

	月	火	水	木	金
注文書回収 12/	4	5	6	7	8
商品配達 12/	11	12	13	14	15
特別企画商品配達 12/	18	19	20	21	22

2023年
12月2回36号



冬を元気に乗り切る 手巻き寿司

こんな不調は感じていませんか？

- ・肌の乾燥
- ・疲れやすい
- ・痩せにくい
- ・口内炎がしやすい
- ・冬に感じる不調 など

今月のテーマは「冬型栄養失調対策」。冬の身体の不調を引き起こす状態を冬型栄養失調と言います。冬は体温を下げるようにするために夏よりも10%も多くのエネルギーを消費すると言われていて、夏と同じ栄養バランスだとビタミンやミネラルなどの栄養素が足りなくなります。

- 不足しがちな栄養素**
- ビタミンB群…大豆など** エネルギーを作り出す糖質・たんぱく質・脂質の代謝を助ける働き
- マグネシウム…大豆・まぐろ・ひじきなど** 寒さで硬くなった筋肉や血管を元に戻す働き
- 鉄…まぐろなど** 赤血球のもととなり、血液の循環が悪くなるのを防ぐ働き

ト口たく納豆の手巻き寿司に使った
登喜和ひき割り納豆

登喜和食品のひき割り納豆の秘密…

北海道十勝産「トヨホマレ大豆」を仕込む日の前日に仕込む分だけ挽き割ります。できるだけカット面を空気にさらさないようにすることと前日に割ること大豆の酸化が最小限に抑えられ、大豆の美味しさが活かした納豆に仕上がります。

※左の写真のひき割り機で【2】の大きさにするまで何度もふるいを通します

タレには近藤醸造さんの醤油を使用

413 蔵G不使用
登喜和食品 7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 タレ・カラシ付
通常本体 188円 **168円** (税込181円)

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

595
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **410円** (税込443円)

180634
富士すし酢
360ml **650円** (税込702円)

360
海の精天日干したくあん
1本 **495円** (税込535円)

190
三崎 めばちまぐろセット
通常本体 1500円 **1400円** (税込1512円)

新商品 お試し特価

今週は、別紙増ページ企画を配布しています

ぜひ、そちらもご覧ください。



刺身や巻物に
おいしい薬味

3ページ

三浦市・丸福水産

三崎のまぐろ

三崎と共に50年以上、確かな目で厳選された質の良いまぐろをお届けします。

4ページ



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



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！ 出荷ピークです



**ネット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
ばリサイクル！と意識して
いただけますと、大変助
かります。環境に対して
の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
らの試練を共に乗り越えま
すようご協力をお願いいた
します。**ネット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。



秋澤さんのみかん

2.5kg **950円** (税込1026円)

5kg箱 **1850円** (税込1998円)

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



秋澤さんの本レモン

500g **335円** (税込362円)

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



グリーンジャンクション(和歌山県)

みはや

500g前後 **438円** (税込473円)

和歌山県紀の川市の田村亨也さん。



熊ちゃんのピンクレディー

400g前後 **538円** (税込581円)

長野県松川町の熊谷拓也さん。甘酸っぱさのある品種です。



いつもご利用ありがとうございます。
ネオニコチノイド系農薬を使わ
ず育てています。りんごの表面
にカイガラムシの痕や多少の
黒点など、虫の影響が出てし
まうことがありますが、味は良
くできています。引き続きご
理解いただき、食べていただ
けると幸いです。



高生連(高知県)

ゆず

3個 **275円** (税込297円)

高知県高岡郡の広瀬保喜さん他。

人気の高いふじを、箱でお得に

山形県高島町の本田孝博さん
他。化学肥料、除草剤など使
わずに減農薬栽培です。たっ
ぷりとした甘さの中に程よい
酸味があるバランスの良い品
種です。蜜入りもあります。

おきたまのりんご(ふじ)箱

約5kg **2950円** (税込3186円)

おきたま農産(山形県)



さんさんりんご(ふじ)

900g以上 (3~4玉) **765円** (税込826円)

長野県松川町の宮下彰さん。

香りと味の濃厚な甘さ

長野県松川町の宮下彰さん他。



洋梨(ル・レクチェ)

1個(約360g) **400円** (税込432円)

さんさんファーム(長野県)



秋澤マルミ農園(小田原市)

キウイフルーツ

500g **350円** (税込378円)

神奈川小田原市の秋澤雅美さん。



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。

ヒロインターナショナル



長有研(長崎県)

トマト

400g前後 **530円** (税込572円)

長崎県南島原市の酒井武信さんほか。



ミニトマト

120g前後 **245円** (税込265円)

熊本県宇城市の古島高德さん他。



有機りんご(紅玉)

2玉 **998円** (税込1078円)

青森県八戸市の竹嶋さん。有機許容
農薬2種のみを使用して育てたりんご
です。

竹嶋農園(青森県)

果汁が多く、歯触りの良い食感

和歌山県紀の川市の田村亨也さん。梨のような食感と
すっきりとした甘みが独特。



紀州の太秋柿

2kg箱 (5玉〜) **3100円** (税込3340円)

グリーンジャンクション(和歌山県)



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。



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。



きゅうり

3本 **298円** (税込322円)

千葉県旭市の五木田克英さん。

キャベツたっぷり 味噌汁



キャベツ

1玉 **368円** (税込397円)

神奈川平塚市の内田達也さん。大きい玉は半分にカット
して600g以上でお届けします。

いかす(平塚市)



ワトウ(埼玉県)

レタス

1個 **318円** (税込343円)

埼玉県深谷市の矢内克志さん他。



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。



NO-RA~農薬~(愛川町)

レタスマックス

100g **235円** (税込254円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

定番のおひたしで

静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



マザーアースクラブ(静岡県)

菜花

150g **180円** (税込194円)

※：生育初期の高温の影響で
苗の育ちが悪く、遅配や欠品の
可能性がございます



キャベツ

1玉 **368円** (税込397円)

神奈川平塚市の内田達也さん。大きい玉は半分にカット
して600g以上でお届けします。

いかす(平塚市)



あすばら農園(伊勢原市)

小松菜

200g **228円** (税込246円)

神奈川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。

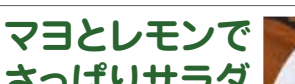


さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)

ほうれん草

200g **268円** (税込289円)

千葉県山武市の富谷垂喜博さん他。
霜にあたって甘く深い味わいに。根の
近くまで甘くおいしく食べられます。



神奈川平塚市の小口宣夫さんほか。

春菊

120g **218円** (税込235円)

神奈川農畜産物供給センター



神奈川農畜産物供給センター

チンゲン菜

250g **268円** (税込289円)

秦野市の久保寺哲也さんほか。



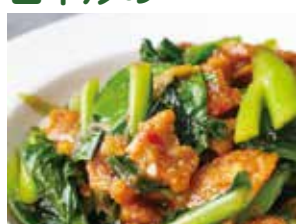
神奈川農畜産物供給センター

チンゲン菜

250g **268円** (税込289円)

秦野市の久保寺哲也さんほか。

鶏とタアサイの 旨辛炒め



カリノケール

75g **245円** (税込265円)

神奈川平塚市の黒木祥さんほか。



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。



神奈川農畜産物供給センター

紫水菜

150g **248円** (税込268円)

神奈川農畜産物供給センター



神奈川農畜産物供給センター

ルッコラ

約60g **188円** (税込203円)

神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。



神奈川農畜産物供給センター

緑豆もやし

200g **78円** (税込84円)

中国産有機緑豆使用。



タアサイ

1株 **298円** (税込322円)

標高の高い産地で、昼夜の寒暖差の中
で育ちました。

くらぶち草の会(群馬県)



マザーアースクラブ(静岡県)

石川さんのクレソン

50g **130円** (税込140円)

静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



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。



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保さん他。



神奈川農畜産物供給センター

カリフローレ

200g **245円** (税込265円)

海老名市の池田和夫さんほか。

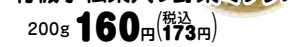


サラダコスモ(長野県、岐阜県)

ブロッコリーの新芽

30g **128円** (税込138円)

料理に散らしたりスープなどにも。



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。



担当者おすすめ
レシピ
冬は焼き物でも
**納豆×長いもの
磯辺焼き**

材料
[A]
長いもの(おろし).....200g
納豆.....1P
長ねぎ(きざみ).....適量
醤油.....小1
片栗粉.....大1.5

作り方
焼きのり磯辺焼きの個数と同様

①Aをよく混ぜる。
②熱した鍋に植物油を引き、Aを一口大に入れる。
③中火で片面に焼き目がついたら、焼きのりを載せて裏返す。
④海苔の面が焼けたら器に盛りつけて完成。

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



152 有機JAS
布施農園(北海道)
じゃがいも(男爵)
500g有機 **300円**(税込324円)
北海道中富良野の布施秀樹さん。



153 有機JAS
丸富青果(北海道)
玉ねぎ
約600g **338円**(税込365円)
北海道釧路町の丸富青果。



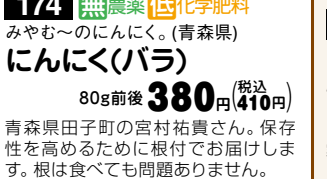
154 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
155 徳用2kg
2kg **998円**(税込1078円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



