

宮城県石巻市十三浜産  
採ってそのまま生わかめ



フィッシャー・マン・ジャパン代表  
漁師 阿部勝太

水産業を「カッコ良く、稼げて、革新的」な産業に変えるため担い手の育成や販路の開拓などさまざまな取り組みにチャレンジしています。

宮城県石巻市北上町にある「十三浜」では、岩手県から流れる北上川のミネラルと外洋で潮の流れが速い海水が混じり合い、肉厚で歯ごたえのいいわかめが育ちます。



### みずみずしさ、シャキシャキとした食感 新芽ならではの風味をご堪能ください

#### 【生わかめの保存】

残ったわかめは、茎と葉を切り分けて湯通し  
・茎…20秒 ・葉…さっと  
しっかり冷ましてから小分けして冷凍!



180671 **冷蔵** 原材料/原産わかめ茎付(宮城県) リアス ◎2~3日  
**十三浜産採ってそのまま生わかめ**  
250g **480円**(税込) **518円**  
宮城県石巻十三浜産わかめを収穫後、生のままパックします。湯通ししてください。

### みよし×リアスの コラボみよし天



2月4日  
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)  
180695 **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**わかめかぶじゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込) **486円**  
みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

### 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。高級素材のハラシボ(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。

2月4日  
噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ  
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。

180701 **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**みよしのじゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込) **486円**

2月4日  
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。

180713 **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**野菜じゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込) **486円**

2月4日  
ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています  
みよし天にニラ、生姜を使い、食べやすいくちサイズに練り込みました。

180725 **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜じゃこ天**  
50g×2枚 **450円**(税込) **486円**

2月4日  
やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます  
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすいくちサイズにして、菜種油で揚げました。

180737 **凍** **G**不使用  
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **450円**(税込) **486円**

### 愛媛県松山市 IS フーズ

鮮度感が残る少量使い切りタイプです



180750 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎90日以上  
**国産手造りアンチョビ**  
45g(固形量30g) **500円**(税込) **540円**  
原材料/片口いわし(国内産)、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)  
日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

### アンチョビの風味豊かな逸品です



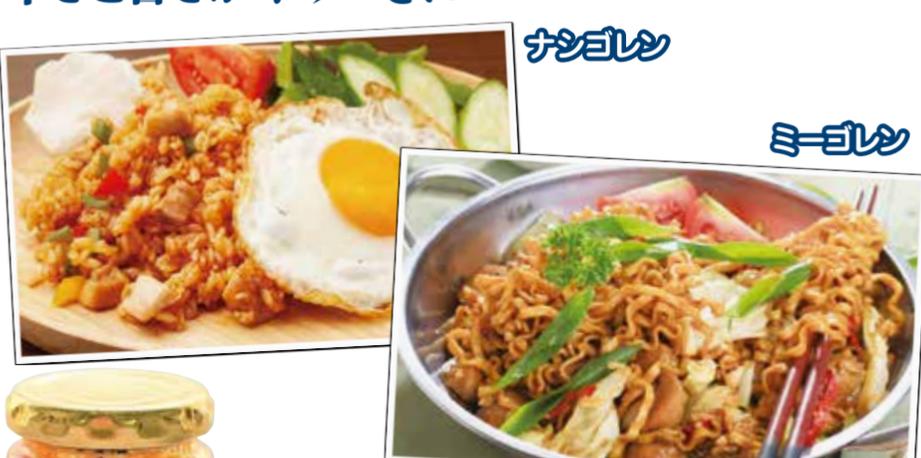
180762 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**あんちよび入りじゃこのオイル漬け**  
80g **650円**(税込) **702円**  
アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。  
180774 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上/豆・麦  
**じゃこ&ナッツのオイル漬け**  
80g **650円**(税込) **702円**  
アンチョビとちりめんじゃこ、ナッツをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

### 手軽にイタリアンをお楽しみください



180786 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**国産バーニャカウダ**  
50g **800円**(税込) **864円**  
原材料/にんにく(国内産)、食用オリーブ油、片口いわし、食用なたね油、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ローズマリー、ローリエ)  
手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

### 辛さと旨さがやみつきに



180798 **凍** **G**不使用  
ISフーズ ◎180日以上  
**国産サンバルソース**  
80g **800円**(税込) **864円**  
原材料/食用なたね油(国内製造)、トマト、たまねぎ、赤唐辛子(愛媛県)、にんにく、食塩、生姜、レモン果汁、アンチョビ、砂糖、しいたけパウダー、ローリエ  
愛媛県産赤唐辛子プリキースと国産手造りアンチョビをベースにした辛味調味料。エスニック料理をはじめ、色々な料理に。

