

	月	火	水	木	金
注文書回収	1/22	23	24	25	26
商品配達	1/29	30	31 ^{2/}	1	2
特別企画商品配達	2/5	6	7	8	9

鬼を食べて鬼退治



オムライス鬼

顔…チキンライス(具材:玉ねぎ・ささみ・ケチャップ)
頭…スクランブルエッグ

こん棒

ベビーウィンナーに油で揚げたパスタを刺すと、こん棒の出来上がり

ひじき鬼

顔…白いご飯
頭…ひじき煮(具材:大豆・人参・鶏ひき肉)
顔とつこのパーツ…チーズ・のり・ハム

4週目はひじき

食物繊維、カルシウム、マグネシウム、ヨウ素を豊富に含んでいる「ひじき」は別名「海の野菜」とも呼ばれています。骨の健康づくり、便秘や生活習慣病の対策、血糖値や血中コレステロール値の低下、新陳代謝を活発にするなど、さまざまな効能が期待されます。旬は2月～5月。適量を取り入れて、健康作りに役立てください。

2月初めの伝統的な行事「節分」は季節を分けるという意味で、もともと「立春・立夏・立秋・立冬」の前日に行われていました。つまり、本来の意味では節分は年に4回あるというわけです。中でも昔は春が一年の始まりだと考えられており、立春の前日の節分は現在の「大晦日」にあたる日として重要視され、今では節分といえば立春の前日を指します。新しい季節の到来を喜び、健康で災い事無く、幸せな一年を過ごせるようにと祈願したのが節分の由来です。子どもの頃に「おにはそと～、ふくはうち～」と豆まきをした方も多いのではないのでしょうか？今年の「節分」はちょっと変わった「鬼を食べて鬼退治」を。

今回使用の主な材料



他にもこんな鬼はいかが？

- チャーハン鬼… 顔:チャーハン・頭:バラ海苔
- 鶏そぼろ鬼… 顔:白ごはん・頭:鶏そぼろ
- カレー鬼… 顔:白ごはん・頭:カレー
- パスタ鬼… 顔:パスタ・頭:ミートソース
- 納豆鬼… 顔:白ごはん・頭:納豆

それぞれ退治したい鬼を作ってみるのも楽しいですね♪

節分の縁起物「福茶」にノラの会の梅干



福茶とは、梅干しや塩昆布、豆まきに使った豆を三粒ほど入れたお茶です。お正月に福茶を飲む地域もあるようです。1年の無病息災をお祈りしながらいただきます。

鬼は外!

節分といえは「おまねり」



14ページ

福は内!



立春が新年の始まりだったころから、立春の前日である大晦日に、来たる新年に向け、厄や災難をお祓いする風習が、現在の「節分に豆まき」の由来になったといわれています。

16ページ あきたこまちを使用した無添加の絶品お寿司 吉野コスモス会の恵方巻き

農薬不使用のあきたこまちや飯尾醸造の富士酢など厳選素材で手作りした冷凍寿司。毎回好評いただいています。





有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

甘酸っぱさが サラダにもマッチ



113 **低農薬** **無化学肥料**
さんさんファーム(長野県)
りんご(ピンクレディー)
2~3玉 (450g以上) **580円**(税込) **626円**
長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろん、緻密で煮崩れしにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。

人気のある 定番のりんご



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)
114 900g前後 (3~4玉) **765円**(税込) **826円**
115 箱 5kg箱 **3850円**(税込) **4158円**
長野県松川町の宮下彰さん。

小田原市 秋澤マルミ農園



この時期のみかんは市販のみかんとは違い、見た目に「しわ」が多くなったり固めのもの、汚れの多いもの、小さなものが多くなります。ご了承ください。

酸味もしっかりある コクのある美味しさ



神奈川産
118 **無農薬** **低化学肥料**
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円**(税込) **680円**
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています。
116 1kg **460円**(税込) **497円**
117 2.5kg **950円**(税込) **1026円**
180592 5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

神奈川産



神奈川産
119 **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**
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

神奈川産



120 **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**
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。
121 **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**
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。細長く糖度が高い品種です。

※収穫季終盤につき欠品等の可能性があります



122 **低農薬** **無化学肥料**
高生連(高知県)
ポンカン
1kg **508円**(税込) **549円**
高知県安芸郡東洋町の小池隆幸さん。有機許容農薬のみ使用。



123 **有機**
福島柑橘園(熊本県)
パール柑
2~3玉(約1kg) **530円**(税込) **572円**
とても爽やかな香りを持ち、甘酸っぱさがクセになります。文旦よりも苦味が少なく感じます。皮もお召し上がりいただけます。



124 **有機**
福島柑橘園(熊本県)
福島さんのネーブルオレンジ
約1kg **745円**(税込) **805円**
熊本県水俣市の福島雄治さん。



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

おいさが ギュッと詰まったいちご♪

低農薬 **低化学肥料**
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
126 A品 200g **515円**(税込) **556円**
180609 徳用(箱入り) A品200g×4P **1980円**(税込) **2138円**
茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。



イワシ×トマト



127 **低農薬** **無化学肥料**
藤本農園(熊本県)
トマト
2玉以上 (350g前後) **520円**(税込) **562円**
熊本県八代市の藤本勝士さん。



128 **低農薬** **無化学肥料**
長有研(長崎県)
ミニトマト(アイコ)
200g **368円**(税込) **397円**
長崎県南島原市の酒井武信さんほか。

のり巻きに

千葉県旭市の五木田克英さん。



129 **低農薬** **低化学肥料**
五木田農園(千葉県)
きゅうり
3本 **378円**(税込) **408円**



130 **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。



180013 **低農薬** **無化学肥料**
高生連(高知県)
パプリカ(赤)
200g **378円**(税込) **408円**
高知県土佐市の前田貴さん他。

三色ごはん



133 **低農薬** **低化学肥料**
マルサンファーム(鹿児島県)
絹さや
50g **258円**(税込) **279円**
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



135 **有機**
伊芸農園(沖縄県)
有機セロリ
150g~200g **292円**(税込) **315円**
沖縄県大宜味村の伊芸和夫さん。



136 **無農薬** **無化学肥料**
いかす(平塚市)
キャベツ
700g以上 **368円**(税込) **397円**
神奈川県平塚市の内田達也さん。



137 **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。



131 **有機**
崎山聡(沖縄県)
有機ピーマン
150g **345円**(税込) **373円**
沖縄県南城市の崎山聡さん。



132 **有機**
小橋川亘(沖縄県)
有機いんげん
80g **360円**(税込) **389円**
沖縄県中頭郡西原町の小橋川亘さん。



134 **低農薬** **低化学肥料**
マルサンファーム(鹿児島県)
スナップえんどう
100g **300円**(税込) **324円**
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



138 **無農薬** **無化学肥料**
微生物農法の会(茨城県)
サニーレタス
1個 **230円**(税込) **248円**
茨城県行方市の長島昌裕さん。



139 **無農薬** **無化学肥料**
マザーアスクラブ(静岡県)
南伊豆の菜花
150g **188円**(税込) **203円**
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。



140 **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。



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

春菊と油揚げの 醤油和え

茨城県八千代市の小野寺孝一さん。



142 **無農薬** **無化学肥料**
小野寺孝一(茨城県)
春菊
150g **285円**(税込) **308円**



143 **低農薬** **無化学肥料**
関基一(茨城県)
チンゲン菜
2株 **218円**(税込) **235円**
茨城県行方市の関基一さん。



144 **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。



180001 **蔵** **無農薬** **無化学肥料**
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128円**(税込) **138円**
料理に散らしたりスープなどにも。



145 **無農薬** **無化学肥料**
かなちよ(伊勢原市)
カリノーケール
75g **245円**(税込) **265円**
神奈川県伊勢原市の黒木祥さんほか。



146 **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。



147 **無農薬** **無化学肥料**
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **210円**(税込) **227円**
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



148 **無農薬** **無化学肥料**
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込) **203円**
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



149 **有機**
HATAKEカンパニー(茨城県)
ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込) **227円**
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。



