味わい深いチーズフォンデュ。スパイスミックスを添付した本格的なチーズフォンデュセットです。〔GMO飼料不分別〕

お好みの厚さにスライスしてワインや紅茶のおともに



原材料/柿(奈良県、和歌山県)、バター

**408 凍**  
王隠堂 ◎60日以上/乳  
**柿アンサンブル**  
140g **995円**(税込1075円)

あんぽ柿を幾重にも重ねて板状にし間にバターをはさみました。干し柿のあまみとバターのコクが好相性。冷蔵庫で30分程解凍してお召上がりください。



旨みと爽快感を心行くまで楽しんで

**410**  
林農園  
**五一わいんスパークリング(ブラン)**  
500ml **1370円**(税込1507円)

コンコード葡萄果汁(米国)と国産コンコード葡萄果汁を原料にして混醸した酸化防止剤無添加スパークリングワインです。

原材料/コンコード葡萄果汁(アメリカ、日本)

**409**  
蒼龍葡萄酒  
**無添加マディルージュ(スパークリング)**  
750ml **1510円**(税込1661円)

酸化防止剤無添加のさわやかなスパークリングワイン

**411**  
林農園  
**五一わいんスパークリング(ロゼ)**  
500ml **1370円**(税込1507円)

セイベル9110種、ナイアガラ種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

やや甘口で爽やかな飲み口の微発泡ワイン

**412 赤**  
井筒ワイン  
**井筒生ワイン**  
720ml **1710円**(税込1881円)

セイベル9110種とマスカットベリーA種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

原材料/ぶどう(長野県)

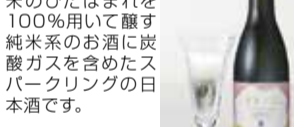
**413 白**  
井筒ワイン  
**井筒生ワイン**  
720ml **1710円**(税込1881円)

果実味が残る爽やかな味わいをお楽しみください



長野県塩尻市桔梗ヶ原の低農薬栽培、酸化防止剤不使用の無糖の甘口ワイン。よく冷えた状態の5℃~8℃でお飲みいただくのがおすすめです。

飛騨産酒造好適米のひだはまれを100%用いて醸す純米系のお酒に炭酸ガスを含めたスパークリングの日本酒です。



**414**  
天領酒造 /米  
**スパークリング日本酒「すますま」**  
250ml **482円**(税込530円)

南大東島で育ったサトウキビで醸造した、貴重な国産のラム酒です。糖蜜に酵母を添加させて造ります。



**415**  
片山  
**コルコル(赤)**  
300ml **1600円**(税込1760円)

地ビールメーカー3社のコラボレーション。片山がおすすめする自慢のビール飲み比べセット



内容/ヤッホーブルーイング(よなよな、小麦のビール各2缶)、エチゴビール(レッドエール、ピルスナー、エレガントブロンズ各2缶)、軽井沢ブルワリー(軽井沢エール2缶)

**416**  
片山 /麦  
**地ビール詰合せ**  
6種各2缶(350ml×12) **3750円**(税込4125円)

爽やかな中にやさしい余韻が残ります



原材料/有機砂糖、有機芽エキス、コーラナツ(香料)、濃縮有機レモン果汁、有機バニラエッセンス

**417**  
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上  
**カーマコーラ(炭酸飲料)**  
300ml **450円**(税込486円)

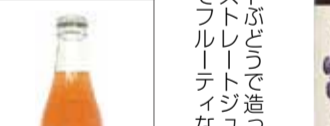
西アフリカの西部シエラレオネで育てられたコーラナツ、有機栽培されたサトウキビやバナナ皮が主原料。フェアトレード原料を使用しています。

