

	月	火	水	木	金
注文書回収	2/26	27	28	29	3/1
商品配達	3/4	5	6	7	8
特別企画商品配達	3/11	12	13	14	15

2024年
3月1回48号

yamayuri
original

より美味しくなって
リニューアル!



リニューアル品の変更点

変更点	従来品	リニューアル品	
原材料	野菜・果物の割合	約40%	約50%
	黒糖原料の栽培	慣行栽培	有機栽培
製法方法	加水の量	通常	最小限
内容量	300ml	180ml	



いつも高橋ソース製品のご利用ありがとうございます。昨年からやまゆり生協様を担当している入社4年目の松口です。この度のリニューアルでは、どの世代の方にも愛され続けて欲しいという想いでつくりましたので、これまで通りご愛顧のほどよろしくお願いたします。3月30日に開催される『やまゆり感謝祭』で組合員の皆さまにお会いできることを楽しみにしています！

高橋ソース 松口智陽

新商品
お試し
特価

530
やまゆり
中濃ソース
180ml
通常本体 370円
333円 (税込 360円)

特

531
カントリーハーベスト
とんかつソース
180ml
通常本体 398円
358円 (税込 387円)

特

532
カントリーハーベスト
ウスターソース
180ml
通常本体 398円
358円 (税込 387円)

特

534
やまゆりの
トマトケチャップ
180ml
通常本体 398円
378円 (税込 403円)



180117
有機トマトジュース
(無塩)

190ml×30缶
通常本体 4120円
3999円 (税込 4319円)

特



—無添加等表示に関するお知らせ—

来月4月1日(月)より、景品表示法の改正・施行にあたりこれまで多くの商品名や容器包装に記載されていた“無添加”や“添加物不使用”等表記が削除・変更されます。やまゆり生協の該当商品については、変更期間中にカタログ掲載の容器包装と異なる商品が届く場合がございます。なお、表示の変更後も基本的に原材料等に変更はございません。何かご不明点がございましたら、商品部までお問い合わせください。よろしくお願いいたします。

土づくり、牧草づくりにこだわった石岡鈴木牧場の牛乳から作られています。今回、特別価格で登場です
さけるチーズペッパー



14
ページ

今週は、別紙
増ページ企画を
配布しています
ぜひ、こちらもご覧ください。



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



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

小田原の春の味覚をセットでどうぞ

ネーブルオレンジ
爽やかな香りで果汁たっぷり。ジュースにもできるオレンジです。

湘南ゴールド
「黄金柑×温州ミカン」。湘南に生まれの小さい品種。甘い果汁たっぷり!

不知火(デコボン)
程よい酸味があり甘さの中にコクがあります。皮が剥きやすく人気です



113 無農薬 低化学肥料 B
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんのオレンジパック
1kg **780円**(税込842円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。ネーブルオレンジ、不知火(デコボン)、湘南ゴールドのセットです。

※実際は写真の量より少ない1kgでお届けです



114 有機 JAS
福島柑橘園(熊本県)
不知火(デコボン)
約1kg **600円**(税込648円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。

リスクを冒した完熟のおいしさ!
福島さんの柑橘
福島さんはなるべく完熟を待つため、一般的な時期よりも1ヶ月遅く収穫します。他の生産者さんの収穫後も木に残す柑橘は、鳥に狙われやすく、寒波の被害も受けやすくなります。それでも1月上旬までに収穫し倉庫で酸抜を行う場合と比較して、甘さもある濃厚な味に仕上がるこの方法にこだわって栽培を続けています。

厳しい環境・病気に必死に耐え抜いた捨てるにはもったいない品質です!



115 有機 JAS
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。



116 有機 JAS
福島柑橘園(熊本県)
清見オレンジ
約1kg **530円**(税込572円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。

117 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
訳あり柑橘セット
5kg箱 **1860円**(税込2009円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。ネーブル、デコボン、パール柑、甘夏(以上4点有機JAS)を中心とした柑橘セットです。河内晩柑はホルモン剤を秋に1回。
※その時の畑の様子で内容は変わります。小玉のもの、皮に黒いぶつぶつ、かさねたようなものがついていたり、かさかさしているものも入ります。

118 無農薬 低化学肥料 B
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円**(税込680円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



こんな食べ方もあります!
・サラダに混ぜると、爽やかな味わいになります。
・さっぱりした酸味は油などのしつこさを中和してくれます。お肉の料理にも合います。
・酸味が苦手な方にははちみつ漬でも。

サイズいろいろ
さんさんファームのりんご



123 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)小玉
2.5kg箱 **2050円**(税込2214円)
長野県松川町の宮下彰さん。

甘酸っぱさがサラダにもマッチ



120 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)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



121 有機 JAS
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。



122 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品200g **515円**(税込556円)



