

2024年
1月1回40号



ごぼう
たっぷり

今月は
冬野菜を使った
メニューを
ご提案します!

お正月後の身体のケアに
雑穀チキンカレー

1週目はごぼう

今回使ったごぼう、大根、人参はそれぞれ栄養素が豊富ですが、共通するものは食物繊維。特にごぼうの食物繊維は不溶性食物繊維と水溶性食物繊維がどちらもバランス良く含まれていて、野菜の中でトップクラスです。

食物繊維

- ・血中コレステロール値をコントロールする
- ・腸内の発がん物質を吸着し排泄を促すなど

オリゴ糖

腸内の善玉菌を優性にし、腸内環境を良くする

ポリフェノール

体内の毒素を排出し、生活習慣病を予防する効果がある

145
ごぼう
300g
通常本体
305円
295円(税込)



特

カラダ喜ぶオススメのルー&素材

十五穀・松の実・クコの実などをバランスよくブレンドした健康志向のカレールーです。十五穀には黒米・胚芽押麦・もちきび・もちあわ・発芽玄米・赤米・はと麦・とうもろこし・白ごま・黒ごま・うるちひえ・緑米・もち白米・アマランス・キヌアが入っています。

新商品
お試し
特価



ヨーグルトを入れて煮込んでマイルドに

530 調味料
コスモ食品 ©12ヶ月/乳・豆・麦
十五穀カレールー中辛
110g 通常本体
(3~4皿分) 298円 268円(税込)

ごはん
混ぜて炊
くだけ

180040
愛媛県産
もち麦

596
クコの実

180080 特価
ネオファーム ©6ヶ月
松の実3袋
30g 通常本体
1530円 1440円(税込)

材料

- ・玉ねぎ ・ごぼう ・人参 ・大根
- ・水 ・鶏肉 ・十五穀カレールー
- ※しょうがとニンニクを入れる場合はみじん切り
- ※松の実とクコの実を具として加えてもOK

作り方

- ①塩コショウをして下味をつけた鶏肉を焼く。焼いたら一旦取り出しておく。
- ②鶏肉を取り出したお鍋でカットした野菜を炒めて、油がまわったら鶏肉を入れる。
- ③鍋に水を入れて具材がやわらかくなるまで煮込む。
- ④一旦火をとめてルーを加えよく溶かし、再びとろみがつくまで煮込む。

レシピ 雑穀チキンカレー

今週は、別紙
特別号を
配布しています

福袋
&
味噌作り

ぜひ、そちらもご覧ください。



カレーに最適 秋川骨付き鶏各種



特別企画チラシ エヌハーベストの スパイス

やまゆり通信の裏でご案内
しています

カレールーに
加えても♪



インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめ
られる方はこちらから登録♪

www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127

FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

神奈川県 小田原市 秋澤マルミ農園



今年も変わらずお届けします
・1月からのみかんは、多少しわのあるものが入ることがあります。これは消毒や防腐剤不使用のみかんの特徴です。自然と皮の気孔が閉じて、乾燥を防ぎ中をジューシーなまま保つ作用があります。
・固めのみかんは、固くなりすぎず前にお早目にお召し上がりください。外皮をむく時に薄皮も一緒にむいてしまうことがあります。
・5cmくらいのお小さいものが入ることもあります。傷み対策として少し多めに入れています。

ネットと箱の回収にご協力をお願いいたします

- 113 秋澤さんのみかん 1kg 460円(税込497円)
114 2.5kg 950円(税込1026円)
115 5kg箱 1850円(税込1998円)

2023年の間はお世話になりました。2024年もよろしくお願ひいたします。
23年は夏の高温による被害が秋作まで続き、冬作にも影響が出ております。このような状況のなか、品質や出荷状況にご理解・ご協力いただき、やまゆりの野菜を選び続けてくださった組合員さん、厳しい生育状況でも可能な限り農産物を届けてくださった生産者の皆さん、いつも本当にありがとうございます。例年になく気象状況が常態化し、24年も様々な影響が予想されますが、食べる人と作る人が、本当に良いものを守るための支え合いを続けていけるよう、紙面やお知らせにてできる限り情報を伝えて参ります。何卒よろしくお願ひ申し上げます。



116 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。



117 ネーブル 700g前後 922円(税込996円)
高岡オレンジ園(熊本県) 熊本県宇城市の高岡成道さん。

イエロー・ジョイという黄色い品種と、中が緑色でりんご型の酸味の少ないアップルをお届け♪



118 りんごのような風味のアップル、種が入ります ※りんごやバナナを袋と一緒にに入れて常温で追熟してください
118 富士どう園(愛川町) キウイフルーツ(イエロー・アップル) 480g 498円(税込538円)
神奈川農愛甲斐郡愛川町の諏訪部衛人さん。2種類のキウイをお届け。

119 キウイフルーツ 500g 350円(税込378円)
秋澤マルミ農園(小田原市) 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

120 竹村さんのいちご A品200g 515円(税込556円)
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざまで、9g以上であればA品となります。



121 有機バナナ(エクアドル・ペルー) 450g以上 368円(税込397円)
ヒロインターナショナル 有機バナナ(エクアドル・ペルー) 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。

122 さんさんりんご(ふじ) 900g以上(3~4玉) 765円(税込826円)
さんさんファーム(長野県) 長野県松川町の宮下彰さん。



123 さんさんりんご(ふじ)箱 5kg箱 3850円(税込4158円)
さんさんファーム(長野県) 長野県松川町の宮下彰さん。

129 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
今季収穫量不足のため 企画中止となります
おきたま農舎(山形県) おきたまのりんご(ふじ)箱 約5kg 2950円(税込3186円)



温かいスープに



125 ミントマト 120g前後 245円(税込265円)
ひご農友会(熊本県) 熊本県宇城市の古島高德さん他。

126 トマト 400g前後 520円(税込562円)
藤本農園(熊本県) 熊本県八代市の藤本勝士さん。

127 きゅうり 3本 378円(税込408円)
五木田農園(千葉県) 千葉県旭市の五木田克英さん。

128 ピーマン 150g 312円(税込337円)
宮崎日向ファーム(宮崎県) 宮崎県児湯郡の永友啓之さん。

129 なす 3本 338円(税込365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。

130 キャベツ 1玉 368円(税込397円)
いかす(平塚市) 神奈川平塚市の内田達也さん。大きい玉は半分カットして600g以上でお届けします。



133 小松菜 200g 228円(税込246円)
あすばら農園(伊勢原市) 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。

134 チンゲン菜 1袋(2~3株) 288円(税込311円)
長谷川正義(新潟県) 新潟県新潟市の長谷川正義さん。

135 南伊豆の菜花 150g 188円(税込203円)
マザーアースクラブ(静岡県) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

136 春菊 150g 285円(税込308円)
小野寺孝一(茨城県) 茨城県八千代市の小野寺孝一さん。



137 ほうれん草 150g 310円(税込335円)
ぐり〜んは〜と(島根県) 島根県浜田市の佐々木一郎さん他。

担当おすすめ レシピ
のりを入れて磯辺和え
ほうれん草の
ごま磯辺和え

鶏むね肉切り身の甘辛焼きサラダ



138 山本さんの水菜 150g 180円(税込194円)
山本昌宏(茨城県) 茨城県つくば市の山本昌宏さん。

139 紅菜苔(こうさいたい) 150g 188円(税込203円)
マザーアースクラブ(静岡県) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

140 カリーノケール 75g 245円(税込265円)
かなちよく(神奈川県) 神奈川県伊勢原市の黒木祥さんほか。

141 ルッコラ 約60g 188円(税込203円)
あすばら農園(伊勢原市) 神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。

180001 子大豆もやし 200g 80円(税込86円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

180003 緑豆もやし 200g 78円(税込84円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

142 石川さんのクレソン 50g 130円(税込140円)
マザーアースクラブ(静岡県) 静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

143 ブロccoli 1個 420円(税込454円)
匠ファーム(長崎県) 長崎県諫早市の久保晃さん他。

144 カリフラワー 1個 388円(税込419円)
沃土社(埼玉県) 埼玉県深谷市の野村米蔵さんほか。

180005 ブロccoliの新芽 30g 128円(税込138円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県)

180007 有機小松菜入り野菜ミックス 200g 160円(税込173円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。*時期によって産地が変わります。

担当者おすすめ レシピ

揚げ焼きでカリッと鶏とごぼうの肉団子

材料
 鶏挽肉 …… 100g
 ごぼう …… 半分~1本
 片栗粉 …… 適量

[A]
 塩 …… 小1/2
 胡椒 …… 適量
 パン粉 …… 適量

作り方
 ①ささがきにしたごぼうを5分程度水にさらし、水気をきる。
 ②挽き肉とAをまぜ、1口サイズに丸める。
 ③①に片栗粉をふり、②につける。
 ④鍋に1cm以上、油を厚めにひいて熱し、揚げ焼きにして完成。
 ごぼうチップスのようなごぼうのカリッと感と肉の食感がよくあいます。