雄大なニューージーランドの大地で成長した有機ブラックカラント(カシス)を使用した炭酸飲料です。果汁が沈殿するので軽く振ってから注いでください。



**418**  
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上  
**ブラックカラント(炭酸飲料)**  
300ml **450円**(税込486円)

イタリア・シチリア島で、長く降り注ぐ太陽と涼しい夜で育った有機アラントチャロッサオレンジを使用。



**419**  
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上  
**ブラッドオレンジ(炭酸飲料)**  
300ml **450円**(税込486円)

お子様からご年配の方まで楽しめる果汁100%ジュース



新鮮な完熟コンコードぶどうでフルーティな香り。果汁が沈殿するので軽く振ってから注いでください。

**420**  
井筒ワイン ◎365日  
**イツツグレープジュース赤**  
1000ml **1250円**(税込1350円)

ふじりんごを搾ったジュース。酸味と甘味の絶妙なバランスです。

**421**  
井筒ワイン ◎365日  
**イツツアップルジュース**  
1000ml **1080円**(税込1166円)

フランス産のオーガニックぶどうを使用したノンアルコールワインテイスト飲料です



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、天然香料

**422**  
片山 ◎1年以上  
**オピア・カベルネノンアルコール**  
750ml **1500円**(税込1620円)

革新的な無発酵製法により健全なブドウ本来の成分を余す事なく抽出。豊かな風味と溢れる果実味が特徴の赤ワインテイストのノンアルコール飲料です。



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、クエン酸、炭酸ガス、天然香料、ビタミンC

**423**  
片山 ◎1年以上  
**オピア・シャルドネスパークリング**  
750ml **1500円**(税込1620円)

木樽で熟成した芳醇なアロマと、淡い黄色の色調に銀色に輝く泡をお楽しみいただける、白ワインテイストのノンアルコール有機炭酸飲料です。

ノンアルコールで楽しみたいスパークリング



原材料/有機りんご(フランス)、二酸化炭素

**424**  
ムソー ◎2年  
**スパークリング有機リンゴジュース**  
750ml **1680円**(税込1814円)

フランス産有機りんごの美味しさと栄養をまるごとスパークリングジュースにしました。

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム



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

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

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使いました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

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

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

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

こだわり素材の至福の美味しさ

色とりどりのドライフルーツや自家製ジャムのギモーヴが愛らしいチーズケーキ



原材料/生クリーム(生乳(北海道産))、クリームチーズ、卵、砂糖(粗糖)、苺、牛乳、米粉、有機ドライいちじく、バター、甘酒、有機ドライクランベリー、水あめ、有機レモン汁、食塩、セラチン、パルメザンチーズ[卵・乳製品GMO飼料不分別]

429 凍 G不使用 ◎30日/卵・乳・麦・米  
seed  
ホワイトXmasチーズケーキ

1個(直径約15cm) 3900円(税込4212円)

国産有機栽培米の米粉使用でふわもち食感。ジャムは規格外の苺をアップサイクルし粗糖で炊いた自家製です。エシカルにつながる想いが詰まっています。

原料にこだわったふわふわ食感のティラミス風ケーキ



原材料/クリームチーズ(国内製造)、生クリーム、卵、砂糖(粗糖)、牛乳、米粉、有機ココアパウダー、バター、甘酒、有機コーヒー、有機レモン果汁、食塩[卵・乳製品GMO飼料不分別]

430 凍 G不使用 ◎30日/卵・乳・麦・米  
seed  
ティラミスチーズケーキ

1個(直径約12cm) 2200円(税込2376円)

スフレチーズケーキの上の有機コーヒーを使った特製シロップをしみ込ませ、自家製チーズクリームでデコレーションしました。冷蔵庫で5時間解凍してください。

ふわふわの生地にくるんだふんわりクリームと和栗の風味がよく合います



原材料/クリーム(生乳(北海道産))、蒸し栗ペースト、砂糖、卵白、卵黄、栗甘露煮(洗皮付)、小麦粉、バター、牛乳[卵・乳製品GMO飼料不分別]

431 凍 G不使用 ◎30日/卵・乳・麦  
グリシーヌ  
和栗のロールケーキ

1本(約16cm) 3600円(税込3888円)

国産の栗をふんだんに使った贅沢なロールケーキ。北海道産生乳が原料のクリームを使用しています。

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げました



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

432 蔵 ◎6日/卵・乳・麦  
サンタハウス  
サンタハウスのXmasアップルパイ

1個(6号サイズ) 1980円(税込2138円)

低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、Xmasのバージョンで、一つ一つ丹念に作りしました。

有機のナッツとフルーツ、国産バターをふんだんに使用したこだわりのシュトーレンです



433 ◎15日/卵・乳・麦  
さんさんベーカリー  
シュトーレン

1本(約20cm) 2400円(税込2592円)