124 900前後(3~4玉) 765円(税込826円)
125 箱 5kg箱 3850円(税込4158円)
長野県松川町の宮下彰さん。

126 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 **580円**(税込626円)
(450g以上)
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、緻密で煮崩れにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。



127 有機 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ミニトマト
150g **345円**(税込373円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

128 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円**(税込373円)



122 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
A品200g **515円**(税込556円)



129 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g **450円**(税込486円)
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。



130 低農薬 無化学肥料
真南風(沖縄県)
きゅうり
180g **330円**(税込356円)
沖縄県島尻郡の喜友名朝雄さん。



131 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。

180003 低農薬 低化学肥料
高生連(高知県)
ピーマン
150g **258円**(税込279円)
高知県高知市の岡本啓伯さんほか。

132 有機 JAS
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。



134 有機 JAS
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。



135 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。



136 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。

沖縄県大宜味村の伊芸和夫さん。

塩キャベツでそのまま
137 有機 JAS
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。



139 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。



140 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
レタス
1玉 **298円**(税込322円)
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。



141 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
サニーレタス
1玉 **292円**(税込315円)
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。



142 無農薬 無化学肥料
あ・すばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180円**(税込198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。



143 有機 JAS
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。



144 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
つぼみ菜
150g **250円**(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。三陸つぼみ菜と呼ばれる品種。



145 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。



146 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。



147 無農薬 無化学肥料 神奈川県
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。

148 有機 JAS
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。



150 村上農園(北海道) じゃがいも(男爵) 450g以上 258円(税込) 279円(税込) 北海道美瑛町の村上寿裕さんほか。

大原さんの にんじん スティックや ジュース、グリルで 香りとうまみが強く、特有の苦みが少ない品種。味が濃いため、野菜スティックやジュース、グリル等、味をそのまま楽しむ食べ方がおすすめ。ミネストローネ等、細かく切った煮込み料理にもどうぞ。



152 大原農園(中井町) にんじん(アロマレッド) 500g 240円(税込) 259円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



154 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(税込) 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。



155 大原農園(中井町) 里いも(やいち) 500g 330円(税込) 356円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。なっとうりとして風味がよい品種で秋冬が旬。煮物やカレーにおすすめです。



149 匠ファーム(長崎県) ブロッコリー 1個 420円(税込) 454円(税込) 長崎県諫早市の久保晃さん他。



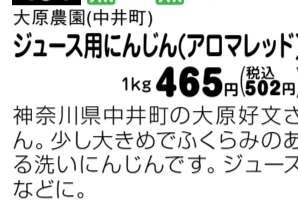
151 長有研(長崎県) 玉ねぎ 500g前後 272円(税込) 294円(税込) 長崎県南高来郡の酒井武信さんほか。



153 大原農園(中井町) 徳用にんじん(アロマレッド) 2kg 870円(税込) 940円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



160 丸忠園芸組合(宮崎県) ごぼう 300g 305円(税込) 329円(税込) 宮崎県小林市の税所篤朗さん。



161 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(税込) 茨城県行方市の高柳民一さん。



156 四万十生産グループ(高知県) 里いも(白芽芋) 450g 418円(税込) 451円(税込) 高知県四万十市の生産グループ。粘りがあり、煮くずれしにくい里芋です。



157 はぎわらファーム(千葉県) 大根(葉切) 1本 330円(税込) 356円(税込) 千葉県銚子市の萩原博さん。葉切りでお届けする可能性があります。



158 おかげさま農場(千葉県) 小かぶ 3~5玉 270円(税込) 292円(税込) 千葉県成田市の高柳功さんほか。



159 すずらん会(北海道) 長いも 300g 348円(税込) 376円(税込) 北海道芽室町の久世透さん他。



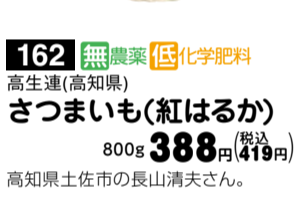
165 大原農園(中井町) 大原さんの長ねぎ 500g 332円(税込) 298円(税込) 298円(税込) 通常本体



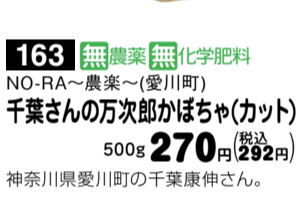
166 大地と自然の恵み(高知県) 青ねぎ(葉ねぎ) 100g 208円(税込) 225円(税込)



167 大地と自然の恵み(高知県) ニラ 100g 180円(税込) 194円(税込)



162 高生連(高知県) さつまいも(紅はるか) 800g 388円(税込) 419円(税込) 高知県土佐市の長山清夫さん。



163 NO-RA~農楽~(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(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



164 長有研(長崎県) 白菜 1玉 688円(税込) 743円(税込)