カレーのお供に オニオンリング



147 玉ねぎ

つちから農場(北海道)
 約500g以上 **298円**(税込322円)
 北海道新篠津村の中村好伸さん。

150 千葉さんの大根

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

甘いかぶでお漬物



145 特 300g 305円 295円(税込319円)

丸忠園芸組合(宮崎県)
 宮崎県小林市の税所篤朗さん。

146 じゃがいも(男爵)

布施農園(北海道)
 500g **300円**(税込324円)
 北海道中富良野の布施秀樹さん。

148 400g 250円(税込270円)

149 徳用2kg 2kg 998円(税込1078円)

無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

151 いかすの大根

無農薬 無化学肥料
 いかす(平塚市)
 1本 **298円**(税込322円)
 神奈川県平塚市の内田達也さん。三太郎大根の予定ですが、品種変更の可能性もございます。

152 千葉さんのかぶ

無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
 400g **250円**(税込270円)
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。※葉をカットしてお届けする場合があります。

153 千葉さんの万次郎かぼちゃ(カット)

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

作り方
 蒸したかぼちゃを潰し、マヨネーズを適量加えてよく混ぜる。水にさらした玉ねぎを加え混ぜ、胡椒をかけて完成。

180009 さつまいも(土佐紅金時)

無農薬 無化学肥料
 四万十生産グループ(高知県)
 約800g **525円**(税込567円)
 高知県四万十町の植田紀一さん。

154 さつまいも(紅はるか)

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

155 徳用さつまいも2kg

無農薬 無化学肥料
 NO-RA~農薬~(愛川町)
 2kg **1300円**(税込1404円)
 紅はるか、シルクスイートのおまかせミックス。

156 里いも(やいち)

無農薬 無化学肥料
 大原農園(神奈川県)
 500g **330円**(税込356円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。

158 高柳さんのれんこん

低農薬 無化学肥料
 微生物農法の会(茨城県)
 400g **430円**(税込464円)
 茨城県行方市の高柳一さん。

160 ベビー白菜

無農薬 無化学肥料
 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
 1玉 **288円**(税込311円)
 千葉県山武市の石橋明さん他。

161 大原さんの長ねぎ

無農薬 無化学肥料
 大原農園(中井町)
 500g **332円**(税込359円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。

162 下仁田ねぎ

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

163 青ねぎ(葉ねぎ)

大地と自然の恵み(高知県)
 100g **208円**(税込225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。

164 大葉

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

167 近江しょうが

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

畑の美味しいところをお届けします

お届け予定品目
 小松菜、水菜、春菊、ルッコラ、こかぶ、レタスマックス、カリノケール、茎ブロッコリー、美味タス、人参、大根、里芋、生姜、カットかぼちゃなどの中から3品

“いかす!” 野菜セット

お届け予定品目
 小松菜、ほうれん草、カット白菜、キャベツ、にんじん、大根、かぶなどの中から3品

自家採り! 種はすべて 価格改定しました

お届け予定品目
 キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール

166 にんにく(バラ)

無農薬 低化学肥料
 みやむへのんにく。(青森県)
 80g前後 **380円**(税込410円)

168 四万十の根生姜

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

170 千葉さんの野菜セット

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

171 いかすの野菜セット

無農薬 無化学肥料
 いかす(平塚市)
 3品 **882円**(税込953円)
 神奈川県平塚市の内田達也さん。

172 小巻さんの固定種野菜セット

無農薬 無化学肥料
 湘南小巻ファーム(平塚市)
 3品 **830円**(税込896円)

169 銀杏

内山オーガニックファーム(熊本県)
 100g **308円**(税込333円)
 熊本県熊本市錦町の内山幸一さん。

174 原木生しいたけ

山口椎茸園(愛知県)
 100g **268円**(税込289円)
 愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

175 えのき茸

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

176 株とりぶなしめじ

三幸(長野県)
 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。

177 舞茸

舞茸(北海道)
 100g **228円**(税込246円)
 北海道厚保沢部町の渋谷潤介さん。

1パックで、簡単きのこカレー

内容/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、えのき100g(長野県産) ※きのこ欠品時は別の産地

178 大粒丹波しめじ

瑞穂農林(京都府)
 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。

179 エリンギ

北村きのこ園(鳥取県)
 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。

180 株とりなめこ

原生林(長野県)
 150g **155円**(税込167円)
 長野県長野市の窪田晴久さん。水洗いはできるだけしないで調理するが、おいしく食べるポイントです。

181 ブラウンマッシュルーム

舟形マッシュルーム(山形県)
 100g **228円**(税込246円)
 山形県舟形町の長澤光芳さん。

182 きのことセット(小)

舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。
 3種 **378円**(税込408円)

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



183 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(メバチ) 70g×2 **600円**(税込648円) 鮮度の良いメバチ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。

定番のつぶつぶ鮪 タレはお好みで



184 凍 G不使用 マストミ ◎15日 つぶつぶ鮪たたき身 50g×2 **540円**(税込583円) 185 徳用 50g×4 通常本体 **1040円**(税込1123円) 鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

186 凍 マストミ ◎15日 メバチマグロ短冊 200g(2冊) **1080円**(税込1166円) 船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。

187 凍 マストミ ◎7日以上 ピンチョウまぐろ(スライス) 50g×2 **430円**(税込464円) 太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

188 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。

シンプルなタレともしっかりとした食感のカツオが 相性抜群です! 太平洋産のカツオを厚めにスライスし、国産丸大豆醤油と味の母を合わせたタレに漬けました。解凍後、丼に。

もっちりとした身質 太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。

189 凍 G不使用 マストミ ◎7日以上/豆・麦・米 カツオ漬け丼用 80g×2 **540円**(税込583円)

190 凍 マストミ ◎7日以上 かつお切り落とし 50g×2 **420円**(税込454円)

191 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米 あぶり焼きしめ鯖 1枚(100g) **428円**(税込462円) アイルランド産さばを三枚におろして調味液に漬け込み軽くあぶりました。解凍してください。

192 凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎90日以上/米 のどぐろ柚子甘酢漬け 120g **358円**(税込387円) 山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

まろやかな味に仕上げました 鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。 193 凍 やまた水産食品 ◎180日以上/米 きびなごさっぱり漬(甘酢) 80g **320円**(税込335円)

194 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) 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。

195 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。

196 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。

197 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上 帆立貝柱 100g **698円**(税込754円) 北海道産ホタテの貝柱です。解凍後、刺身やバター焼きなどに。

198 凍 G調味料 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 いくら醤油漬 40g **800円**(税込864円) 北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします 200 凍 丸友しまか ◎30日以上 島香の切り身魚セット 3種類 **1100円**(税込1188円)

201 凍 東北トクスイ ◎90日以上 秋鮭切身(無塩) 3切(180g) **430円**(税込464円) 国産秋鮭の無塩切身です。解凍後、お好みの塩加減で塩焼きやムニエルなどに。

202 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 礼文産沖獲り鮭切身 3切(240g) **730円**(税込786円) 北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

203 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 紅鮭切身(甘塩味) 2切(120g) **498円**(税込538円) アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

鮮度抜群のおまかせ切り身セット 204 凍 マストミ ◎10日以上 まぐろ腹身切身(焼物用) 2切(170g) **398円**(税込430円) 太平洋産ピンチョウマグロの腹身を切り身にしました。解凍後、焼いてください。

205 凍 八洋フーズ ◎30日以上 マダラ切身 3切(240g) **700円**(税込756円) 北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鰯物、煮物、フライなどに。

206 凍 八洋フーズ ◎30日以上 浅羽カレイ切身 3切(300g) **728円**(税込786円) 北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

207 凍 丸福水産 ◎15日以上 メカジキ端切 300g **700円**(税込756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。

208 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) **398円**(税込430円) 千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

209 凍 G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 とび魚入りすり身 150g 通常本体 **480円** **398円**(税込430円) 北海道産助宗鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。

おひとり用にちょうど良い大きさ。ほどよく脂がのっています 北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。 211 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 北海道産真ほっけ開き一汐干し 3枚(440g) 通常本体 **555円** **540円**(税込583円)

長崎県産真あじ使用 長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。 212 凍 G不使用 ダイマツ ◎60日以上 ふっくら開きあじ(大) 4枚(400g) **500円**(税込540円) 山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。 213 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上 骨取りあじの干物 4枚(100g) 通常本体 **450円** **435円**(税込470円)