180009 **蔵** **有機** **無農薬** **無化学肥料**
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **160円**(税込) **173円**
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカット。

好みと料理で使い分け 地元神奈川のにんじん

グリルやジュースに

香りと甘みが強く、特有の苦みが少ない品種。味が濃いため、ジュースやグリル、野菜スティック等、野菜の味をそのまま楽しむ食べ方がおすすめです。

150 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
にんじん(アロマレッド)
500g **240**円(税込)
259円

神奈川県中井町の大原好文さん。

カレーや煮物に

豊富なうま味がありますが、他の材料との相性もよくカレーや煮込み、スープ等食材を合わせて作る料理におすすめです。

151 400g **250**円(税込)
270円

180610 徳用2kg
2kg **998**円(税込)
1078円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



152 村上農園(北海道)
じゃがいも(男爵)
450g以上 **258**円(税込)
279円

北海道美瑛町の村上寿裕さんほか。

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

155 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

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。



180634 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
ジュース用にんじん(アロマレッド)
1kg **465**円(税込)
502円

神奈川県中井町の大原好文さん。少し大きめでふくらみのある洗いにんじんです。ジュースなどに。

153 オニオンファームカワマタ(北海道)
玉ねぎ(小玉含む)
500g前後 **328**円(税込)
354円

北海道新十津川町の川真田修さん。全体として小玉が多い傾向です。

156 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **348**円(税込)
376円

くせになる味 長いもスライスの素焼き
北海道芽室町の久世透さん他。

けんちん汁に

品種は「やいち」。ねっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすめです。

157 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
里いも(やいち)
500g **330**円(税込)
356円



158 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 **430**円(税込)
464円

茨城県行方市の高柳民一さん。

159 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

熊本県八代郡の上村一宏さん。細身で節の間に長く、茶色がかつ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。

160 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。

紅金時は天ぷらがおすすめ

高知県四万十町の槌田紀一さん。

161 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



162 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。

163 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。

164 四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275**円(税込)
297円

高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

165 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180**円(税込)
194円

神奈川県中井町の大原好文さん。

180646 匠ファーム(長崎県)
ミニ白菜
1個 **390**円(税込)
421円

長崎県諫早市の久保晃さん他。

166 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。

168 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **332**円(税込)
359円

神奈川県中井町の大原好文さん。

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

青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。

172 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。

173 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。

167 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。

169 大地と自然の恵み(高知県)
青ねぎ(葉ねぎ)
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。

171 大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **172**円(税込)
186円

高知県香美郡小田々智徳さん他。

177 舟形マッシュルーム(山形県)
マッシュルーム
100g **265**円(税込)
286円

山形県舟形町の長澤光芳さん。

178 北村さのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220**円(税込)
238円

鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。

174 3品 **830**円(税込)
896円

175 5品 **1340**円(税込)
1447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。

魚とササゲのライスバーガー

171 大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **172**円(税込)
186円

高知県香美郡小田々智徳さん他。

176 CHILDWOODS(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **208**円(税込)
225円

179 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。

180 舞茸
100g **228**円(税込)
246円

北海道厚保沢町の洪田潤介さん。

181 割野さのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175**円(税込)
189円

新潟県津南町の小林一男さん。

180011 えのき茸
200g **138**円(税込)
149円

長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 南国さのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **185**円(税込)
200円

(産)不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

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

生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼"



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

📅凍 G不使用
マストミ
つぶつぶまぐろ丼セット
50g×2 通常本体 630円(税込)
タレ付 **600円(税込)** (648円)

185 50g×4 通常本体 1260円(税込)
タレ付 **1160円(税込)** (1253円)

186 徳用
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。

炭火焼きの香ばしさを お楽しみください



原材料/キハダマグロ(太平洋)

187 📅凍
マストミ
炭火焼まぐろタタキ
140g **648円(税込)** (700円)

キハダマグロをあっさりとお食べやすく炭火焼でタタキ用に使いました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。



188 📅凍
共和食品
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1380円(税込)** (1490円)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



189 📅凍
共和食品
メバチまぐろ柵
180g **930円(税込)** (1004円)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



190 📅凍
共和食品
びんちょうまぐろ切落とし
120g **480円(税込)** (518円)

ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。

とろりとしたコクのある漬けだれ

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



191 📅凍 G調味料
共和食品
びんちょうまぐろ漬け
60g×3 通常本体 640円(税込)
600円(税込) (648円)



192 📅凍
マル井
おろしわさび
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。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままたたきにしました。解凍してください。



193 📅凍
芦浜産直出荷組合
かつおたたき
250g前後 **998円(税込)** (1078円)

原材料/カツオ(熊野灘)

刺身や棒寿司などに

大型の岩手県産さばを酢締めにしました。



原材料/サバ(岩手県)、醸造酢、砂糖、食塩

194 📅凍 G調味料
ヤイチ
しめさば
半身1枚 通常本体 (約180g) **740円(税込)** (754円)

📅45日以上/米



195 📅凍 G調味料
ヤイチ
八戸産いわしマリネ
130g **420円(税込)** (454円)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



196 📅凍
松岡水産
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円(税込)** (518円)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



197 📅凍
札幌中一
訳あり帆立貝柱
200g **924円(税込)** (998円)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



198 📅凍
札幌中一
厚岸の大さんま
3尾(1尾約130g) **890円(税込)** (961円)

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

丸ごとから揚げ 南蛮漬けなどに

熊野灘産の朝定置網で獲れた豆アジを水揚げ後すぐ急速冷凍しました。半解凍後、丸ごと唐揚げや、南蛮漬けなどに。



199 📅凍
芦浜産直出荷組合
豆アジ
200g **338円(税込)** (365円)

📅14日以上

脂ののった天然南まぐろの希少なカマです

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。



200 📅凍
マストミ
天然南まぐろのカマ焼物用
400g **720円(税込)** (778円)

📅15日以上

原材料/ミンナミマグロ(インド洋)



201 📅凍
共和食品
まぐろほほ肉
200g **610円(税込)** (659円)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



202 📅凍
札幌中一
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **740円(税込)** (799円)

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



203 📅凍
札幌中一
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **385円(税込)** (416円)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



204 📅凍
塩屋
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円(税込)** (605円)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



205 📅凍
芦浜産直出荷組合
金目鯛切身(下処理済)
4切枚(約200g) **560円(税込)** (605円)

📅7日以上

原材料/金目鯛(熊野灘)、食塩



206 📅凍
札幌中一
もったいないナメタカレイ
250g **398円(税込)** (430円)

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



鮮度抜群!お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

207 📅凍
芦浜産直出荷組合
天然ハマチ
半身(450~550g) **900円(税込)** (972円)

📅7日以上

原材料/天然ハマチ(熊野灘)

身がしまったムロアジの中でも脂ののっています



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩

211 📅凍
芦浜産直出荷組合
金ムロアジ開き
2枚 **480円(税込)** (518円)

熊野灘産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。

天然鯛の旨味を凝縮



原材料/マダイ、チダイ(熊野灘)、食塩

212 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合
天然鯛切身一夜干し
2~3切(約120g) **540円(税込)** (583円)

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



208 📅凍
大新
とれとれあじタタキ身
150g×2 **475円(税込)** (513円)

国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、ハンバーグなどに。



209 📅凍 G不使用
マストミ
まぐろつみれ
10個前後(150g) **368円(税込)** (397円)

メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふわりと仕上げています。鍋やスープなどに。[GMO飼料不使用]



210 📅凍 G調味料
大新
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)
3種各4個(156g) **408円(税込)** (441円)

えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。[GMO飼料不分別]



213 📅凍
芦浜産直出荷組合
マアジ開き
4~5枚 **698円(税込)** (754円)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



214 📅凍
芦浜産直出荷組合
サバ開き
1~2枚 **438円(税込)** (473円)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用。素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。



215 📅凍
ヤイチ
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **760円(税込)** (821円)

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



216 📅凍
丸彦水産
網干し造り子持ちからふとししゃも
7~13尾(140g) **340円(税込)** (367円)

ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。



217 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合
サンマみりん干し
2枚 **558円(税込)** (603円)

北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



218 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合
カワハギみりん干し
4~8枚 **740円(税込)** (799円)

熊野灘産のくせの少ないカワハギをさらに食べやすく十分あく抜きをし、こだわりの材料で味付けし天日干ししました。

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

夏を代表する白身魚『スズキ』を
活け締め・神経抜き処理で。美味しさ、
食感が違います!