ドイツのクリスマスパン「シュトーレン」パンのような柔らかい食感が口当たりよく楽しめます。毎日1cmほどずつスライスして家族や友人とお楽しみください。

手作りのクリスマスに



434 凍 ◎60日/卵・乳・麦  
弁天堂  
弁天堂のスポンジケーキ台

5号サイズ 直径約15cm 1370円(税込1480円)

たむらのPHF卵[GMO飼料不使用]、国産小麦粉、甘しよ糖、よつ葉牛乳[GMO飼料不分別]

ふわふわの手づくりケーキに



435 凍 ◎60日/卵・乳・麦  
弁天堂  
弁天堂のココアスポンジケーキ台

直径約15cm 1440円(税込1555円)

たむらのPHF卵[GMO飼料不使用]、甘しよ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉)[乳GMO飼料不分別]、ポリビア産力カパウダー(海外認証)

焼き上がった時のバターの香りが格別です



436 凍 ◎60日/乳・麦  
弁天堂  
冷凍パイシート

400g 1060円(税込1145円)

小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、塩、[乳製品GMO飼料不分別]

ドイツのクリスマスパン「シュトーレン」パンのような柔らかい食感が口当たりよく楽しめます。毎日1cmほどずつスライスして家族や友人とお楽しみください。

手作り感覚のクッキー



437 ◎90日  
ネオファーム  
アーモンドプードル3袋

50g通常本体×3 1401円 1250円(税込1350円)

CCOF認定アーモンドプードル

ネオファーム



438 ◎6ヶ月  
ネオファーム  
カシューナッツロースト3袋

60g通常本体×3 1410円 1250円(税込1350円)

カシューナッツ(インド)

ネオファーム



439 ◎6ヶ月  
ネオファーム  
アーモンドロースト3袋

50g通常本体×3 1344円 1250円(税込1350円)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

雪だるま、☆、Xmasツリー、ベルがモチーフの型抜きビスケット



442 G不使用 ◎30日以上/米  
げんぎタウン  
グルテンフリーXmasビスケ

1袋(25g×2) 700円(税込756円)

原材料/米粉(国産)、ばれいしょ澱粉、てん菜糖、菜種油、かぼちゃパウダー、食塩

雪だるま、星、クリスマスツリー、ベルの型抜きビスケット



443 G不使用 ◎30日以上/麦  
げんぎタウン  
国産小麦のXmasビスケ

1袋(30g×2) 700円(税込756円)

原材料/小麦粉(国産)、粗糖、菜種油、ココアパウダー、かぼちゃパウダー、食塩

チーズたっぷりの塩味がきいたクッキーです



444 ◎30日/卵・乳・麦  
ナチュラルド本舗  
チーズクッキー

55g 390円(税込421円)

原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩[卵GMO飼料不使用][乳GMO飼料不分別]

プレスオールターナティブ



445 G不使用 ◎180日/麦  
プレスオールターナティブ  
カシューナッツ カレー味

60g 550円(税込594円)

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

卵白(国産)、甜菜糖(北海道)、レモン(広島県)、米粉(広島県)[卵GMO飼料不分別]



448 G不使用 ◎45日以上/卵・米  
とびしま柑橘工房  
メレンゲ菓子 れもんげ

18g 540円(税込583円)

卵白(国産)、甜菜糖(北海道)、ブルーベリー、レモン(広島県)、米粉(広島県)[卵GMO飼料不分別]

木苺の酸味とプチプチとした食感の種が楽しめる一粒



449 G不使用 ◎45日以上/卵・米  
とびしま柑橘工房  
メレンゲ菓子いちごげ

18g 540円(税込583円)

とびしまレモンと木苺をそのまま丸ごと使用し焼き上げました。

食塩不使用だから素材の風味がいきています



452 G不使用 ◎60日以上/米  
深川油脂工業  
ノンソルトポテトチップス

60g 190円(税込205円)

原材料/馬鈴薯(北海道)、植物油(米油)

山梨県産のトウモロコシで作った3種類のポップコーン



454 G不使用 ◎4ヶ月/豆  
ムソー  
ポップコーン・塩味

50g 225円(税込243円)