156 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根
1本(700g前後) **270円**(税込292円)



157 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根
1本 **250円**(税込270円)



158 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのかぶ
400g **250円**(税込270円)



159 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすの大根
1本 **298円**(税込322円)

160 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **488円**(税込527円)
茨城県行方市の高柳民一さん。

161 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1053円)
熊本県八代市の上村一宏さん。

162 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **305円**(税込329円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

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

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

165 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの万次郎かぼちゃ(カット)
500g **270円**(税込292円)

166 無農薬 無化学肥料 (神奈川県)
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニ白菜
1玉(500g以上) **270円**(税込292円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

167 低農薬 低化学肥料 (神奈川県)
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
1玉(2kg以上) **385円**(税込416円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

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359円)

169 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
青ねぎ(葉ねぎ)
100g **208円**(税込225円)

170 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

171 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円**(税込149円)

172 無農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
銀杏
100g **200円**(税込216円)

173 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込194円)

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

175 無農薬 無化学肥料 (神奈川県)
大原農園(中井町)
近江しょうが
100g **180円**(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

176 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。

177 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **680円**(税込734円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

178 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
いかすの野菜セット
3品 **882円**(税込953円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

179 3品
3品 **780円**(税込842円)

180 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

181 蔵無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

182 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢町の浪田潤介さん。

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

184 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

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

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

189 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)

187 蔵無農薬
神奈川愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

188 蔵無農薬
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

189 蔵無農薬
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
179 3品
3品 **780円**(税込842円)

180 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

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

182 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

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

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

187 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)

188 蔵無農薬
神奈川愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

189 蔵無農薬
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

190 蔵無農薬
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
179 3品
3品 **780円**(税込842円)

191 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

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

193 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

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

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

198 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)

199 蔵無農薬
神奈川愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

200 蔵無農薬
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

201 蔵無農薬
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
179 3品
3品 **780円**(税込842円)

202 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

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

204 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

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

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

209 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578円**(税込624円)

210 蔵無農薬
神奈川愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめ。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

211 蔵無農薬
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

212 蔵無農薬
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの野菜セット
179 3品
3品 **780円**(税込842円)

213 5品
5品 **1250円**(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

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

215 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

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

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

めばちまぐろの中トロと赤身を楽しめるセットです



190 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎めばちまぐろセット 中トロ・赤身(計190g) 通常本体 1500円 1400円(税込1512円) プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろを中トロと赤身に柵どりしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

上品な香りと赤身本来の舌ざわりが味わえます



191 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎めばちまぐろ柵 120g 680円(税込734円) プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろを職人が丁寧に柵どりしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

キハダまぐろの旨みを味わってください。酸化防止剤不使用



192 凍 G不使用 丸福水産 ◎10日以上 三崎ねぎとろ 100g 420円(税込454円) 三崎めばちまぐろを使ったねぎとろです。解凍後、ねぎとろ丼や手巻き寿司などに。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて、おいしさを引き出しています



194 凍 G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米 キハダまぐろのたたき丼セット 40g×2 450円(税込486円) 特製タレ付

新鮮の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。



196 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(びん長) 80g×2 540円(税込583円)

天然南マグロ切り落とし赤身



197 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) 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。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です



199 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 かつおたたき 250g前後 998円(税込1078円) 熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままたたきにしました。解凍してください。



200 凍 五島水産 ◎60日以上 あじのタタキ 80g 389円(税込420円) 長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



201 凍 G調味料 ディメール ◎45日以上/米 しめさば 1枚(80~100g) 528円(税込570円) 国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

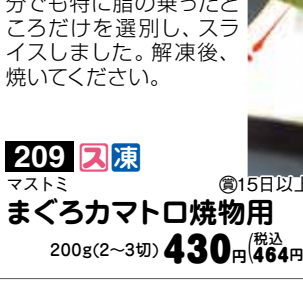


202 凍 G不使用 ヤイチ ◎30日以上/米 いわしまりネレモン風味 130g 398円(税込430円) 八戸産いわしまりネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



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

シンプルに塩コショウしてジューシーな旨みを



204 凍 松木商店 ◎45日以上 網走産ホタテ貝柱(刺身用) 100g 550円(税込594円) オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



205 凍 札幌中一 ◎90日 北海道産塩いくら 40g 680円(税込734円) 北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



206 凍 札幌中一 ◎45日以上 厚岸のさんま 5尾 700円(税込756円) 北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



207 凍 ヤイチ ◎45日以上 八戸産いわし(下処理済) 通常本体 4本 398円 380円(税込410円) 塩焼きや煮付けなどに



208 凍 五戸水産 ◎90日以上 十和田湖産わかさぎ 200g 568円(税込613円) 青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。



209 凍 マストミ ◎15日以上 まぐろカマトロ焼物用 200g(2~3切) 430円(税込464円) 原材料/メバチマグロ(太平洋)

あじの三枚おろし



214 凍 大新 ◎60日以上 あじの三枚おろし 8~15枚(180g) 458円(税込495円) 小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



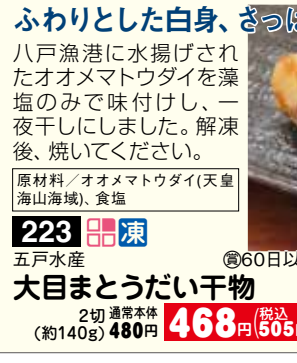
215 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 塩サバ(大) 1枚(200~240g) 378円(税込408円) 熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩抜きしてから調理してください。



216 凍 大新 ◎90日以上 とれとれいわしタタキ身 150g×2 418円 408円(税込441円) 原材料/いわし(日本海近海)



217 凍 G不使用 マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦 まぐろつみれ 10個前後(150g) 368円(税込397円) メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。鍋やスープなどに。(GMO飼料不使用)



218 凍 G調味料 五戸水産 ◎60日以上/卵・麦 手作りのいかメンチ 5個(125g) 398円(税込430円) 北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)



219 凍 東北トクスイ ◎180日以上 バクッと真ほっけ一夜干し 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。

220 凍 島源商店 ◎45日以上 真あじ天日干し 2枚(150g) 540円(税込583円) マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

221 凍 ヤイチ ◎30日以上 さば一夜干し 1枚(約180g) 598円(税込646円) 大型の岩手県産さばを三枚におろし、塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

222 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 サンマ開き 2枚 518円(税込559円) 北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

223 凍 五戸水産 ◎60日以上 大目まとうだい干物 2切 通常本体 (約140g) 480円 468円(税込505円) 特

224 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 ウルメイワシ丸干し 100g 480円(税込518円) 熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。夏場は塩分が強くなります。(放)不検出<0.5<0.4(イワシ)

225 凍 ヤイチ ◎30日以上 いわしの丸干し 4本(約160g) 438円(税込473円) 青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

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

227 凍 五戸水産 ◎60日以上 生から作ったタラー一夜干し 200g(20~23尾) 398円(税込430円) 八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。

228 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米 サバみりん干し 2枚 438円(税込473円) 熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。

229 凍 G不使用 中村水産 ◎90日以上/米 氷見産まいわしみりん干し 80g 350円(税込378円) 氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

ほんのり甘い味噌の風味と 真だらの旨み



230 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込) (680円) アメリカ産真だらを厳選し、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、焼いてください。

生姜の香りとすっきりとした辛さ



231 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬 2切(160g) 450円(税込) (486円) ニューージーランド産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

口当たりのやわらかい 酒粕の香り



232 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込) (950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂ののったサワラと甘めの 西京味噌がよく合います



233 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) 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。

234 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・米 国産さば生姜醤油漬 3枚(180g) 458円(税込) (495円) 国産のさばを三枚におろし、生姜醤油ベースの調味料に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

235 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麹漬 3切(150g) 510円(税込) (551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

236 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 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。

237 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色たらこ(切子込) 50g 450円(税込) (486円) アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

238 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え パプア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 700円(税込) (756円) パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

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

天ぷらづくりに手軽なセット イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。 240 凍 三米商店 ◎90日以上/え 天ぷらフライ用3品セット 120g 500円(税込) (540円)

241 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込) (907円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。

242 凍 塩屋 ◎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。

貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に 北海道網走湖でとれたしじみを砂出し、ポイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。 243 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 540円(税込) (583円) 原材料/しじみ貝(北海道網走湖)

244 蔵 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ 150g 435円(税込) (470円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

245 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 330円(税込) (356円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました 佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。 246 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす 100g 500円(税込) (540円) 原材料/しらす(相模湾)、食塩

247 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 330円(税込) (356円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。

248 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭 100g 700円(税込) (756円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

249 凍 G調味料 おおさき製加工組合 ◎180日以上/豆・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2(タレ付) 1600円(税込) (1728円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

250 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・米 いわし生姜煮 2本(100g) 320円(税込) (346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

251 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 310円(税込) (335円) 国産のいわしフィレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

252 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚(200g) 510円(税込) (551円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

253 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え パプア産天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 750円(税込) (810円) パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

254 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ(油調済み) 5個(130g) 650円(税込) (702円) たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベジメメルソースが美味しさの決め手 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〕

255 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) エビイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったフ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。

海の幸たっぷりのお鍋作りに 256 凍 札幌中一 ◎45日以上/え・か 海鮮寄せ鍋セット 4種 通常本体(600g) 1700円(税込) (1782円) タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

天然物ならではの旨みと ほどよい脂のり 257 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。

川崎北部水産加工 厳選された真鱈を手軽にムニエルで。ぷりっぷりです 「魚道」 258 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上 真鱈のムニエル用 2切(約200g) 640円(税込) (691円) 北海道・三陸産の真鱈を鮮魚から切身にし、塩コショウで下味を付け、片栗粉をまぶしました。 259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 600円(税込) (648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕 260 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 630円(税込) (680円) 広島県産の旬の生力キに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

納豆好きにも苦手にも、納豆をおいしく食べよう!