165 大原農園(中井町) 大原さんの長ねぎ 500g 332円(税込) 298円(税込) 298円(税込) 通常本体



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



167 大地と自然の恵み(高知県) ニラ 100g 180円(税込) 194円(税込)



168 三上農園(青森県) にんにく 1個 321円(税込) 347円(税込) 青森県北津軽郡の三上新一さん。



169 大地と自然の恵み(高知県) パセリ 30g 172円(税込) 186円(税込) 高知県香美郡小田々智徳さん他。



170 あゆみの会(千葉県) 大葉 10枚 138円(税込) 149円(税込) 茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



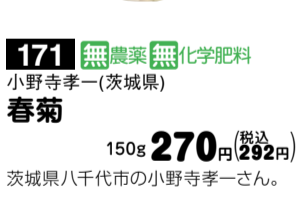
177 NO-RA~農楽~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 680円(税込) 734円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



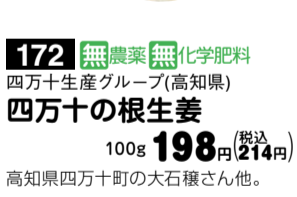
178 いかす(平塚市) いかすの野菜セット 3品 835円(税込) 902円(税込) 神奈川県平塚市の内田達也さん。



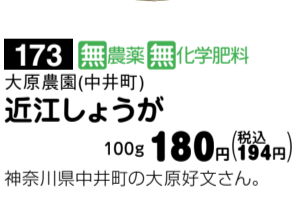
179 湘南小巻ファーム(平塚市) 小巻さんの固定種野菜セット 3品 830円(税込) 896円(税込)



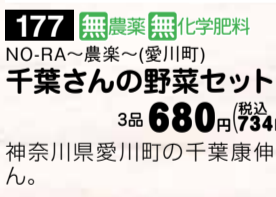
171 小野寺孝一(茨城県) 春菊 150g 270円(税込) 292円(税込) 茨城県八千代市の小野寺孝一さん。



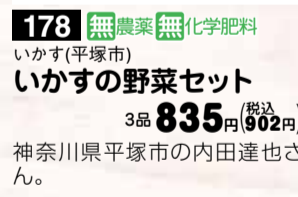
172 四万十生産グループ(高知県) 四万十の根生姜 100g 198円(税込) 214円(税込) 高知県四万十町の大石稔さん他。



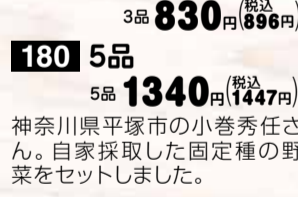
173 大原農園(中井町) 近江しょうが 100g 180円(税込) 194円(税込) 神奈川県中井町の大原好文さん。



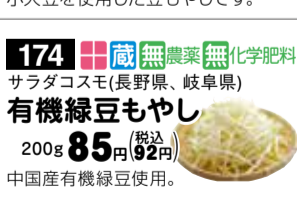
177 NO-RA~農楽~(愛川町) 千葉さんの野菜セット 3品 680円(税込) 734円(税込) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



178 いかす(平塚市) いかすの野菜セット 3品 835円(税込) 902円(税込) 神奈川県平塚市の内田達也さん。



179 湘南小巻ファーム(平塚市) 小巻さんの固定種野菜セット 3品 830円(税込) 896円(税込)



174 サラダコスモ(長野県、岐阜県) 有機緑豆もやし 200g 85円(税込) 92円(税込) 中国産有機緑豆使用。



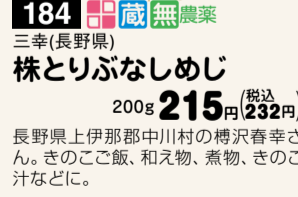
181 山口椎茸園(愛知県) 原木生しいたけ 100g 268円(税込) 289円(税込) 愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



182 洗田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込) 246円(税込) 北海道厚岸郡深部町の洗田潤介さん。



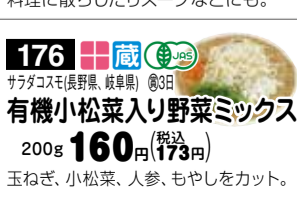
183 えのき茸 200g 138円(税込) 149円(税込) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



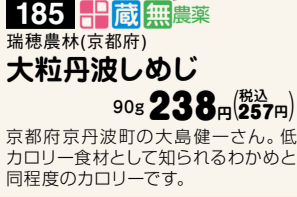
184 三幸(長野県) 株とりぶなしめじ 200g 215円(税込) 232円(税込) 長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



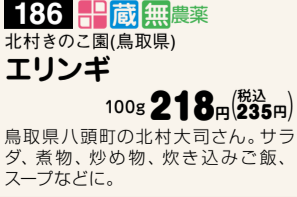
189 バイオコスモ(伊勢原市) きのことセット(小) 3種 378円(税込) 408円(税込) 舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。