愛媛県西予市  
**網元 祇園丸**



**祇園丸のちりめん山椒**  
青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

甘辛くて  
ごはんのお供にぴったりです



田中屋純正濃口醤油使用  
原材料/いわし稚魚(愛媛県宇和島)、清酒、みりん、醤油、実山椒(愛媛県)、砂糖  
**180944** **蔵** **G**不使用  
網元 祇園丸 ◎30日以上/豆・麦・米  
**無茶々園のちりめん山椒**  
40g **500**円(税込) **540**円

百年蔵、  
棲み着き酵母  
知る人ぞ知る  
幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市  
**田中屋**  
ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧にすることで、昔ながらの味を守り続けています。

まろやかな風味でのびがよく  
ほんの少し使うだけで料理の旨みが引き立ちます



原材料/大豆、小麦、食塩  
**180956** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
250ml **380**円(税込) **410**円

雑味のないまろやかで  
上品な味わいをお楽しみください

圧搾の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出た醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

**180968** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋プレミアム醤油**  
100ml **1000**円(税込) **1080**円



原材料/大豆、小麦、食塩

濃厚な味と甘みのため、  
甘露醤油とも言われています

純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

**180970** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**  
150ml **500**円(税込) **540**円



原材料/大豆、小麦、食塩

ネタの良さは折り紙付き!



原材料/上メバチマグロ(130g)、白身魚(タイ、ヒラメ、ヒラマサ、スズキ、ホウボウなど)  
川崎北部市場に入荷したマグロと旬の白身魚2種を刺身に用い柵取りしました。解凍後、お刺身に。  
**181006** **凍**  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**大林さんおすすめ刺身柵セット**  
3種 **2500**円(税込) **2700**円

秋から冬の一定期間しか  
脂がのらない希少な「トロメバチ」



原材料/メバチマグロ(太平洋)  
**181018** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロメバチ〔中トロ〕**  
100g **2100**円(税込) **2268**円

赤身ならではのぷりぷり毛手毛手の食感



和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。  
**181020** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭メバチ鮭〔赤身〕**  
100g **980**円(税込) **1058**円

鮮度抜群! 訳ありお買い得品  
那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬、揚物などに。  
**181031** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭ピンチョウぶつ切り**  
300g **1030**円(税込) **1112**円

冷奴のほかにもかけ醤油、  
寿司醤油として

田中屋醤油を贅沢に使い、みりんや純米酒、粗製糖、鰹削り節、昆布を独自の配合で合わせました。

**180981** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋とうふ用醤油**  
100ml **350**円(税込) **378**円



原材料/醤油(本醸造)、醤油(再仕込み)、みりん、清酒、砂糖、かつお削り節、昆布

風味豊かなめんつゆです

純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

**180993** **蔵** **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ二倍濃縮**  
250ml **450**円(税込) **486**円



原材料/醤油、みりん、純米酒、砂糖、かつお削り節、昆布

国産大豆の風味がやさしく香る…口福なとき  
ゆば兄弟の  
「刺身ゆば」

私たちは、2006年、兄弟で創業しました。それゆえ老舗とは呼べませんが、味で勝負する湯葉専門店です。僕らの強みは社員の居心地の良さ。自由に意見が出され、すぐに試し、そのフィードバックに応え、さらなる工夫、改善をすすめる社風は、他社よりもスピード感を持って湯葉品質が高まる環境となり、それが信頼・実績となり当社を支えています。おもしろいのは、おいしい湯葉の定義は十人十色であることです。甘い好き、旨味の強い味がいい、とろける感覚が好き、適度な硬さが身上…傾聴しながらのモノづくりに努めています。



原材料/大豆(愛知県、富山県、北海道)  
**181043** **蔵** **G**不使用  
富久千代 ◎15日以上/豆  
**刺身ゆば**  
4本(約150g) **500**円(税込) **540**円  
主に愛知県産大豆ふくゆたかを使用した湯葉です。そのままわさび醤油やめんつゆなどで。

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではの  
なめらかな喉ごしが楽しめます



徳島県つるぎ町  
**小野製麺**  
江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。  
原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)  
**181055** 320g **520**円(税込) **562**円  
**181067** 5袋 通常本体 320g×5 **2500**円(税込) **2700**円



### 藤沢市 青空ミートハウス

藤沢の純米酒料理屋しえんろんの直営工房「青空ミートハウス」では、藤沢で搾ったオリーブの果肉を食べさせた『湘南ポークオリーブプレミアム』を使ったハムやソーセージなどを製造しています。