ご家庭でも好き嫌いの分かれる納豆。苦手な人にも食べられるようなアレンジレシピで、栄養満点の納豆を、家族みんなで食べていただけましたら幸いです。

炒め物に加えてアレンジ
小間切れで手軽にアレンジ
豚×納豆のスタミナ
炒めと磯辺焼き



材料(豚小間のスタミナ炒め)

豚もも小間切れ ……100g~
ひきわり納豆 ……1p
にんにく(厚めのスライス) ……1片
ニラ ……1本
ミニトマト ……4個
塩・胡椒・醤油 ……適量

作り方

- 鍋にオリーブ油を引き、にんにくを炒める。
- 香りがたったら肉を入れて炒める。
- 少し火が入ったらニラ、ミニトマトを加えさらに炒める。
- ひきわり納豆を入れ、焦げないように全体に絡めながら焼く。
- 醤油、胡椒、醤油で味を調えて完成。

使いやすい小間切れと、いつもの炒めものに加えたアレンジはいかがでしょうか。小間&挽き肉は「ちょっとお肉が欲しい」という時に便利です!

納豆感無くガッツリ
豚バラと納豆の
チヂミ風



材料

千野さんの豚バラスライス ……100g

[A]
ニラ ……1/2束
納豆 ……1パック

[B]
溶き卵 ……1個分
水 ……80cc
小麦粉/米粉 ……80g

[タレ]
醤油、酢等お好みで

作り方

- 豚肉は2等分、ニラは3等分にする。
- 器にBを混ぜながら順に入れ、Aも加えて混ぜる。
- ごま油をひいて中火で熱したフライパンに、豚肉を並べる。
- 上から②をムラの無いように流し、上から残りの肉を並べる。
- 下の面に焼き目がついたら裏返し、片面も焼いて完成。

ニラ×豚バラの香ばしい旨味の強さと、加熱によって納豆臭さが抑えられますが、豆の柔らかさと軽い粘り、やわふわとした触感に仕上がります。ぜひお試しください。

鶏とひきわり納豆の
ガパオライス



さっぱりとした鶏とマッチし
て食べ応えのある味に仕上
がります。Aには今回お揚げ
載の調味料も使用してあり
ますが、醤油だけでもおい
しくできます。ぜひお試し
ください。

材料

鶏ひき肉 ……200g
ひきわり納豆 ……2P
人参 ……1本
玉ねぎ ……1/2玉
にんにく
[A]
白だし ……大3
醤油 ……大1
オイスターソース ……大3

作り方

- 人参は角切り、玉ねぎとにんにくはみじんぎりにする。
- 鍋に植物油を熱し、①を炒める。
- 玉ねぎが透明になってきたら、肉を加える。
- ④をぼろ状になってきたら納豆を加え少し炒める。
- Aを順に加え、水気が飛ぶまで炒める。
- 器にご飯と盛り付け、目玉焼きをのせて完成。

289

秋川牧園

秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)

◎180日

通常本体 500g 848円 **808円(税込)**

特

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



261 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
豚もも小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円(税込)**
734円
脂が少なくもも肉の小間切れと挽き肉をセットにしました。



262 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **680円(税込)**
734円
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



263 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **660円(税込)**
713円
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。



264 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円(税込)**
605円
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



272 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1090円(税込)**
1042円(1125円)
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



273 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円(税込)**
594円
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。



265 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **635円(税込)**
686円
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。



266 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g **685円(税込)**
729円
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。



267 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ口カツ用
150g **635円(税込)**
686円
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りにしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



268 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚もも薄切り
200g **595円(税込)**
582円(629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。



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



275 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円(税込)**
421円
276 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円(税込)**
362円



269 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラスライス
200g **480円(税込)**
518円
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



270 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **640円(税込)**
691円
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。



271 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円(税込)**
616円
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



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



283 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **855円(税込)**
923円
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



284 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **420円(税込)**
454円
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

赤鶏を美味しく もも肉バターソテー

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



277 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏もも肉
270g **768円(税込)**
829円



278 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **548円(税込)**
592円
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



285 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円(税込)**
578円
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



286 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **292円(税込)**
315円
濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。



287 凍
秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **310円(税込)**
335円
288 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **388円(税込)**
419円



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



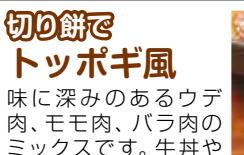
280 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **758円(税込)**
819円
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



281 凍
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
270g **598円(税込)**
646円
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



295 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円(税込)**
1125円(1215円)
歯ごたえと旨みがあるロースです。



296 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1150円(税込)**
1242円



297 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **935円(税込)**
1010円
煮込み料理に最適な角切りです。



290 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **2050円(税込)**
2214円



291 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1200円(税込)**
1296円



294 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **730円(税込)**
695円(751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。



297 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **935円(税込)**
1010円



298 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **925円(税込)**
999円
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



299 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825円(税込)**
891円
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



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



301 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ボンレスハム厚切り
80g **600円** (税込648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]



302 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **600円** (税込648円)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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]



304 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
徳用皮なしビーウインナー
240g **630円** (税込680円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。[GMO飼料不使用]



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



306 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上/乳
無添加チーズウインナー
100g **540円** (税込583円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。[GMO飼料不使用]



303 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加コースハムスライス
80g **630円** (税込680円)
山梨県千野ファームの豚コース肉を使い、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 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **670円** (税込724円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

**トントロ特有の食感を
楽しみたい**
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。[GMO飼料不使用]



308 **凍** **G不使用**
丹沢農場 ◎60日/豆・麦・米
丹沢トントロ焼豚
通常本体 120g **550円** **530円** (税込572円) **特**
原材料/豚トントロ(国産)、粗糖、醤油、純米酢、食塩



309 **凍**
ハム工房ジロー ◎30日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **660円** (税込713円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]

**フライパンで揚げるだけの
簡単調理**
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不使用]



310 **凍** **G不使用**
丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)
125g **368円** (税込397円)
原材料/豚レバー(国産)、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト



311 **凍** **G不使用**
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
無添加焼豚ももブロック
120g **800円** (税込864円)
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]



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

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



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

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください



314 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/卵・麦
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **600円** (税込648円)

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



315 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **630円** (税込680円)

秋川牧園のお惣菜
**必要な量だけ使える
小分け冷凍パック**



321 **凍**
秋川牧園 ◎1年
とりがらスープ
50g×5 **420円** (税込454円)
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。[GMO飼料不使用]



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

岩手県久慈市 総合農舎山形村
スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり



316 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上
キーマカレー(チキン辛口)
150g×2 **630円** (税込680円)

いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ




317 **凍** **G不使用**
総合農舎山形村 ◎90日以上/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **500円** (税込540円)

**甘みと酸味があるタレに、あっさりとした
ジューシーな神山鶏使用**



322 **凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g **475円** (税込513円)

温めてすぐに食べられる便利品
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]



323 **凍** **G不使用**
マストミ ◎60日/豆・麦・米
神山鶏のやわらか揚げ
200g **460円** (税込496円)

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



327 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円** (税込860円)

飛鳥食品の手作り本格点心
**黒豚の旨みとたっぷりの野菜の
おいしさがあふれます**



326 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円** (税込518円)
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

**甘みと酸味があるタレに、あっさりとした
ジューシーな神山鶏使用**



324 **凍** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとくちまぐろカツ
150g **530円** (税込572円)

厳選調味料を使った本格中華!



325 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる回鍋肉
通常本体 110g **399円** (税込431円)

飛鳥食品の人気商品
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。[GMO飼料不分別]



328 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **398円** (税込430円)

飛鳥食品の手作り本格点心
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。[GMO飼料不分別]



331 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **410円** (税込443円)

夕食のもう一品やお弁当のおかず
マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]



324 **凍** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
ひとくちまぐろカツ
150g **530円** (税込572円)

厳選調味料を使った本格中華!