山梨県産のトウモロコシで作ったポップコーンをシンプルに塩のみで仕上げました。

ムソー



455 G調味料 ◎4ヶ月/乳・豆・落  
ムソー  
ポップコーン・キャラメル味

120g 527円(税込569円)

ポップコーンにキャラメルソースをコートしたポップコーンです。[GMO飼料不使用]

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



453 凍 G不使用 ◎45日以上/麦・米  
菓房 はら山  
季節の上生菓子(クリスマス)

4種(各1個) 1290円(税込1393円)

サンタ/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(赤系) トナカイ/砂糖、小豆、白隠元、胡桃、小麦粉、もち粉、寒天、着色料(赤系) ツリー/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(ほうれん草、赤系、クチナシ) ベル/砂糖、白隠元、上粉、もち米 寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(クチナシ 赤系 粉末緑茶)

かわいい巾着バッグにお菓子を詰めこんで気分も盛り上がりませ!



457 G調味料 ◎45日以上/卵・乳・麦・米  
サンコー  
クリスマスお菓子袋ツリー&アニマル

6種 667円(税込720円)

内容/とうもろこしで作ったバフスナック塩味1袋(55g)、アップルグミ1袋(20g)、ねじりん様ミニバック1袋(15g)、フルーツラムネ1袋(15g)、水族館の仲間たち1袋(4枚)、元氣ミレービスケット1袋(2枚×1袋)

サンコーで人気のお菓子を詰め合わせにしました。お子さまへのクリスマスのプレゼントにもピッタリです!。[GMO飼料不分別]

北海道の味覚「秋鮭」を使ったフランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鮭(北海道)、小麦粉、鶏卵、じゃがいも、チーズ、たまねぎ、バター、クリーム、全粉乳、なたね油、食塩、甜菜糖、白こしょう

**458 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦  
**サーモンキッシュ**

230g **1260円(税込1361円)**  
北海道産の乳製品、じゃがいも、鮭を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

フランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鶏卵、ほうれん草、ベーコン、小麦粉(北海道)、玉ねぎ、生クリーム、全粉乳、バター、チェダーチーズ、卵白、菜種油、食塩、コショウ

**459 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦  
**ベーコンとほうれん草のキッシュ**

230g **1220円(税込1318円)**  
ベーコンとほうれん草を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、肉・乳GMO飼料不分別〕

本格ブイオンが美味しさの決め手



原材料/平目ブイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

**460 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**シーフードパエリアの素**

700g(3合用) **1350円(税込1458円)**  
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

口にすると美しい隠岐の海の香りが広がり、ぷりぷりとしてミルクィーな味わいです



原材料/カキ(島根県)

**461 凍**  
ふるさと海士 ◎90日  
**いわがきハーフシェル**

1個(160g) **900円(税込972円)**  
隠岐の島海士町の特産いわがき「春香」を、細胞破壊の起こらないCAS凍結により、獲れたての鮮度でお届けします。

ズワイガニとクリームチーズの豊かな風味



原材料/スケソウダラ(北海道)、ズワイガニ(北海道)、クリームチーズ、馬鈴薯澱粉、酒、菜種油、卵黄、天日塩

**462 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・か  
**ズワイガニのテリーヌ**

3個(170g) **980円(税込1058円)**  
北海道産スケソウダラのすり身、ズワイガニを混ぜ合わせ、クリームチーズを入れ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

前菜やオードブルにぴったりの彩りのある一品



原材料/スケソウダラ(北海道)、エコシュリンプ(インドネシア)、ほうれん草、卵、長いも、鰹だし、食塩

**463 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・え  
**エビとほうれん草の2色テリーヌ**

190g **760円(税込821円)**  
北海道産スケソウダラのすり身、エコシュリンプ、ほうれん草ペーストを混ぜ合わせ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