219 冷凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上
すずき切り身(厚切り)
2切(140g) **698円**(税込754円)
兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキを切り身に
しました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

肉厚で甘みが強いです



220 冷凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上
播磨灘の甲いか(生食用)
100g **750円**(税込810円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用
にしました。解凍後、お刺身に。



221 冷凍
播磨海洋牧場 ◎90日以上
播磨灘のスチームオイスター
5粒(100g) **590円**(税込637円)
播磨灘産の真がきを蒸しました。解
凍後、おろしポン酢やカキフライなど
に。



222 冷凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上/麦
播磨灘カキフライ(大粒)
5個(200g) **880円**(税込950円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた大粒の
真牡蠣に衣を付けました。冷凍のま
ま、揚げてください。

西京味噌と銀だらの脂がの
った旨みが相性抜群です



223 冷凍 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。

塩麴が紅鮭の旨味を引
き出しつつ、やさしい味
に仕上がっています



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



225 冷凍 G調味料
淡水産 ◎30日/米
無着色辛子明太子(切り込)
50g **450円**(税込486円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。
特製調味液で原卵のまま成熟させま
した。解凍してください。



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



227 冷凍
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **780円**(税込842円)
パプアニューギニア産の天然エビを
一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そ
のまま料理に使えます。



228 冷凍
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **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。

さっとボイルすると
プリップリで
コリコリ食感

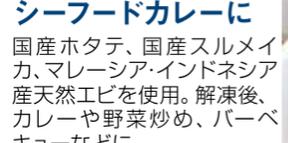
熊野産アオリイカの耳と
足の部分です。解凍後、炒め
物や煮物などに。



229 冷凍
芦浜産直出荷組合 ◎30日以上
芦浜カットアオリイカ(耳、足)
130g **630円**(税込680円)
原材料/アオリ
イカ(熊野灘)



230 冷凍
札幌中一 ◎30日以上
ベビー帆立加熱用
150g **420円**(税込454円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した
小ぶりのホタテをボイルしました。パ
ター焼きやシチューなど、加熱して
ください。



シーフードカレーに
国産ホタテ、国産スルメイ
カ、マレーシア・インドネシア
産天然エビを使用。解凍後、
カレーや野菜炒め、バーベ
キューなどに。



231 冷凍
タイセイフーズ ◎90日以上/え
大粒シーフードミックス
320g **980円**(税込1058円)
原材料/スルメイ
カ(国産)、ホタテ
(国産)、エビ(マレー
シア、インドネシア)



232 冷凍
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 冷凍
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **540円**(税込583円)
北海道網走湖でとれたしじみを砂出
しし、ボイルしてから急速凍結しまし
た。冷凍のまま、調理してください。



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



235 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **398円**(税込430円)
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日
干し後、釜炊きにしました。煮物、サ
ラダ、ひじきご飯などに。



236 冷凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500円**(税込540円)
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲
った新鮮なしらすを釜揚げにしまし
た。解凍後、しらす丼、かき揚げなど
に。



237 冷凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **378円**(税込408円)
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し
揚げました。解凍後、しらすおろしや
酢の物などに。



238 冷凍 G調味料
平庄商店 ◎180日以上/豆・麦・米
さんまぼろぼろ
110g **315円**(税込340円)
さんまフレークにごぼう、にんじん、
ごまを合わせて味付けしました。解凍
後、そぼろご飯やおにぎりなどに。



239 冷凍
札幌中一 ◎30日以上
焼鮭弁当用
5枚(150g) **770円**(税込832円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サ
イズの切身にして焼き上げました。解
凍後、お弁当などに。



240 冷凍
ヤイチ ◎30日以上
さば焼
1切(約70g) **398円**(税込430円)
大型の岩手県産さばを塩のみで味付
けし、じっくり焼き上げました。温め
てください。頭側、尻尾側のどちらか
になります。



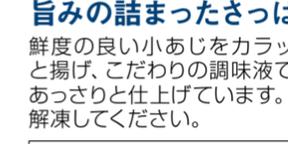
241 冷凍 G調味料
おおさき町加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2(タレ付) **1600円**(税込1728円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、
関東風に焼き上げてから刻みまし
た。温めてください。



242 冷凍 G不使用
ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
鯖しょうが煮
3切(約120g) **528円**(税込570円)
岩手県産さばを生姜と一緒に骨まで
やわらかく仕上げました。温めてく
ださい。



243 冷凍 G調味料
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g **420円**(税込454円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにん
じく、ハーブなどで煮込みました。温
めてください。



244 冷凍 G不使用
金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
小あじのマリネ
140g **570円**(税込616円)
旨みの詰まったさっぱりマリネ!
鮮度の良い小あじをカラッ
と揚げ、こだわりの調味液で
あっさり仕上げました。
解凍してください。



245 冷凍 G不使用
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦
イカフライ
5枚(200g) **510円**(税込551円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、
国産小麦粉使用の衣をまぶしまし
た。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした
食感が特長です



246 冷凍
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **840円**(税込907円)
パプアニューギニア産天然エ
ビに小麦粉とパン粉で衣を付
けました。冷凍のまま、揚げて
ください。

サクッと香ばしく、身質は
上品でケセのない味わい



247 冷凍 G調味料
やまた水産食品 ◎180日以上
きびなご唐揚げ
180g **310円**(税込335円)
熊本県天草産のきびなごに粉
を付けました。冷凍のまま、油
で揚げてください。

川崎北部水産加工



248 冷凍
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。

「もったいない!」から生まれた
お得なセット



249 冷凍
川崎北部水産加工
もったいないお魚加工品セット
3品 **1080円**(税込1166円)
漬け魚やフライなどの加工品を詰め合わせた、
フードロス対策セットです。

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



250 冷凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **600円**(税込648円)
大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚
におろし、生パン粉の衣を付けまし
た。【卵GMO飼料不分別】

251 冷凍
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦
ホタテフライ
5個(約180g) **680円**(税込734円)
北海道産ボイルホタテに生パン粉を
まぶしました。油で揚げてください。
【卵GMO飼料不分別】



252 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。



253 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 通常本体635円 **622円**(税込672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。

お好みのブロック肉で是非お試しください

担当者おすすめ
レシピ
フライパンで
ローストポーク



材料(4~5人分)
豚ブロック.....500g
なたね油.....適宜
ペビーリーフ.....適宜
ミニトマト.....適宜

【調味料】
しょうゆ.....100ml
料理酒.....60ml
はちみつ.....大さじ4
すりおろし生姜 小さじ2

作り方

- 豚肉は解凍し、ポリ袋に入れ、調味料を加えて袋の上からもみ込み、常温で約30~60分漬け込む。
- フライパンに油を熱し、中火で①を焼き、全ての面にこんがり焼き色をつける。(焼き時間:約10分)
- フライパンに蓋をして、弱火で10分蒸し焼きにし、肉を裏返して同様に5分蒸し焼きしたら、火を止めもう一度肉を裏返し、蓋をしたまま30分以上おく。(焦げやすいので注意)
- 食べやすい厚さに切り、ペビーリーフ、ミニトマト、お好みのソースを添えて、出来上がり。

※フライパンの焦げ付きがひどい場合は、途中で肉を取り出しキッチンペーパーなどで拭き取ってください。



264 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g **470円**(税込508円)
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



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



254 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。



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

特

①豚肉は解凍し、ポリ袋に入れ、調味料を加えて袋の上からもみ込み、常温で約30~60分漬け込む。

②フライパンに油を熱し、中火で①を焼き、全ての面にこんがり焼き色をつける。(焼き時間:約10分)