325 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる回鍋肉
通常本体 110g **399円** (税込431円)

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]



329 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ
6個(192g) **550円** (税込594円)

飛鳥食品の手作り本格点心
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]



330 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん
5個(250g) **415円** (税込448円)

**丹沢高原豚を使った
まろやかな食感のコロッケ**



原材料 / ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)

332 **凍** **G**調味料
カインズ(岡田食品) ◎180日以上/豆・麦
産直ミートコロッケ
60g×8個 **530円**(税込) **572円**(税込)
北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。
〔GMO飼料不使用〕



333 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日以上/乳・麦・え
オーガニックペンネの海老グラタン
2個(340g) **595円**(税込) **643円**(税込)
オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。〔乳GMO飼料不分別〕



334 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **405円**(税込) **437円**(税込)
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔豚脂・卵GMO飼料不分別〕



335 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **332円**(税込) **359円**(税込)
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕



336 **凍** **G**不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **380円**(税込) **410円**(税込)
国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



337 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込) **481円**(税込)
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕



338 **凍** **G**不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **534円**(税込) **577円**(税込)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕



339 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **490円**(税込) **529円**(税込)
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



340 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **430円**(税込) **464円**(税込)
国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔豚GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕



341 **G**調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **322円**(税込) **348円**(税込)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



342 **G**調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **322円**(税込) **348円**(税込)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



343 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **540円**(税込) **583円**(税込)
じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



344 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380円**(税込) **410円**(税込)
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕



345 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込) **518円**(税込)
北海道美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

冷凍野菜
野菜本来の美しい色と味が活躍♪



原材料 / 有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

346 **凍** **G**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **320円**(税込) **346円**(税込)
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にを行っています。



347 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円**(税込) **430円**(税込)
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**鮮やかな赤色を生かして
ジャムやソースに**



原材料 / 有機ラズベリー(トルコ)

349 **凍** **G**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **640円**(税込) **691円**(税込)
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



350 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
200g×2 **250円**(税込) **270円**(税込)
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



351 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
相州中井の里 長ほうとう
240g **230円**(税込) **248円**(税込)
国産地粉を使い、水まわしに重点をおいて仕上げました。つゆは付いていないので付けはお好みで。鍋の締めとしても。



352 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そ
生冷凍長野産十割そば
130g×2 **585円**(税込) **632円**(税込)
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



353 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン(スープ無し)
120g×2 **260円**(税込) **281円**(税込)
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



354 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鰹醤油
120g×2 スープ付 **370円**(税込) **400円**(税込)
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕



355 **蔵** **G**調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **360円**(税込) **389円**(税込)
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。



356 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **380円**(税込) **410円**(税込)
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



357 **蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **220円**(税込) **238円**(税込)
やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



358 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮 みちのく
10枚 **260円**(税込) **281円**(税込)
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

**引き締まった食感とさっぱりとした
酸味がたまらない**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。



359 **蔵** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g **480円**(税込) **518円**(税込)
原材料 / 赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

**鶏肉の旨みとごぼうの
香りがたまらない!**

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。〔GMO飼料不使用〕

**椎茸、人参、昆布など国産素材に
こだわっています**

和歌山県産たけのこと国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
国産とりごぼうご飯の素
170g(2合用) **650円**(税込) **702円**(税込)

364 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**(税込)

**ほんのり塩味が
あとをひく♪**

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

365 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **260円**(税込) **281円**(税込)

東京都・海の精の漬物
伝統的な製法の塩が
うまみを引き出します



原材料 / 大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子
360 **蔵**
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **495円**(税込) **535円**(税込)
契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

あざやかな紅色、まろやかな酸味

奈良吉野や紀州の特別栽培梅と紀州産有機しそを使用。伝統海塩「海の精」で漬けました。(17.5%)



362 **蔵**
海の精 ◎180日以上
海の精 紅玉梅干
200g **850円**(税込) **918円**(税込)

まろやかでふくよかな甘味が、カレーライスによく合います

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。



361 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **530円**(税込) **572円**(税込)



366 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円**(税込) **297円**(税込)
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。



367 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円**(税込) **367円**(税込)
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめました。



原材料 / 青えんどう豆(カナダ)、シママース、重曹

370 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **236円**(税込) **255円**(税込)
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げられています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。



368 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まろやかもずく酢
100g **350円**(税込) **378円**(税込)
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



369 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **270円**(税込) **292円**(税込)
北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています

国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]



371 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **545**円(税込) **589**円

魚の香り、旨み、食感の違いを知り 尽くした、職人の技が生きています



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

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

だしがしっかり利いている 出雲おでん

独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。



372 **凍G**不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット大
9種16個 **920**円(税込) **994**円
ダシ・ダシバック付



374 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900**円(税込) **972**円
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。



375 **8蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **330**円(税込) **356**円
グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。



376 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340**円(税込) **367**円
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコーン使用]

おでん種やいろいろな料理の素材として!

グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコーン使用]



原材料/タラ、グチ、小魚(ホッケ、ウマズラハギ、アジ他)、馬鈴薯澱粉、砂糖、塩、みりん、揚げ油

377 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300**円(税込) **324**円



378 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350**円(税込) **378**円



379 **8蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **340**円(税込) **367**円



380 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330**円(税込) **356**円
イワシの小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。



381 **蔵G**不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
8個 **210**円(税込) **227**円
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシブシブな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。[消泡剤:シリコーン使用]



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



383 **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。



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



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



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



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



388 **蔵G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいた(大豆の水煮)
120g **220**円(税込) **238**円



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



391 **蔵G**不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180**円(税込) **194**円
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。



392 **蔵G**不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200**円(税込) **216**円
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

豆腐本来の旨みが詰まった よせ豆腐です

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。



原材料/国産大豆(夢さよう)、海精にがり
393 **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) **430**円



394 **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



395 **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



396 **蔵G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーク豆腐
300g **358**円(税込) **387**円
木綿豆腐をしっかり水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。[放]不検出 <2.1<2.3

煮物、炒め物はもちろん 焼いてもおいしい



397 **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。



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



399 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195**円(税込) **211**円
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



400 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195**円(税込) **211**円
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



401 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250**円(税込) **270**円
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。



402 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の揚げ物セット
3種7品 **250**円(税込) **270**円
がんもの具を油揚げで包んだきつねがんも2個と、食べやすい一口サイズの一口厚揚げ3個、一口京がんも2個のセットです。

昔ながらの手揚げ製法



原材料/国産大豆、海精にがり、国産菜種油
403 **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。



404 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180**円(税込) **194**円
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



405 **凍G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230**円(税込) **248**円
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。



406 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190**円(税込) **205**円
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

食物繊維やビタミンCが豊富な旬のれんこんがたっぷり!

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。



原材料/大豆(佐賀県、熊本県、長野県)、海精にがり(海の精)、国産菜種油、レンコン(熊本県)、塩(海の精)、人参、大和芋、黒胡椒
410 **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



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



408 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理2袋
150g×2袋 **570**円(税込) **616**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。



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

トースター等でこんがり焼いてどうぞ!

キャベツ等を具にした表面にかつお節をまぶしたお好み焼き風のがんもどきです。お弁当にも便利です。



原材料/丸大豆(国産)、菜種油(オーストラリア)、キャベツ、干しえび、かつお節、人参、牛蒡、玉ねぎ、山芋粉、食塩、黒ごま、生薑、刻み昆布、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
411 **蔵G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
お好み風がんも
5個 **285**円(税込) **308**円

**納豆のにおいが少なく糸引きがよい
北海道産ゆきしずか大豆使用**



食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。

412 **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 通常本体 **218円** (税込) **206円** (税込)
タレ・カラシ付

原材料/ユキシズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス、カラシ(マスタード)、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス]

特

**表紙で
ご案内** **特**

413 **G** **不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 通常本体 **188円** (税込) **168円** (税込)
タレ・カラシ付

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みが大切にした納豆です。

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

宮城県南方町砥落(とおとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



414 **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。



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

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



415 **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。

416 **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)

417 **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)

422 **G** **不使用**
カジノヤ ©10日/豆
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143円** (税込) **154円** (税込)
(タレ、カラシ無)

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

テーブルパンやロールサンドに♪

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

424 **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)



お好みの具を使ってオリジナルバーガーを!

国内産の小麦粉を100%使ったハンバーガー用のパンズです。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で仕上げました。

426 **G** **不使用**
栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用パンズ
4個入 **240円** (税込) **259円** (税込)



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

425 **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

427 **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)

428 **G**
サンタハウス ©6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円** (税込) **324円** (税込)

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

429 **G**
サンタハウス ©6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円** (税込) **400円** (税込)

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

原材料/国産小麦粉(長野)、天然酵母、ゆず(四国)、塩(海の精)

**ゆずの風味がおいしい
丸いフランスパン**



430 **G**
サンタハウス ©6日/麦
ゆずフランス
1個 **352円** (税込) **380円** (税込)

フランスパン生地に国産ゆず(農薬不使用)を粉砕して入れて焼き上げました。薄く切って、軽く焼いてお召し上がりください。

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

433 **G**
デンシッシュハウス ©6日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **380円** (税込) **410円** (税込)

436 **G**
デンシッシュハウス ©4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g **630円** (税込) **680円** (税込)

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

446 **G**
アルファフードスタッフ ©1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円** (税込) **745円** (税込)

434 **G**
デンシッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **510円** (税込) **551円** (税込)

437 **G** **不使用**
デンシッシュハウス ©4日/乳・麦・米
よもぎ淡雪こしあんデンシッシュ
1個(約75g) **268円** (税込) **289円** (税込)

442 **G**
無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
220g **630円** (税込) **680円** (税込)

447 **G**
ムソー ©5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360円** (税込) **389円** (税込)

435 **G**
デンシッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円** (税込) **594円** (税込)

438 **G** **不使用**
デンシッシュハウス ©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)

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

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!