トーストしたパンに牡蠣の旨みを合わせて♪



原材料/国産のえびを使用し、頭をとり、オリーブオイルやんにんにくなどで煮込み、うまみを閉じ込めました。

**464 凍**  
カラミノフーズ ◎108日  
**広島産かきのアヒージョ**

125g **698円(税込754円)**

えびは殻ごと、残ったソースはパンにつけたり、パスタに絡めて



原材料/国産のえびを使用し、頭をとり、オリーブオイルやんにんにくなどで煮込みました。温めてください。

**465 凍**  
カラミノフーズ ◎180日以上/え  
**国産えびのアヒージョ**

100g **530円(税込572円)**

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



原材料/ズワイガニ(北海道網走)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全粉乳、食塩

**467 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か  
**パーティー用カニクリームコロッケ**

10個(260g) **1200円(税込1296円)**  
網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

紅鮭&帆立の彩りも美しい特製マリネ



原材料/紅鮭(ロシア)、ホタテ(北海道)、玉ねぎ、オリーブオイル、りんご酢、人参、トマトピューレ、赤ワイン、鰹だし、食塩、甜菜糖、黒コショウ、ニンニクペースト、生姜ペースト、バジル

**469 凍 G不使用**  
札幌中一 ◎45日以上  
**紅鮭と帆立のマリネ**

120g **680円(税込734円)**  
ロシア産紅鮭と北海道産ホタテ貝をスライスして、カルパッチョソースをかけました。解凍してください。

身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!



原材料/北海道雄武産ホタテ貝柱の中で4年目に限定しました。解凍後、お刺身やサラダ、ムニエルなどに。

**470 凍**  
雄武漁業協同組合 ◎45日以上  
**徳用雄武産ホタテ貝柱(生食用)**

350g **2140円(税込2311円)**  
(25粒前後)

バター焼きなどに



原材料/北海道産オホーツク産のホタテの片貝です。

**471 凍**  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**北海道産ホタテ片貝(加熱用)**

4枚入 **780円(税込842円)**

クリスマス限定の人気のグラタン



原材料/玉ねぎ、マカロニ、全粉乳、チーズ、かに、小麦粉、無塩バター、生クリーム、なたね油、塩、チキンエキス、こしょう

**474 凍 G不使用**  
ニッコー ◎365日/乳・麦・か  
**カニ甲羅グラタン**

4個(320g) **830円(税込896円)**  
ニッコー自慢のホワイトソースに、カニをトッピングしました。解凍後、オーブンで焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

クリーミーなソースとプリプリのエビが美味しいグラタン



原材料/牛乳、小麦粉、バター、玉ねぎ、マカロニ、エビ、スイートコーン、ナチュラルチーズ

**475 凍 G不使用**  
川崎北部水産加工 ◎90日/乳・麦・え  
**大林さんのエビグラタン**

250g×2 **1250円(税込1350円)**  
大林さんがベシャメルソースから作った、エビ入りマカロニグラタンです。〔GMO飼料不分別〕

オードブルやパスタ、ピザを華やかに演出します



原材料/オリーブ、食塩

**476 蔵**  
創健社 ◎60日以上  
**グリーンオリーブ**

150g **780円(税込842円)**  
BIO認証シチリア産の種付グリーンカアステルベラーノです。奇性ソーダーを使用せず乳酸発酵させて渋抜きしているので、軽い酸味があります。

皮が若干かたい訳ありお買い得品!!



原材料/いくら(国内)、醤油、みりん

**477 凍 G調味料**  
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いくら醤油漬(訳あり)**

60g **850円(税込918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。

スペインから直輸入した石窯でピザ職人が一枚一枚焼き上げました



原材料/生地[小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩]、具[有機トマトピューレ(イタリア)、ナチュラルチーズ(国産)、有機バジルペースト、オリーブオイル、食塩、こしょう]

478 凍G不使用
石窯ピザ・マルゲリータ
1枚(直径約22cm) 1500円(税込1620円)
酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、チーズ、トマトソース、バジルペーストをトッピングして焼き上げました。〔乳GMO飼料不分別〕

スペインから直輸入した石窯で、ピザ職人が一枚一枚焼き上げました



原材料/生地[小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩]、具[シーフードミックス(国内製造)ホワイトソース(生乳(木次)、バター(よつ葉)、小麦粉)、ナチュラルチーズ(北海道産)、有機オリーブオイル(スペイン産)、ローズマリー、有機黒胡椒、食塩]