③フライパンに蓋をして、弱火で10分蒸し焼きにし、肉を裏返して同様に5分蒸し焼きしたら、火を止めもう一度肉を裏返し、蓋をしたまま30分以上おく。(焦げやすいので注意)

④食べやすい厚さに切り、ペビーリーフ、ミニトマト、お好みのソースを添えて、出来上がり。

※フライパンの焦げ付きがひどい場合は、途中で肉を取り出しキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

豚バラの
ゴロツと肉じゃが

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



266 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g 通常本体988円 **938円**(税込1013円) **特**



256 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g 通常本体680円 **665円**(税込718円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



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



258 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースブロック
500g 通常本体1500円 **1490円**(税込1609円)
厚切りはポークソテー、薄切りはしょうが焼きや炒め物に向いています。



259 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円**(税込524円)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



267 凍
丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g **580円**(税込626円)



268 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円**(税込421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。



260 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円**(税込734円)
脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。



262 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570円**(税込616円) 2mm。



263 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g 通常本体635円 **622円**(税込672円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



274 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **988円**(税込1067円)



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



276 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **395円**(税込427円)
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

赤鶏のうまみたっぷり
よだれ鶏

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。



269 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)



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



277 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中(バラ凍結)
300g **550円**(税込594円)
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

小間切れとベジミックスで
サッと焼き飯

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



278 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g 通常本体415円 **402円**(税込434円) **特**



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



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



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



180671 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **410円**(税込443円)
モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



279 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg
1kg **1475円**(税込1593円)
人気の高い手羽元に切り込みを入れ使いやすくなりました。焼き物、炒め物に。



280 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。

ロース焼肉

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



281 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g 通常本体2050円 **1950円**(税込2106円)



282 凍
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレスステーキ
2枚(110g) **1680円**(税込1814円)
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



286 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円**(税込1242円)
歯ごたえと旨みがあるロースです。

チンジャオロース

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。



287 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1150円 **1118円**(税込1207円) **特**



283 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。



284 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。



285 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。



288 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **545円**(税込589円)
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。



289 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。



290 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
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。

美味しさをお徳用で

豊かな香りとコク



294 **徳用ベーコン切り落とし**
 丹沢農場 ◎90日
 100g **360円**(税込389円)
 丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

職人の技が美味しさの秘密



297 **徳用無添加ウインナーソーセージ**
 ハム工房ジロー ◎30日以上
 160g(7~9本) **670円**(税込724円)
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

291 **無添加ロースハムスライス**
 ハム工房ジロー ◎30日以上
 80g **630円**(税込680円)
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

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

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

299 **皮なしベビーウインナー**
 丹沢農場 ◎7日
 160g **420円**(税込454円)
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

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

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

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

300 **無添加焼豚バラブロック**
 ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
 120g **980円**(税込1058円)
 国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

301 **豚バラなんこつスペアリブ**
 丹沢農場 ◎90日以上/豆・麦・米
 230g **398円**(税込430円)
 豚バラなんこつを厳選した調味料で作ったタレに漬け込み、焼き上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

302 **千野さんの豚みそ漬け厚切り**
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米
 2枚(200g) **698円**(税込754円)
 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りしました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

303 **丹沢ハンバーガー用パティ**
 丹沢農場 ◎90日/卵・乳・麦
 50g×4 **450円** **428円**(税込462円)
 ハンバーガーのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚GMO飼料不使用)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

304 **丹沢一口カツ**
 丹沢農場 ◎90日/卵・麦
 4~5個(約175g) **520円**(税込562円)
 一口サイズにカットした豚モモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

180683 **サラダチキン(プレーン)**
 ウチノ ◎180日以上
 100g **385円**(税込416円)
 塩のみでシンプルに味付けした常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス
八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています

305 **鴨ネギまんじゅう**
 千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦
 6個(168g) **500円**(税込540円)
 鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです

306 **房総もち豚の落花みそ漬**
 千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・落
 180g **568円**(税込613円)

秋川牧園のお惣菜
鶏骨と塩だけ! 1袋ずつ解凍可能!
 新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

308 **とりがらスープ**
 秋川牧園 ◎1年
 50g×5 **420円**(税込454円)
 原材料/鶏骨、食塩

307 **鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**
 千葉産直サービス ◎180日/卵・麦
 1個(160g) **580円**(税込626円)

本格派のこだわり鴨ハンバーグ

307 **鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**
 千葉産直サービス ◎180日/卵・麦
 1個(160g) **580円**(税込626円)

309 **やきとりセット(加熱済)**
 秋川牧園 ◎130日以上/卵・豆・麦・米
 2種×各3本(180g) **695円**(税込751円)
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

310 **鶏レバー甘辛焼き**
 秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
 120g **418円** **405円**(税込437円)
 秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

311 **チキンナゲット**
 秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
 200g **488円**(税込527円)
 秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

317 **飛鳥の黒豚水餃子**
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
 15個(250g) **500円**(税込540円)

318 **飛鳥のホタテシューマイ**
 飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米
 12個(180g) **380円**(税込410円)

飛鳥食品の手作り本格点心
ほのかに香るみかんピールが心地よく朝食にもおすすめ

316 **手包みかんピール入り花巻**
 飛鳥食品 ◎60日以上/麦
 4個(240g) **460円** **452円**(税込488円)
 国産小麦を練りあげた生地の中にみかんピールを混ぜ込みました。冷凍のまま7~8分蒸すかレンジで加熱してください。

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お弁当の定番品

312 **徳用神山鶏のから揚げ**
 マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米
 400g **980円**(税込1058円)
 徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った本格中華!

313 **野菜で仕上げる黒酢豚豚**
 マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
 170g **420円**(税込454円)
 唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です

314 **まぐろ団子甘酢ソース**
 マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
 4個×2(280g) **460円**(税込497円)

315 **徳用**
 4個×4 通常本体 **868円**(税込937円)
 新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

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

319 **飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック**
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
 12個(180g)×2 **786円**(税込849円)

320 **飛鳥の中華春巻**
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・え
 5本(180g) **480円**(税込518円)
 野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

321 **飛鳥の黒豚肉まん**
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
 3個(270g) **460円**(税込497円)
 国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

322 **飛鳥のカレーまん**
 飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
 3個(270g) **500円**(税込540円)
 薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

熱々の鍋を楽しんだ後の旨みによく絡まり、最後まで美味しく!



342 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
鍋のみに入れるだけラーメン
通常本体 110g×2 **230円** **225円**(税込243円)
国産小麦粉にモンゴル産かん水を使用した、のびにくい製法の麺です。茹でこぼしをしなくてもお召上がりいただけます。煮込みラーメン鍋としても。



323 **冷蔵** **G**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛の牛丼
140g×2パック **680円**(税込734円)
国産牛バラ肉を使い、天然だしをベースに厳選した調味料で仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]



324 **冷蔵** **G**不使用
デリカデイ ◎30日以上/豆・麦・米
国産牛のしぐれ煮
150g **460円**(税込497円)
牛肉とごぼうを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。[GMO飼料不分別]



325 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **433円**(税込468円)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不使用]



326 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **495円**(税込535円)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]



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



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



334 **凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **520円**(税込562円)
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライス、牛乳を加えた玉子でふわりと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]



335 **凍** **G**不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック カーネルコーン
250g **320円**(税込346円)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



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



337 **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。



338 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **640円**(税込691円)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。



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



340 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
季穂 長ほうとう(つゆ無し)
240g **230円**(税込248円)
九州産小麦と独自ブレンドの強力粉を使った生ほうとうです。野菜や肉などと煮込み、醤油や味噌で味をつけてください。



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



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



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



344 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 **370円**(税込400円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏ガラをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]



345 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **360円**(税込389円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]



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



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



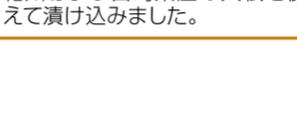
348 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **300円**(税込324円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



