

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/11	12	13	14	15
商品配達	12/18	19	20	21	22
特別企画商品配達	12/25	26	27	28	29



おうちで楽しもう♪

Merry Christmas

ホワイトソースルゥで簡単シーフードグラタン

- 材料(4人分)
- シーフードミックス 1袋
 - 玉ねぎ、しめじなど、お好みの野菜 ... 適宜
 - ホワイトソースルゥ 1袋
 - 水 370ml
 - 牛乳 250ml
 - シュレッドチーズ 適宜
 - 炒め用オイル 適宜
 - パン粉 適宜



- 作り方
- ①シーフードミックスは事前に解凍しておく。
 - ②食べやすく切った野菜とシーフードミックスをオイルをひいたフライパンで炒める。
 - ③別鍋に分量の水と牛乳を入れ、泡だて器でかき混ぜながらルゥを入れて弱火で加熱し、トロツとしたら火をとめる。
 - ④②を③と絡める。
 - ⑤耐熱容器に④を入れ、シュレッドチーズとパン粉をかけてオーブントースター等で焦げ目がつくまで焼くとできあがり♪
- ※お好みでパセリを散らしても◎
※じゃがいも等の火が入りにくい野菜は茹でるなどして、炒めたときに均一な火の通りになるようにしておく。

チキンナゲット

- 材料(4人分)
- 鶏ひき肉(お好みの部位で) 600g
 - 卵 1個
 - 酒・醤油・マヨネーズ 各大さじ1
 - 小麦粉 大さじ6
 - 塩 小さじ1弱
 - こしょう 適宜
 - 揚げ油 適宜

- 作り方
- ①ボウルに卵を溶き、鶏ひき肉とすべての材料を入れて良く混ぜ合わせる。
 - ②フライパンに5mm~1cmの油を170度程度に温める。
 - ③①をスプーンですくって平らにならしながら両面きつね色にあげればできあがり♪
- ※食感を楽しみたい方はむね肉を包丁で叩きながら細かく刻んだ肉を入れても◎。

今年も残すところ1ヶ月足らずとなりました。すっかりクリスマス一色でキラキラした街並みを見るだけで特別な予定がなくてもワクワクしてきます。欧米ではクリスマスは家族で過ごすことが一般的だそうです。今年のクリスマスは家族みんなと一緒に料理をして準備から楽しむのもいいですね！ご紹介するのはシーフードグラタンとチキンナゲットです。お子様でも任せられる工程が含まれていますので、ぜひ作ってみてください♪

主な材料

- シーフードグラタン **特** 238 シーフードミックス
- ホワイトソースルゥ **特** 545
- よつ葉シュレッドチーズ **特** 466
- チキンナゲット **特** 277 エコがざ鶏挽き肉

Xmasにおすすめ
秋川牧園の骨付きもも肉と丸体

282 凍
秋川牧園
秋川若鶏丸体
2.3kg **2590**円(税込)
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。

286 凍
秋川牧園
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) **1128**円(税込)
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。

越冬インカのめざめ ナチュラルカット

新商品 **お試し** **8** ページ **特価**

ベーコンと炒め合わせて「**ジャーマンポテト**」

収穫してからじっくりねかせて糖度が増した、北海道十勝産のじゃがいも「インカのめざめ」を食べやすくカットしています。ねかせることで、さつまいものような濃い黄色で栗のようなホクホクの味わいに。パーティー料理の付け合わせにも大活躍！

おすすめ Xmas

16 ページ

紅鮭スモークオリーブマリネ



有機 JAS 認証を取得している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

サフヨウ水切りヨーグルトのサンドイッチ



生クリーム不使用。お好みで粗糖等を足して甘さを調節してください。忙しいクリスマスのちょっとしたスイーツにどうぞ。

材料
お好みのヨーグルト200g、麦のかをり(全粒粉)2枚、キウイ・バナナ各1/2個、みかん1個

作り方
①ボウルにザルを入れ、キッチンペーパー等を敷いてヨーグルトをのせる。そのまま1晩〜1日水をきる。
②バナナ・キウイはそれぞれ縦半分に切ってから、みかんは4等分程にして乗せやすい大きさにさらにカットする。
③パンは耳を落し、1を半分ずつ塗る。後からはみ出さないよう、端は塗らずに残す。
④②のカット面を下にしてパンに並べ挟んだら包丁で4等分に切り分けたら完成。

神奈川県産



115 無農薬 無化学肥料
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~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

HMで! りんごのケーキ



オーブン不使用。シナモンなどをかけても美味しくいただけます。何種類かの食べ比べもおおすすめです。

材料
りんご.....1玉
ホットケーキミックス(HM).....200g
卵.....1個
牛/豆乳.....140ml
バター.....大1

作り方
①りんごは皮つきで薄切りにする。(変色を防ぐ場合は塩水に軽く浸す)
②卵、牛乳を混ぜ、HMを加えさらに混ぜる。
③鍋にバターを入れ中火で溶かしたら火を止め、りんごを並べる。
④②を流し入れ蓋をし、極弱火で20分ほど焼く。
⑤楊枝などで状態を確認し焼けていたら、お皿に返して完成。

神奈川県産



113 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ(香緑)
500g **350円**(税込) ~~378円~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。細長く糖度が高い品種です。

神奈川県産



114 無農薬 無化学肥料
富士ぶどう園(愛川町)
キウイフルーツ(ゴールデンキング)
480g **498円**(税込) ~~538円~~
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要です。

無農薬 無化学肥料



116 ヒロインターナショナル
有機バナナ(エクアドル・ペルー)
450g以上 **368円**(税込) ~~397円~~
エクアドルとペルーの指定農園。

117 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品 200g **715円**(税込) ~~772円~~
品種は「とちおとめ」。

長野県松川町の宮下彰さん。



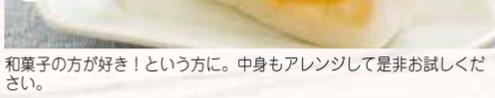
118 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(ふじ)
900g以上(3〜4玉) **765円**(税込) ~~826円~~

山形県高島町の本田孝博さん他。

119 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのりんご(ふじ)箱
約5kg **2950円**(税込) ~~3186円~~



みかんの出大福もち



材料
みかん.....3個
白あん又は北海道十勝産ねりあん.....250g〜
純白玉粉.....50g
粗糖.....60g
水.....180cc
片栗粉.....適量

作り方
①みかんは皮をむいて半分に割り、ねりあんで包む。
②鍋に白玉粉、粗糖、水を入れてよく混ぜる。
③中火でこがさないよう3〜5分練ったら、②を片栗粉を敷いたパットに空け、表面にも片栗粉をふって6等分にする。
④手にも片栗粉をつけ、③で①を包む。形を整えて完成。

和菓子の方が好き!という方に。中身もアレンジして是非お試しください。



125 無農薬 無化学肥料
高岡オレンジ園(熊本県)
みはや
400g以上 **458円**(税込) ~~495円~~
熊本県宇城市の高岡成道さん。

ホットレモン緑茶に♪

神奈川県産

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



126 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335円**(税込) ~~362円~~



長野県松川町の宮下彰さん他。

120 低農薬 無化学肥料
石田観光農園(群馬県)
石田さんのりんご(高原むつ)
2玉以上 **520円**(税込) ~~562円~~
群馬県吾妻郡長野原町の石田弘晃さん。



122 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(ル・レクチェ)
1個(約360g) **400円**(税込) ~~432円~~

神奈川県産



無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのみかん
123 2.5kg **950円**(税込) ~~1026円~~
124 5kg箱 **1850円**(税込) ~~1998円~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



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

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。



128 無農薬 無化学肥料
グリーンジャンクション(和歌山県)
紀州の太秋柿
2kg箱(5玉〜) **3100円**(税込) ~~3340円~~



129 低農薬 無化学肥料
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。



130 低農薬 低化学肥料
肥後のう友会(熊本県)他
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。



131 低農薬 低化学肥料
五木田農園(千葉県)
きゅうり
3本 **298円**(税込) ~~322円~~
千葉県旭市の五木田英亮さん。



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



133 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
なす
3本 **330円**(税込) ~~356円~~
高知県の堀川清さん。※成長調整剤(トマトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。



134 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
キャベツ
1玉 **368円**(税込) ~~397円~~
神奈川県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。



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



副菜も美味しく



霜の影響により中止

無農薬 無化学肥料
神奈川県畜産物供給センター
紫水菜
150g **248円**(税込) ~~268円~~
神奈川県秦野市の久保守哲さんほか。



140 無農薬 無化学肥料
マザーアスクラブ(静岡県)
菜花
150g **180円**(税込) ~~194円~~
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



141 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **228円**(税込) ~~246円~~
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。



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



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



138 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
山本さんの水菜
150g **180円**(税込) ~~194円~~
茨城県つくば市の山本昌宏さん。



142 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ほうれん草
200g **250円**(税込) ~~278円~~
茨城県行方氏の長島昌裕さん。