2019年10月ドイツ農業協会DLGコンテストゴールド・ブロンズメダル受賞

### フランスの伝統的な家庭料理のひとつ



原材料/豚肉(藤沢市)、豚脂、鶏レバー、食塩、香辛料、鶏卵、干しいちじく、舞茸パウダー  
181079 凍 青空ミートハウス 45日以上/卵  
オリーブ豚パテドカンパーニュ 100g 700円(税込)

### 口当たりが軽く ふわふわの食感



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、純米酒、コショウ、玉ねぎ、牛乳、生クリーム、卵白

181080 凍 青空ミートハウス 45日以上/卵・乳・米  
オリーブ豚ブーダンブラン 1本(120g) 676円(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムを使ったソーセージです。解凍後、焼いたり、冷たいままサラダのトッピングにしたり。[GMO飼料不分別]

### あっさりしているながらもオリーブ豚ならではの旨みを十分に味わえます



原材料/豚肉(藤沢市)、セロリ、食塩、スパイス、酒、コショウ

181085 凍 青空ミートハウス 45日以上/米  
オリーブ豚セルリーソーセージ 3本(150g) 780円(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのモモと肩肉にセロリを加えたソーセージです。[GMO飼料不分別]

### ローズマリーのほのかな香りの上品なロースハム



原材料/豚肉(藤沢市)、食塩、純米酒、ローズマリー

181092 凍 青空ミートハウス 45日以上/米  
オリーブ豚白ハムスライス 70g 468円(税込)

藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムのロース肉を使ったスモークしていないハムです。解凍してください。[GMO飼料不分別]



### 藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

1995年の創業から「美味しい」「楽しい」をお届けしたいという思いで料理屋を営み、2021年7月に『しえんろんの料理をご自宅で味わっていただきたい』という思いから、お惣菜製造販売《お惣菜クラブしえんろん》事業を開業。魅力あふれる《純米酒粕》を使ったメニューなどを開発しています。そんな藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

### 北欧の定番デザート 「ジュシーアップルケーキ」



181109 凍 青空ミートハウス 5日以上/卵・米  
りんごの北欧焼き 250g 875円(税込)

### この時期しか味わえない、軽やかでフレッシュな味と香り



181110 凍 李白酒造 720ml 1750円(税込)

李白 純米吟醸しぼりたて 720ml 1750円(税込)

### 冬季限定!新酒ならではのフレッシュな辛口にがり酒



181122 凍 李白酒造 720ml 1200円(税込)

李白 純米にがり新酒 720ml 1200円(税込)



### 福島県郡山市 仁井田本家

1711年の創業から300余年「酒は健康に良い飲み物でなければならぬ」という信条を代々受け継ぎ、日本で最初の自然酒を醸した仁井田本家は、自然米100%、天然水100%、純米100%の酒造りを行っています。



181134 仁井田本家 720ml 1600円(税込)



181146 仁井田本家 720ml 1300円(税込)



### 千葉県香取郡 寺田本家

創業300年以上。自然に学ぶ酒造りをモットーに、無添加、無濾過、無農薬米の使用、昔造り(生もと造り)にこだわりぬいた寺田本家ならではの酒を醸し出しています。



181158 寺田本家 720ml 1500円(税込)



181160 寺田本家 720ml 1550円(税込)

### 静岡県函南市 酪農王国



181171 酪農王国 330ml 600円(税込)

### 苦みとほのかな甘みとのバランスがとれた芳香な味わい



181183 酪農王国 330ml 600円(税込)

### バナナやクローブのような独特な香りが特徴



181183 酪農王国 330ml 600円(税込)

### ヴィノヴァリー



181195 ヴィノヴァリー 750ml 1600円(税込)

### 熟した洋梨や 白い花のような香り



181201 ヴィノヴァリー 750ml 1600円(税込)

### カシスや ブルーベリーの香り



181201 ヴィノヴァリー 750ml 1600円(税込)

※ワインボトルのラベル表示について...酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。

# ずっとあんしん もっとおいしい コスモ食品特集



確かな食材を用いて、時間と手間を惜しまないコスモ食品は、釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法のルーをはじめ、子どもからお年寄りまで世代を超えて楽しんでいただける商品づくりを目指しています。