349 **冷蔵** **G**不使用
庄内協同ファーム ◎15日以上/米
庄内赤かぶ漬け
250g **480円**(税込518円)
庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。



350 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎45日以上
紀州紀ノ国あっさり漬
120g **360円**(税込389円)
紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。



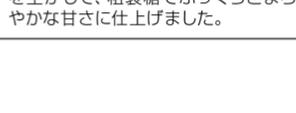
351 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎60日以上/豆・麦
きゅうりのきゅう次郎
120g **430円**(税込464円)



352 **冷蔵** **G**不使用
樽の味 ◎120日
むらさき葉漬
120g **430円**(税込464円)



353 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎60日
ノラの会の梅干
100g **328円**(税込354円)
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。



354 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日以上
ノラの会の練り梅
80g **298円**(税込322円)
農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干で作りました。料理や梅醬番茶などに。



355 **冷蔵** **G**不使用
菌茸茸茸同組合 ◎60日以上/豆・麦・米
原木栽培の椎茸つくだ煮
150g **458円**(税込495円)
鳥取県産原木乾しいたけを厳選した調味料でじっくりと炊き上げ、乾しいたけと醤油の旨味を壊さずレトルト加工しました。



356 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円**(税込486円)
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。

357 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎15日以上/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **355円**(税込383円)

358 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切り昆布の煮物
100g **330円**(税込356円)

359 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **330円**(税込356円)

360 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円**(税込475円)

361 **冷蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **370円**(税込400円)

362 **冷蔵** **G**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g **380円**(税込410円)

363 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **157円**(税込170円)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまろやかな甘さに仕上げました。

364 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **157円**(税込170円)

365 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **176円**(税込190円)

366 **冷蔵**
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **236円**(税込255円)
カナダ産青えんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

367 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **176円**(税込190円)

368 **冷蔵** **G**不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **176円**(税込190円)

だしがしっかり利いている 出雲おでん



原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、葱、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし(醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖)、だしパック(煮干し、鰹節、昆布、椎茸)

367 凍G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米
出雲のおでん種セット大
9種16個 920円(税込994円)
ダシ・ダシパック付
独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

魚の香り、旨み、食感の違いを知り 尽くした、職人の技が生きています



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

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



369 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
5枚(115g) 350円(税込378円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県名産の笹かまぼこを焼き上げました。[卵GMO飼料不分別]



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



371 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
高橋徳治商店のごぼう揚
117g(3枚) 398円(税込430円)
助宗タラのすり身と小魚すり身を混ぜ合わせ、味噌で漬け込みました。ごぼうと練り合わせ揚げました。



372 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ちぎり揚
100g 320円(税込346円)
商品特産生椎茸と酢漬け生姜を使用し、北海道産無リンタラすり身と合わせ、一口大のちぎり揚げにしました。



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



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)
北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産コシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]



375 蔵
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g 140円(税込151円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



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



377 蔵G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 308円(税込333円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

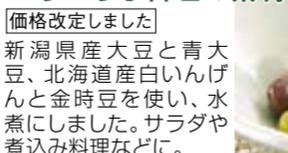


378 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいで(大豆の水煮)
120g 240円(税込259円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



383 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g 210円(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

いろいろな料理の素材に



379 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g 278円(税込300円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



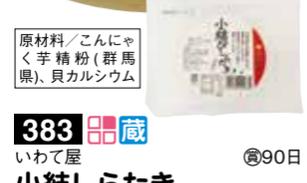
380 蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g 500円(税込540円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。



381 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g 250円(税込270円)
生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



382 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g 280円(税込302円)
一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



原材料/こんにやく、芋精粉(群馬県)、貝カルシウム

大豆屋の商品は原材料と人件費の高騰により、2月1日から価格改定いたします。ご理解いただきますようお願い申し上げます。

大豆本来の香りと甘みのある 味わい深いよせ豆腐です



384 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくぐりよせ豆腐
通常本体 330g 398円(税込419円)
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。



385 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g 318円(税込343円)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。



386 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g 330円(税込356円)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。



387 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g 500円(税込540円)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にかりで寄せられています。



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



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

煮崩れにくい鍋物にぴったりな寄せ豆腐



口当たりのいい弾力と、まろやかさを持つ、鍋の中で煮崩れにくい寄せ豆腐です。湯豆腐はもちろん、キムチ鍋、寄せ鍋、ちゃんこ鍋に大活躍!

おまとめ 特価



393 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
通常本体 220g×2 460円(税込464円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。



394 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 220円(税込238円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



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



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



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



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

鍋物に欠かせない具のお買い得セット



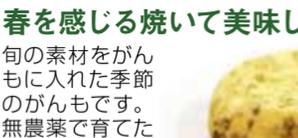
内容/もち入り きんちゃく(30g×2)、ひじき入り 京がんも(20g×2)、えび入り京がんも(20g×2)



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



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



402 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(菜の花)
2枚 462円(税込499円)
旬の素材をがんもに入れた季節のがんもです。無農薬で育てた菜花を入れました。



原材料/国産大豆、海精にかり、国産なたね油、国産白ごま、国産菜花、国産大和芋、塩(海の精)



403 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも
4個 370円(税込400円)
がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。



399 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個(3種各2個) 420円(税込454円)
ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 小幡畜産 /卵
- 穂の香卵(平飼い)
- 101 10個 (MS-Lサイズ) **530** (税込) (572円)
- 102 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)
 - 103 10個 (MS-Lサイズ) **340** (税込) (367円)
 - 104 6個 (MS-Lサイズ) **230** (税込) (248円)
- ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



- 105 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) (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 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 よつ葉牛乳
 - 1ℓ **298** (税込) (322円)
 - 108 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]



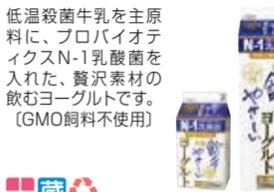
- 木次乳業 ◎7日/乳
 - 109 ブラウンスイス牛乳
 - 500ml **257** (税込) (278円)
 - 110 山地酪農牛乳
 - 1ℓ **468** (税込) (505円)
- 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



- タカハシ乳業 ◎5日/乳
 - 111 那須の美味しい牛乳
 - 1000ml **450** (税込) (486円)
 - 112 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]



- 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) (130円)
 - 1000ml **298** (税込) (322円)
- 生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]



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



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



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



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



- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
 - 牧場のカスタードプリン
 - 100ml **240** (税込) (259円)
- 新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]



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



- よつ葉乳業 ◎180日/乳
 - よつ葉カマンベールチーズ
 - 90g **460** (税込) (497円)
- 北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
 - 南箱根のモッツアレラチーズ
 - 100g **653** (税込) (705円)
- 丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
 - 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・豆・麦
 - さけるチーズ醤油
 - 30g **250** (税込) (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天然醸造有機醤油を入れました。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 ◎60日以上/乳
 - よつ葉バター(減塩)
 - 150g **378** (税込) (408円)
- 十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのまま約50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。[GMO飼料不分別]



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
- よつ葉生クリーム
- 200ml **408** (税込) (441円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

- 462 白米 2kg **1045** (税込) (1129円)
 - 463 白米 5kg **2540** (税込) (2743円)
 - 464 玄米 5kg **2435** (税込) (2630円)
- 千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 465 白米 2kg **1560** (税込) (1685円)
 - 466 白米 5kg **3500** (税込) (3780円)
 - 467 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) (1685円)
 - 468 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) (3780円)
 - 469 玄米 5kg **3250** (税込) (3510円)
- 秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180014 マゴメ ◎3ヶ月以上/豆・米

- 国内産十五穀米 300g **980** (税込) (1058円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

- 471 白米 5kg **2980** (税込) (3218円)
 - 472 玄米 5kg **2730** (税込) (2948円)
- 山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

- 479 白米 5kg **3400** (税込) (3672円)
 - 480 玄米 5kg **3280** (税込) (3542円)
- 高知県南国市の金田善充さん他。

180026 マゴメ

- 国内産押麦 300g **398** (税込) (430円)

180038 マゴメ

- 国内産もちあわ 100g **540** (税込) (583円)