143 無農薬 無化学肥料
くらぶち草の会(群馬県)
春菊
150g **268円**(税込) ~~289円~~
群馬県高崎市の佐藤茂さんほか。



144 JAS
タテノファーム(山梨県)
チンゲン菜
2〜4株 **268円**(税込) ~~289円~~
山梨県北杜市の立野健さん。

トースターでケールチップス



147 無農薬 無化学肥料
神奈川県畜産物供給センター
カリノーケール
75g **245円**(税込) ~~265円~~
神奈川県平塚市の黒木祥さんほか。

スープに風味とアクセント



148 無農薬 無化学肥料
マザーアスクラブ(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。

油いために最も適し、おひたしや煮物にもおいしいです。加熱すると赤色が緑に変わります



149 無農薬 無化学肥料
マザーアスクラブ(静岡県)
紅芽苣(こうさいたい)
150g **180円**(税込) ~~194円~~
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



お魚と一緒に、ぐるぐる野菜

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

151 低農薬 無化学肥料
沃土会(埼玉県)
オレンジカリフラワー
1個 **308円**(税込) **333円**
埼玉県深谷市の野村米蔵さん。

※少量のため注文多数の場合、遅配・欠品の可能性があります

神奈川産

無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
152 400g **250円**(税込) **270円**
153 徳用2kg
2kg **998円**(税込) **1078円**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

155 有機JAS
布施農園(北海道)
じゃがいも(男爵)
500g有機 **348円**(税込) **376円**
北海道中富良野の布施秀樹さん。

神奈川産

157 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根
1本 **270円**(税込) **292円**
(700g前後)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

158 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすの大根(三太郎)
1本 **298円**(税込) **322円**
神奈川県平塚市の内田達也さん。

154 有機JAS
丸富青果(北海道)
玉ねぎ
約600g **338円**(税込) **365円**
北海道置戸町の丸富青果。

神奈川産

神奈川県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は、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。

159 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**

156 無農薬 無化学肥料
神奈川農産物供給センター
カラフルにんじん
350g **248円**(税込) **268円**
神奈川県秦野市の久保哲也さんほか。

160 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**

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

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 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。

164 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。細身で節の間が長く、茶色がかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。



かぼちゃとさつまいもの2色サラダ

165 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。

166 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
白菜
1玉 **368円**(税込) **397円**
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

167 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) **567円**
高知県四万十町の槌田紀一さん。

165 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。

166 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
白菜
1玉 **368円**(税込) **397円**
神奈川県平塚市の内田達也さん。炭素循環農法。

167 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) **567円**
高知県四万十町の槌田紀一さん。

168 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。

169 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**
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川産

神奈川県中井町の大原好文さん。

170 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**

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。

171 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**

172 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。

173 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円**(税込) **149円**
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

174 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180円**(税込) **194円**
高知県香美市の小田々智徳さん他。

175 無農薬 低化学肥料
みやもへのんにく。(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。

176 無農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
銀杏
100g **200円**(税込) **216円**
高知県大豊町の小笠原啓哲さん他。

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

178 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。

179 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。

180 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
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。

181 3品 **780円**(税込) **842円**
182 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。

183 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。

184 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **145円**(税込) **157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。

185 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **215円**(税込) **232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。

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

187 蔵 無農薬
瑞穂農林(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **238円**(税込) **257円**
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

188 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込) **235円**
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

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

190 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378円**(税込) **408円**
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

191 蔵 無農薬
舟形マッシュルーム(山形県)
ブラウンマッシュルーム
100g **228円**(税込) **246円**
山形県舟形町の長澤光芳さん。

192 蔵 無農薬
瑞穂農林(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **238円**(税込) **257円**
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。

193 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込) **235円**
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

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

195 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378円**(税込) **408円**
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

**天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です**



原材料/南マグロ(インド洋)

192 凍 マストミ ◎15日
ふぞろいの天然南マグロ中トロ
2冊(130g) **1300円**(税込1404円)

天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

**脂がのった天然南まぐろの
希少なカマです。お見逃しなく!**



原材料/ミナミマグロ(インド洋)

193 凍 マストミ ◎15日以上
天然南まぐろのカマ焼物用
400g **720円**(税込778円)

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

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



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

194 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)

鮮度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。

**あっさりとした
クセのない味わい**



おまとも
特価

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

凍 G不使用 マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身
40g×2 **390円**(税込421円)

195

196 徳用 通常本体 40g×4 **780円** **740円**(税込799円)

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



197 凍 マストミ ◎15日

めばちまぐろ切り落としスライス

100g **560円**(税込605円)

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



198 凍 マル井 ◎30日以上

おろし本わさび

5g×6袋 **378円**(税込408円)

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



199 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

昆布みしめ鯖

1枚(110g) **428円**(税込462円)
アイルランド産さばを三枚におろして昆布に仕上げました。解凍してください。[ゼラチン(豚由来):GMO飼料不分別]



200 凍 G調味料 カネヨ水産 ◎45日以上/米

いわしごま漬

100g **315円**(税込340円)
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。



201 凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎120日以上/米

小鯛とわかめの甘酢漬

100g **310円**(税込335円)
山口県産さだいをし、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



刺身のような味わいのスモークサーモンにこだわっています

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

202 凍 松岡水産 ◎90日以上

紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g **560円**(税込605円)

原材料/紅鮭(アラスカ)、食塩



203 凍 共和水産 ◎90日以上

三陸岩手いか糸造り

60g **440円**(税込475円)
岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。



204 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、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



205 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年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



206 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上

ポイルほたて

150g **498円**(税込538円)
北海道産のほたてをポイルし、バラ凍結しました。解凍後、バター焼きや煮物などに。

ムニエルにおすすめ 塩焼きやムニエルなどに

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。



207 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648円)

特

原材料/銀毛鮭(北海道雄武)



208 凍 G不使用 ダイマツ ◎60日以上

水温塩秋鮭切身

3切(180g) **540円**(税込583円)
北海道産秋鮭を塩水に漬け、水温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



209 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)
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。



210 凍 鳴門魚類 ◎30日

天然ブリ切身

3切(210g) **630円**(税込680円)
長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



特 **211** 凍 八洋フーズ ◎30日以上

銀ダラ切身

3切 通常本体(240g) **1200円**(税込1296円)
北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



特 **212** 凍 八洋フーズ ◎90日以上

カラスガレイ切身

3切 通常本体(180g) **660円**(税込680円)
アイスランド産カラスガレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



特 **213** 凍 丸福水産 ◎15日以上

メカジキ端切

300g 通常本体 **700円**(税込724円)
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



214 凍 鳴門魚類 ◎30日

サバフィーレ(無塩)

2枚(200g) **420円**(税込454円)
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



215 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上

さんま三枚おろし

5~7枚(120g) **398円**(税込430円)
北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



216 凍 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

えびしんじょすりみ

150g **458円**(税込495円)
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



217 凍 G調味料 大新 ◎60日以上/豆・麦

いわしごぼうつみれ

160g **340円**(税込367円)
イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



房州の伝統的な漁師料理

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

218 凍 G不使用 スズ市水産 ◎60日以上/豆・米

房州あじさんが焼き

8個(160g) **398円**(税込430円)

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

焼き物やムニエルなどに



原材料/タチウオ(国産)、食塩/ビタミンC

219 凍 G不使用 伊豆中 ◎10日以上

タチウオの干物

2切 通常本体(約120g) **398円**(税込430円)



220 凍 鳴門魚類 ◎30日

天然真アジ天日干

4尾(約280g) **550円**(税込594円)
済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干しました。解凍後、焼いてください。



221 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上

真あじひもの(小)

4枚(140g) **398円**(税込430円)
佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。



222 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上

金目鯛開き

1枚(約200g) **750円**(税込810円)
宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩に漬込み、じっくり天日干しました。解凍後、焼いてください。



223 凍 能本水産 ◎30日以上

開き真ほっけ

1尾(230g) **670円**(税込724円)
北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。



**パリンと焼き上げて香ばしさを
味わってください**

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

224 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上

子持ちからふとししゃも

7~12尾(150g) **298円**(税込322円)



225 凍 G不使用 中村海産 ◎30日以上/米

カラフトししゃもみりん干し

60g **358円**(税込387円)



226 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米

骨取りさば味噌干し

8切(120g) **500円**(税込540円)
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。



山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

こだわりの西京味噌に漬けた
料亭の味



227 凍 G不使用
山米鮮魚 ◎30日以上/豆・米
山米 さわら西京漬
2切(120g) **680円**(税込734円)
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

調味料を厳選し
絶妙な漬け加減で仕上げています



228 凍 G不使用
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米
山米 ほたるいかの沖漬け
100g **528円**(税込570円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



229 凍
山米鮮魚 ◎30日以上/米
浜坂のとび魚一夜干し・酒塩
2枚(120g) **630円**(税込680円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。



230 凍
山米鮮魚 ◎45日以上
山米 アカモク
100g **480円**(税込518円)
山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

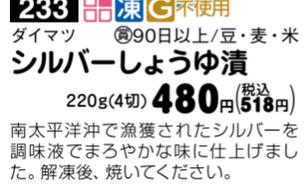
手軽にフライパンで調理
バジルとにんにくのいい香り



231 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上
サーモンバジルオリーブ
2切(120g) **398円**(税込430円)
北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