439 **G** **不使用**
ワールド ©90日以上/乳・豆・麦
レンジdelほっこりカレーパン
90g×3 **498円** (税込) **538円** (税込)

443 **G** **不使用**
創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **480円** (税込) **518円** (税込)

449 **G** **不使用**
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **170円** (税込) **184円** (税込)



440 **G** **不使用**
ワールド ©90日以上/卵・乳・麦・米
レンジdelほっこりピザパン
90g×3 **498円** (税込) **538円** (税込)

444 **G**
山田養蜂場 ©180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円** (税込) **2322円** (税込)

450 **G** **不使用**
創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円** (税込) **572円** (税込)

447 **G**
ムソー ©5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360円** (税込) **389円** (税込)

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

449 **G** **不使用**
マルサンアイ ©150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **170円** (税込) **184円** (税込)

450 **G** **不使用**
創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円** (税込) **572円** (税込)

451 **G** **不使用**
創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円** (税込) **572円** (税込)

452 **G** **不使用**
創健社 ©180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **530円** (税込) **572円** (税込)

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

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

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

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



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



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



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



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



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

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
451 200ml 120円 (税込130円)
452 1000ml 298円 (税込322円)

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

- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
飲んでやさしいヨーグルト
453 500ml 230円 (税込248円)
454 1000ml 398円 (税込430円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉のむヨーグルトプレーン
455 250g 185円 (税込200円)



- よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
456 400g 278円 (税込300円)



- よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
457 400g 298円 (税込322円)

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

- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト
458 500g 340円 (税込367円)



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト無糖
459 400gピン 480円 (税込518円)



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト微糖
460 400gピン 490円 (税込529円)



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
461 80g 162円 (税込175円)



- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那N-1ヨーグルト
463 90g×3個 325円 (税込351円)



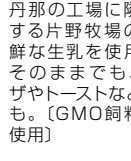
- 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
ほっぺがよるこぶ牛乳プリン
464 90g×3個 350円 (税込378円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
466 250g 618円 (税込667円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
468 90g 460円 (税込497円)



- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のモッツアレラチーズ
469 100g 653円 (税込705円)



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン
470 30g 230円 (税込248円)



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズバジル
471 30g 250円 (税込270円)



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
よつ葉バター(加塩)
472 150g 366円 (税込395円)



- 函南東部農協 ◎4日以上/乳
丹那生クリーム
474 200ml 510円 (税込551円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
475 白米 2kg 1045円 (税込1129円)
476 白米 5kg 2540円 (税込2743円)
477 玄米 5kg 2435円 (税込2630円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯



- あきたこまち 無農薬無化学肥料
478 白米 2kg 1560円 (税込1685円)
479 白米 5kg 3500円 (税込3780円)
480 七分胚芽米 2kg 1560円 (税込1685円)
481 七分胚芽米 5kg 3500円 (税込3780円)
482 玄米 5kg 3250円 (税込3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

- あきたこまち 除草剤無化学肥料
483 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

高知県 高生連



- 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
492 白米 5kg 3400円 (税込3672円)
493 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料
494 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
495 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合



- 九州産にこまる 無農薬無化学肥料
498 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
499 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
500 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
501 玄米 5kg 3330円 (税込3596円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180014 無農薬無化学肥料

- ライスロッヂ大湯 /米
古代米 あさむらさき
500g 980円 (税込1058円)

- 創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび
170g 680円 (税込734円)

- 創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ
170g 600円 (税込648円)

- ミエハク ◎6ヶ月以上
押麦
800g 570円 (税込616円)

- 180051 無農薬無化学肥料
ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
1kg 198円 (税込214円)

- 180063 マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか
400g 360円 (税込389円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

山形県 庄内協同ファーム



- 庄内つや姫 低農薬無化学肥料
484 白米 5kg 2980円 (税込3218円)
485 玄米 5kg 2730円 (税込2948円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

- 庄内ササニシキ
486 玄米 2kg 1530円 (税込1652円)

- 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料
487 白米 5kg 2720円 (税込2938円)
488 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

- 庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
489 白米 5kg 2730円 (税込2948円)
490 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

- 庄内でわのもち 除草剤無化学肥料
491 もち米 2kg 1100円 (税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

ホッとする一杯!



504 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎90日以上/豆・米
無添加白みそ
375g **430**円(税込) **464**円

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

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

G不使用 **B**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
506 **1**ℓ **593**円(税込) **640**円
507 **1.8**ℓ **907**円(税込) **980**円



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

G不使用 **B**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
508 **360**ml **472**円(税込) **510**円
509 **1**ℓ **880**円(税込) **950**円



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

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



米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。

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



503 **蔵** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込) **594**円
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

511 **8**
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(税込) **1836**円



新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

512 **8**
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込) **535**円



513 **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。



514 **青**い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込) **305**円



515 **青**い海
海の華(やしお)
300g **221**円(税込) **239**円



清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

516 **白**扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円



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

517 **大**和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円



島根県奥出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

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



米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

519 **味**の一醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込) **970**円



オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの搾り方で搾りました。

G不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

520 **1**250g **920**円(税込) **994**円
521 (小) **6**00g **590**円(税込) **637**円



農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

522 **境**内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円



使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

523 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380**円(税込) **410**円
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]



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



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



528 **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
完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。



529 **創**健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円
南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。



530 **創**健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円
国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。



524 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円



組合員さんの意見が詰まったこだわりの逸品
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。



525 **創**健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円



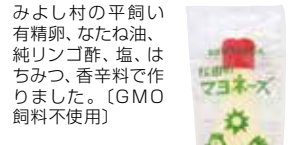
531 **高**橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **375**円(税込) **405**円
原材料/トマト、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく



532 **ナ**ガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **300**円(税込) **324**円
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。



533 **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
みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りしました。[GMO飼料不使用]



ちょっぴりスパイシーなドレッシング♪



535 **創**健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **468**円(税込) **505**円
圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。



フレーク状になっているから使い易い!
東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]



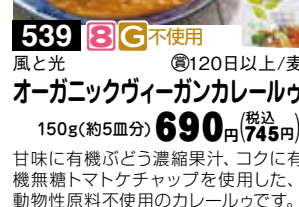
536 **せ**いふてい ◎180日/豆・麦・米
カレー粉
150g **280**円(税込) **302**円
537 **中**辛

538 **創**健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **390**円(税込) **421**円
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

539 **風**と光 ◎120日以上/麦
オーガニックヴィーガンカレー
150g(約5皿分) **690**円(税込) **745**円
甘味に有機ぶどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールーです。



534 **高**橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **433**円(税込) **468**円
有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。



原材料/有機醸造酢、有機食用植物油、有機玉ねぎ、有機砂糖、食塩、有機スタード、有機香辛料、有機酵母エキス

540 **東**京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **430**円(税込) **464**円
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。



543 **バ**イオフーズジャパン ◎1年以上
有機白コショウ(パウダー)
25g **420**円(税込) **454**円
ミネラル分が豊富で、刺激的な辛さの中にも、すっきりと爽やかな香りともろやかな味わいの白コショウの粉タイプです。



ご飯に混ぜるだけで香りが引き立つ五目ちらしが楽しめます



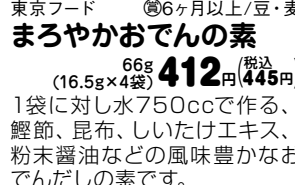
541 **バ**イオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(パウダー)
25g **340**円(税込) **367**円



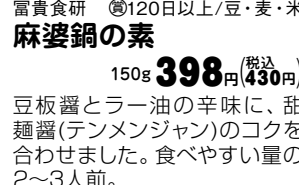
545 **創**健社 ◎180日以上/豆・麦・米
国産野菜の五目ちらし寿司
150g2合用 **480**円(税込) **518**円
国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、越前小京都の有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。

546 **東**京フード ◎6ヶ月以上/豆・麦
まろやかおでんの素
66g(16.5g×4袋) **412**円(税込) **445**円
1袋に対し水750ccで作る、鰹節、昆布、しいたけエキス、粉末醤油などの風味豊かなおでんのだしの素です。

547 **富**貴食研 ◎120日以上/豆・麦・米
麻婆鍋の素
150g **398**円(税込) **430**円
豆板醤とラー油の辛味に、甜麺醬(テンメンジャン)のコクを合わせました。食べやすい量の2~3人前。



548 **富**貴食研 ◎120日以上/豆・麦・米
ごま鍋の素
150g **398**円(税込) **430**円
ごまと豆乳を合わせ、コクのある濃厚な味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)。



原材料/だし[そうだかつお節、しいたけ、昆布]豆乳[大豆、もち米、練りごま、しょうゆ、砂糖、鶏がらスープ、なたね油、食塩、米味噌、ゴマ、ゴマ油、でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子][鶏GMO飼料不分別]

549 伊藤食品 1年半以上
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円**(税込778円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

550 千葉産直サービス 12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **310円**(税込335円)
(固形量70g)

551 千葉産直サービス 360日以上/米
とろイワシ水煮缶
150g **440円**(税込475円)

552 三育フーズ 1年以上/豆・麦
グルテンバーガー
180g **410円**(税込443円)
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

553 ムソー 1年以上
スイートコーン230g
230g **240円**(税込259円)
(固形量145g)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

554 アルマテラ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **300円**(税込324円)

555 創健社 6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **230円**(税込248円)
(固形量240g)

556 ナガノトマト 9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **319円**(税込345円)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

557 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **750円**(税込810円)

生麺に近い食感に仕上げました♪
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米粉・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。[鶏GMO飼料不分別]

559 創健社 90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g (麺80g) **220円**(税込238円)

560 創健社 5袋
111g(麺通常本体80g)×5 **1100円**(税込1110円)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺、揚げ油は100%植物油を使用。

561 創健社 45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g (麺90g) **170円**(税込184円)

562 創健社 5袋
111.3g(麺90g)通常本体×5 **850円**(税込862円)

和山椒がほんのり香るちょっと大人のしびれピリ辛タレ!