庄内ササニシキ JAS

- 473 玄米 2kg **1530** (税込) (1652円)
- 山形県庄内町の工藤広幸さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

- 481 白米 5kg **2660** (税込) (2873円)
 - 482 玄米 5kg **2430** (税込) (2624円)
- 高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

180040 マゴメ

- 国内産もちきび 150g **540** (税込) (583円)

180051 マゴメ

- 国内産たかきび 150g **540** (税込) (583円)

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 474 白米 5kg **2720** (税込) (2938円)
 - 475 玄米 5kg **2500** (税込) (2700円)
- 山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

- 483 白米 2kg **1500** (税込) (1620円)
 - 484 白米 5kg **3580** (税込) (3866円)
 - 485 玄米 2kg **1380** (税込) (1490円)
 - 486 玄米 5kg **3330** (税込) (3596円)
- 鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180063 マゴメ

- 国内産ひえ 150g **540** (税込) (583円)

180075 マゴメ

- 国内産アマランサス 100g **540** (税込) (583円)

秋田県 サン・ライス有機の会

秋田きぬのはだ [もち米] 除草剤無化学肥料

- 478 もち米 2kg **1088** (税込) (1175円)
- 秋田県大湯村の高野健吉さん他。

487 しらかのの会 ◎10日/米

- ノラの会の生こうじ 600g **700** (税込) (756円)
- しらかのの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

貝だくさんで温まる一杯



489  **蔵**  **不使用**
しらたかノラの会 ◎90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌
500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

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

G  **不使用**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油

492  1ℓ **593**円(税込) **640**円
493  1.8ℓ **907**円(税込) **980**円

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

G  **不使用**
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ

494  360ml **472**円(税込) **510**円
495  1ℓ **880**円(税込) **950**円

496  **G**  **不使用**
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml **528**円(税込) **570**円

唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。

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

490  **蔵**  **不使用**
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米
無添加白みそ
375g **430**円(税込) **464**円

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

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

497  **G**  **不使用**
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **499**円(税込) **539**円

有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

498  **G**  **不使用**
ミトク ◎360日以上
オーガニック白ワインピネガー
250ml **770**円(税込) **832**円

499  **G**  **不使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込) **427**円

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

500  **G**  **不使用**
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **406**円(税込) **438**円

コスタリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

501  **G**  **不使用**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込) **305**円

502  **G**  **不使用**
青い海
青い海あらじお
200g **287**円(税込) **310**円

503  **G**  **不使用**
海の精
海の精あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

伊豆大島で黒潮が運ぶ海水を原料に、添加物を一切加えないでじっくり丁寧に作り上げた純国産の海塩です。

504  **G**  **不使用**
海の精
海の精やしお詰め替え用
60g **238**円(税込) **257**円

ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままにコクのあるマイルドなやしおです。

505  **蔵**  **不使用**
しらたかノラの会 ◎60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

しらたかノラの会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

506  **G**  **不使用**
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

507  **G**  **不使用**
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

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

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。

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

G  **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

510  **G**  **不使用**
511 (小)  **G**  **不使用**
600g **590**円(税込) **637**円

512  **G**  **不使用**
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

513  **G**  **不使用**
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **988**円(税込) **1067**円

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

514  **G**  **不使用**
せいふてい ◎6ヶ月以上
徳用チキンコンソメ
70g **300**円(税込) **324**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]

515  **G**  **不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380**円(税込) **410**円

鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

516  **G**  **不使用**
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **400**円(税込) **432**円

518  **G**  **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、焼そばなどにもご使用いただけます。

519  **G**  **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

520  **G**  **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

原材料/なたね(オーストラリア)

521  **G**  **不使用**
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **375**円(税込) **405**円

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

522  **G**  **不使用**
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **574**円(税込) **620**円

523  **G**  **不使用**
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **370**円(税込) **400**円

みよし村の平飼い有精卵、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]

524  **G**  **不使用**
ななこその郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込) **562**円

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

こだわりの調味料を使い、つばつが有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

525  **G**  **不使用**
光食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
野菜ドレッシング
200ml **428**円(税込) **462**円

526  **G**  **不使用**
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **478**円(税込) **516**円

原材料/練りごま、粗糖、醸造酢、食用植物油(えごま油、ごま油)、醤油、食塩、ごま

527  **G**  **不使用**
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
528 中辛
180g約6皿分 **450**円(税込) **486**円

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラマサラ付きです。

529  **G**  **不使用**
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g フレークタイプ **420**円(税込) **454**円

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

気軽にシチューを楽しめる本格派シチュールウ

530  **G**  **不使用**
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールウ
150g **270**円(税込) **292**円

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

531  **G**  **不使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
40g **350**円(税込) **378**円

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。

532  **G**  **不使用**
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **350**円(税込) **378**円

533  **G**  **不使用**
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **350**円(税込) **378**円

534  **G**  **不使用**
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

535  **G**  **不使用**
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **316**円(税込) **341**円

536  **G**  **不使用**
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **295**円(税込) **319**円

537  **G**  **不使用**
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **420**円(税込) **454**円

538  **G**  **不使用**
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **310**円(税込) **335**円

539  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ
30ml×4袋 **398**円(税込) **430**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]

540  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
香り立つゆず鍋つゆ
30ml×4袋 **398**円(税込) **430**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]

541  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
鶏だしコク鍋つゆ
30ml×4袋 **398**円(税込) **430**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]

542  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
一人前ずつのお手軽サイズ! こだわり抜いた厳選素材の鍋つゆ

543  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
鶏だしコク鍋つゆ
30ml×4袋 **398**円(税込) **430**円

544  **G**  **不使用**
ムソー(チョコー醤油) ◎180日以上/豆・麦・米
鶏だしコク鍋つゆ
30ml×4袋 **398**円(税込) **430**円

無病息災の 願いをこめて!

カリカリした歯ざわりで あっさりした素朴な風味



598 **不使用**
庄内協同ファーム / 豆
元気まめ
100g **208**円(税込)
国内産大豆を使い、じっくりと煎り上げました。農薬化学肥料不使用栽培大豆使用。



599 **不使用**
サンコー ◎90日以上/豆
サンコー福豆
5g×9袋 **300**円(税込)
大豆(国内産)

600 **不使用**
創健社 / 豆
翁豆(節分用豆)
150g **435**円(税込)
大豆、昆虫(北海道利尻)、食塩

特
601 **不使用**
サンコー ◎90日
アーモンドじゃこ
7g×5連 **268**円(税込)
アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)

602 **不使用**
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落
ミニ柿ピー
11g×5 **250**円(税込)
落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです
603 **不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋餡入り抹茶だんご
4本(180g) **540**円(税込)
国産米の上新粉を使用した生地に、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。

コクのある甘しょっぱいくるみたれが絶妙です
604 **不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズくるみもち
150g **495**円(税込)
すり潰したくるみに砂糖としょうゆで味付けしたくるみたれをかけたひと口サイズのくるみもちです。自然解凍でお召し上がりください。

605 **不使用**
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **498**円(税込)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

606 **不使用**
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **205**円(税込)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

お出かけ先でオフィスで小腹がすいた時にパクッ
607 **不使用**
だいざいず ◎30日以上/豆・麦・米
サクサクきなこ黒豆
35g **295**円(税込)
黒豆のたんぱく質やポリフェノールなど、栄養が丸ごとつまっています!甘いものが食べたけれど、ヘルシーなおやつが欲しい、そんな方におすすめ。

炒り大豆が香ばしいほろ苦の抹茶おやつ
608 **不使用**
だいざいず ◎30日以上/乳・豆・麦・米
サクサク抹茶だいず
35g **295**円(税込)
蒸し豆と同じ北海道産黒豆を100%使用。皮めくれ等で蒸し豆に使えなかった原料を使用しているのでフードロス削減にもつながっています。

609 **不使用**
創健社 ◎30日/米
五穀せんべい しお味
90g **290**円(税込)
うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、菜種油、胡麻油、食塩