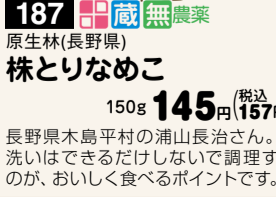
176 サラダコスモ(長野県、岐阜県) 有機小松菜入り野菜ミックス 200g 160円(税込) 173円(税込) 玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカット。



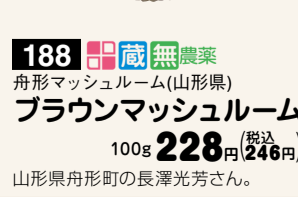
185 瑞穂農林(京都府) 大粒丹波しめじ 90g 238円(税込) 257円(税込) 京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。



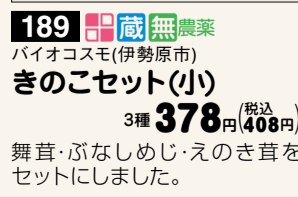
186 北村きのこ園(鳥取県) エリンギ 100g 218円(税込) 235円(税込) 鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



187 原生林(長野県) 株とりなめこ 150g 145円(税込) 157円(税込) 長野県木島平村の浦山長治さん。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。



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



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

濃厚な味と舌に絡みつくような食感の本マグロならではの



190 凍 天然本まぐろ赤身 80g 1200円 (税込1000円)

定番のつぶつぶ鮪 タレはお好みで



191 凍 つぶつぶ鮪たたき身 50g x 2 570円 (税込520円)

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



193 凍 まぐろ漬け丼(胡麻だれ) 80g x 2 530円 (税込498円)

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



194 凍 天然南マグロ切り落とし中トロ 70g 1080円 (税込1000円)

あっさりとした味わいのキハダマグロ。手軽に解凍できます!



195 凍 刺身用まぐろ角切り 120g 650円 (税込620円)



197 凍 あぶり焼きしめ鯖 1枚(100g) 428円 (税込462円)



198 凍 のどぐろ柚子甘酢漬け 120g 358円 (税込387円)



199 凍 紅鮭スモークサーモン切り落とし 70g 560円 (税込605円)

噛むほどに旨みと甘みが広がります

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。



196 凍 おろし本わさび 5g x 6袋 378円 (税込408円)



201 凍 雄武産ホタテ貝柱(生食用) 5~7玉(100g) 680円 (税込734円)



202 凍 いくら醤油漬 40g 800円 (税込864円)



203 凍 金目鯛(下処理済) 1尾(240g) 740円 (税込700円)

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

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。



204 凍 島香の切り身魚セット 3種類 1100円 (税込1188円)

まぐろの中でも貴重な部位を煮物や焼物で



205 凍 まぐろカブト肉切身 300g 420円 (税込398円)



206 凍 天然銀毛鮭「雄宝」切身 3切(210g) 630円 (税込680円)



207 凍 礼文産沖獲り鮭切身 3切(240g) 730円 (税込788円)



208 凍 紅鮭切身(甘塩味) 2切(120g) 498円 (税込538円)



209 凍 さわら切身(無塩) 2切 540円 (税込583円)



210 凍 マダラ切身 3切(240g) 700円 (税込756円)



211 凍 浅羽カレイ切身 3切(300g) 728円 (税込786円)



212 凍 メカジキ端切 300g 700円 (税込756円)



213 凍 甘塩サバフィーレ 2枚(200g) 430円 (税込464円)



214 凍 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 480円 (税込518円)



215 凍 あじごぼうつみれ 130g 340円 (税込367円)

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



216 凍 北海道産真ほっけ開き一汐干し 3枚(440g) 555円 (税込540円)

水温製法でふっくら仕上げました



217 凍 ふっくら開きあじ(大) 4枚(400g) 500円 (税込540円)



218 凍 骨取りあじの干物 4枚(100g) 470円 (税込508円)



219 凍 本かます開き 2枚(約170g) 660円 (税込713円)



220 凍 本つば鯛開き 1枚(約230g) 830円 (税込896円)

脂のった大振りサイズ



221 凍 真イワシ丸干し(大) 3尾(300g) 430円 (税込464円)



222 凍 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込322円)



223 凍 骨取り金目鯛味醂干し 3枚(72g) 650円 (税込702円)



224 凍 寒サバみりん天日干し 2枚(200g) 480円 (税込518円)

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

特 隠し味の味噌で **新** コクと旨みがアップ!