232 凍
伊豆中
糠さんま ◎45日以上/米
2本(240g) **630円**(税込680円)
北海道、東北産さんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



233 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎90日/豆・麦・米
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **480円**(税込518円)
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

氷温製法でたらこの旨
みを引き出しました



234 凍
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円**(税込387円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



235 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎90日/豆・麦・米
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g **368円**(税込397円)
スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



236 凍
東北トクスイ ◎180日以上/え
天然むきえび(特大)
160g **593円**(税込616円)
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



237 凍
パプアニューギニア海産 ◎90日/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。

素材本来のおいしさを
そのまま食卓へ



238 凍
カネキ水産 ◎180日以上/え
シーフードミックス
170g **450円**(税込470円)
いか、えび、ほたて貝をミックスしました。解凍後、炒めものやシーフードカレーの具などに。



239 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。



240 凍 G不使用
渡邊水産 ◎90日以上
宍道湖大和しじみ
180g **398円**(税込430円)
島根県宍道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



241 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円**(税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

駿河湾の旨い魚「しらす」
プリプリとした食感と、とろける
ような甘みと口の中に広がる旨み



242 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす
100g **850円**(税込918円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



243 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の釜揚げしらす
100g **850円**(税込918円)
244 凍
200g **1370円**(税込1480円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



245 凍
塩屋 ◎15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん
50g **330円**(税込356円)
しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



246 凍 G調味料
おおさき製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 (タレ付) **2880円**(税込3110円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。



247 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・米
サバ味噌煮
2切(120g) **278円**(税込300円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。



248 凍 G調味料
伊豆中 ◎45日以上/豆・麦・米
金目鯛の煮付
2切 (内容量約220g) **980円**(税込1058円)
ニュージーランド産金目鯛の切身を煮付けました。温めてください。

炊飯器でも炊ける、手軽なパ
エリア用スープと魚貝類のセット



253 凍 G調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/え
パエリアセット
2合用5種 通常本体 **998円**(税込1048円)
サフラン入りの特製スープとパナナ貝、ブラックタイガー、ボイル帆立、スルメイカリング、あけ貝の剥き身のセット。[GMO飼料不分別]

牡蠣がたっぷり入った海
鮮鍋を手軽に楽しめます



254 凍 G調味料
東北トクスイ ◎180日/豆・米
かきたっぱり海鮮鍋(スープ付)
480g **1500円**(税込1620円)
広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

脂がのっている天然ぶりを
さっぱりと食べられるしゃぶしゃぶに



255 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
天然ぶりしゃぶしゃぶ用
200g **1700円**(税込1836円)
九州産天然ぶりをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。北海道産昆布付き。解凍後、ぶりしゃぶに。

川崎北部水産加工
"ぶりっぷり"で食べ応えの
ある天然えびに大満足!



256 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え
冷凍えび天ぷら
5本 **1000円**(税込1080円)
天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工
"ぶりっぷり"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 ◎45日以上/豆・麦・米
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、骨までやわ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。

川崎北部水産加工
"ぶりっぷり"で食べ応えの
ある天然えびに大満足!



258 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
生から造った真いわしフライ
4~6枚(160g) **540円**(税込583円)
国内産真いわしを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵GMO飼料不分別]

担当者おすすめ
レシピ

仕込みの手間半減!
フライドチキンバジル



材料
 野菜を加えてハーブチキングリル 195g
 プレーンヨーグルト 50g
 秋澤さんの本レモン(果汁)、米粉 各適量
 植物油 適量

作り方
 ①肉を解凍し、丁度良いサイズに切り分ける。
 ②ヨーグルト、レモン果汁を加え軽く混ぜる。
 ③米粉をまぶし、鍋で揚げ焼きにして完成。

野菜を加えて作るグリルが前提の商品ですが、アレンジで手間いらずのフライドチキンが出来ます!クリスマスの逸品に是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロース薄切り
 200g **635円**(税込) (686円)

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

特 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
 200g 通常本体 **650円** (税込) **638円** (689円)

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

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

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

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

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
 200g **498円**(税込) (538円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ薄切り
 200g **595円**(税込) (643円)

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

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

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

特 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレブロック
 400g 通常本体 **1400円** (税込) **1330円** (1436円)

豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
 200g **610円**(税込) (659円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

264 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) 通常本体 **660円** (税込) **648円** (700円)

特

265 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
 200g **665円**(税込) (718円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

266 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 通常本体 **480円** (税込) **468円** (505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。

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

首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

274 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉
 200g **375円**(税込) (405円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

267 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。

268 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。

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

やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

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

コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

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

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

272 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレブロック
 400g 通常本体 **1400円** (税込) **1330円** (1436円)

豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

266 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 通常本体 **480円** (税込) **468円** (505円)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

267 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。

268 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。

280 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
 500g 通常本体 **968円** (税込) **915円** (988円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

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

モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
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。

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
 700g **1198円**(税込) (1294円)

骨付きです。唐揚げや煮物などに。

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

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

275 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
 270g **768円**(税込) (829円)

276 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、ぷっくりと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

277 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏挽き肉
 300g **645円**(税込) (697円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

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

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

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

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

焼いても茹でてもサッと使える。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にもどうぞ。

286 凍 秋川牧園 ◎180日
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。

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

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

289 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
 180g 通常本体 **1450円** (税込) **1380円** (1490円)

特

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

牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

291 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g **998円**(税込) (1078円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

292 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
 200g **730円**(税込) (788円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

293 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
 200g **598円**(税込) (646円)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

国産熟成牛 (北海道)

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g 通常本体 **1450円** (税込) **1108円** (1197円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

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

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

291 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g **998円**(税込) (1078円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

292 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
 200g **730円**(税込) (788円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

293 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
 200g **598円**(税込) (646円)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

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

モモ肉またはバラ肉が入ります。

297 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。

298 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g 通常本体 **825円** (税込) **798円** (862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。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g 通常本体 **1450円** (税込) **1108円** (1197円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

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

豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

クリスマスの食卓に 伝統のハム・ソーセージ

茅ヶ崎市
ハム工房ジロー
継承する、
100年前のドイツ製法
39年続く
やまゆりオリジナル仕様商品
地元神奈川で、
これからも共に



301 **凍**
ハム工房ジロー
無添加ウイナーソーセージ
100g(5本) **420円**(税込454円)
◎30日以上
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)

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

伝統の味を徳用で
原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、三温糖

肉の旨みをのがさず
焼き上げました
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

299 **凍**
ハム工房ジロー
無添加コースハム極薄切り
80g(8枚) **700円**(税込756円)
◎30日以上
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)

300 **凍**
ハム工房ジロー
無添加ポンスレスハムスライス
80g(5~6枚) **580円**(税込626円)
◎30日以上
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
レーゲンスヴルガー
100g **630円**(税込680円)
◎30日以上
南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。(GMO飼料不使用)

304 **凍**
ハム工房ジロー
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1450円**(税込1566円)
◎30日以上
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)

305 **凍** **G不使用**
ハム工房ジロー
無添加焼豚モモブロック徳用
240g **1500円**(税込1620円)
◎30日以上/豆・麦
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)

306 **蔵**
丹沢農場
ポークウイナー
160g **420円**(税込454円)
◎7日
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。(GMO飼料不使用)

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

308 **蔵**
丹沢農場
皮なしノンスパイスウイナー
160g **410円**(税込443円)
◎7日
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウイナーです。(GMO飼料不使用)

大満足の厚切り
豚コース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。(GMO飼料不使用)

309 **蔵** **G不使用**
丹沢農場
丹沢コース豚漬け
200g **598円**(税込646円)
◎7日/豆・麦・米・落

家族で、薄切り **特**
豚コース肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。(GMO飼料不使用)

311 **蔵**
丹沢農場
パラベコンスライス
100g **420円**(税込454円)
◎7日
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。(GMO飼料不使用)

312 **蔵**
丹沢農場
丹沢コースハムスライス
120g **500円**(税込540円)
◎7日
丹沢高原豚コース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。(GMO飼料不使用)

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

ふっくら柔らかく、ジューシーです
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

314 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **665円**(税込718円)
◎180日/卵・麦

お弁当にピッタリなミニサイズ
興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。(GMO飼料不使用)

秋川牧園のお惣菜
皮や砂肝も入った5種類
毎回好評の人気セット
内容/鶏もも串(3本)、鶏肝串(2本)、砂肝串(2本)、つくね串(2本)、鶏皮串(1本)

凍ったままトースターで
温めるだけ **特**
原材料/牛乳、マカロニ、じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、オニオンソース、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、菜種油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー

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

しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ
熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

316 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム
興農メンチカツ
2個(200g) **695円**(税込751円)
◎180日/卵・乳・麦

317 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム
興農ビーフコロケ
2個(160g) **465円**(税込502円)
◎90日以上/卵・麦

318 **凍** **G不使用**
秋川牧園
やきとり5種盛り合わせ
10本 **1085円**(税込1172円)
◎130日以上/卵・豆・麦・米
50周年の節目に、秋川牧園のやきとりを存分に召し上がっていただきたいという特別な想いから生まれました。