214 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上 本かます開き 2枚(約170g) **630円**(税込680円) 佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

215 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上 本つば鯛開き 1枚(約230g) **798円**(税込862円) 国産本つば鯛を塩に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。

216 凍 東北トクスイ ◎180日以上 銀だら切身干し 2切(180g) **598円**(税込646円) 銀だらの切身を、塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。

217 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) 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。

旨みを引き出す氷温造り 食べ応えのある 大きさです 赤魚を甘口のみりん醤油に漬け込み干しました。解凍後、焼いてください。 219 凍 G調味料 ダイマツ ◎90日以上/豆・麦・米 赤魚のみりん干し 2枚(140g) **500円**(税込540円) 原材料/アカウオ(アメリカ、ロシア)、醤油、砂糖、還元水あめ、食塩

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえるお得なセットです



カマは旨みと脂がたっぷりふっくら仕上がっています



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

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

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



内容/さわら煮付け(100g)×1、サバ味噌煮(100g)×1、まぐろカマ煮付け(200g)×1 厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。

220 凍 G不使用 タイム缶詰 ◎45日以上/豆・麦・米 1月の煮魚セット

3種 通常本林 各1パック 960円 860円(税込) (929円)

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

224 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 真だらバジルオリーブ

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

西京味噌と銀だらの脂のつた旨みが相性抜群です



原材料/ギンダラ(アメリカ)、味噌、発酵調味料、砂糖、食塩、鰹削り節

225 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/豆・米 銀だら西京漬

2切(120g) 430円(税込) (464円) 銀だらを切身にして、西京味噌にじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



226 凍 タイムツ ◎90日以上 氷温造りたらこ(切子)

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



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。

227 凍 G不使用 タイムツ ◎90日以上/豆・麦・米 氷温熟成辛子明太子(切子)

90g 368円(税込) (397円) 原材料/すけとうだらの卵(ロシア、アメリカ)、調味液[みりん、酒、麦芽糖水飴、醤油、昆布エキス、酵母エキス、唐辛子]、食塩



228 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え 天然むきえび(大)

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



229 凍 リアス ◎90日以上/え パプア産天然えび(殻付き)

200g (10~15尾) 940円(税込) (1015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。



230 凍 丸友しまか ◎30日以上 ふぞろいイカリング

100g 398円(税込) (430円) 三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。

クラムチャウダーに 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。

231 凍 塩屋 ◎15日以上 国産冷凍あさりむき身

80g 480円(税込) (518円) 原材料/アサリ(国内産)



232 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。



233 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上 穴道湖大和しじみ

180g 398円(税込) (430円) 島根県穴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。



234 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。汁物やししゃぶししゃぶなどに。



235 凍 G不使用 リアス ◎30日以上 あかもく入りねばり海藻サラダ

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



236 凍 小倉食品 ◎30日以上/え 生桜えび

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

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



238 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。

用宗しらすを直火釜でじっくりふっくら仕上げました



239 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) 240 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。



241 凍 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上 安芸灘 音戸ちりめん

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



242 凍 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上 鮭フレーク

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



243 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎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、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。



237 凍 小倉食品 ◎30日以上/え 釜揚げ桜えび

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

うなぎ丼に 静岡県産の活うなぎを蒸してふっくらと焼き上げてから、カットしました。湯煎してください。

244 凍 G不使用 静岡うなぎ漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 うなぎ丼の具

60g×2袋 1850円(税込) (1998円)

ふっくらやわらか、極上煮あなご 対馬西沖の脂のつたあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご餅やちらし寿司などに。

245 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米 対馬産煮あなご

100g 1560円(税込) (1685円)

少し甘めの味付け おかずにも酒の肴にも



246 凍 G調味料 タイムツ ◎90日以上/米 あじの南蛮漬け

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

霜降り済みなので、ぶり大根や鍋などに煮物にそのまま利用できます



249 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 天然ぶり煮物用(身とアラ)

300g 750円(税込) (810円) 天然ぶりを鮮魚から煮物用に身とアラをカットし、霜降りしました。解凍後、そのまま煮物にご利用ください。

川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です 「魚道」



251 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え 天然大エビフライ

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



252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ

4個(約150g) 685円(税込) (740円) 自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

担当者おすすめ
レシピ

シンプルな美味しさ
ごぼう肉巻き



材料
千野さんの豚モモ薄切り …… 100g
ごぼう …… 1本〜片栗粉 …… 適量
[A]
みりん …… 大2
醤油 …… 大1

作り方
①ごぼう、肉はそれぞれ食べやすい長さに切る。
②ごぼうは水にさらしてアクを取り、サッとゆでる。
③ごぼうの水気を切ったら、肉を巻き付け、片栗粉をまぶす。
④熱した鍋に油を引いて転がしながら焼く。
⑤全体が少し焼けてきたらAをまわし入れる。
⑥肉に火が通ったら火を止めて完成。

定番の甘辛い肉巻きです。肉のやわらかさとごぼうの歯ごたえが相性抜群です。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

253 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。

254 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) (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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

263 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ロースブロック
400g **980**円(税込) (932円) (1007円)
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

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

255 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。

256 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚 通常本体(200g) **660**円(税込) (645円) (697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。

**揚げ焼きで
ひとくち竜田揚風**

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

265 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレロカツ用
200g **770**円(税込) (832円)

豚バラ肉と野菜のスープ

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。

257 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。

258 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) (468円) (505円)

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

267 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。

260 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **650**円(税込) (702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。

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

262 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
通常本体(200g) **498**円(税込) (485円) (524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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

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

273 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。

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

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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

鶏挽肉だんごのさっぱりスープ

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。

268 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)

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

277 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。

269 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
270g **768**円(税込) (829円)
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

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

271 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。

278 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。

279 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ぶつ切り
通常本体(300g) **465**円(税込) (502円)
モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

ゴロツトビーフシチュー

2〜3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

280 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレーシチュー用)
通常本体(180g) **1020**円(税込) (968円) (1045円)

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

国産熟成牛 (北海道)

**パオーサラダ
牛ガーリックソテーとおるしりんご**

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。

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

286 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)

282 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。

283 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。

284 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。

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

288 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。

289 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。

骨付きでもみだつたのバターチキンカレー



290 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
丹沢ロースハムスライス
120g **500円**(税込)
540円(税別)
丹沢高原ロース肉を使い、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〕



291 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **700円**(税込)
756円(税別)
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



296 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **580円**(税込)
626円(税別)
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〕



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



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



294 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
ポークウインナー
160g **420円**(税込)
454円(税別)
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〕



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



298 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **370円**(税込)
400円(税別)
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



301 **蔵**
丹沢農場 **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **420円**(税込)
454円(税別)
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〕



302 **蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米**
丹沢焼豚スライス(モモ)
120g **495円**(税込)
520円(税別)
丹沢農場の豚もも肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



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



304 **蔵** **G不使用**
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**
丹沢豚小間味噌漬
200g **460円**(税込)
497円(税別)
豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



305 **凍**
ハム工房ジロー **◎30日以上**
無添加ささみスモーク
100g **630円**(税込)
680円(税別)
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ



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



307 **凍**
丹沢農場 **◎180日/麦**
丹沢豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **560円**(税込)
605円(税別)
焼くだけ簡単!スパシーなポークステーキ
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕



308 **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 **540円**(税込)
583円(税別)
原材料/鶏肉(国産)、菜種油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末。(一部に鶏肉を含む)

秋川牧園のお惣菜

どんな野菜でも相性ピッタリ
鶏もも肉タレ付きシリーズ。ご家庭の野菜と一緒に混ぜて、焼くだけ簡単!ボリュームたっぷりのメインディッシュが出来上がります。〔GMO飼料不使用〕

308 **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 **540円**(税込)
583円(税別)
原材料/鶏肉(国産)、菜種油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末。(一部に鶏肉を含む)

ビタミンAが豊富なレバーの中でも低カロリーの鶏レバーを使用
ミートボールにレバーを加えました。温めてそのままやお好みのソースに絡めたり、カレーの具などに。〔GMO飼料不使用〕

309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
レバー入りミートボール
400g **660円**(税込)
713円(税別)
原材料/鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生薬ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

野菜を炒めて絡めるだけ。厳選調味料を使った本格中華!