563 創健社(株純正食品マルシマ) 90日以上/豆・麦
尾道和山椒まぜ麺
130g 通常本体(麺90g) **260円**(税込275円)

ヘルシーにさっぱり仕上げた風味豊かな本格スープ

564 創健社(株純正食品マルシマ) 90日以上/豆・麦・米
尾道ラーメン
115g 通常本体(麺90g) **220円**(税込232円)

558 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **175円**(税込189円)

565 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)

566 東日本産業 120日以上/麦
南部小麦粉
1kg **390円**(税込421円)

567 東日本産業 4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込454円)

568 江別製粉 4ヶ月以上/麦
麦の里えべつ強力粉
1kg **520円**(税込562円)

569 熊本製粉 4ヶ月以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込648円)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

和山椒がほんのり香るちょっと大人のしびれピリ辛(シビ辛)即席まぜ麺です。そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。

573 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。

574 金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **248円**(税込268円)

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んで美味しくいただけます。

北海道産生乳100%使用 低脂肪でカルシウムたっぷり

570 よつ葉乳業 12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **268円**(税込289円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

世界自然遺産白神山地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

180397 サラ秋田白神 1年6ヶ月
徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450円**(税込2646円)

571 三木食品 2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **233円**(税込252円)

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

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

577 金子製麺 45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込324円)

578 江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円**(税込410円)
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

579 江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込216円)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

もち米本来の香りと粘りをお楽しみください
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

580 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)

よもぎのかおり豊かなお餅
山形県庄内のもち米品種「でわのもち」で作ったもちに、山形県産の野生よもぎを練りこみました。

581 庄内協同ファーム 30日以上/米
よもぎ切もち
500g(12~13個) **710円**(税込767円)

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐を作りました。

582 信州雪 3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

575 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

576 坂利製麺所 180日以上/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込518円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

573 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。

574 金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉うどん
240g **248円**(税込268円)

575 坂利製麺所 4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込454円)

576 坂利製麺所 180日以上/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込518円)

570 よつ葉乳業 12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **268円**(税込289円)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

578 江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円**(税込410円)
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

579 江別製粉 8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込216円)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

580 庄内協同ファーム 45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)

581 庄内協同ファーム 30日以上/米
よもぎ切もち
500g(12~13個) **710円**(税込767円)

582 信州雪 3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

586 ムソー 3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込594円)

587 かくまつ岩松商店 45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込518円)
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。

591 カクサ 180日以上
そばだし
120g **595円**(税込643円)

592 カクサ 180日以上
老舗のだし
8g ×16P **360円**(税込389円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

栃木県産のユ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。

586 ムソー 3ヶ月以上
無漂白かんぴょう
40g **550円**(税込594円)

587 かくまつ岩松商店 45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込518円)
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。

591 カクサ 180日以上
そばだし
120g **595円**(税込643円)

592 カクサ 180日以上
老舗のだし
8g ×16P **360円**(税込389円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

585 てんぱ印 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。

588 創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **278円**(税込300円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

593 カクサ 90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

594 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

585 てんぱ印 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。

588 創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **278円**(税込300円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

593 カクサ 90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

594 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

585 てんぱ印 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。

588 創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **278円**(税込300円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

593 カクサ 90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

594 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

585 てんぱ印 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。

588 創健社 90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **278円**(税込300円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

593 カクサ 90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込430円)

594 カクサ 90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)

583 金正食品 365日以上
国産はるさめ
100g **270円**(税込292円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

584 豊永長六商店 180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込1188円)
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。

601 **冷凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
もち料理シリーズずんだもち
200g **495円**(税込) **535円**(原)

ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

602 **冷凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋よもぎ大福
220グラム(4個入り) **540円**(税込) **583円**(原)

つばあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

603 **冷凍** **G**不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **498円**(税込) **538円**(原)

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

新
原材料/さつまいも(熊本県産特別栽培)、砂糖(さとうきび)、植物油(国産菜種油)
607 **G**不使用
ネイチヤーズファインスト ◎45日以上
さつまチップス
78g **430円**(税込) **464円**(原)

貴重な国産菜種圧搾油を使用し、皮ごとスライスした国内産さつまいもを地釜で丁寧に揚げました。

新
原材料/さつまいも(熊本県産特別栽培)、砂糖(さとうきび)、食用なたね油
608 **G**不使用
ネイチヤーズファインスト ◎45日以上
さつまかりんとう
78g **430円**(税込) **464円**(原)

貴重な国産菜種圧搾油を使用し、皮ごとカットした国内産さつまいもを地釜で丁寧に揚げました。

原材料/さつま芋(九州産)、てん菜糖(国産)
609 **G**不使用
サンコー ◎2ヶ月以上
芋グラッセ
50g **340円**(税込) **367円**(原)

九州産の紅はるかを蜜に漬けてからじっくり乾燥させて旨味を凝縮し、上質な味わいに仕上げました。

604 **冷凍** **G**不使用
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
大判焼き(カスタード)
320g(4個入り) **505円**(税込) **545円**(原)

皮(小麦粉、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(生乳(国産))、加糖卵黄、砂糖、小麦粉、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油)/膨張剤、パラ香料(卵・乳GMO飼料不分別)

605 **G**不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **205円**(税込) **221円**(原)

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

606 **冷凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **377円**(税込) **407円**(原)

砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

607 **G**不使用
ネイチヤーズファインスト ◎45日以上
さつまチップス
78g **430円**(税込) **464円**(原)

貴重な国産菜種圧搾油を使用し、皮ごとスライスした国内産さつまいもを地釜で丁寧に揚げました。

608 **G**不使用
ネイチヤーズファインスト ◎45日以上
さつまかりんとう
78g **430円**(税込) **464円**(原)

貴重な国産菜種圧搾油を使用し、皮ごとカットした国内産さつまいもを地釜で丁寧に揚げました。

原材料/さつま芋(九州産)、てん菜糖(国産)
609 **G**不使用
サンコー ◎2ヶ月以上
芋グラッセ
50g **340円**(税込) **367円**(原)

九州産の紅はるかを蜜に漬けてからじっくり乾燥させて旨味を凝縮し、上質な味わいに仕上げました。

あんこの甘さとおかきのだし醤油が絶妙な逸品
新商品
お試し特価

原材料/もち米(国産)、砂糖、乾燥あん(小豆)、ショートニング、白醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、昆布、かつお節

610 **G**不使用
精華堂あら総本舗 ◎30日以上/豆・麦・米
あんこおかき
9枚 **500円** **480円**(税込) **518円**(原)

国産有機もち米100%のパリッと焼き上げたおかきで、手作りのあんこクリームをサンドしました。水素添加のない有機ショートニング使用。

チーズの本格的なコクとおかきのだし醤油がくせになる美味しさ
新商品
お試し特価

原材料/もち米(国産)、カンパルチーズパウダー(乳製品を含む)、ショートニング、白醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、砂糖、みりん、昆布、かつお節 [乳製品GMO飼料不分別]

611 **G**不使用
精華堂あら総本舗 ◎30日以上/乳・豆・麦・米
チーズおかき
9枚 **500円** **480円**(税込) **518円**(原)

国産有機もち米100%のパリッと焼き上げたおかきで、手作りのチーズクリームをサンドしました。水素添加のない有機ショートニング使用。

612 **G**不使用
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **250円**(税込) **270円**(原)

小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

特
原材料/黒糖(国産)、麦芽水飴(国産)、蜂蜜(国産)、生姜ペースト、生姜パウダー
613 **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円** **345円**(税込) **373円**(原)

古くから体を温めるといわれている「生姜」をピリッときかせ、はちみつと黒糖でやさしい甘さに仕上げました。

615 **G**不使用
東和製菓 ◎180日/豆
寒天コーヒゼリー
130g(個装紙込み) **265円**(税込) **286円**(原)

水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機インスタントコーヒー(コロンビア)、食用なたね油、大豆レシチン

特
原材料/生姜(鹿児島)、てんさい糖(北海道)
616 **G**不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
30g **380円** **369円**(税込) **399円**(原)

厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富でなすい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

610 **G**不使用
精華堂あら総本舗 ◎30日以上/豆・麦・米
あんこおかき
9枚 **500円** **480円**(税込) **518円**(原)