319 **凍** **G不使用**
秋川牧園
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **672円**(税込711円) **658円**(税込711円)
◎12ヶ月/乳・麦・米
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

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

温めてご飯にかけるだけで
ユッケジャンクッパが楽しめます **特**
温めるだけで、辛さの中に具材の旨みが生きた、韓国風のお茶漬け「ユッケジャンクッパ」をお楽しみいただけます。〔牛GMO飼料不分別〕

326 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ
ユッケジャンクッパ
360g 通常本体 **470円**(税込508円)
◎180日以上/豆・麦・米
(180g×2)

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー
ナムル3種と牛焼肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

マストミのお惣菜
温めるだけのオードブルセット **特**
内容/天然エビのチリソース、黒酢の酢豚、神山鶏のとり南蛮、まぐろ団子甘酢ソース

温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

323 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏の塩麹竜田
150g **440円**(税込475円)
◎90日/卵・豆・麦・米

世界のおいしさを日本の食卓へ **カラミノフーズ世界のグルメ旅**

味の決め手は国産大豆
を使用した特製味噌
原材料/国産野菜(大豆やし、にんじん、ほうれん草、しょうが、にんにく)、コチュジャン、牛肉、ごま油、食塩、すりごま、ポークエキス

牛肉のコクと野菜の旨み
が溶け込んだ濃厚ソース
原材料/牛肉、野菜(じゃがいも、人参)、人参ピューレ、トマトペースト、小麦粉、ラード、砂糖、ポークエキス、ローストオニオンペースト、チキンエキス、バター、食塩、酵母エキス、香辛料、カラメル色素

ご飯のおかずとしてだけでなく、
パスタソースとしても
原材料/鶏肉、野菜[トマト、ピーマン、パプリカ、ニンニク]、トマトペースト、ソテーオニオン、オリーブ油、トマトピューレ、砂糖、食塩、香辛料、加工澱粉

327 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ
ピビンバの具
100g×2 **528円**(税込570円)
◎180日以上/豆・麦
国産野菜と牛肉を使用した「ピビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

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

330 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ
鶏モモ肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込430円)
◎365日以上
鶏肉ににんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

ちょっと食べたい大好きグラタン



331 **凍** **G** **不使用**
 ニッコー ◎180日/乳・麦
オーガニックペンネのサーモングラタン
 170g×2 **660円(税込)** (通常本体 713円)

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



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

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



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

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



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

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



335 **凍** **G** **不使用**
 ニッコー ◎180日/卵・豆・麦・米
ふんわり豆腐ハンバーグ
 3個(270g) **415円(税込)** (通常本体 448円)

国産大豆に天然にがり使用の豆腐を入れた鶏肉ハンバーグです。冷凍のまま温めてください。〔GMO飼料不分別〕



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

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



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

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



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

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



343 **凍** **G** **不使用**
 デリカファクトリー十勝 ◎90日以上
越冬インカのめざめナチュラルカット
 500g **595円(税込)** (通常本体 637円)

濃い黄色でほくほくした味わい料理の付け合わせにも最適です
 秋の収穫期から保存させることによって糖度が増したじゃがいもを食べやすくカットしています。170~180℃の油温で約3~5分揚げてください。



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

北海道産のトウモロコシをうらごして冷凍しました。コーンスープなどに。



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

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



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

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



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

国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



349 **凍**
 山本食品 ◎180日以上/麦・そば
生冷凍長野産八割そば
 130g×2 **540円(税込)** (通常本体 583円)

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



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

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



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

少し使いたいときに便利です
 宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



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



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

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



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

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



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

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



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

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



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

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



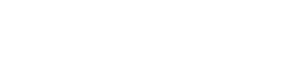
355 **蔵** **G** **不使用**
 食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
 10個 **410円(税込)** (通常本体 443円)

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



357 **蔵**
 庄内協同ファーム ◎15日以上/米
紅花たくあん
 250g **420円(税込)** (通常本体 454円)

山形県庄内地方の大根を天日干しにして、ぬか漬けにしました。色付けには、山形県の県花「紅花」を使用しています。



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



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

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



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

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



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

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



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

愛知県 漬物本舗 道長



360 **蔵**
 道長 ◎90日/米
古式一丁漬
 100g **288円(税込)** (通常本体 315円)

手間をかけた分、美味しさが際立っています
 原材料 / 大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、食塩、なすの葉(愛知県)、柿の皮



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

すっきりとした甘さに昆布の風味
 原材料 / 大根、米酢、みりん、白たまり、粗糖、昆布、塩



362 **蔵**
 道長 ◎5日
塩だけ白菜漬
 200g **335円(税込)** (通常本体 362円)

北海道、愛知県産の白菜を、高知県産の天日塩「海一粒」だけで漬けた渾身の漬物です。



363 **蔵**
 道長 ◎45日以上
紅しょうが
 40g **380円(税込)** (通常本体 410円)

北海道産塩赤えんどう豆
 原材料 / 北海道産塩赤えんどう豆を柔らかく茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。



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

茶漬昆布(佃煮)
 仁徳 ◎30日/豆・麦
 80g **270円(税込)** (通常本体 292円)

北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



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

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



360 **蔵**
 道長 ◎90日/米
古式一丁漬
 100g **288円(税込)** (通常本体 315円)

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



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

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



363 **蔵**
 道長 ◎45日以上
紅しょうが
 40g **380円(税込)** (通常本体 410円)

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



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

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



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

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



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

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

おでんにピッタリな お買得鍋物種セット!



原材料/大豆、なたね油、もち、魚肉すり身、人参、牛蒡、玉葱、乾燥かんぴょう、山芋粉、食塩、乾燥ひじき、黒ゴマ、生姜、乾燥切昆布、海水にがり

370 丸和食品 ◎5日/豆・米 丸和のおでん種セット 9個(5種) 560円(税込) (605円)

徳島県の ローカルフード



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

371 四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米 阿波のフィッシュカツ 2枚(130g) 358円(税込) (387円)

372 いちろうこ ◎7日以上/卵・米 うろこちゃん蒲鉾(紅) 150g 495円(税込) (535円)

376 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 さつま揚(丸形) 165g(5枚) 398円(税込) (430円)

373 いちろうこ ◎7日以上/米 小ちくわ 5本 398円(税込) (430円)

377 高橋徳治商店 ◎30日以上/米 ささがきごぼう揚げ 120g 350円(税込) (378円)

374 いちろうこ ◎7日以上/米 小判揚 5枚(150g) 398円(税込) (430円)

378 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 パクパクなぎょっと 160g(20g×8) 360円(税込) (389円)

375 いちろうこ ◎7日以上/米 いちろうこのいわしはんぺん 5枚(150g) 458円(税込) (495円)

379 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ 5個(165g) 310円(税込) (335円)

379 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米 おとうふ揚げ 5個(165g) 310円(税込) (335円)

380 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)

381 山九水産 ◎45日以上 お魚ソーセージ 45g×5本 490円(税込) (529円)

昔ながらの手作り製造のしらたき

386 池谷 ◎30日以上 一穂のしらたき 200g 215円(税込) (232円)

382 関商店 ◎15日以上/豆 北海道大豆水煮 200g 260円(税込) (281円)

383 池谷 ◎30日以上 山奥こんにやく(黒) 300g 225円(税込) (243円)

384 池谷 ◎30日以上 手どりこんにやく 250g 275円(税込) (297円)

385 池谷 ◎30日以上 五色玉こんにやく 330g 255円(税込) (275円)

387 大豆屋 ◎4日/豆 みずくぐりよせ豆腐 330g 398円(税込) (430円)

388 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 絹豆腐 330g 318円(税込) (343円)

389 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 木綿豆腐 330g 330円(税込) (356円)

390 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 おぼろ豆腐 330g 358円(税込) (387円)

391 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 焼豆腐 300g 373円(税込) (403円)

392 丸和食品 ◎4日/豆 丸和のきぬ豆腐 300g 180円(税込) (194円)

393 丸和食品 ◎4日/豆 丸和のもめん豆腐 300g 190円(税込) (205円)

394 丸和食品 ◎4日/豆 ミニきぬ豆腐 150g×2 195円(税込) (211円)

395 丸和食品 ◎4日/豆 ミニもめん豆腐 150g×2 195円(税込) (211円)

396 丸和食品 ◎5日/豆 ゆず寄せ豆腐 200g 240円(税込) (259円)

397 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 油揚げ 大1枚 220円(税込) (225円)

398 丸和食品 ◎5日/豆 丸和の手揚げ油揚 2枚 240円(税込) (259円)

399 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の油揚げ 3枚 180円(税込) (194円)

400 丸和食品 ◎7日/豆 丸和の手揚げ油揚 2枚 240円(税込) (259円)

401 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 生あげ 230g(2枚) 388円(税込) (419円)

402 丸和食品 ◎5日/豆 こだわりの五目厚揚 2個(約180g) 250円(税込) (270円)

403 丸和食品 ◎5日/豆・米 豆腐唐揚げ 10個 230円(税込) (248円)