312 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **450円**(税込)
438円(税別)
豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕

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

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

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



310 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **422円**(税込)
456円(税別)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦**
鶏とおからのチキンナゲット
200g **368円**(税込)
397円(税別)
人気のあるナゲットに、おからをプラス。秋川牧園の地元山口県産の大豆を使う県内の豆腐店からおからを調達。地産地消、フードロスがテーマの商品です。〔GMO飼料不使用〕



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



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

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

米粉を使っているのももちもち食感



316 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米・え**
台湾大根もち(たれ付)
6枚(180g) タレ15g **560円**(税込)
605円(税別)
すりおろし大根、米粉、干しエビなど混ぜ合わせて蒸し上げました。冷凍のまま、フライパンで焼き上げてください。〔GMO飼料不分別〕

タイの屋台で大人気の定番ガバオライス



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

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

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

昔ながらの定番中華ちまき



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

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



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

320 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎360日以上/麦・米・え**
アジア薫るグリーンカレー
320g(160g×2) **698円**(税込)
754円(税別)
刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕

豚肉のジューシーさともち米のもちもちとした食感が自慢のしゅうまい



321 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎180日/米
もち米蒸ししゅうまい
12個 通常本体 180g **480円** (税込) **469円** (507円)

322 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎1年/麦・米
プチカレーコロッケ
20g×6ヶ **265円** (税込) **286円**
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

326 **凍** **G** 不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **720円** (税込) **778円**
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

323 **凍** **G** 調味料
ニッキー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **430円** (税込) **464円**
国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

327 **凍** **G** 調味料
ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうしゅうまい
27g×8個 **388円** (税込) **419円**
国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕

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

328 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・カ
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **490円** (税込) **529円**
筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまきました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

325 **凍** **G** 不使用
大進食品(ヨコソフーズ) ◎180日以上/豆・麦
A mom 女性のための餃子
20個(360g) **560円** (税込) **605円**
国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕

329 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎180日以上/卵・豆・麦・米
野菜たっぷりあんかけラーメン
450g **380円** (税込) **410円**
自家製生麺に、豚肉ときくらげにたっぷりの野菜を炒めたとろみスープがおいしいあんかけラーメンです。〔GMO飼料不分別〕

330 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎180日以上/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **430円** (税込) **464円**
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〕

331 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 あんまん
5個(275g) **435円** (税込) **470円**
中の餡は、ごまの風味をいかした中華まんにぴったりの餡を使用しています。〔乳製品・豚脂GMO飼料不分別〕

332 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎90日以上/卵・麦
ねぎ入りたこ焼き
15個(300g) **398円** (税込) **430円**
国産小麦粉、たこ、長ねぎ、キャベツが入ったシンプルな味のたこ焼きです。〔GMO飼料不分別〕

336 **凍** **G** 不使用
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ホールコーン
300g **420円** (税込) **454円**
スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。

337 **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 **205円** (税込) **221円**
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

冷凍野菜
すりたての風味と粘り
原材料/大和芋(千葉県)

333 **凍** **G** 調味料
ニッキー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **445円** (税込) **481円**
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。

334 **凍** **G** 調味料
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **398円** (税込) **430円**
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

335 **凍** **G** 不使用
ニッキー ◎180日以上/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込) **430円**
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

338 **凍** **G** 不使用
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **330円** (税込) **356円**
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

339 **凍**
綾・野菜加工館 ◎180日以上
冷凍カットほうれん草
300g **310円** (税込) **335円**
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

340 **凍**
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **500円** (税込) **540円**
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

341 **凍**
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **400円** (税込) **432円**
北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。

342 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **230円** (税込) **248円**
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

343 **凍**
山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生冷長野県産八割そば
130g×2 **540円** (税込) **583円**
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。

344 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **330円** (税込) **356円**
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

345 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **250円** (税込) **270円**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

346 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉麺油そば
140g×2 スープ付 **398円** (税込) **430円**
全粒粉なまら麺に、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

燻しのほのかな香りと大根の甘み

350 **蔵**
庄内協同ファーム ◎20日以上/米
いぶしたくあん
250g 通常本体 **480円** (税込) **470円** (508円)
庄内地方の砂丘畑で育った大根を干し、燻製後、糖漬けにしました。
原材料/干し大根(山形県)、米糠、赤唐辛子、砂糖、食塩

355 **蔵** **G** 不使用
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **270円** (税込) **292円**
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。

347 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **195円** (税込) **211円**
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

348 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **185円** (税込) **200円**
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

349 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉 ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **350円** (税込) **378円**
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

冬季限定。極上の塩だけを使ったごまかしのきかない漬物

351 **蔵**
道長 ◎5日
塩だけ白菜漬
200g **335円** (税込) **289円** (312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。

干した大根の甘みと香りに、鰹と醤油の風味をプラス

352 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎180日/豆・麦・米
はりはりキムチ
110g **340円** (税込) **367円**
愛知県渥美半島の小笠原弘さんの切干大根を使用し、和風キムチベースに漬け込みました。

356 **蔵** **G** 不使用
三里塚物産 ◎30日以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **537円** (税込) **580円**
干葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

357 **蔵**
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **780円** (税込) **842円**
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円** (税込) **367円**
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

愛知県 漬物本舗 道長

353 **蔵**
道長 ◎90日以上/米
メロン奈良漬
100g **365円** (税込) **394円**
愛知県産の摘果メロンを、厳選した酒粕、粗糖、原塩で漬けこみました。

354 **蔵** **G** 不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **380円** (税込) **410円**
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円** (税込) **356円**
北海道釧路産の肉厚が特徴の白昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
小女子佃煮
60g **340円** (税込) **367円**
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

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

362 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海道白花豆(煮豆)
125g **260円** (税込) **281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 / ばたんちくわ30g×2、ごぼう天39g×1、玉ねぎ揚30g×2、小魚つみれ28g×2

363 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/豆・米
高橋徳治おでん種4種セット

4種7品(215g) **560円**(税込605円)
国産無リンすり身を使った4種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]

人気の練り物を集めた おでんにピッタリなセット



原材料 / 魚肉(たら・いわし・ぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、醸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

364 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
おでん種セット

6種13品 **750円**(税込810円)
いわしはんぺん4枚、うずら卵天2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット [GMO飼料不使用]

魚の味を感じられる ちょっと歯ごたえのある 揚げかまぼこ

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

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



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



373 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(165g) **310円**(税込335円)
北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



374 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)
北海道産助宗たら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]



375 凍 G 不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
45g×5本 **490円**(税込529円)
無リンのすり身に、日本海近海の新築な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました。[GMO飼料不使用]

昔ながらの 手作り製造のしらたき



原材料 / こんにゃく芋(群馬県、山梨県)、こんにゃく芋精粉(群馬県、山梨県)、水酸化カルシウム

381 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
一種のしらたき
200g **215円**(税込232円)
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。



376 凍 G 不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260円**(税込281円)
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残る、サラダなどに入れても美味しいです。



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



378 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにゃく(黒)
300g **225円**(税込243円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った板こんにゃくです。



379 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにゃく
250g **275円**(税込297円)
生芋を使った昔ながらの製法のこんにゃくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



380 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにゃく
330g **255円**(税込275円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにゃくに精粉を使った、五種類の玉こんにゃくです。田楽などに。

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!



382 凍 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **398円**(税込419円)
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。



383 凍 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、海精にかりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。



384 凍 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、海精にかりだけで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。



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



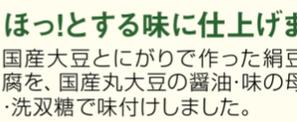
386 凍 G 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円**(税込205円)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。



387 凍 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。



388 凍 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。



396 凍 G 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
150g×2 **450円**(税込486円)
ほ!!とする味に仕上げました
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。



391 凍 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)



392 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の手揚げ油揚げ
2枚 **240円**(税込259円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で丁寧に手揚げしました。消泡剤は不使用。



394 凍 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **388円**(税込419円)
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



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



397 凍 G 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **420円**(税込454円)
肉厚でふくらみ柔らかい油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



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

冷やして ひんやりのど越しがたまりません



原材料 / 国産丸大豆、海水ニガリ
389 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g **210円**(税込227円)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

ゴマの香りがふんわりと お口に広がる♪



原材料 / 国産丸大豆、白ごま(グアテマラ、パラグアイ他)、海水ニガリ
390 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のごま入寄せ豆腐
200g **210円**(税込227円)
豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

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

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

401 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **125円(税込)** **135円(税別)**
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

402 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **125円(税込)** **135円(税別)**
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用 **特**
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

原材料/大豆(神奈川県)、納豆菌

406 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3 通常本付(タレ・カラシ無) **178円** **168円(税込)** **181円(税別)**

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきしずが大豆使用
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。

403 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
十勝の息吹小粒納豆
30g×3 タレ・カラシ付 **218円(税込)** **235円(税別)**
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]

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

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

407 **蔵** **G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3 (タレ・カラシ無) **150円(税込)** **162円(税別)**
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。