612 **不使用**
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **310**円(税込)
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

610 **不使用**
創健社 ◎30日/豆・麦・米
五穀せんべい 醤油味
90g **290**円(税込)
うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉

613 **不使用**
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
80g **310**円(税込)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

611 **不使用**
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410**円(税込)
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖[卵GMO飼料不分別]

614 **不使用**
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **400**円(税込)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)[乳卵GMO飼料不分別]

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください
180660 **不使用**
さんざんファーム ◎1年
さんざんファームの干しいも
200g **760**円(税込)
農薬不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日干しして作りました。

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます
615 **不使用**
ネオファーム ◎90日以上
デーツ
120g **640**円(税込)
ネオファーム

616 **不使用**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず3袋
60g **1905**円(税込)
あんず(カリフォルニア州)

619 **不使用**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **600**円(税込)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮
620 **不使用**
太洋 ◎30日以上
豆かんてん
155g **240**円(税込)
天草、黒糖、赤えんどう

621 **不使用**
太洋 ◎30日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **250**円(税込)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

本物の ぷりぷり寒天が最高
622 **不使用**
太洋 ◎30日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **255**円(税込)
天草、黒砂糖、氷糖蜜、きな粉、黒ごま

ネオファームのドライフルーツ & ナッツ
617 **不使用**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g **1470**円(税込)
ノンオイル、無塩でナッツの本当のおいしさがぎゅぎゅ!
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ
618 **不使用**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **325**円(税込)
カレーやサラダなどに♪
ガルバンゾー(トルコ)

623 **不使用**
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **300**円(税込)
うるち玄米(山形県庄内産)

624 **不使用**
庄内協同ファーム ◎3ヶ月以上/米
ぱりひめ
48g **220**円(税込)
うるち米(山形県庄内産)、植物油(米油、パーム油)、食塩(シママース)

山形県 庄内協同ファーム
パリパリと軽い歯ごたえについつい手が伸びます
625 **不使用**
庄内協同ファーム ◎30日以上/米
玄煎(くろせん)
48g **250**円(税込)
日本有数の米どころ、山形県庄内地方の有機栽培米と黒米でつくった塩味の薄焼せんべい。チャック式袋で保存に便利。

626 **不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **430**円(税込)
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

627 **不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
米おこしモロヘイヤ入り
150g **430**円(税込)
うるち米(山形県庄内産)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

ナチュラルド本舗
いくらでも食べられそうなふわふわ感 クリームを添えても
628 **不使用**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ホワイトシフォンケーキ
1個(直径約13cm) **720**円(税込)
卵白の割合を多く使用しています。食感はふわわり、後味もあっさりとしています。

国産のマスカルポーネーズを使用、なめらかな舌触りが楽しめます
629 **不使用**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
ティラミス
90g×2個 **880**円(税込)

甘酸っぱいりんごの風味にシナモンがほのかに香ります
630 **不使用**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
アップルパウンドケーキ
1個 **780**円(税込)

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

631 吉川農園 深山里(緑茶) 100g **950**円(税込1026円) (放)不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

632 吉川農園 ふる里の香(緑茶) 100g **470**円(税込508円) ◎6ヶ月

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

635 庄内協同ファーム むぎちゃん(麦茶) 500g **530**円(税込572円) (放)不検出<1.4<1.7 ◎180日以上

天の製茶園 ◎6ヶ月以上

636 天の紅茶(リーフ) 40g **500**円(税込540円)

栽培から加工まで自社農園で一貫して管理。在来、ヤブキタ、サヤマカオリの2番茶をブレンドし飲みやすい紅茶です。80~100℃の湯で3分以上抽出が目安。

しょうが湯・箱入り 20g×18袋 **1130**円(税込1220円) ◎2年

639 ムソー

国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。お買い得な箱入りです。

冬のケアに

お湯を注いでそのまま飲める生姜入り梅干番茶です

641 無双本舗 生姜・番茶入り梅醤 250g **1400**円(税込1512円) ◎6ヶ月以上/豆・麦

湯のみに小さじ1~2杯を入れ熱い湯を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。和え物、おひたし等、調味料として醤油ダレ感覚でお料理にもご利用いただけます。

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

633 吉川農園 くき茶(緑茶) 100g **476**円(税込514円) (放)不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

634 吉川農園 抹茶入玄米茶 200g **540**円(税込583円) (放)不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月/米

西製茶場 ◎4ヶ月以上

638 出雲国べにふうき緑茶 2g×15 **580**円(税込626円)

通常の緑茶と比較して強めの渋みが特徴、この渋みの中に「メチル化カテキン」が含まれています。お鼻のむすむすが気になる時期に。

栽培から加工まで自社農園で一貫して管理。在来、ヤブキタ、サヤマカオリの2番茶をブレンドし飲みやすい紅茶です。80~100℃の湯で3分以上抽出が目安。

637 天の製茶園 天の紅茶(ティーバッグ) 2g×16 **500**円(税込540円) ◎6ヶ月以上

センヤクノ ◎9ヶ月

640 たんぽぽコーヒーカップ用 2g×20袋 **1180**円(税込1274円)

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

原材料/梅肉(奈良県)、醤油(国産)、有機番茶(国産)、有機番茶粉末、有機生姜粉末

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半~3分で抽出してください。

642 珈琲実験室 リラックスティー・アルグレイ 50g **535**円(税込578円) ◎1年以上

酸味が弱く、深いコク、ほろろさを程よく加えた「チヨット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

珈琲実験室 ◎6ヶ月以上

180695 ヨーロピアンブレンド 粉 170g **780**円(税込842円)

180701 豆 170g **780**円(税込842円)

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにバックしています。

長野興農 ◎6ヶ月以上

645 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **900**円(税込972円)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

光食品 ◎9ヶ月以上

180087 有機野菜飲むならこれ! 190g×30缶 **5380**円(税込5810円)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

ナガノト ◎180日以上

180099 30缶・信州生れのおいしいトマト無塩 190g×30缶 **3230**円(税込3488円)

サイダーも

こだわって選びたい

箱得

原材料/砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸

641 光食品 ヒカリレモンサイダー 250ml **140**円(税込151円) ◎4ヶ月以上

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

珈琲実験室 ◎6ヶ月以上

643 ペルーコーヒー粉 170g **730**円(税込788円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

珈琲実験室 ◎6ヶ月以上

644 珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ 8g×10p **600**円(税込648円)

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

日本ビール ◎3ヶ月以上

645 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円)

180830 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

次回より価格改定・リニューアル

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。

創健社 ◎150日以上

646 緑茶 500ml **138**円(税込149円)

180841 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

光食品 ◎1年

647 オーガニックスポーツドリンク 280ml **175**円(税込189円)

180853 箱 280ml×24本 **4080**円(税込4406円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

光食品 ◎1年

648 ヒカリレモンサイダー 250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

すりタイプで口あたりもなめらか。お米がもつ、やわらかくて濃厚なあまみ

箱得

原材料/米(北海道)、米こうじ(北海道)、食塩

谷口農場 ◎6ヶ月以上/米

649 ゆめぴりか甘酒 190g **240**円(税込259円)

180865 箱 190g×20 **4680**円(税込5054円)

北海道旭川市・谷口農場の特別栽培米を使用した甘酒。開けてそのまま召し上がっていただけます。1食分ずつの缶入りなので買い置きにも便利です。

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

マルサンアイ ◎60日以上/豆

650 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400**円(税込2592円)

泡盛の蒸溜もろみを押って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンクです。2~3倍に薄めると飲みやすいです。

マルキン忠勇 ◎6ヶ月以上/米

651 琉球もろみ酢 720ml **1700**円(税込1836円)

旨みとコクがあらかながら味わい

原材料/米、米麹

天鷹酒造 /米

652 有機純米酒 天鷹 720ml **1570**円(税込1727円)

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

ハーブの様な香りと渋みを持つ赤ワインです。パスタやピザ、軽い肉料理などとよく合います。アルコール15%未満。適温:12~13℃

林農園

653 五-わいんメルロ赤(辛口) 720ml **1740**円(税込1914円)