404 大豆屋 ◎4日/豆 大豆屋 一口がんも 5ヶ 418円(税込) (451円)

405 丸和食品 ◎90日/豆・麦・米 丸和の味付いなり 10枚 420円(税込) (454円)

406 丸和食品 ◎5日/豆・米 もち入りきんちゃく 3個(約90g) 350円(税込) (378円)

407 丸和食品 ◎15日/豆 丸和の豆乳 300ml 230円(税込) (248円)

408 大豆屋 ◎4日/豆 季節のがんも(れんこん) 2枚 480円(税込) (518円)

409 丸和食品 ◎7日/豆・え えび入り京がんも 5個 240円(税込) (259円)

409 丸和食品 ◎7日/豆・え えび入り京がんも 5個 240円(税込) (259円)



410 **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
タレ・カラシ付 **218円**(税込)
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。

カップ入りだからそのままOK
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。

原材料/大豆(北海道産スズメ豆)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、酒粕、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)

411 **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
タレ・カラシ付 **220円**(税込)



412 **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
タレ・カラシ付 **235円**(税込)
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。



413 **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)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。



414 **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)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。



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



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



417 **G**不使用
カンゾヤ ©9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3
(タレ、カラシ無) **178円**(税込)
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産)を100%使用。大豆の旨味を丸ごと味わえます。



418 **G**不使用
カンゾヤ ©10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3
(タレ、カラシ無) **150円**(税込)
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。



419 **G**不使用
カンゾヤ ©10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2
(タレ、カラシ無) **200円**(税込)
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。



420 **G**不使用
カンゾヤ ©10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2
(タレ、カラシ無) **95円**(税込)
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。



421 **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)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



422 **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)
国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩



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



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



429 **G**不使用
デニッシュハウス ©4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

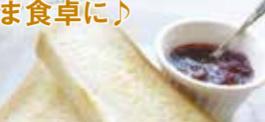


430 **G**不使用
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食パン6枚切
1斤(6枚) **380円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪
北海道産の味わいと香り豊かな小麦をベースに、バターを使って仕上げました。

原材料/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】

423 **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)



426 **G**不使用
サンタハウス ©10日/麦
グリッシーニ
100g **390円**(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、なたね油、天日塩、洗双糖、国産金ゴマ、天然酵母



427 **G**不使用
サンタハウス ©6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円**(税込)
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(GMO飼料不使用)【乳製品GMO飼料不分別】



428 **G**不使用
サンタハウス ©10日/卵・乳・麦
くるみパイ
3個 **390円**(税込)
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター【GMO飼料不分別】、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵【GMO飼料不使用】



431 **G**不使用
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) **380円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



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



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



434 **G**不使用
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



180490 **G**不使用
創健社 ©15日以上/麦・米
あん入り玄米パン
3個 **480円**(税込)
粒あん(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩



438 **G**不使用
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神ホワイトフランス
約65g×5個 **405円**(税込)
小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

11種の雑穀を練りこんでいます




435 **G**不使用
デニッシュハウス ©2日/乳・麦・米
淡雪よもぎあんぱん
1個 **278円**(税込)
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター【GMO飼料不分別】、甘しょ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩



436 **G**不使用
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **198円**(税込)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



437 **G**不使用
デニッシュハウス ©3日/乳・麦・米
デニッシュハウスBセット
3種 **580円**(税込)
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソングレット1個、アップルスイートエクセル1個【乳製品、卵GMO飼料不分別】



180488 **G**不使用
創健社 ©15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
3個 **470円**(税込)
小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩



440 **G**不使用
サラ秋田白神 ©3日/麦
白神レザンノア
1個(約200g) **445円**(税込)
小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

原材料/小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎ、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

439 **G**不使用
サラ秋田白神 ©3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **435円**(税込)
国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特徴がもっともよく出ているパンです。

豊潤な香りと濃厚な甘味が広がります



原材料/巨峰(山梨県)、砂糖、寒天

441 **G**不使用
フルーツバスケット ©100日以上
巨峰ジャム
140g **700円**(税込)
山梨県の勝沼平有機果実生産組合が育てた巨峰を使い、皮果肉を残したプレザープスタイルに仕上げました。



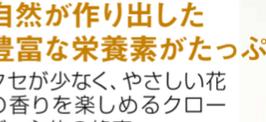
442 **G**不使用
創健社 ©180日以上
国内産ブルーベリージャム
200g **513円**(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。



443 **G**不使用
創健社 ©270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **300円**(税込)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】



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



445 **G**不使用
山田養蜂場 ©180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円**(税込)
原材料/はちみつ(アルゼンチン)



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



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



447 **G**不使用
せいふてい ©180日以上/乳・麦
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **475円**(税込)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産イートンコーン使用。【GMO飼料不分別】



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



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



450 **G**不使用
マルアイ食品 ©180日以上/豆・麦
もずくスープ(箱)
1箱(3.8g×10) **1408円**(税込)
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。



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)
 10個 (MS-Lサイズ) **530** (税込) 円 (572円)
 6個 (MS-Lサイズ) **350** (税込) 円 (378円)

着色していない 自然な黄身の色

茨城県産。2段ゲ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)
 10個 (MS-Lサイズ) **340** (税込) 円 (367円)
 6個 (MS-Lサイズ) **230** (税込) 円 (248円)

ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



105 蔵
 秋川牧園 / 卵
秋川牧園のたまご 10個
 10個(S~Lサイズ) **468** (税込) 円 (505円)
 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



106 蔵
 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
平飼い有精卵10個
 10個 **648** (税込) 円 (700円)
 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎6日/乳
よつ葉牛乳
 1ℓ **298** (税込) 円 (322円)

108 蔵
 よつ葉ノンホモ牛乳
 1ℓ **308** (税込) 円 (333円)
 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳
ブラウンスイス牛乳
 500ml **257** (税込) 円 (278円)

110 蔵
 山地酪農牛乳
 1ℓ **468** (税込) 円 (505円)
 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハン乳業 ◎5日/乳
那須のおいしい牛乳
 1000ml **450** (税込) 円 (486円)

112 蔵
 おいしい低脂肪乳
 1000ml **375** (税込) 円 (405円)
 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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
 200ml **120** (税込) 円 (130円)
452 1000ml **298** (税込) 円 (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]

105 蔵
 函南東部農協 ◎13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
 500ml **230** (税込) 円 (248円)
454 1000ml **398** (税込) 円 (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]

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



107 蔵
 よつ葉牛乳
 1ℓ **298** (税込) 円 (322円)

108 蔵
 よつ葉ノンホモ牛乳
 1ℓ **308** (税込) 円 (333円)



109 蔵
 ブラウンスイス牛乳
 500ml **257** (税込) 円 (278円)

110 蔵
 山地酪農牛乳
 1ℓ **468** (税込) 円 (505円)



111 蔵
 那須のおいしい牛乳
 1000ml **450** (税込) 円 (486円)

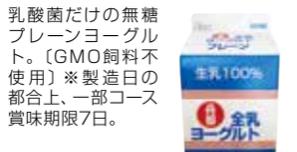
112 蔵
 おいしい低脂肪乳
 1000ml **375** (税込) 円 (405円)



456 蔵
 よつ葉乳業 ◎16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
 400g **278** (税込) 円 (300円)
 生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]



457 蔵
 よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
 400g **298** (税込) 円 (322円)
 発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろっとさせたプレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]



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。

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



467 蔵
 函南東部農協 ◎60日以上/乳
南箱根のゴーダチーズ
 200g **1380** (税込) 円 (1490円)



469 蔵
 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン
 30g **230** (税込) 円 (248円)
 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]



470 蔵
 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズクミン
 30g **250** (税込) 円 (270円)
 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズにオーガニッククミンを入れました。[GMO飼料不使用]



471 蔵
 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のさけるチーズ
 90g **715** (税込) 円 (772円)



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



473 蔵
 函南東部農協 ◎80日以上/乳
南箱根の厳選バター
 180g **924** (税込) 円 (998円)
 丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバター。[GMO飼料不使用]

千葉県 三芳村ままい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
 476 蔵 白米 5kg **2540** (税込) 円 (2743円)
 477 蔵 玄米 5kg **2435** (税込) 円 (2630円)
 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
 478 蔵 白米 2kg **1142** (税込) 円 (1233円)
 479 蔵 白米 5kg **2810** (税込) 円 (3035円)
 480 蔵 玄米 5kg **2718** (税込) 円 (2935円)
 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
 481 蔵 白米 5kg **3630** (税込) 円 (3920円)
 482 蔵 玄米 5kg **3525** (税込) 円 (3807円)
 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

山形県 おきたま興農舎

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
 488 蔵 白米 2kg **1530** (税込) 円 (1652円)
 489 蔵 白米 5kg **3650** (税込) 円 (3942円)
 490 蔵 玄米 2kg **1465** (税込) 円 (1582円)
 491 蔵 玄米 5kg **3500** (税込) 円 (3780円)
 山形県高島町の小林亮さん他。