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

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

【お知らせ】
栄屋製パンは1月8日(月)まで製造工場が年始休みの為、**月曜コースは欠品**になります。ご了承ください。

410 **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(税別)**

411 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円(税込)** **130円(税別)**

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

415 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバターロール(パン)
1本 **365円(税込)** **394円(税別)**
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

419 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円(税込)** **367円(税別)**
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

412 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **275円(税込)** **297円(税別)**
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

413 **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(税別)**
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)

416 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
セサミベークル
2個 **257円(税込)** **278円(税別)**
国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

417 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円(税込)** **380円(税別)**
国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

420 **蔵**
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)** **410円(税別)**
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

食べ応えのある昔懐かしいパン

422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
全粒粉パン
1斤(約360g) **510円(税込)** **551円(税別)**

423 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(全粒粉パンズ)
5ヶ **350円(税込)** **378円(税別)**

424 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円(税込)** **594円(税別)**

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

お米を粉にしないで粒のまま加工した、もちもち食感のパンです

配 1月2回

お米を粉にしないで粒のまま加工したもちもち食感のパンです **新**

配 1月2回

原材料/小麦粉、全粒粉、レーズン(カリフォルニア)、黒蜜、クルミ(カリフォルニア)、加塩バター、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

421 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **240円(税込)** **259円(税別)**
全粒粉入りの生地にクルミとレーズンをたっぷり入れたコッペ型のパンにバターと黒蜜をはさみました。

426 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
禁断のりんご(菓子パン)
2個 **480円(税込)** **518円(税別)**
アップルブレザーブ(りんご、甘しよ糖、レモン果汁)、国産小麦粉、クリームチーズ、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩、シナモン、クルミ(乳製品GMO飼料不分別)

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

食パン2枚→1枚となりました

原材料/お米食パン(白)[有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩]、お米パンプレーン[食パン材料とオオバコ]、ごま芋ぱん[プレーン材料とさつま芋ピューレ、有機黒ごま]、粒あんぱん[プレーン材料と粒あん、有機ごま]

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

原材料/有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩

429 **蔵** **G不使用**
リベラ ◎90日以上/米
リベラのお米食パン半斤
半斤 **1220円(税込)** **1318円(税別)**
地元佐賀県産の有機米を直接材料と攪拌し焼き上げています。

430 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **300円(税込)** **324円(税別)**
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]

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

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

フルーツソースとしてヨーグルトにかけても

カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

原材料/カシス(ニュージーランド)、砂糖、蜂蜜(ニュージーランド)

433 **蔵** **G不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
カシスジャム
185g **500円(税込)** **540円(税別)**

434 **蔵**
山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円(税込)** **1188円(税別)**
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。

435 **蔵**
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・ベリー
200g **800円(税込)** **864円(税別)**
グラノーラに4種類のオーガニックドライベリー(ストロベリー、ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリー)をブレンドしました。

436 **蔵**
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・チョコ
200g **800円(税込)** **864円(税別)**
カカオの香り豊かなオーガニックチョコレートとココナッツで味付けをしたチョコレートグラノーラ。

437 **蔵** **G不使用**
せいふてい ◎180日以上/乳・麦
自然派Styleコンボータージュスープ
17.4g×6袋 **475円(税込)** **513円(税別)**
3種の国産野菜を使ったコンボータージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。[GMO飼料不分別]

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

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

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

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵(平飼い) 10個 (MS-Lサイズ) **530** (税込) (572円) 6個 (MS-Lサイズ) **350** (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) 10個 (MS-Lサイズ) **340** (税込) (367円) 6個 (MS-Lサイズ) **230** (税込) (248円) **103** (税込) (367円) **104** (税込) (248円) **105** (税込) (505円)



秋川牧園 /卵 秋川牧園のたまご 10個 (S~Lサイズ) **468** (税込) (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]



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) (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 **107** (税込) (322円) **108** (税込) (333円) よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **308** (税込) (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 **109** (税込) (278円) **110** (税込) (505円) ブラウンスイス牛乳 500ml **257** (税込) (278円) 山地酪農牛乳 1ℓ **468** (税込) (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 **111** (税込) (486円) **112** (税込) (405円) 那須のおいしい牛乳 1000ml **450** (税込) (486円) おいしい低脂肪乳 1000ml **375** (税込) (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 **441** (税込) (130円) **442** (税込) (322円) カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml **120** (税込) (130円) 1000ml **298** (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 ◎13日/乳 **443** (税込) (248円) **444** (税込) (430円) 飲んでやさしいヨーグルト 500ml **230** (税込) (248円) 1000ml **398** (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 **445** (税込) (200円) よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g **185** (税込) (200円)



鈴木牧場 ◎10日以上/乳 **449** (税込) (518円) 鈴木牧場のヨーグルト無糖 400gピン **480** (税込) (518円) 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトです。[GMO飼料不使用]



鈴木牧場 ◎10日以上/乳 **450** (税込) (529円) 鈴木牧場のヨーグルト微糖 400gピン **490** (税込) (529円) 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトにてん菜糖を加えました。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 **451** (税込) (175円) よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g **162** (税込) (175円) 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎17日/乳 **452** (税込) (268円) よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **248** (税込) (268円)

函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳 **454** (税込) (378円) ほっぺがよるこぶ牛乳プリン 90g×3個 **350** (税込) (378円)

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳 **456** (税込) (667円) よつ葉シュレッドチーズ 250g **618** (税込) (667円)

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎30日以上/乳 **458** (税込) (367円) よつ葉チェダーチーズ 100g **340** (税込) (367円)



鈴木牧場 ◎14日以上/乳 **459** (税込) (248円) さけるチーズプレーン 30g **230** (税込) (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]



鈴木牧場 ◎14日以上/乳 **460** (税込) (259円) さけるチーズペッパー 30g **240** (税込) (259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ペッパーを入れました。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎45日以上/乳 **461** (税込) (495円) よつ葉クリームチーズ 200g **458** (税込) (495円) よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほどけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。[GMO飼料不分別]

価格改定しました **462** (税込) (417円) よつ葉無塩バター 150g **386** (税込) (417円)

よつ葉乳業 ◎9日/乳 **464** (税込) (441円) よつ葉生クリーム 200ml **408** (税込) (441円) 乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]

価格改定しました **463** (税込) (356円) よつ葉おいしい発酵バター 100g **330** (税込) (356円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料 **465** (税込) (2743円) **466** (税込) (2630円) 5kg 白米 5kg 2540 (税込) (2743円) 5kg 玄米 5kg 2435 (税込) (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 **467** (税込) (1233円) **468** (税込) (3035円) **469** (税込) (2935円) 2kg 白米 5kg 2810 (税込) (3035円) 5kg 玄米 5kg 2718 (税込) (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 **470** (税込) (3920円) **471** (税込) (3807円) 5kg 白米 5kg 3630 (税込) (3920円) 5kg 玄米 5kg 3525 (税込) (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 **477** (税込) (1652円) **478** (税込) (3942円) **479** (税込) (1582円) **480** (税込) (3780円) 2kg 白米 5kg 3650 (税込) (3942円) 2kg 玄米 5kg 1465 (税込) (1582円) 5kg 玄米 5kg 3500 (税込) (3780円) 山形県高畠町の小林亮さん他。 おきたまつや姫 無農薬無化学肥料 **481** (税込) (1782円) **482** (税込) (3780円) **483** (税込) (1696円) **484** (税込) (3650円) 2kg 白米 4.5kg 3500 (税込) (3780円) 2kg 玄米 4.5kg 1570 (税込) (1696円) 4.5kg 玄米 4.5kg 3380 (税込) (3650円) 山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

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 **472** (税込) (2916円) **473** (税込) (2916円) 5kg 白米 5kg 2700 (税込) (2916円) 5kg 五分米 5kg 2700 (税込) (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 **485** (税込) (2570円) **486** (税込) (2398円) 5kg 白米 5kg 2380 (税込) (2570円) 5kg 玄米 5kg 2220 (税込) (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 **487** (税込) (3780円) **488** (税込) (3780円) **489** (税込) (3542円) 5kg 白米 5kg 3500 (税込) (3780円) 5kg 七分米 5kg 3500 (税込) (3780円) 5kg 玄米 5kg 3280 (税込) (3542円) 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180014 低農薬無化学肥料 三芳村蛸まい研究会 /米 価格改定しました **1038** (税込) (1121円) 720g 720g 1038 (税込) (1121円) みよし村発芽玄米

180026 JAS 庄内協同ファーム /米 **700** (税込) (756円) 300g 300g 700 (税込) (756円) 古代米 白山紫黒

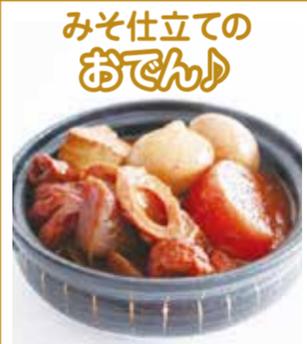
180038 創健社 ◎360日/米 **550** (税込) (594円) 170g 170g 550 (税込) (594円) 国産八穀