国産有機もち米100%のパリッと焼き上げたおかきで、手作りのあんこクリームをサンドしました。水素添加のない有機ショートニング使用。

611 **G**不使用
精華堂あら総本舗 ◎30日以上/乳・豆・麦・米
チーズおかき
9枚 **500円** **480円**(税込) **518円**(原)

国産有機もち米100%のパリッと焼き上げたおかきで、手作りのチーズクリームをサンドしました。水素添加のない有機ショートニング使用。

614 **G**不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g(個装紙込み) **290円** **285円**(税込) **308円**(原)

水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、大豆レシチン

613 **G**不使用
クインビーガーデン ◎6ヶ月以上
はちみつしょうがのど飴
40g **350円** **345円**(税込) **373円**(原)

古くから体を温めるといわれている「生姜」をピリッときかせ、はちみつと黒糖でやさしい甘さに仕上げました。

617 **G**調味料
大地 ◎3ヶ月以上/豆
かりかり昆布
15g **340円** **318円**(税込) **343円**(原)

真昆布(北海道)、食用植物油(一部に大豆を含む)

原材料/生姜(鹿児島)、てんさい糖(北海道)
616 **G**不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
30g **380円** **369円**(税込) **399円**(原)

厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富でなすい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
ノーワックス、無燻蒸だから安心です

原材料/レーズン(米国)
618 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込) **354円**(原)

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

価格改定しました
619 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **640円**(税込) **691円**(原)

ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

価格改定しました
621 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **540円**(税込) **583円**(原)

620 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込) **484円**(原)

下煮いらずで柔らかく甘い皮を剥いたレンズ豆

500gがお得です
原材料/赤レンズ豆(米国)
622 **蔵**
ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
180066 訳あり500g ◎2024.5.11
500g **490円**(税込) **529円**(原)
500gは限定40

622 **蔵**
ネオファーム ◎12ヶ月
アメリカ産オーガニックのレンズ豆
120g **257円**(税込) **278円**(原)

創健社のチョコレート
食べ応えのあるBIGサイズ

原材料/結晶パラチノース(さとうきび)、アーモンド(アメリカ)、植物油(パーム、シア)、ココアバター、全粉乳(よつ葉)、カカオマス、粉末還元麦芽水飴(とうもろこし)、大豆レシチン、香料(天然バナナ) [乳製品GMO飼料不分別]
623 **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ビッグアーモンドチョコレート
400g **1430円**(税込) **1544円**(原)

新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

まろやかで口どけの良いチョコレート

原材料/結晶パラチノース、ココアバター、植物油(パーム油、ひまわり油、シアード)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽水飴、クリームパウダー、香料(天然バナナ) [乳製品GMO飼料不分別]
624 **G**不使用
創健社 ◎240日/乳・豆
ミルクチョコレート
70g **320円**(税込) **346円**(原)

北海道産牛乳(よつ葉)のミルクパウダーをたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています

原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)
625 **蔵** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60個×6本 **580円**(税込) **626円**(原)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです

12月3日
中力粉(国産)、黒糖、なたね油
626 **G**不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円**(税込) **279円**(原)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

12月3日
中力粉(国産)、甜菜糖(北海道)、なたね油
627 **G**不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
プレーンビスケット
70g **255円**(税込) **275円**(原)

ぷくぷくワールド
乳製品や卵を使わず、丁寧に焼き上げました

12月3日
中力粉(国産)、よつ葉バター [GMO飼料不分別]、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵 [GMO飼料不使用]、よつ葉ノンホモ牛乳 [GMO飼料不使用]
628 **G**不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円**(税込) **333円**(原)

ぎゅーりくみとキャラメルがまったタルト

12月3日
バター、小麦粉、くるみ、砂糖(甘しよ糖)、卵、クリーム、はちみつ、麦芽小麦粉 [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]
630 **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
くるみ焼菓子(エンガディーナ)
直径約12.5cm **1450円**(税込) **1566円**(原)

ナチュラル本舗
ナチュラルの自慢の定番商品です

12月3日
原材料/卵、小麦粉、バター、洗双糖糖、食塩 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]
632 **凍**
ナチュラル本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦
マドレーヌ5個
30g×5 **870円**(税込) **940円**(原)

甘すぎずくどくない、シンプルでやさしい味の、バターの香り豊かなマドレーヌ。常温解凍してお召上がりください。

631 **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳
さつま芋のプリン2個入
60g×2個 **520円**(税込) **562円**(原)

牛乳、さつま芋、生クリーム、国産きび糖、卵、有機シナモン [乳GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不使用]

サクサク香ばしい食感が楽しめるぶくぶくの自信作!

12月3日
中力粉(国産)、よつ葉バター [GMO飼料不分別]、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵 [GMO飼料不使用]、よつ葉ノンホモ牛乳 [GMO飼料不使用]
628 **G**不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円**(税込) **333円**(原)

ほろ苦くまろやかな甘みのサクサクしたクッキーです

12月3日
中力粉(国産)、よつ葉バター [GMO飼料不分別]、粗精糖、牛乳 [GMO飼料不使用]、オーガニックインスタントコーヒー
629 **G**不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
カフェオレクッキー
70g **308円**(税込) **333円**(原)

631 **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳
さつま芋のプリン2個入
60g×2個 **520円**(税込) **562円**(原)

牛乳、さつま芋、生クリーム、国産きび糖、卵、有機シナモン [乳GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不使用]

632 **凍**
ナチュラル本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦
マドレーヌ5個
30g×5 **870円**(税込) **940円**(原)

甘すぎずくどくない、シンプルでやさしい味の、バターの香り豊かなマドレーヌ。常温解凍してお召上がりください。

630 **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
くるみ焼菓子(エンガディーナ)
直径約12.5cm **1450円**(税込) **1566円**(原)

ぎゅーりくみとキャラメルがまったタルト

625 **蔵** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60個×6本 **580円**(税込) **626円**(原)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

菱和園がお届けする 有機のお茶

新しい年の始まりに。梅干と結んだ昆布にお茶を注いでいただく大福茶



原材料/有機緑茶(鹿児島) ◎4ヶ月以上

633 菱和園 有機煎茶・金 100g **918**円(税込) (991円) エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



634 菱和園 有機煎茶 100g **680**円(税込) (734円) ◎4ヶ月以上

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

635 菱和園 有機碾茶棒ほうじ 100g **400**円(税込) (432円) ◎4ヶ月以上

東京都八王子市 珈琲実験室



12月3日 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535**円(税込) (578円)

12月3日 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535**円(税込) (578円)

12月3日 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 ソフトブレンドコーヒー豆 170g **690**円(税込) (745円)

12月3日 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 ソフトブレンドコーヒー粉 170g **690**円(税込) (745円)

12月3日 珈琲実験室 ◎1年 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310**円(税込) (341円)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

180129 KFG ◎1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980**円(税込) (3218円)

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

649 日本ビール ◎3ヶ月以上 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込) (140円)

180320 ミトク ◎6ヶ月以上 ブリッジアーモンドドリンク 200ml **280**円(税込) (302円) 乳、砂糖不使用の有機アーモンドドリンクです。

180142 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 豆乳で元気 125ml×24 **4200**円(税込) (4536円)

180130 マルサンアイ ◎60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400**円(税込) (2592円)

年末の料理に便利 切込み加工で開封が簡単に



180269 ケミカルジャパン パカッと調理用袋 50枚 **190**円(税込) (209円) 耐熱温度-30℃~100℃。サイズ縦39cm、横25cm

180270 ケミカルジャパン マチ付きキッチンパック 200枚 **360**円(税込) (396円) サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

180294 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグL 25枚 **480**円(税込) (528円) サイズ縦28cm×横27cm

180282 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグM 42枚 **490**円(税込) (539円) 強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦19.5cm、横19cm

原材料/ポリエチレン

有機原材料を使用したカフェインゼロの飲みやすいブレンドティー

636 ミエハク ◎1年以上 麦茶52ティーバッグ 8g×52袋 **490**円(税込) (529円) 国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出してお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

641 創健社 ◎360日/乳 ミルクココア 16g×5 **465**円(税込) (502円) 有機栽培カカオ豆100%のココパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココのあるココアです。[GMO飼料不分別]

640 ネオファーム ◎2年 アールグレイティー 2.2g×25パック **509**円(税込) (550円) スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

637 小谷穀粉 ◎6ヶ月以上 有機はと麦&ルイボス 28g(3.5g×8包) **315**円(税込) (340円) 女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!