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
 492 蔵 白米 2kg **1650** (税込) 円 (1782円)
 493 蔵 白米 4.5kg **3500** (税込) 円 (3780円)
 494 蔵 玄米 2kg **1570** (税込) 円 (1696円)
 495 蔵 玄米 4.5kg **3380** (税込) 円 (3650円)
 山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。

180210 蔵
 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ 炊飯器用
 200g **630** (税込) 円 (680円)

180221 蔵
 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粒
 250g **919** (税込) 円 (993円)

180233 蔵
 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粉末
 220g **840** (税込) 円 (907円)

180245 蔵
 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎほうじ粉末
 150g **840** (税込) 円 (907円)

茨城県 微生物農法の会

茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
 483 蔵 白米 5kg **2700** (税込) 円 (2916円)
 484 蔵 五分米 5kg **2700** (税込) 円 (2916円)
 茨城県行方市の宍倉美さんと宮内義幸さん。

新潟県 ゆうき

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
 496 蔵 白米 5kg **2380** (税込) 円 (2570円)
 497 蔵 玄米 5kg **2220** (税込) 円 (2398円)
 新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤ライスサービス

黒澤さんのひとめぼれ 無農薬無化学肥料
 498 蔵 白米 5kg **3500** (税込) 円 (3780円)
 499 蔵 七分米 5kg **3500** (税込) 円 (3780円)
 500 蔵 玄米 5kg **3280** (税込) 円 (3542円)
 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

大豆工房おらが ◎15日以上/米
うれしいぬか床
 180257 (小) 500g **815** (税込) 円 (880円)
 180269 (大) 1kg **1415** (税込) 円 (1528円)
 栃木、茨城県で農業をせず、栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。



栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。



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

近藤醸造の空きびん 回収終了のお知らせ
回収期間：12月4回まで

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。



506 不使用 近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦 **国産丸大豆醤油** 360ml **324**円(税込350円)
507 不使用 近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米 **ゆずぼん酢** 360ml **540**円(税込583円)

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。



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

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。



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

508 不使用 ヤマヒサ ◎9ヶ月以上/豆・麦 **頑固なこだわり醤油うす口** 720ml **1500**円(税込1620円)



有機白しょうゆの味を活かし食材本来の味を味わえる様に、シンプルな原料で優しい味にまとめました。



509 不使用 ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦 **減塩しょうゆ** 500ml **1400**円(税込1512円)



511 七福醸造 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米 **しいたけ香る有機白だし** 360ml **1130**円(税込1220円)

国産有機栽培米を使用し、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。



国内産のゆずを搾りました。刺身、酢の物、焼き魚、また水たき、ちり鍋などに。



513 蔵 光食品 ◎1年6ヶ月 **ゆず果汁** 100ml **620**円(税込670円)

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

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

504 蔵 不使用 ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米 **御用蔵玄米みそ** 1kg **1230**円(税込1328円)

502 蔵 不使用 桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米 **蔵出しみそ(こうじみそ)** 1kg **1050**円(税込1134円)

505 蔵 不使用 かねこみそ ◎3ヶ月以上/豆・米 **天然醸造生 有機米みそ** 750g **1200**円(税込1296円)

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。



515 不使用 内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米 **カンタン八芳酢** 360ml **470**円(税込508円)

516 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。

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

518 シンコー食品 ◎365日 **塩コショー 詰替え用** 200g **322**円(税込348円)

520 澤田酒造 ◎365日/米 **特撰 料理用自然酒** 720ml **1264**円(税込1390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 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米 **三州三河みりん** 700ml **1000**円(税込1100円)

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

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



昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

524 ヤマキ食品 ◎1年 **国産なたね油** 1650g **1980**円(税込2138円)
524 (小) 540g **770**円(税込832円)

528 せいふてい ◎6ヶ月以上 **チキンコンソメ** 4g×20袋 **370**円(税込400円)
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO飼料不分別]

529 調味料 笹木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米 **金箔 やきたれ** 150ml **500**円(税込540円)
本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

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

531 不使用 高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米 **特別栽培野菜使用とんかつソース** 300ml **410**円(税込443円)

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

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

526 松本製油 ◎2年 **玉締めしぼり胡麻油(大)** 450g **1060**円(税込1145円)

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。



534 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)

いつものサラダを Xmasバージョンにデコレーション!



525 創健社 ◎2年 **べに花油** 600g **1350**円(税込1458円)

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

533 不使用 光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米 **ヒカリ オイスターソース** 115g **398**円(税込430円)

535 調味料 ナガノトマト ◎1年以上 **長野県産ケチャップ** 240g **600**円(税込648円)

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

539 調味料 創健社 ◎180日以上/豆・麦 **トマト&オニオンドレッシング** 150ml **469**円(税込507円)
えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

手間のかかるホワイトソースが手軽に出来ます
545 調味料 せいふてい ◎240日/乳・豆・麦・米 **ホワイトソースルウ** 150g 通常本体 **300**円 特別価格 **295**円(税込319円)
グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。[GMO飼料不分別]

546 不使用 創健社 ◎270日以上/豆・麦・米 **創健社の麻婆豆腐の素** 180g(2~3人前) **370**円(税込400円)
豆腐を一つ用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。[GMO飼料不分別]

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

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

536 不使用 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)

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



540 不使用 創健社 ◎270日/豆・麦 **植物素材の本格カレー** 135g **420**円(税込454円)
541 甘口
542 中辛
542 辛口

543 不使用 創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦 **こどもカレールウ甘口** 110g **400**円(税込432円)
辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレールウです。

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

一人前ずつのお手軽サイズで新登場! こだわり抜いた 厳選素材の鍋つゆ
548 不使用 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米 **香り立つゆず鍋つゆ** 30ml×4袋 通常本体 **398**円 特別価格 **380**円(税込410円)
ゆずの爽やかな香り・さっぱりとした酸味と鶏がらスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいをお楽しみ頂けます。[GMO飼料不分別]

549 不使用 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米 **鶏だしコク鍋つゆ** 30ml×4袋 通常本体 **398**円 特別価格 **380**円(税込410円)
鶏だしのコクと野菜の旨みが程よく相まった味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

よりお得な 3種類セット!
長崎ちゃんぽん鍋つゆ
内容/本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ×1袋・香り立つゆず鍋つゆ×1袋・鶏だしコク鍋つゆ×1袋 [GMO飼料不分別]
550 調味料 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米 **鍋つゆ3種類セット** (30ml×4袋)×3種類 通常本体 **1194**円 特別価格 **1056**円(税込1140円)
日替わりでお楽しみ頂けます。

547 調味料 ムソー(チョーコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米 **本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ** 30ml×4袋 通常本体 **398**円 特別価格 **380**円(税込410円)
本場ちゃんぽん・白湯ベースの鍋つゆです。シメはちゃんぽん種や白湯雑炊! 小袋・濃縮タイプ [GMO飼料不分別]

549 不使用 創健社 ◎180日以上/豆・麦・米 **鶏だしコク鍋つゆ** 30ml×4袋 通常本体 **398**円 特別価格 **380**円(税込410円)
鶏だしのコクと野菜の旨みが程よく相まった味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



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



552 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g **338円** (税込365円)
553 創健社 540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g **390円** (税込421円)



554 創健社 540日以上
さば水煮缶
190g **380円** (税込410円)
西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。



555 創健社 360日以上/豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **980円** (税込1058円)
556 フルーツ/アサゲ/豆の旨センター 1年以上
もろこし畑・ホール
180g **220円** (税込238円)

担当おすすめ レシピ
あつあつとろ〜り♪
ベーコンとじゃがいものチーズ焼き
材料(2人分)
ベーコン4枚、じゃがいも300g、しめじ1パック(100g)、カットトマト缶1/2缶(200g)、水大さじ3、ケチャップ大さじ2、塩小さじ1/3、こしょう少々、シュレッドチーズ30g、オリーブオイル大さじ1/2
作り方
①じゃがいもは7mm角の棒状に切り水にさらして水気を切ります。しめじは根元を切り落とし手でほぐします。ベーコンは1cm幅に切ります。
②フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、ベーコン、じゃがいも、しめじを入れ、しめじがしんなりするまで炒めます。カットトマト缶、水、ケチャップ、塩、こしょうを加えて混ぜ、ふたをして弱火で5〜6分煮ます。
③耐熱皿に等分に②を入れ、シュレッドチーズをかけ、トースターで焼き色がつかうまで5〜6分(加熱時間は調整してください)焼きます。
※お好みで、星形にくり抜いたじゃがいもやにんじんを塩ゆでにして飾ってください。

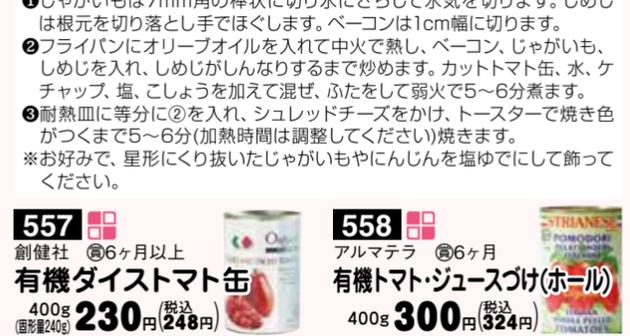


559 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのためのラーメン醤油
98g **180円** (税込194円)
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