まとも得

エチゴビール

654 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **830**円(税込913円)

希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

フジワラ化学 ◎240日

655 フジワラの青汁 7パック **1240**円(税込1339円)

180257 箱 7パック

フジワラ化学 ◎2年

656 フジワラの青汁粉末タイプ30包 3g×30包 **2830**円(税込3056円)

180166 箱 3g×30包

日本ビール ◎6ヶ月

657 ノンアルコール龍馬1865 350ml×3缶 **370**円(税込400円)

180270 箱 350ml×3缶

658 ノンアルコール龍馬1865 350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)

180178 箱 350ml×24缶

有機純米酒 天鷹 720ml **1570**円(税込1727円)

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

長野県産ドウ100%、酸化防止剤無添加です。ポテトサラダや野菜とハムのサンドイッチなどとよく合います。アルコール15%未満。適温6℃

林農園

659 五-わいんナイヤガラ白(甘口) 720ml **1320**円(税込1452円)

まとも得

エチゴビール

660 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830**円(税込913円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。容器の口が大きいので詰替えが楽々できます。

太陽油脂

661 詰替用ナチュロンリンス 500ml **741**円(税込815円)

209018 500ml

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

太陽油脂

662 詰替用ナチュロンボディソープ 500ml **741**円(税込815円)

209016 500ml

オレイン酸豊富なオリーブオイルが原料。石けん由来の濃密な泡でお肌の汚れや皮脂をすっきりと落とします。甘みのあるメロウトワイライトの香り。

太陽油脂

663 詰替用ナチュロンハンドソープ 450ml **646**円(税込710円)

209022 450ml

太陽油脂

664 詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん 450ml **428**円(税込470円)

209053 450ml

太陽油脂

665 詰替用酸素系漂白剤 500g **523**円(税込575円)

209083 1000ml

太陽油脂

666 詰替パックス衣類のリンス 550ml **475**円(税込522円)

209090 550ml

口中を爽快にしながら、天然塩の配合により歯周病・歯肉炎を予防します。

太陽油脂

667 詰替オリーヘアソープ 400ml **1188**円(税込1306円)

209100 400ml

太陽油脂

668 詰替オリーヘアコンディショナー 400ml **1188**円(税込1306円)

209102 400ml

太陽油脂

669 詰替オリーボディソープ 400ml **950**円(税込1045円)

209104 400ml

丸富製紙

670 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **465**円(税込512円)

180208 465円

丸富製紙

671 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

180233 415円

宇部フィルム

672 ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190**円(税込209円)

180245 190円

粘着付と剤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。

奈良県 吉野コスモス会のお寿司

ライスロッチ大潟のあきたこまちを使うなど素材にこだわった太巻きです



2024年の恵方は
東北東やや東

646 不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこり恵方巻き
1本(300g) **680円**(税込) **734円**

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔卵GMO飼料不使用〕

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔鶏・卵GMO飼料不使用〕

647 不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏照り親子の恵方巻き
1本(300g) **800円**(税込) **864円**

牛しぐれときんぴらが良いアクセントに

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

648 不使用
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
牛しぐれきんぴら恵方巻
1本(300g) **980円**(税込) **1058円**

素材(具)の味を引き出した味わい

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

649 不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりのり巻き
4個 **358円**(税込) **387円**

シンプルな味わいのおいなりさん

厳選した調味料とだしで甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

650 不使用
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米
にっこりいなり
3個 **398円**(税込) **430円**

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペパー、昆布

180319 不使用
吉野コスモス会 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **420円**(税込) **454円**
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

180336 不使用
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円**(税込) **405円**

バジルの香りとオリーブオイルの風味が美味

山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りました。

180350 不使用
しらたかノラの会 ◎30日
バジルペースト
70g **298円**(税込) **322円**

パスタやスープなど幅広く使えます

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。

180348 不使用
しらたかノラの会 ◎15日以上
トマトのまんま
200g **285円**(税込) **308円**

それぞれの香ばしさを、旨みを楽しめます

農薬不使用栽培の山形県産の大豆「里のほほえみ」、黒大豆「秘伝」、青大豆を煎りました。

180361 不使用
しらたかノラの会 ◎30日以上/豆
3色煎り豆
75g **298円**(税込) **322円**

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚物などに。

180373 不使用
山田製油 ◎180日以上
エキストラバージンごま油
140g **640円**(税込) **691円**

180385 不使用
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円**(税込) **270円**

180397 不使用
山田製油 ◎150日
ごますり(白)
45g **300円**(税込) **324円**

京都桂 胡麻の山田製油

味噌風味の甘辛だれ。野菜炒めから焼肉のタレまで幅広くお使いいただけます



原材料/醤油、砂糖、味噌、りんごジュース、酒、玉ねぎ、胡麻、にんにく、生姜、唐辛子

180427 不使用
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
へんこ万能だれ
180g **600円**(税込) **648円**

醤油ベースの甘辛い味で、野菜炒めやお肉料理の漬けタレや仕上げタレとしても万能な1本です。

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

180403 不使用
山田製油 ◎360日以上
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込) **648円**

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

180415 不使用
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円**(税込) **324円**

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



180439 不使用
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1160円**(税込) **1253円**

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

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg



180440 不使用
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1750円**(税込) **1890円**

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

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

180452 不使用
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **650円**(税込) **702円**

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

180464 不使用
飯尾醸造 ◎180日以上/米
富士ピクル酢
360ml **700円**(税込) **756円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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ダウリー エステートにて醸造しました。※亜硫酸無添加



180520 不使用
ナチュラルワインカンパニー
ナチュラルワインロゼ
750ml **1900円**(税込) **2090円**

やさしい味 平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉GMO飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います
ノラの会で育てた胡瓜を生薑、赤唐辛子を加えた、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。

紅茶やハーブティーによく合います
熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵：GMO飼料不使用、バター：GMO飼料不分別〕

180324 不使用
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米
1月のノラセット
3品 **1080円**(税込) **1166円**

主食と箸休めとデザートがセットになりました
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、甘夏ケーキ(120g)

2月1回 バレンタインに

180476 不使用
アルファフードスタッフ ◎90日以上
製菓用ハイカカオチョコレートC70
180g **848円**(税込) **916円**

有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、乳化剤(ヒマワリ由来)、香料(バニラ)

180488 不使用
弁天堂 ◎60日/乳・麦
冷凍パイシート
400g **1020円**(税込) **1102円**

小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、粗塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

180495 不使用
井筒ワイン ◎6ヶ月以上
完熟ぶどうジュースメルロー
720ml **1780円**(税込) **1922円**

長野県で契約栽培された完熟のメルロー種100%のプレミアムストレートジュース。非常に甘いのでお好みで水で割って(ジュース2:水1)をお召上がりください。

180490 不使用
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のスポンジケーキ台
直径約15cm **1330円**(税込) **1436円**

たむらのPHF卵〔GMO飼料不使用〕、国産小麦粉、甘しょ糖、よつ葉牛乳〔GMO飼料不分別〕

180492 不使用
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のコアスポンジケーキ台
直径約15cm **1400円**(税込) **1512円**

たむらのPHF卵〔GMO飼料不使用〕、甘しょ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉)〔乳GMO飼料不分別〕、ポリビニルピロリドン(海外認証)

180498 調味料
片山 ◎6ヶ月以上
缶オピビア・シャルドネノンアルコール
250ml **380円**(税込) **410円**

シャルドネ果実のアロマと心地よい酸味が広がる新感覚のノンアルコール、ワインテイスト飲料を手軽な缶でお楽しみください。



180506 不使用
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**

180518 不使用
ナチュラルワインカンパニー
ナチュラルワインシラーズ赤
750ml **1900円**(税込) **2090円**

180531 不使用
ナチュラルワインカンパニー
白ナチュラルワインスパークリング
750ml **1900円**(税込) **2090円**

180543 不使用
ナチュラルワインカンパニー
ロゼナチュラルワインスパークリング
750ml **1900円**(税込) **2090円**