内容/さば煮付(60g)×1、れんご鯛煮付(210g)×1、めかじき切り落とし煮付(60g)×1

225 凍 不使用
タイム缶詰 45日以上/豆・麦・米
3月の煮魚セット
3種各1パック 通常本体 **915円** (税込 **918円**)
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。

原材料/メカジキ(太平洋)、野菜スープ【玉ねぎ、セロリ、人参、ローリエ】、有機トマトケチャップ、ソテッドオニオン【玉ねぎ、大豆油】、味噌、食塩

226 凍 不使用
タイム缶詰 45日以上/豆・米
メカジキ切落しトマトシチュー
200g(固形140g) **398円** (税込 **430円**)
気仙沼港に水揚げされためかじきをトマトベースのタレで煮付けました。冷凍のまま、温めてください。

227 凍 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。

228 凍 不使用
タイム缶詰 45日以上/豆・麦・米
いわし煮付け(紫蘇入り)
160g(固形100g) ×2 **450円** (税込 **486円**)
八戸港に水揚げされたいわし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。

淡白な白身とバジルの香りが相性抜群

229 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。

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

国産大豆みそを使って 甘口に仕上げた上品な味わい

230 凍 不使用
鳴門魚類 15日以上/豆・麦・米
寒サバ西京漬け
2枚(約180g) **460円** (税込 **497円**)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。

原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

水温製法でたらこの旨みを引き出しました

231 凍
ダイヤツ 90日以上
水温造りたらこ(切り)
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、水温で熟成させました。解凍してください。

原材料/すけそうらの卵(ロシア)、食塩

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

233 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。

234 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。

235 凍
丸友しまか 30日以上
ふぞろいイカリリング
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。

236 凍
カネキ水産 180日以上/え
シーフードミックス
170g **450円** (税込 **486円**)
いか、えび、ほたて貝をミックスしました。解凍後、炒めものやシーフードカレーの具などに。

237 凍
塩屋 15日以上
国産冷凍あさりむき身
80g **480円** (税込 **518円**)
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。

238 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。

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

240 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。汁物やししゃぶしゃぶなどに。

241 凍 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 **358円** (税込 **387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。

242 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。

243 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。

244 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**)
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。

245 凍
200g **1370円** (税込 **1480円**)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

原材料/しらす(駿河湾)、食塩

247 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口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

248 蔵 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。

249 凍 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、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

246 凍
200g **1370円** (税込 **1480円**)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

247 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口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

248 蔵 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。

249 凍 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、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

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

251 凍 不使用
鳴門魚類 15日以上/豆・麦・米
ホタテと昆布のおかず煮
100g **498円** (税込 **538円**)
原材料/ホタテ貝(北海道)、醤油、発酵調味料、粗糖、昆布、生姜

252 凍 調味料
ダイヤツ 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水温熟成しました。解凍してください。

253 凍
千倉水産加工販売 90日以上/乳・麦
さんまチーズサンド
5~8個(160g) **498円** (税込 **538円**)
国産さんまにオランダ産ナチュラルチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。【GMO飼料不分別】

254 凍 不使用
丸友 180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

255 凍
川崎北部水産加工 30日以上/米
あじ昆布ひ
4~6枚 **630円** (税込 **680円**)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

256 凍
川崎北部水産加工 45日以上/米
大林さんのさわら粕漬け
2切(160g) **680円** (税込 **734円**)
九州・紀州産さわらを酒粕、本みりん、純米酒の漬け床でじっくり熟成させました。解凍後、焼いてください。

257 凍 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】

258 凍 不使用
川崎北部水産加工 30日以上/卵・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】

259 凍 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】

260 凍 不使用
丸友 180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

261 凍 不使用
丸友 180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

262 凍 不使用
丸友 180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

263 凍 不使用
丸友 180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円** (税込 **430円**)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

再掲! 高橋ソース大活躍! **ビーフストロガノフ**



材料

国産熟成牛切り落とし 150g以上にんにくスライス 半かけ 玉ねぎ 1玉 マッシュルーム 4~5個 酒 大1弱 [ヨーグルト 100g前後 または牛乳 150cc] お酢 小1弱 イタリアンパセリ

担当者おすすめ レシピ

作り方

- 1 牛肉にAを順にかけなじませておく。 2 玉ねぎは半分にし繊維を断つように、5mm程度の幅に切る。 3 マッシュルームは3mm程度の幅に切る。 4 鍋に植物油をひき(分量外)にんにくを入れ香りがたったら牛肉を入れる。 5 7割程度火が入ったら引き上げ、同じ鍋で②、③を中火で炒める。 6 玉ねぎが柔らかくなった肉を鍋に戻し、酒、Bを入れて全体にからませる。 7 ヨーグルト又は牛乳を入れたら蓋をして一煮立ちさせ、お酢を入れ少し香り飛ばしたら完成。 8 お好みでご飯にパセリをかけてお召上がりください。 ※とろみが足りない場合は⑦で片栗粉大1:水大1を加えてください。