## 本格的な焼肉屋さんの味♪

**特**



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

**182002** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 焼肉のたれ 辛口**  
通常本体 350g **480円**(税込)  
500円(税込)

本醸造醤油を使った豊かな風味の焼肉のたれです。辛口に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

精肉・惣菜・レストラン・食品・和菓子の5事業を主要事業としている、明治4年創業の老舗「柿安本店」監修の焼肉のたれです。松坂牛・松坂肉を知り尽くした柿安がおすすめする焼肉のたれをお楽しみください。



併せて  
どうぞ

**182126** **凍**  
高橋牧場 ⑨90日以上  
**えりも短角牛カルビ**  
200g **1620円**(税込)  
1750円(税込)

北海道産えりも短角牛赤身の旨味とコクのある脂身が絶妙なバランス。



**特**

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡麻、梅肉ビュレ、フルンビュレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、枸杞の実

**182014** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 焼肉のたれ 中辛**  
通常本体 350g **480円**(税込)  
500円(税込)

行者にんにく、梅肉、松の実、クコの実、卵黄油を入れ中辛に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。(GMO飼料不分別)

## 赤ワイン仕立ての本格派♪

**特**



原材料/醤油(国内製造)、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごビュレ、肉エキス、レモン果汁、香辛料/増粘剤(加工でん粉)

**182026** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 ステーキソース**  
通常本体 130g **380円**(税込)  
400円(税込)

本醸造醤油に、おろし大根、ソテーオニオンをたっぷり使用しました。(GMO飼料不分別)

## シチリア産レモン果汁使用♪

**特**



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

**182038** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 レモンステーキソース**  
通常本体 130g **380円**(税込)  
410円(税込)

レモンの風味が豊かなステーキソースです

## ローストビーフやローストポークに♪

**特**



原材料/玉ねぎ(国産)、醸造酢(りんご酢、穀物酢)、醤油、食用植物油、砂糖、すりおろし西洋わさび、食塩、酵母エキス、ブラックペッパー/増粘剤(加工でん粉)

**182041** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 ローストビーフソース**  
通常本体 135g **350円**(税込)  
330円(税込)

青森県産りんご酢使用、化学調味料不使用のローストビーフソースです。

**182140** **凍**  
知床興農ファーム ⑥60日  
**国産熟成牛モモブロック**  
500g **2640円**(税込)  
2851円(税込)

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タキが出来ます。

## フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪

**特**



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、きざみ生姜、鷹節エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

**182053** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**柿安 生姜焼きのたれ**  
通常本体 350g **480円**(税込)  
518円(税込)

高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかりました。

## 3~4人前の洋風のハンバーグソース♪

**特**



原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

**182065** **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/麦・米  
**柿安 デミグラスハンバーグソース**  
通常本体 150g **260円**(税込)  
280円(税込)

赤ワインを使用したデミグラスの本格的なソースです。パスタソース作りにもおすすめです。(GMO飼料不分別)

## お手軽調理で料理上手♪

**特**



原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

**182077** **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米  
**コスモ おいしい煮豚のたれ**  
通常本体 150g **200円**(税込)  
180円(税込)

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。

**182163** **凍**  
高橋(千野ファーム) ⑥30日以上  
**千野さんの豚バラブロック**  
500g **1080円**(税込)  
1166円(税込)

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

## 野菜果実がたっぷり お肉を炒めるだけで本格カレーに



原材料/果実・野菜(トマト、りんご、ニンジン、バナナ、セロリ、ニンニク、生姜)、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ゴマペースト、ココナッツクリーム、香辛料

**182089** **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/乳  
**グルテンフリーペーストSpicy**  
180g(5皿分) **598円**(税込)  
646円(税込)

小麦粉を使わずに作ったグルテンフリーのカレールーです。(GMO飼料不分別)

## すぐ溶けるフレークタイプ♪



原材料/小麦粉、食用油脂(パーム油)、りんごビュレ、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、ソテーオニオンペースト、ココナッツミルク、ソテー野菜ペースト、マンゴービュレ、ブルーベリーソース、ソテーガーリック、バナナビュレ

**182090** **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/麦  
**直火焼 カレールーあま〜甘口**  
110g **300円**(税込)  
324円(税込)

フルーツの旨みを効かせたコクのある甘口カレールー。1つのお鍋で、家族みんなが大満足のお鍋です。

## ノンオイルタイプ カレーやハンバーグやおニオンスープなどに



原材料/玉ねぎ

**182102** **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上  
**炒め玉ねぎ粗みじん切り**  
150g **350円**(税込)  
378円(税込)

粗みじん切りにした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。



原材料/玉ねぎ

**182114** **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上  
**炒め玉ねぎスライスカット**  
200g **350円**(税込)  
378円(税込)

スライスした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。