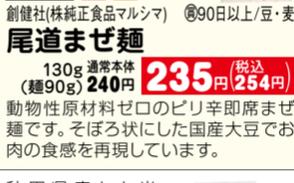


560 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しおラーメン
99g **175円** (税込189円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)

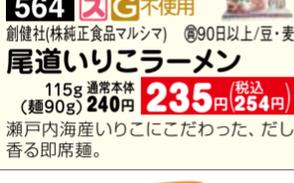
もちもちノンフライ麺使用
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。
561 創健社 2ヶ月以上/豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
100g (麺80g) **220円** (税込238円)
562 5袋
100g(麺通常本体80g)×5 **1100円** (税込1110円) **おまとも 特価**



557 創健社 6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **230円** (税込248円)
558 アルマテラ 6ヶ月
有機トマト・ジュースつけ(ホール)
400g **300円** (税込324円)



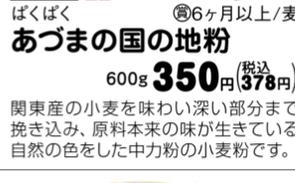
563 創健社(株)純正食品マルシマ 90日以上/豆・麦
尾道まぜ麺
130g 通常本体(麺90g) **240円** **235円** (税込254円)
動物性原材料ゼロのピリ辛即席まぜ麺です。そぼろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。



564 創健社(株)純正食品マルシマ 90日以上/豆・麦
尾道いりこラーメン
115g 通常本体(麺90g) **240円** **235円** (税込254円)
瀬戸内海産いりこにこだわった、だし香る即席麺。



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



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

担当おすすめ レシピ
千切りじゃがいものハッシュドポテト
材料(4人分)
じゃがいも…… 4個
パセリ…… 適宜
塩・こしょう…… 少々
片栗粉…… 大さじ2
バター…… 20g
作り方
①じゃがいもは洗って皮をむき、芽をとり、細めの千切りにします。パセリは洗って、みじん切りにします。
②ポウルなどに①と片栗粉、塩、こしょうを入れ混ぜ合わせます。
③フライパンにバターをひき、8等分にして形を整えた②を入れ、中火で焼きます。焼き色がついたらひっくり返し、裏面も焼いて完成です。
※お好みでケチャップをつけて召し上がれ♪

568 桜井食品 3ヶ月以上
片栗粉
200g **225円** (税込243円)
原材料/馬鈴薯澱粉(北海道)
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。



小麦使用の天ぷら粉と比較すると、衣の油吸収は約60%カット



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

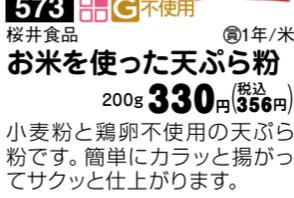


575 金子製麺 6ヶ月以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **320円** (税込346円)
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。



576 金子製麺 45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **246円** (税込266円)
577 金子製麺 3ヶ月/麦
昆布そうめん
200g **228円** (税込246円)

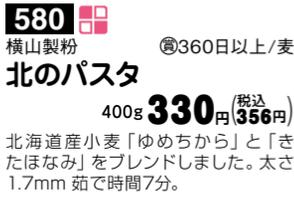
お茶の香りと風味が際立つ蕎麦です
抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。
578 金子製麺 45日以上/麦・そば
極上 足柄茶そば
200g **350円** (税込378円)
原材料/小麦粉、そば、食塩、抹茶



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



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



580 横山製粉 360日以上/麦
北のパスタ
400g **330円** (税込356円)
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。



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

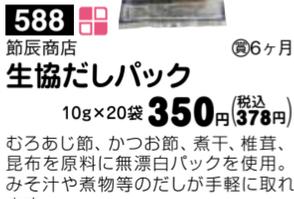
582 庄内協同ファーム 30日以上/豆・米
黒豆もち
500g **710円** (税込767円)
山形県庄内のもち米「でわのもち」で作ったもちに、黒豆を入れました。
583 大分乾物(大分県) 180日以上
九州産乾燥きくらげ
20g **478円** (税込516円)
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。



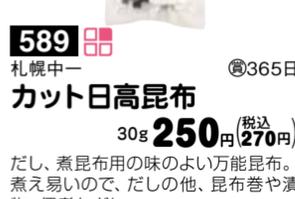
584 渡部農場(北海道) 12月4日
あずき
300g **500円** (税込540円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



586 渡部農場(北海道) 12月4日
黒豆
300g **530円** (税込572円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

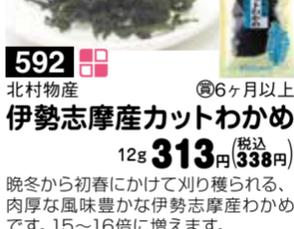


588 節辰商店 6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円** (税込378円)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。



589 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円** (税込270円)
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮え易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

590 札幌中一 365日
カット羅白昆布
100g **830円** (税込896円)
こくのある濃いだしができるので湯豆腐やちり鍋などに。おしゃぶり昆布として召し上がっておいしいです。
591 札幌中一 365日
カット利尻昆布
50g **440円** (税込475円)
特有の旨味があり、風味もよく、きれいなだしがとれるだし昆布の最上品。おすまし、鍋物、麺のつけだしや漬物にも。



592 北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産カットわかめ
12g **313円** (税込338円)
晩冬から初春にかけて刈り獲られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15〜16倍に増えます。



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



594 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **490円** (税込529円)
595 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
乾のり
全型 10枚入 **408円** (税込441円)



596 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型 10枚入 **458円** (税込495円)
597 マツキ 3年
棒寒天
2本 **550円** (税込594円)

598 創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **258円** (税込279円)
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)
599 ムソー 3ヶ月
有機ごま塩
50g **260円** (税込281円)
すりごまを使用していますので、しっかりと、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。海の精やきしおをブレンドしています。

静岡県藤枝市 水車むら農園

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

632 水車むら農園(静岡県) 水車むら やぶきたみどり 100g 933円(税込)

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

633 水車むら農園(静岡県) 水車むら ほうじ茶 200g 848円(税込)

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

634 水車むら農園(静岡県) 水車むら 玄米茶 200g 648円(税込)

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

635 水車むら農園(静岡県) 水車むら せとやみどり 100g 648円(税込)

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc~1Lの煎茶ができます。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

636 水車むら農園(静岡県) 水車むら 水出し煎茶ティーバッグ 5g×20 420円(税込)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

637 水車むら農園(静岡県) 水車むら 紅茶 セツ 100g 610円(税込)

638 センヤクノ 鳥取はと麦茶 7g×24袋 510円(税込)

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

640 創健社 沖繩産うこん入黒糖しょうが湯 20g×5 320円(税込)

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

642 プレスオールターナティブ ココア(無糖) 110g 600円(税込)

643 ナガノトマト 国産温州みかん100 125ml×3 470円(税込)

644 ナガノトマト 国産ふじりんご100 125ml×3 395円(税込)

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

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ

まろやかなあまみとすっきりした飲み口が特徴



180506 プレスオールターナティブ パロ・ブランココーヒー 200g 900円(税込)

180518 プレスオールターナティブ 豆 200g 900円(税込)

180439 オルタートレードジャパン 詰替インスタント珈琲カフェインレス 60g 1065円(税込)

650 ミトク ブリッジ オーツドリンク 500ml 450円(税込)

643 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒 500g 727円(税込)

180270 国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

180282 国産特別栽培の完熟トマトを搾したストレートジュース。飲用はもちろん、煮込み料理等にもご利用いただけます。

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます



そのままもちろん、ジュースやアルコールの割材としても!

648 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml 130円(税込)

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

180324 光食品 みかんサイダー+レモン 250ml×30缶 4350円(税込)

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

180294 光食品 無塩野菜ジュース 190g×30缶 3600円(税込)

高橋ソース 3ヶ月以上 にんじんジュース 350ml 425円(税込)

180300 高橋ソース 3ヶ月以上 トマトジュース 350ml×12 4980円(税込)

高橋ソース 3ヶ月以上 トマトジュース 350ml 425円(税込)

180312 高橋ソース 3ヶ月以上 トマトジュース 350ml×12 4980円(税込)

645 津南高原農産 秋澤さんのみかんジュース 1000ml 750円(税込)

180336 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)をはじめたっぴ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。

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

649 創健社 緑茶 500ml 138円(税込)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です

180361 リプレライフ 豆汁グルト 450g 1200円(税込)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180385 五人娘純米酒 720ml 1360円(税込)

酸化防止剤・保存料を使用せずに丁寧に醸造した中口の赤ワイン。貯蔵は必ず冷蔵庫(10~15℃)で横にして保存し、開栓後は早めにお飲みください。

180403 蒼龍葡萄酒 蒼龍・有機赤葡萄酒 赤(中口) 720ml 1388円(税込)

まとめ得

180415 ヤッホーブルーイング 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 890円(税込)

180350 フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック 1240円(税込)