479 凍G不使用
石窯ピザ・シーフード
1枚(直径約22cm) 1850円(税込1998円)
酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、木次乳業の牛乳とよつ葉乳業のバターを使った自家製ホワイトソースに、北海道産シーフードをトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイルを使用



原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、食用オリーブ油、甜菜糖、酵母種、食塩

480 凍G不使用
国産小麦粉のクワトロフォルマッジ
1枚(直径約23cm) 1250円(税込1350円)
国産の全粒粉入り小麦粉に2種類の酵母種を使用し焼き上げたピザ生地に、ヨーロッパ産の4種のチーズを贅沢にトッピングしました。〔乳、卵GMO飼料不分別〕

アクセントのドライマトが味を引き立てています



原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、バジルペースト(バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩)、食用オリーブ油、ドライマト油漬、甜菜糖、酵母種、食塩

481 凍G不使用
国産小麦粉のピザジェノベーゼ
1枚(直径約23cm) 1250円(税込1350円)
コクのあるバジルソースをベースに、イタリア産のモッツアレラとドライマトをトッピングしました。〔乳、卵GMO飼料不分別〕

短角牛の濃厚なコクと山ぶどうの酸味を生かした本格レトルトビーフシチュー



482 G不使用
短角牛厚切りビーフシチュー
220g 1020円(税込1102円)
いわて短角牛の厚切り肉を山ぶどうソースでじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

いわて短角牛と折爪三元・佐助が醸し出す濃厚なコクと旨み



483 G不使用
短角牛と佐助豚のミートソース
240g 800円(税込864円)
いわて短角牛のすじ肉と佐助豚の粗挽肉を使った濃厚ソースに仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

骨から身がほろりとほどける柔らかさ。さらりとした口当たりの辛口カレー



484 G不使用
秋川牧園の本格チキンカレー
220g 448円(税込484円)
秋川若鶏の手羽元を使った本格派のチキンカレーです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

国産牛100%でボリュームもたっぷり



485 凍G調味料
神戸満る里の牛生ハンバーグ
130g×4 1280円(税込1382円)
国産牛を使った生ハンバーグです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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!



486 凍G不使用
生ハム(ロース)
100g 800円(税込864円)
国産豚肉を乾燥法(塩、長期熟成)で仕上げた生ハムです。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!〔GMO飼料不分別〕

見た目も豪華な骨付きハム



488 凍
アイスバイン(骨付きハム)
1本(500g以上) 1500円(税込1620円)
丹沢高原豚の前すね肉を塩漬けにしボイルしました。解凍後、好みの厚さにスライスしてください。残った骨は煮込むとよいダシが出ます。〔GMO飼料不使用〕

肉本来の質感を残した極上な味わいです



489 凍
丹沢ロースハムブロック
300g 1300円(税込1404円)
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなこだわり調味料で旨みを引き出し、ステーキ用にブロックのままお届けします。〔GMO飼料不使用〕

少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください。煮込み料理などにも



490 凍
無添加ベーコンブロック
240g 1450円(税込1566円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

静岡県の落合ハーブ園の有機栽培ハーブを贅沢に使用



493 凍
手羽先のハーブ焼き
220g 580円(税込626円)
骨付き肉の手羽先に相性のよい、ハーブとスパイスと天日塩をからめ、じっくり焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



494 凍G不使用
お徳用チキンナゲット
400g 838円(税込905円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

やわらかくジューシーな唐揚げがお徳用サイズで!



495 凍G不使用
お徳用からあげ
400g 950円(税込1026円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



496 凍G不使用
ささみハーブカツ
200g 510円(税込551円)
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉、鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

手作りローストチキンに秋川若鶏を丸ごと味わえます



497 凍
秋川若鶏丸体
2.3kg 2590円(税込2797円)
秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

一度食べたならやみつきになります。年に一度はこの味をお楽しみください



498 凍
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) 1128円(税込1218円)
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

きめ細かい肉質。やわらかさと甘みをお楽しみください



502 品凍
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g 2355円(税込2543円)
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

秋川若鶏手羽元(バラ凍結)



499 凍
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g 1198円(税込1294円)
手羽元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。

秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)