180040 創健社 ◎180日以上 **450** (税込) (486円) 300g 300g 450 (税込) (486円) 愛媛県産 もち麦

180051 ネオファーム ◎6ヶ月 **275** (税込) (297円) 80g 80g 275 (税込) (297円) アマランス(全粒)

精米したての生の「ぬか」を使いました **180063** (小) **180075** (大) 大豆工房おらが ◎15日以上/米 **815** (税込) (880円) **1415** (税込) (1528円) 500g 500g 815 (税込) (880円) 1kg 1kg 1415 (税込) (1528円) うれしいぬか床 栃木、茨城県で農業を営む農家が栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

長島さんのお米について いつもご購入・お召し上がりいただきありがとうございます。23年米は、夏場の気象の影響等で、収穫したところ予想以上に不作となり今季は終了してしまいました。毎度楽しみにして下さっていた組合員さん、申し訳ございません。ご理解いただけますと幸いです。来季の豊作をめざして栽培して参ります。秋からの新米も引き続きよろしくお願致します。



みそ仕立てのおでん

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。



492 不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円



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。
G 不使用
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
494 360ml **324**円(税込) **350**円
495 1ℓ **593**円(税込) **640**円



農薬不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。
G 不使用
ヤマヒサ ①6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1500**円(税込) **1620**円



奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。
G 8
日東醸造 ①6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **620**円(税込) **670**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ



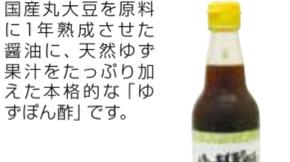
●きつねうどん
397 丸和の味付いなり
原材料/本醸造醤油、粗糖、発酵調味料(みりん)、かつおぶし
498 不使用
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **880**円(税込) **950**円
国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。



490 不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1230**円(税込) **1328**円



493 不使用
桜中味噌店 ①6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込) **1134**円
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。



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。
G 不使用
近藤醸造 ①2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **540**円(税込) **583**円



国産有機栽培米を使用して、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。
G 500
創健社 ①3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込) **464**円



伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。
G 501
創健社 ①360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **540**円(税込) **583**円



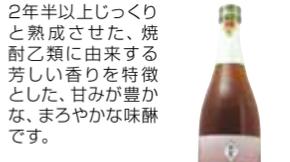
502 ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込) **427**円
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。



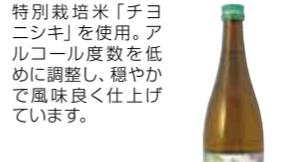
503 不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **460**円(税込) **497**円
北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。



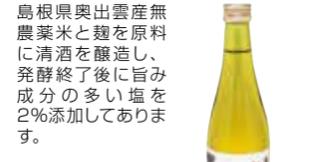
504 青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込) **305**円
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



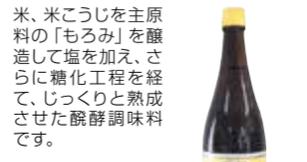
2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味酢です。
G 505
甘強酒造 ①9ヶ月以上/米
昔仕込 本味酢
720ml **1170**円(税込) **1287**円



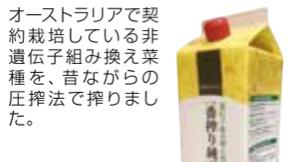
特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。
G 506
澤田酒造 ①365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込) **1390**円



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。
G 507
都錦酒造 ①1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「もちろみ」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。
G 508
味の醸造 ①1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込) **970**円



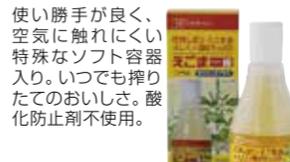
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。
G 509
平田産業 ①270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(税込) **994**円



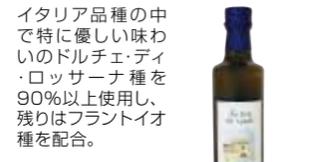
伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透명한琥珀色に仕上がっています。
G 510
松本製油 ①2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円



G 511
創健社 ①180日以上/豆
えごま一番100
110g **750**円(税込) **810**円



使い勝手が良く、空気に触れにくい特殊なソフト容器入り。いつでも搾りたてのおいしさ。酸化防止剤不使用。
G 512
創健社 ①180日以上
えごま一番270g
270g **1250**円(税込) **1350**円



イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。
G 513
創健社 ①180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1150**円(税込) **1242**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]
G 515
せいふてい ①6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **370**円(税込) **400**円



G 516
TAC21 ①360日以上/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
80g **630**円(税込) **680**円



伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透명한琥珀色に仕上がっています。
G 517
富士興産 ①8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込) **583**円



国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上がっています。
G 518
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **600**円(税込) **648**円



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]
G 519
高橋ソース ①1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、焼きそばなどにもご使用いただけます。



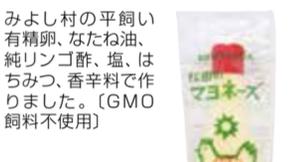
有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。
G 520
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300ml **410**円(税込) **443**円



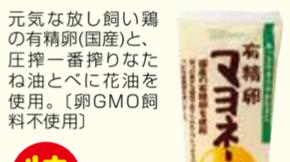
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO飼料不分別]
G 521
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用ウスターソース
300ml **410**円(税込) **443**円



国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上がっています。
G 522
光食品 ①1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **390**円(税込) **421**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、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]
G 523
創健社 ①9ヶ月以上
有機栽培完熟トマトケチャップ
300g **400**円(税込) **432**円



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]
特
G 524
創健社 ①9ヶ月以上
有機栽培完熟トマトケチャップ
300g **400**円(税込) **432**円



富貴食研 ①4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **528**円(税込) **570**円
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。



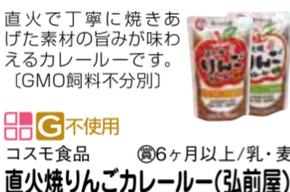
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。[乳・卵GMO飼料不分別]
G 525
光食品 ①1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **400**円(税込) **432**円



十五穀、松の実、クコの実などをバランスよく調和させました。[GMO飼料不分別]
G 526
光食品 ①6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込) **562**円



直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。[GMO飼料不分別]
G 527
創健社 ①6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **517**円(税込) **558**円



富貴食研 ①4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **528**円(税込) **570**円
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。



国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。
G 528
富貴食研 ①4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **528**円(税込) **570**円



国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。
G 529
創健社 ①90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **400**円(税込) **432**円



国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。
G 530
光食品 ①12ヶ月/乳・豆・麦
十五穀カレールー中辛
110g 通常本体 **298**円(税込) **268**円(税込) **289**円



肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。
G 534
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **240**円(税込) **259**円



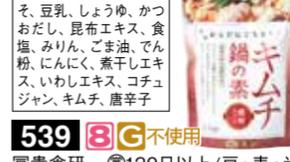
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **240**円(税込) **259**円



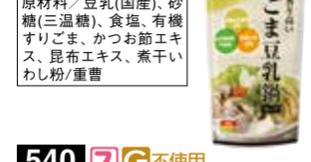
創健社 ①270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **550**円(税込) **594**円
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。



東京フード ①6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素です。



富貴食研 ①120日以上/豆・麦・米
キムチ鍋の素
150g **398**円(税込) **430**円
コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。



マルサンアイ ①270日以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300**円(税込) **324**円
有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

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

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

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

544 調味料
ヤマトフーズ 360日以上
ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け
65g(固形量40g) **600円**(税込648円)
広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩レモンで味付けしオリブオイル漬けにしました。

545 不使用
三育フーズ 2年/卵・豆・麦
リンケッツ
160g(固形量115g12本入) **657円**(税込710円)
大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。【卵GMO飼料不分別】

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

547 不使用
創健社 6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
400g **230円**(税込248円)
(固形量240g)

548 不使用
アルマテラ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **300円**(税込324円)

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

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

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

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。

554 不使用
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)

東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんぱく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。

555 不使用
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)

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

お米ならではの、ふわふわでもっちりとした食感が特徴

557 不使用
桜井食品 60日以上/米
お米のホットケーキミックス
200g **285円**(税込308円)
岐阜県産のお米が主原料のミックス粉です。卵と牛乳があれば手軽にホットケーキが出来ます。パウンドケーキやドーナツなどもお作りいただけます。

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

553 不使用
桜井食品 180日以上/豆・麦
純正ラーメン豆乳塩だし味
104g **174円**(税込188円)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製豆乳塩だしスープをつけました。