人気のケチャップと中濃ソースで、しっかりおいしく、くどくない仕上がりに。リニューアルしたソースで是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)



259 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚ロース薄切り 200g 665円 652円(税込704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。



260 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 645円(税込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。



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



262 凍 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



269 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚肩ロースブロック 400g 980円(税込1058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、しょうが焼きなどに。



270 蔵 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。

揚げ焼きで一口竜田揚げ風 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。



271 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚ヒレ一口カツ用 200g 770円 733円(税込792円)

272 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚徳用小間切れ 500g 980円(税込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。

273 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚挽き肉 200g 375円(税込405円) 赤身(うで、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。



263 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。

豚ときのこのケチャップ炒め 脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

189 きのこセット(小) 264 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用 200g 610円(税込659円)



265 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。

272 蔵 丹沢農場 ◎4日 丹沢豚徳用小間切れ 500g 980円(税込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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



266 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上 千野さんの豚肩切落とし 200g 498円 485円(税込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。



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



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



278 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。



279 凍 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。



280 凍 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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

ゆで鶏でスープもメインも! 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。



274 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)



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



281 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏ささみ(バラ凍結) 250g 588円(税込635円) 脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

旨味たっぷり 鶏と玉ねぎの トマト煮込み 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。



282 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏ぶつ切り 300g 488円(税込527円)



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

鶏肉団子スープ 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。



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



283 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結) 500g 838円 798円(税込862円) ムネ肉をミンチにしました。



284 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏骨付きもも肉 2本(740g) 1128円(税込1218円) ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。



285 凍 秋川牧園 ◎120日 秋川若鶏砂肝スライス 150g 270円(税込292円) コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

角切りで牛串焼き 2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。



287 蔵 瑞穂農場 ◎4日 国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用) 180g 1020円 970円(税込1048円)



286 蔵 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)



291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産熟成牛ヒレステーキ用(2~3枚) 200g 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。

牛焼き肉サラダ 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。



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



288 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。



289 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。



290 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。



293 凍 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。



294 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。



295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産牛豚合挽肉 250g 825円 801円(税込865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。



296 丹沢農場
丹沢ロースハムスライス
120g **500円**(税込 540円)
丹沢高原豚ロース肉を使い、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〕



297 ハム工房ジロー
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **700円**(税込 756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〕



298 ハム工房ジロー
無添加ポンスレスハムスライス
80g(5~6枚) **580円**(税込 626円)
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〕



299 丹沢農場
徳用ハム切り落とし
100g **340円**(税込 367円)
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製したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕



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



301 丹沢農場
バラベーコンスライス
100g **420円**(税込 454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〕

トントロ特有の食感をお楽しみください



302 丹沢農場
丹沢トントロ焼豚
120g **530円**(税込 572円)
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

香辛料を控えめにしスモークしました



303 ハム工房ジロー
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **560円**(税込 605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〕



304 ハム工房ジロー
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **420円**(税込 454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〕



305 丹沢農場
ポークウインナー
160g **420円**(税込 454円)
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〕



306 丹沢農場
皮なし和風ミニウインナー
160g **420円**(税込 454円)
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〕

野菜と一緒にパンにはさんでお召しあがりください



307 丹沢農場
ドックソーセージ
4本(128g) **370円**(税込 400円)
原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料、羊腸



308 丹沢農場
プチサラミ
80g **340円**(税込 367円)
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〕



309 丹沢農場
豚スモークレバー
100g **370円**(税込 400円)
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〕

おつまみやサラダのトッピングなどに



310 ハム工房ジロー
無添加ささみスモーク
100g **630円**(税込 680円)
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



311 丹沢農場
丹沢焼豚スライス(モモ)
120g **520円**(税込 562円)
丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



312 丹沢農場
丹沢豚小間味噌漬
200g **460円**(税込 497円)
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込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

タルタルソースを作って、本格チキン南蛮に



314 秋川牧園
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **398円**(税込 430円)
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



315 秋川牧園
ささみハーブカツ
200g **498円**(税込 538円)
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕



316 秋川牧園
秋川 とり天
170g **472円**(税込 510円)
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



317 秋川牧園
秋川牧園ミートボール
100g **228円**(税込 246円)
秋川牧園の鶏肉を使ったミートボールに、自家製タレをたっぷり絡めました。温めてください。〔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

昔ながらの定番中華ちまき



318 カラミノフーズ
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円**(税込 691円)
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〕

刻んだ豚肉を様々な香辛料と甘辛く煮込んだ台湾のご当地グルメ



319 カラミノフーズ
台湾ルーロー飯(魯肉飯)
100g×2 **598円**(税込 646円)
甘辛く味付けした粗挽きの豚肉に「五香粉」の香りがくせになります。冷凍のまま、温めてください。〔豚GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