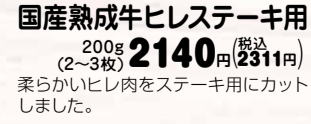
500 凍
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g 550円(税込594円)
手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

秋川若鶏モモ肉切り身800g



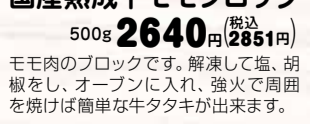
501 凍
秋川若鶏モモ肉切り身800g
800g 1500円(税込1620円)
モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

知床興農ファーム 国産熟成牛ヒレステーキ用



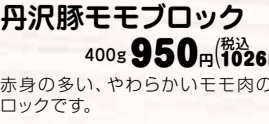
503 凍
国産熟成牛ヒレステーキ用
200g 2140円(税込2311円)
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

知床興農ファーム 国産熟成牛モモブロック



504 凍
国産熟成牛モモブロック
500g 2640円(税込2851円)
モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タキが出来ます。

丹沢農場 丹沢豚モモブロック



505 凍
丹沢豚モモブロック
400g 950円(税込1026円)
赤身の多い、やわらかいモモ肉のブロックです。



# クリスマス特集

## クリスマスお届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/ 4	5	6	7	8
商品配達 <small>配達12月3回</small>	12/ 18	19	20	21	22

クリスマス商品でホールケーキやチキンなど大きな商品は、やまゆりに取りに来ていただければ、お取り置きもできますのでご相談ください。

## 植物性原料で育てた、臭みのないナチュラルなおいしさ「秋川牧園の骨付きチキン」

塩麴で柔らかさと旨みを加え  
コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



配達12月3回  
原材料/鶏肉、塩麴、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣[小麦粉、馬鈴薯澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉]、揚げ油[菜種油]

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〕

**506 凍 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)

ボリューム満点! シンプルに  
お肉のおいしさが味わえます



配達12月3回  
原材料/鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)

秋川牧園の若鶏のももを使用し、塩コショウ、バターだけでシンプルに味付けしました。〔鶏肉GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**507 凍 G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月以上/乳  
**若鶏骨付きももロースト**  
2本(440g) **1498円**(税込1618円)

しっかり味をしみ込ませ、  
香ばしく焼き上げた照り焼きです



配達12月3回  
原材料/鶏肉(国産)、たれ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばいりしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

秋川牧園の若鶏のももを使用し、にんにく風味のタレをつけて、ジューシーに焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**508 凍 G不使用**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**骨付きもも照り焼き**  
240g **768円**(税込829円)

## 自然豊かな八甲田山の麓で育った締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」

**八甲鴨とは**  
日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

**八甲鴨の産地**  
八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹氷でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

**八甲鴨の飼育**  
バルバリー種のヒナ(種鳥)を本場フランスから輸入して、国内で約二百十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼い。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



フレンチレストランの味わいをご家庭で



配達12月3回  
原材料/鴨ロース肉(青森県)、食塩、タイム、有機白こしょう

**509 凍**  
千葉産直サービス ◎120日  
**八甲鴨のロースト**  
150g **2000円**(税込2160円)



配達12月3回  
原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

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

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〕

**511 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)

【生】鴨ロースのみを使用

平飼い飼育された青森県産フランス鴨を、しめる日に合わせ、新鮮な【生】の鴨ロース肉だけを原料とします。入荷した日に、塩田天日塩、国産タイム(有機栽培)、有機白こしょうのみで下仕込みをし、一晚マリネにします。

【低温 60℃】真空加熱  
一晚マリネにしたら、一度表面を焼きあげ、その後、60℃の低温でじっくり真空加熱して火を通しました。レア感とジューシーさを残しつつ、噛むごとに上品な鴨の旨味が広がります。

**美味しい召し上がり方**  
◎解凍後、スライスしてそのままでも召し上がれますが、オススメは、醤油とバルサミコ酢を合わせたタレにつけ、白髪ねぎと合わせると美味。冷製にしてワインのお供に。ゆっくりと味わいたい逸品です。  
◎表面だけ火をいれ温めて、お好みのソースと合わせてメインディッシュにも。

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



配達12月3回  
原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

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〕

**510 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)

パゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



配達12月3回  
原材料/鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナールオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

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〕

**512 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**(税込454円)