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

559 不使用
桜井食品 2ヶ月以上/麦
パン粉
200g **310円**(税込335円)
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉碎したパン粉です。

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。

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

原材料/うるち米(岐阜県)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

557 不使用
桜井食品 60日以上/米
お米のホットケーキミックス
200g **285円**(税込308円)
岐阜県産のお米が主原料のミックス粉です。卵と牛乳があれば手軽にホットケーキが出来ます。パウンドケーキやドーナツなどもお作りいただけます。

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

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

563 不使用
神島のめぐみ 240日以上/麦
にほんのうどん
200g **198円**(税込214円)

564 不使用
通常本体 200g×5袋 **990円** **950円**(税込1026円) **おまとめ特価**

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

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

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

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

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

568 不使用
横山製粉 360日以上/麦
北の Pasta
400g **330円**(税込356円)

569 不使用
プレスオールターナティブ 365日以上/米
玄米ビーフン
40g×3 **462円**(税込499円)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

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

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

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

573 不使用
農楽 365日以上/米
津久井在来大豆
200g **300円**(税込324円)
NO-RAの千葉さんが農薬、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです

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

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

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。

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

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

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

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

579 不使用
明星産業(瀬川食品) 150日以上
むすびこんぶ
40g **444円**(税込480円)
北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

580 不使用
北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産カットわかめ
12g **375円**(税込405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。

581 不使用
明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上
黒磯のり
10g **268円**(税込289円)
熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。麺類や汁物、サラダのトッピングなどに。

582 不使用
神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **458円**(税込495円)
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

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

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

579 不使用
明星産業(瀬川食品) 150日以上
むすびこんぶ
40g **444円**(税込480円)
北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

580 不使用
北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産カットわかめ
12g **375円**(税込405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。

581 不使用
明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上
黒磯のり
10g **268円**(税込289円)
熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。麺類や汁物、サラダのトッピングなどに。

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

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

契約栽培の岩手県特産 黒ひら豆を練り込んで 粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

586 凍G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **535円**(税込)
北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。



587 凍G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **495円**(税込)
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

588 凍G不使用
岩手阿部製粉 ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円**(税込)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



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

590 凍G不使用
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
80g **215円**(税込)
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

北海道十勝産小豆のほっくりとした食感が楽しめます



原材料/生あん(北海道)、水あめ(国産)、砂糖(北海道)、小豆甘納豆(北海道)、寒梅粉(国産)、還元水飴(国産)

591 凍G不使用
ノースカラーズ ◎30日以上
北海道あん玉
7個(個包装) **400円**(税込)
こし餡に粒の大きな小豆甘納豆を加えて職人がひとつひとつ丁寧に製造した大粒のあん玉です。原材料の還元水あめも遺伝子組換え原料は不使用です。

旨みがたっぷり!辛いこない のでお子様のおやつにも



原材料/水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん粉、たまねぎ粉末

592 凍G不使用
ノースカラーズ ◎30日以上/豆・麦・米
純国産かきのたね
53g **260円**(税込)
新潟県産のお米をカリッと焼き上げ、しょうゆとだしの旨みを感じられるタレで味付けしました。



593 凍G不使用
ノースカラーズ ◎45日以上/米
純国産塩けんぴ
100g **260円**(税込)
さつまいも(九州)、米油(国産)、てん菜糖(北海道)、食塩(北海道)

594 凍G調味料
ノースカラーズ ◎90日以上/卵・乳
北海道ばーろ
100g **210円**(税込)
ばれいしょ澱粉(北海道)、てん菜糖(北海道)、水あめ、卵、脱脂粉乳、全粉乳、かぼちゃパウダー、ほうれん草パウダー(卵、乳製品GMO飼料不分別)

香料・着色料は使用せず、抹茶本来のほろ苦い風味を活かしています



原材料/卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶[卵GMO飼料不分別]

595 凍G不使用
たんばや ◎10日以上/卵・麦
抹茶かすてら
7個 **410円**(税込)
全て国産原材料を使用しています。食べやすいサイズにスライスし、個包装してあるので手軽にお召し上がりいただけます。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



596 凍G不使用
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **560円**(税込)
クコの実(中国)

598 凍G不使用
ネオファーム ◎90日以上
オートミール
140g **255円**(税込)
平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。



597 凍G不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **470円**(税込)
カシューナッツ(インド)

599 凍G不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
シナモンパウダー
15g **280円**(税込)
シナモン(スリランカ)



600 凍G不使用
プレスオールターナティブ ◎180日
メープルアーモンド
40g **460円**(税込)
アーモンド(カリフォルニア)、メープルシロップ(カナダ)、塩

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

千葉県成田市 三里塚物産



602 凍G不使用
三里塚物産 ◎20日以上/落
千葉の落花生(煎りざや)
180g **940円**(税込)
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでバックしました。



603 凍G不使用
三里塚物産 ◎20日以上/落
千葉の落花生(むき実)
180g **990円**(税込)
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎りあげました。

ムソーの チョコレート



原材料/生クリーム(よつ葉乳業)、チョコレート、牛乳、全卵、無塩バター、菜種油、粗糖、薄力小麦粉、ココア、ピスタチオ[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

604 凍G不使用
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・ピター
60g **380円**(税込)
有機カカオマス、有機砂糖、有機カカオバター、ミルクパウダー[乳・GMO飼料不分別]



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩

606 凍G不使用
ムソー ◎12ヶ月/乳
ナチュラルチョコレート・ホワイト
60g **380円**(税込)
カカオバター、ミルクパウダー、粗製糖[乳・GMO飼料不分別]

和菓子、洋菓子、中華菓子、 パン、お料理にも便利です



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

610 凍G不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/豆
丹波黒大豆煮汁飴
80g **350円**(税込)
ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁

兵庫県淡路島 弁天堂

甘さ控えめなチョコレートが 様々な食感で楽しめます



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

どこか懐かしい昔ながらの ココアロールケーキです



609 凍G不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **850円**(税込)
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。



こだわりの京のあめ 大文字飴本舗

高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。



612 凍G不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上
梅エキス飴
80g **350円**(税込)
砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉エキス(和歌山)



613 凍G不使用
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上
れんげはちみつ飴
80g **350円**(税込)
ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す 生菓子



614 凍G不使用
菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1290円**(税込)
雪椿/砂糖、白隠元、寒天、鶏卵、赤蕪、粉末緑茶、雪景色/砂糖、小豆、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天、水仙/砂糖、白隠元、上用粉、もち米、クチナシ、山芋、白玉粉、寒天、粉末緑茶、香梅/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、もち米、寒天、黒胡麻、上真引濃色、馬鈴薯澱粉[GMO飼料不使用]

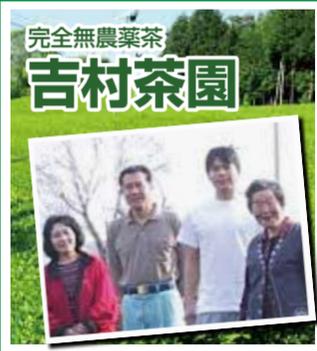
クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子



615 凍G不使用
菓房はら山 ◎3ヶ月以上/乳
黄金芋
40g×5個 **650円**(税込)
有機さつまいも(茨城県)、砂糖、生クリーム、バター、牛乳、蜂蜜、食塩、有機桂皮末[乳GMO飼料不分別]



616 凍G不使用
菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **490円**(税込)
砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹[GMO飼料不使用]



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。
617 吉村茶園 吉村茶園 正喜撰 200g **980**円(税込1058円)



川原製粉所 620 むぎ茶パック 10g×20P **300**円(税込324円) ◎6ヶ月以上
栽培期間中農業不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷水用)



ネオファーム 621 スリランカ紅茶ネーチャーズ 2g×20パック **405**円(税込437円) ◎2年
スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

やさしく体が温まる
くず湯独特の味わいを大切にするために、良質の本くず粉を使用しました。ほっとするやさしい味わいをお楽しみください。
624 くず湯(生姜) 23g×5 **600**円(税込648円) ◎180日
625 くず湯(蓮根) 23g×5 **600**円(税込648円) ◎180日
蓮根粉末を配合して作り上げたくず湯です。ほのかな蓮根の風味をお楽しみください。



岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。
618 吉村茶園 吉村茶園 くき茶(棒茶) 300g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月



岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。
619 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶 250g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月



桜井食品 622 OGブラックココア(無糖) 120g **505**円(税込545円) ◎1年
オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。



ムソー 623 OGインスタント珈琲・詰替用 85g **1178**円(税込1272円) ◎2年半
コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。



光食品 180129 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円) ◎1年
有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。