神川町の城山山標高約800mから湧き出る水を、ボトルリングしたミネラルウォーター。加熱殺菌してあります。

180348 ヤマキ 直送・神泉水 2L×6本 2800円(税込)

凍結不使用 リプレライフ 90日以上/豆・米

180373 4個 450g×4 4200円(税込)

原材料/米

180397 蒼龍葡萄酒 ブルーベリーワイン 720ml 1480円(税込)

果実原料のワイルド(野生種)ブルーベリーと栽培種ブルーベリーを使用しています。アントシアニン、ポリフェノール等の成分が豊富です。

180397 蒼龍葡萄酒 ブルーベリーワイン 720ml 1480円(税込)

まとめ得

180427 ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 799円(税込)

180014 シャボン玉本舗 純植物性浴用石けん 155g 230円(税込)

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

180038 ミヨシ石鹸 無添加食器洗いせっけん詰替 350ml 180円(税込)

180040 ミヨシ石鹸 詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1L 420円(税込)

180129 ミヨシ石鹸 ミヨシ白いせっけん 108g×3個 490円(税込)

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

180063 ミヨシ石鹸 暮らしの重曹せっけん泡スプレー 280ml 290円(税込)

180051 ミヨシ石鹸 泡のハンドソープ・詰替用 300ml 330円(税込)

180142 ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけん詰替用 180ml 370円(税込)

180087 ミヨシ石鹸 ミヨシせっけんシャンプー詰替用 300ml 390円(税込)

180099 ミヨシ石鹸 ミヨシせっけん専用リンス詰替用 300ml 390円(税込)

180105 ミヨシ石鹸 泡のせっけんシャンプー詰替 400ml 530円(税込)

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

180154 ハイム化粧品 石けんはみがき 140g 440円(税込)

180130 エコ・グリーン 極上アレppoの石鹸 180g 900円(税込)

180178 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 525円(税込)

180166 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)

180180 丸富製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 515円(税込)

180191 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 415円(税込)

180208 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 190円(税込)

180208 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 190円(税込)

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

クリスマス料理に

マリネやサラダのトッピングとして
野菜と一緒に



原材料/紅鮭(アラスカ)、食用油脂、食塩、パセリ、バジル、ガーリック、黒こしょう
紅鮭スモークサーモンをオリーブオイル、塩、パセリ、バジル、ガーリック、黒こしょうのみで仕上げました。

180520 凍 松岡水産 ◎90日以上
紅鮭スモークオリーブマリネ
70g 通常本体 550円 (税込) **528円** (税込) (570円)

洋食レシピなどにおすすめの皮なし切身

国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。



180531 凍 東北トクスイ ◎90日以上
皮なしサーモン切身
10切 通常本体 (500g) **1200円** (税込) **1100円** (税込) (1188円)

ケーパースの塩味がアクセント

北海道産の秋鮭と佐賀県産のお米を使用。秋鮭は塩のみで味付けし桜チップで低温でスモーク。カット済です。※レンジ対応



180543 凍 ヤマフ ◎90日以上
スモークサーモン棒寿司
1本 通常本体 (350g) **1220円** (税込) **1180円** (税込) (1274円)



生春巻き

野菜や肉など、お好みの具材をたっぷり包んで

担当者おすすめ
レシピ

手作り
スイートチリ
ソース

236 天然むきえび(特大)



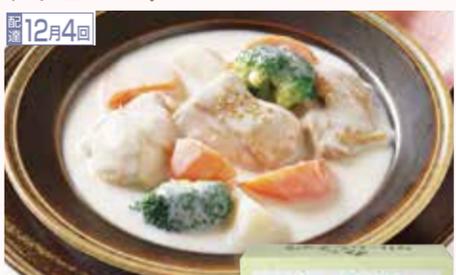
材料
水……………50ml
酢……………100ml
はちみつ……………50ml
(または砂糖……………大3)
塩……………小1/2
すりおろしにんにく……………小1/2
鷹の爪みじん切り……………小1/2
ナンプラー……………適宜

作り方

①鍋に水、はちみつ、塩を入れて弱火にかけ、かき混ぜながら溶かす。
②いったん火を止めて、にんにくと鷹の爪を加え、再度弱火にかけて、よく混ぜ合わせながら沸騰するまで加熱する。
③火を止めて、酢、お好みでナンプラーを加え、よくかき混ぜる。

フルーツバスケットのオラッチェシリーズ

契約農家の牛乳をたっぷり使用した
シチュールウ



原材料/小麦粉(国産)、食用油脂(牛脂、なたね油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ

180592 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上/乳・豆・麦
オラッチェ クリームシチュウ
230g **648円** (税込) (700円)

国内産小麦、国産牛の牛脂をベースに、全脂粉乳など、こだわりの原料で仕上げました。[GMO飼料不使用]

じっくり煮込んで仕上げた本格派
シチュールウ



原材料/小麦粉(国産)、食用油脂(牛脂、なたね油)、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、チキンエキス、香辛料、全脂粉乳、しょうゆ

180609 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上/乳・豆・麦
オラッチェ デミグラスソース
230g **713円** (税込) (770円)

岩手産短角牛と国産牛のビーフエキスを使用した、デミグラスソースです。[GMO飼料不使用]

原材料/タピオカ澱粉、米、塩

180555 凍 オルター ◎6ヶ月以上/米
ライスペーパー
200g(約45枚) **460円** (税込) (497円)

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

作り方

①鍋に水、はちみつ、塩を入れて弱火にかけ、かき混ぜながら溶かす。
②いったん火を止めて、にんにくと鷹の爪を加え、再度弱火にかけて、よく混ぜ合わせながら沸騰するまで加熱する。
③火を止めて、酢、お好みでナンプラーを加え、よくかき混ぜる。



180567 G不使用 ムソー ◎1年以上
国産でんぷん100%はるさめ
50g **135円** (税込) (146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、無漂白のはるさめです。



180579 おきたま農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **220円** (税込) (238円)

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。



180580 欣ずし ◎90日以上
えほしの雫 茅ヶ崎ナンプラー
100ml **815円** (税込) (880円)

茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。



180610 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上/豆・麦
オラッチェ カレールウ辛口
230g(約12皿分) **713円** (税込) (770円)

国内産小麦粉・奄美産うこんを100%使用した、こだわり素材いっぱいの辛口のカレールウです。[GMO飼料不使用]



180622 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上/豆・麦
オラッチェ カレールウ中辛
230g(約12皿分) **713円** (税込) (770円)

国内産小麦粉・奄美産うこんを100%使用した、こだわり素材いっぱいの中辛のカレールウです。[GMO飼料不使用]

クリスマスに

お酒 ナチュラルワインカンパニー
ナチュラルワイン

オーストラリア・カウラとオレンジにあるオーガニック認証の畑から葡萄を厳選しウインタウリー エステートにて醸造しました。※亜硫酸無添加

ナチュラルワインカンパニー

180646 ナチュラルワインカンパニー
ナチュラルワインソービニオンブラン白
750ml **1900円** (税込) (2090円)

180658 ナチュラルワインカンパニー
ナチュラルワインシラズ赤
750ml **1900円** (税込) (2090円)

サイズが小さいものなど
「もったいない!」から
生まれた加工品
水の子会の
備中れんこん



在来種のアサからとれるレンコンです。水の子会では、大賀アサ*によく似た在来の品種を育てています。(*オオガハス:2000年以上前の種から発芽したもので古代アサとも言われる)
殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていません
食べる人の安全はもちろん、環境のことも考えた結果が無農薬栽培です。

つつるもちもちの食感



原材料/小麦粉(国産)、蓮根粉(熊本県)、食塩

180695 ◎180日以上
水の子会(熊本県)
れんこん粉
100g **870円** (税込) (940円)
備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

180713 G不使用 水の子会(熊本県) ◎180日以上
れんこん葉入り塩飴
80g **368円** (税込) (397円)
麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

180701 水の子会(熊本県) ◎365日以上/麦
蓮根うどん
200g **324円** (税込) (350円)
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。

新年のご挨拶に

素朴な塩味と人気の海老サラダ味を詰め合わせました



原材料/【塩】うるち米、米油、塩、昆布粉末、鰹節粉【海老】うるち米、米油、干海老、塩、昆布粉末、鰹節粉

180725 G不使用 アリモト ◎60日以上/米・え
山田錦煎餅箱入り・詰合せ
26枚(塩13枚、海老13枚) **800円** (税込) (864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。

ゆったりした時間を
楽しみたい方に



原材料/コーヒー(ブラジル・コロンビア・タンザニア 他)

180737 ◎180日以上
ハティスプロダクト
とびきりあつぎブレンドボックス
10g×5袋 **1080円** (税込) (1166円)
香りのよいオリジナルブレンドの珈琲です。まろやかで酸味の少ない、バランスの取れたブレンド。中深煎り。

高級感ある
ボックス入り



内容/純米大吟醸、純米吟醸、純米

180749 ◎180日以上
越後鶴亀
越後鶴亀こだわり飲み比べセット
300ml×3本 **2500円** (税込) (2750円)
越後鶴亀を代表するお酒、【純米大吟醸】、【純米吟醸】、【純米】が入った詰め合わせセットです。