小分けパックで「簡単」・「便利」。温かいご飯に混ぜ込んでも



323 マストミ
まぐろしくれ煮
100g(50g×2パック) **308円**(税込 333円)
こだわりの調味料を使い、甘辛くお子様にも喜ばれような味に仕上げました。しっとりジュシーで、白いご飯に良く合います。湯煎してください。

下味に塩麹を使うことでマグロの旨みを引き出しました



324 マストミ
マグロの塩麹竜田
150g **500円**(税込 540円)
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



325 マストミ
天然エビのチリソース
150g **540円**(税込 583円)
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〕



326 マストミ
黒酢の酢豚
330g **680円**(税込 734円)
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〕

グリーンカレーペーストの特有の香りや辛味



320 カラミノフーズ
アジア薫るグリーンカレー
320g(160g×2) **698円**(税込 754円)
刺激的なスパイスの辛さと、コナツ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〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



321 カラミノフーズ
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **648円**(税込 700円)
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〕

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌



322 カラミノフーズ
ビビンバの具
100g×2 **528円**(税込 570円)
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

特 鰹やいわしなどの魚介系のだしが効いています



327 凍 G不使用 ①180日以上/卵・豆・麦 マムのたご焼き 22g 通常本 15個 472円 462円(税込) 499円(税込) 国産小麦を使い、和風だしにタコの旨み、ふわふわととろとろに焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕

特 328 凍 G不使用 ①1年/豆・麦・米



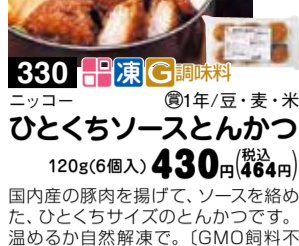
328 凍 G不使用 ①1年/豆・麦・米 ニッコー ごぼうと白身魚の磯辺揚げ 8個 通常本 160g 348円 338円(税込) 365円(税込) ごぼうの歯ざわりを残し、白身魚を使ってヘルシーに仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

329 凍 G不使用 ①1年/麦・米



329 凍 G不使用 ①1年/麦・米 ニッコー ブチカレーコロッケ 20g×6ヶ 265円(税込) 286円(税込) 北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔GMO飼料不分別〕

330 凍 G調味料 ①1年/豆・麦・米



330 凍 G調味料 ①1年/豆・麦・米 ニッコー ひとくちソースとんかつ 120g(6個入) 430円(税込) 464円(税込) 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飼料不分別〕

331 凍 G不使用 ①365日/豆・麦・米



331 凍 G不使用 ①365日/豆・麦・米 ニッコー 徳用北京餃子 15個(270g) 445円(税込) 481円(税込) 皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔GMO飼料不分別〕

332 凍 G不使用 ①180日以上/豆・麦



332 凍 G不使用 ①180日以上/豆・麦 大進食品(ヨコソフーズ) A mom 女性のための餃子 20個(360g) 560円(税込) 605円(税込) 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〕

327 凍 G不使用 ①180日以上/卵・豆・麦 マムのたご焼き 22g 通常本 15個 472円 462円(税込) 499円(税込) 国産小麦を使い、和風だしにタコの旨み、ふわふわととろとろに焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕

333 凍 G不使用 ①365日/豆・麦・米 カインズ(岡田食品) ファミリーシューマイ 20g×30個 720円(税込) 778円(税込) 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〕

334 凍 G調味料 ①1年/卵・豆・麦・米 ニッコー 鶏ごぼうしゅうまい 27g×8個 388円(税込) 419円(税込) 国産小麦粉を使用した皮に、ごぼうと鶏肉をつつみました。自社で煮出して濃縮させた魚スープを使用しています。〔GMO飼料不分別〕

335 凍 G不使用 ①365日/豆・麦・米 大進食品(香掛冷蔵) A mom フライパンで簡単春巻 5個(200g) 490円(税込) 529円(税込) 筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きましました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

336 凍 G不使用 ①180日以上/乳・豆・麦・米 ニッコー 天津包子 肉まん 5個(275g) 430円(税込) 464円(税込) 国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。〔GMO飼料不分別〕

337 凍 G不使用 ①365日/乳・豆・麦・米 ニッコー 天津包子 あんまん 5個(275g) 435円(税込) 470円(税込) 中の餡は、ごまの風味をいかした中華まんにぴったり餡を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

338 凍 G調味料 ①365日/豆・麦・米 ニッコー お好みお弁当セット 120g(3種×2個) 445円(税込) 481円(税込) 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。

339 凍 G調味料 ①60日以上/豆・麦・米 全国農協食品 国産牛の牛すきめし 220g×2 398円(税込) 430円(税込) 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〕

340 凍 G不使用 ①180日以上/麦 ニッコー ミニアメリカンドッグ 6本(150g) 398円(税込) 430円(税込) 国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