180336 ジャブマック ◎180日以上 醗酵ザクロ(飲料)大サイズ 565ml **2400**円(税込) (2592円) ポリフェノールの一種である「エラグ酸」を多く含んだザクロを醗酵飲料に仕上げました。水や炭酸、豆乳などで5倍程度に希釈してお召し上がりください。

180324 ジャブマック ◎1年以上 醗酵カシス(飲料) 565ml **1980**円(税込) (2138円) ニューゼalandで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召し上がりください。

640 ネオファーム ◎2年 アールグレイティー 2.2g×25パック **509**円(税込) (550円) スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

638 ムソー ◎2年 しょうが湯 20g×5袋 **340**円(税込) (367円) 国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。

180439 長野興農 ◎6ヶ月以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **900**円(税込) (972円) 長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

180075 光食品 ◎1年 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **3060**円(税込) (3305円) 国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使いました。

苦味や渋味が少なく穏やかで優しい風味と、しょうがの上品な香りが特徴

原材料/茶(島根県産)、しょうが(島根県産) **639** 西製茶場 ◎4ヶ月以上 出雲国産「出西」しょうが紅茶TB 2g×15 **570**円(税込) (616円) 生姜、茶葉共に島根県出雲産。農業や化学肥料不使用です。しょうがの香りと紅茶の香りが両方引き立つようにブレンドしました。

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。 **648** 光食品 ◎4ヶ月以上 ヒカリOGジンジャーエール 250ml **150**円(税込) (162円) **180099** 箱 ◎1年 250ml×30缶 **4350**円(税込) (4698円)

180087 光食品 ◎1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込) (4698円) **647** もりだくさん ◎4ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込) (864円)

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です



12月3日 天領酒造 ◎6ヶ月以上/米 造り酒屋の濃厚甘酒 500g **727**円(税込) (785円) 米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

12月3日 有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。 **180350** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550**円(税込) (1705円)

12月3日 原材料/さつまいも(鹿児島)、米麹(国内) **180348** 小正醸造 本格焼酎 赤猿 900ml **1050**円(税込) (1155円) 希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

12月3日 有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。 **180350** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550**円(税込) (1705円)

12月3日 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てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。 **180361** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450**円(税込) (1595円)

まとめ得 **180373** エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830**円(税込) (913円) 大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

まとめ得 **180385** エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **830**円(税込) (913円) 希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

まあるい形もラップで簡単に



宇部フィルム **180300** ポリラップ 22cm×40m **190**円(税込) (209円) **180312** 30cm×20m **180**円(税込) (198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。

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。 **180178** ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー 詰替 300ml **720**円(税込) (792円)

180166 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込) (1056円)

180233 ケミカルジャパン 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **615**円(税込) (677円) 65×80cm(厚さ0.02mm)

180257 ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650**円(税込) (715円) たて54cm×よこ30cm

180178 ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー 詰替 300ml **720**円(税込) (792円)

180180 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **345**円(税込) (380円)

180191 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)

180208 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)

強化フィルムを使用。 **180245** ケミカルジャパン 結べますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680**円(税込) (748円)

180221 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込) (457円)

180210 マスコー製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515**円(税込) (567円)

宮城県仙台市 趙さんの味

**本場韓国のキムチチゲが
このセットで簡単にできます!**



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

180440 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチ鍋セット
4人用(480g) **680円**(税込) **734円**

キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

白菜の旨味とりんごのフルーティな味わい

丁寧に塩漬けした白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらゆづけた本格キムチです。

180452 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600円**(税込) **648円**

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

180464 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420円**(税込) **454円**

京都桂 胡麻の山田製油

濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、柑橘果汁[ゆこう、だいたい]、味噌、ごま油、かつおだし、甘酒、昆布だし、食塩、米澱粉、いわしエキス

180531 **冷蔵** **G不使用**
山田製油 ◎90日以上/豆・麦・米
白ごまだれ
165g **630円**(税込) **680円**

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。

バラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

180543 **冷蔵**
山田製油 ◎365日以上
へんこ一番絞ごま油
275g **900円**(税込) **972円**

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

180555 **冷蔵**
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **550円**(税込) **594円**

180567 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**

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

180579 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(黒)
45g **300円**(税込) **324円**

180580 **冷蔵**
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**



180476 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円**(税込) **448円**

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



180488 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込) **540円**

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。



180490 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込) **616円**

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。



180506 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込) **464円**

手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。



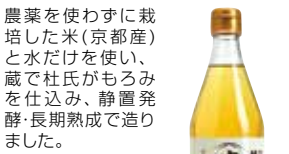
180518 **冷蔵**
趙さんの味 ◎90日以上
粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込) **340円**

金塔唐辛子を粉末にしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



180520 **冷蔵**
趙さんの味 ◎90日以上/え
アミの塩辛
100g **300円**(税込) **324円**

瀬戸内海産のアミエビを塩漬けしました。手づくりキムチや料理のアクセントに。



180592 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **740円**(税込) **799円**

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。



180609 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士のもの酢
360ml **650円**(税込) **702円**

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから 酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

180634 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士し酢
360ml **650円**(税込) **702円**

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

秋田県の郷土料理

きりたんぼ鍋

きりたんぼ鍋は鶏ガラと調味料で作った汁に炊いたご飯をすり潰したものと野菜を入れた鍋料理。大館・鹿角地方が発祥の地で、炭焼きや伐採のために山籠りをした人々が、残り飯をつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを鳥鍋に入れたことが始まりと伝えられています。串に刺し焼いたご飯ががまの穂に似ており、短い穂の意味である「短穂」から「たんぼ」と呼ばれるようになったとされます。「きりたんぼ」とは、この「たんぼ」が鍋に入る長さに「切った」ものです。

焼いた香ばしさともちもちの食感



原材料/うるち米(秋田県)、食塩

180646 **冷蔵**
秋田比内食品 ◎20日以上/米
きりたんぼ
3本(240g) **398円**(税込) **430円**

秋田県産特別栽培あきたこまちを使用したきりたんぼです。

秋田の郷土料理「きりたんぼ鍋」やそば、うどんのつゆに



原材料/醤油、砂糖、食塩、鶏ガラ、みりん、鶏脂、小麦発酵調味料、酵母エキス、鶏肉(GMO飼料不分別)

180658 **冷蔵** **G不使用**
浅利佐助商店 ◎270日以上/豆・麦・米
比内地鶏スープ
200g(4~5人前) **500円**(税込) **540円**

比内地鶏のガラと肉を使用しただしを本醸造醤油にほどよくあわせたスープです。5倍濃縮

秋田県大仙市 秋田協和食産



秋田弁で「まま」は「ごはん」、「じppari」は「いっぱい」、「けえな」は「食べてください」。いぶりがっこを中心に「ごはんがもっと食べたくなる」ことはもちろん、「なんだか懐かしい」「心温まる」商品をつくっています。

180610 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**

こうばしい香りとぱりぱりとした食感

燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖、酢を混ぜた漬付け床に漬け込みました。



180683 **冷蔵** **G不使用**
秋田協和食産 ◎90日以上/米
いぶりがっこ(ハーフ)
150g **480円**(税込) **518円**

原材料/いぶりがっこ(秋田県)、漬付け材料[砂糖、米糠、食塩、酢]



180695 **冷蔵** **G不使用**
秋田協和食産 ◎90日以上/米
いぶりがっこ(スライス)
120g **480円**(税込) **518円**



180701 **冷蔵** **G不使用**
秋田協和食産 ◎90日以上/米
いぶりがっこ(きざみ)
150g **530円**(税込) **572円**

燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖、酢を混ぜた漬付け床に漬け込み、刻みました。

比内地鶏の代わりに

茨城県行方市 北浦軍鶏農場



日本在来種である軍鶏(しゃも)の血統を50%引き継ぐ地鶏です。茨城県にて生産されています。一般のプロイラーが生後40~50日で出荷されるのに対し、90日以上かけて成長をじっくり待ちます。飼料は生産者が独自に考えた指定配合で、非遺伝子組換え原料を使用しています。手間も時間もコストもかかりますが、じっくりゆっくり育てられたしゃも肉の歯ごたえとおいしさは格別です。

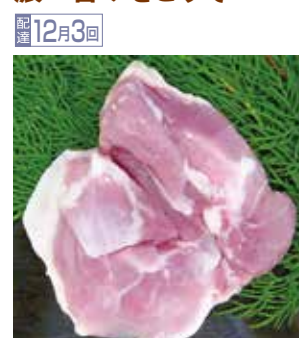
軍鶏ならではの豊かな旨みと歯ごたえ。ダシまで美味



180660 **冷蔵**
北浦軍鶏農場 ◎180日以上
北浦しゃも骨付きブツ切
250g **740円**(税込) **799円**

茨城県行方市で育ったしゃもをブツ切りにしました。解凍後、煮物や鍋物などに。(GMO飼料不使用)

地鶏ならではの弾力と濃い旨みをどうぞ



180671 **冷蔵**
北浦軍鶏農場 ◎180日以上
北浦しゃもモモ肉
150g **740円**(税込) **799円**

茨城県行方市で育ったしゃものモモ肉です。(GMO飼料不使用)

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



180713 **冷蔵**
出羽鶴酒造 /米
自然米酒 松倉
720ml **1920円**(税込) **2112円**

出羽鶴では、米・米麹・水を原料とした純米酒を主体とした酒造りを行い、近年では「秋田流生酛仕込み」の純米酒造りに力を入れています。秋田流生酛とは、酒造りの際に米を小分けにして權棒で摺りつぶす従来の方法ではなく、酒母タンク内で電動ドリルにより攪拌し摺りつぶすことで醗酵を促していく手法です。これにより清潔で均一な状態の酒母環境をつくるのが可能になります。その後もろみでの低温長期醗酵を経てキメ細やかで存在感のある酸と、酒米から醸し出される豊富な旨み成分を含む美酒となります。こうして幅広い料理との相性がよいお酒が造られます。



契約農家が農薬や化学肥料を使用しないで育てた自然米あきたこまちを全量使用して醸造しました。精米歩合60%、アルコール度数16度