高橋ソース 180117 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **4120**円(税込4450円) ◎1年
アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。



ゴールドバック 632 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 **990**円(税込1069円) ◎5ヶ月以上
北アルプス常念岳の麓、自然環境に恵まれた信州安曇野のナチュラルミネラルウォーターをFSC認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。



創健社 631 緑茶 500ml **138**円(税込149円) ◎150日以上
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。



麻布タカノ 633 有機デミ・カフェグラッセ無糖 500ml **600**円(税込648円) ◎2ヶ月以上
炭火でじっくり焙煎し、ネルドリップで抽出した贅沢な有機アイスコーヒー。カフェオレやお好みに希釈してもお楽しみいただけます。



アルプス 180087 信州りんごジュース 160g×16 **2980**円(税込3218円) ◎548日
信州産りんごを使用した100%ストレートジュース。淡黄色のクリアな果汁です。



アルプス 180099 信州ももジュース 160g×16 **2980**円(税込3218円) ◎548日
信州産の白桃を使用した果汁100%のストレートジュース。酸化防止剤としてビタミンC(トウモロコシ)を使用しています。



光食品 180105 加塩野菜ジュース 190g×30缶 **3660**円(税込3953円) ◎2年
価格改定しました。カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。



フジワラ化学 228014 フジワラの青汁 7パック **1188**円(税込1283円) ◎240日
新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。



日本ビール 630 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円) ◎3ヶ月以上
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。



日本ビール 180154 3缶 350ml×3缶 **420**円(税込454円) ◎6ヶ月以上
新鮮なレモン果汁が爽やかなノンアルコールのビアーククテル
箱得
原材料/レモン果汁(イスラエル、アルゼンチン)、麦芽(ドイツ、その他)、砂糖、レモン果皮ペースト、ガラクトオリゴ糖液糖、ホップ、炭酸



西平酒造 180178 黒糖焼酎 珊瑚 1800ml **3350**円(税込3685円) /米
原材料/黒糖(国産、フィリピン他)、米麹(白麹)
深みのある贅沢な風味をお楽しみください。



ヤッホーブルーイング 180208 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 **890**円(税込979円) /麦
小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティーな香りや芳醇な味わいが特徴です。アルコール約5%
まとめ得



ヤッホーブルーイング 180210 3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円) /麦
エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りから特徴的なアメリカンペールエール。副原料(コーンスターチなどは一切使用していない)本物のビールです。アルコール5%



シャボン玉本舗 180221 純植物性浴用石けん 155g **230**円(税込253円)
原料に植物性油脂を100%使用しており、植物性油脂の特徴である泡立ちのよさを最大限に生かした浴用石けんです。



ミヨシ石鹸 180245 無添加食器洗いせっけん詰替 350ml **180**円(税込198円)
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。



ミヨシ石鹸 180269 暮らしの重曹 600g **420**円(税込462円)
泡で出てくるベビーせっけん詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。



丸富製紙 180336 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **465**円(税込512円)
丸富製紙 180348 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **525**円(税込578円)



丸富製紙 180361 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)
丸富製紙 180350 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515**円(税込567円)



宇部フィルム 180373 ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190**円(税込209円)
粘着付と剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

新年を迎えたら 年明けうどん

年明けうどんとは…

「年明けうどん普及委員会」が提唱する、元旦から1月15日まで食べるうどんのことで、白いうどんに紅い具材を添えた紅白のめでたい彩りが特長です。うどんは「太くて長い」ことから、古来より長寿を祈る「縁起物」として食べられてきました。純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものとされています。

海老の天ぷらや蒲鉾・梅干など
紅色のトッピングを添えて



636 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 年明けうどん
130g×2つ付 **420円** (税込454円)
◎7日以上/豆・麦

原材料/ 麵・小麦粉(国産)、天塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)、つゆ:醤油、風味原料(いわし節、さば節、むろあじ節、かつお節)、甜菜糖、かつお節だし、塩、昆布だし、酵母エキス

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

みよし×リアスの コラボみよし天



原材料/ 魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、わかめ、めかぶ、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)
640 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし わかめかぶじゃこ天
50g×2枚 **398円** (税込430円)
◎180日以上/米

みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

歯ごたえ、旨みに こだわった一品です



原材料/ 魚肉(すけそうすり身)、澱粉、粗製糖、卵白、醸酵調味料、粗製塩、かつおだし、紅麴

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

無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麴を使用しています。[GMO飼料不分別]

敦賀の職人の手削り とろ〜りとした食感



原材料/ 昆布(北海道)、醸造酢

638 **冷蔵** **G**調味料
リアス 北海道産おぼろ昆布
40g **398円** (税込430円)
◎90日以上

北海道産昆布を厳選し、職人による手削りで丁寧に仕上げました。おにぎりや吸い物などに。

あざやかな紅色 まろやかな酸味



原材料/ 梅(奈良県、三重県)、有機しそ(和歌山県)、食塩

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

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%)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/ 魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、わかめ、めかぶ、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)

641 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし みよしのじゃこ天
50g×2枚 **398円** (税込430円)
◎180日以上/米

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

野菜とじゃこ天がマッチしています



みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

642 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし 野菜じゃこ天
50g×2枚 **398円** (税込430円)
◎180日以上/米

朝でも簡単! もちっと玄米生活

玄米ってすごい!
グルテンフリーで食物繊維たっぷり。腸内環境を整えてくれるし低GI食品だから血糖値が上がりにくい。しかも腹持ちまで良いなんて!でも、調理の手間や食べにくさから敬遠されがちなのも事実。もしたった3分で玄米が食べられたら?きっと食卓は楽しい!そんな想いで生まれた玄米100%のニョッキ、それがgnocco(によっこ)です。



原材料/ うち玄米(山形県)
庄内協同ファーム によっこ
4個×3袋 **430円** (税込464円)
◎180日以上/米

おいしいのひみつ「ドーナツ型の穴」ドーナツ型でかわいい、gnocco(によっこ)。ムラなく良い食感に茹であげられて、ソースなど味が絡みやすい考え抜かれたカタチなのです。

by 玄米100%のニョッキ

庄内協同ファームの玄米を使ったニョッキです。茹でてから、スープやサラダなどに。

によっこの美味しい茹で方(鍋で茹でる場合)

step 1 袋から取り出して、鍋のお湯が沸いたらgnocco(によっこ)を入れて約3分茹でます。※浮いてきたら茹で上がった合図です。

step 2 茹で上がった後、水に入れます。さっと粗熱が取れたら水を取り除きます。

step 3 スープやサラダ、好きなものに入れてお召し上がりください。

東京葛飾青戸 富士見堂



素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しっかりとのお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。
富士見堂三代目 佐々木健雄

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味



原材料/ うち玄米(北海道)、醤油、海苔
650 **凍** **G**不使用
富士見堂 成清さんの海苔せんべい
12枚 **390円** (税込421円)
◎90日/豆・麦・米

有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

独特の香りと深みのある甘さが自慢です



原材料/ 大豆
庄内協同ファーム だだちゃ豆(冷凍)
200g **540円** (税込583円)
◎180日以上/豆

栄養豊富な玄米ご飯を手軽に美味しく



原材料/ 玄米
庄内協同ファーム 庄内玄米ごはんパック黒米入
160g **268円** (税込289円)
◎180日以上/米

食べやすい大きさと 軽い食感



原材料/ うち玄米(北海道)、米サラダ油、醤油
180385 **凍** **G**不使用
富士見堂 小丸揚げせんべい
14枚 **360円** (税込389円)
◎60日/豆・麦・米

荳胡麻のプチプチとした食感、ほんのりとしたシソの香り



原材料/ うち玄米(北海道)、荳胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖
180397 **凍** **G**不使用
富士見堂 荳胡麻せんべい
10枚 **398円** (税込430円)
◎60日/豆・麦・米

山形県鶴岡市 庄内協同ファーム

素材の美味しさをそのままあられにしました 田舎の香ばしさを楽しんでください



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

素材の美味しさそのままに香ばしさを 楽しんでください



原材料/ もち米(山形県庄内産)、食塩
649 **凍** **G**不使用
庄内協同農産 玄米あられ
80g **300円** (税込324円)
◎90日/米

そのまま食べても美味しい桜えびともち米の 甘みにサクッとした食感



原材料/ もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖
180403 **凍** **G**不使用
富士見堂 海老揚げ
50g **290円** (税込313円)
◎90日/豆・麦・米・え

軽い食感で、白醤油と梅びしお、ざらめの 甘じょっぱい味わい



原材料/ もち米(国産)、梅びしお、砂糖、小麦醸造調味料
180415 **凍** **G**不使用
富士見堂 梅ざらめあられ
50g **278円** (税込300円)
◎45日以上/麦・米