341 凍 G不使用 ①6ヶ月以上 フルーツバスケット 冷凍ホールコーン 300g 420円(税込) 454円(税込) 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。

342 凍 G不使用 ①6ヶ月以上 フルーツバスケット 冷凍裏ごしコーン 150g 205円(税込) 221円(税込) 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)

346 凍 安田製麺所 冷凍さぬきうどん 200g×3 400円(税込) 432円(税込) 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。

347 蔵 金子製麺 家伝旨いうどん 2人前(240g) 230円(税込) 248円(税込) 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。

348 凍 山本食品 生冷長野県産八割そば 130g×2 540円(税込) 583円(税込) 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。

343 凍 G不使用 ①6ヶ月以上 フルーツバスケット 冷凍ミックスベジタブル 200g 330円(税込) 356円(税込) 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。

344 凍 綾野菜加工館 冷凍カットほうれん草 300g 310円(税込) 335円(税込) 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。

345 凍 千葉産直サービス 大和芋とろろ 50g×3 500円(税込) 540円(税込) 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。

349 蔵 G不使用 ①7日以上/豆・麦 金子製麺 全粒粉麵油そば 140g×2 通常本 398円 390円(税込) 421円(税込) 全粒粉なまらーめんに、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〕

350 蔵 G不使用 ①7日以上/卵・豆・麦 金子製麺 あしがら車屋醤油らーめん 120g×2 330円(税込) 356円(税込) 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〕

351 蔵 金子製麺 上撰太焼きそば神名のせいろ麺 150g×2玉 250円(税込) 270円(税込) 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。

352 蔵 金子製麺 地粉餃子の皮 大判20枚 195円(税込) 211円(税込) 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。

353 蔵 G不使用 ①7日以上/麦 金子製麺 全粒粉シューマイの皮 30枚(約6.5cm角) 185円(税込) 200円(税込) 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。

354 蔵 G不使用 ①7日以上/豆・麦 金子製麺 地粉 ワンタンの皮(醤油味) スープ×2袋 350円(税込) 378円(税込) 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。

昔ながらの作り方で漬けた梅干です 神奈川県産 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。 359 蔵 恩蔵農園 恩蔵さんの梅干し 200g 780円(税込) 842円(税込) 原材料/南高梅(秦野市)、食塩

360 蔵 G不使用 ムソー(つの農産) ムソーの福神漬 100g 270円(税込) 292円(税込) 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福神漬です。

361 蔵 G不使用 ①30日以上/米 三里塚物産 らっきょう田舎漬甘酢 100g 537円(税込) 580円(税込) 千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。

362 蔵 G不使用 ①180日/豆・麦・米 遠忠食品 青唐辛子のり佃煮 85g 通常本 398円 388円(税込) 419円(税込) 原材料/醤油、麦芽水飴、あおのり、砂糖、青唐辛子、発酵調味料、寒天、水

ピリッと感がクセになる美味しさ! 国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

364 蔵 G不使用 ①90日/豆・麦・米 遠忠食品 細切昆布佃煮 100g 330円(税込) 356円(税込) 北海道釧路産の肉厚が特徴の日高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。

愛知県 漬物本舗 道長 国産レモンの果汁がたっぷり入った爽やかな風味 355 蔵 道長 レモン大根 150g 330円(税込) 356円(税込) 大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

昆布とするめの風味満点 356 蔵 G不使用 ①90日/豆・麦・米 道長 松前漬 100g 440円(税込) 475円(税込) 北海道産昆布、するめを使用し、白たまりや三河みりんなどで味付けしました。

357 蔵 道長 甘口しぼり沢庵 100g 310円(税込) 335円(税込) 愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。 358 蔵 G不使用 ①45日以上/米 道長 甘酢しょうが 40g 380円(税込) 410円(税込) 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。

一味唐辛子がピリッと効いた、あとをひく美味しさ 363 蔵 G不使用 ①90日/豆・麦・米 遠忠食品 揚げごぼう甘酢漬 80g 340円(税込) 367円(税込) 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酢タレを絡めました。

366 蔵 G不使用 ①45日以上/豆・麦 関商店 北海道豆昆布 140g 260円(税込) 281円(税込) 昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

365 蔵 G不使用 ①90日/豆・麦・米 遠忠食品 小女子佃煮 60g 340円(税込) 367円(税込) 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。 367 蔵 関商店 北海道白花豆(煮豆) 125g 260円(税込) 281円(税込) 北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。

**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、還元水あめ、食塩)、馬鈴薯澱粉

594 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578円)
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。

**北海道産小豆使用のこし
あんをかけた二玉だんご**



原材料/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

595 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535円)
国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。



596 凍G不使用
ハマセイ ◎90日以上/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円**(税込538円)
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)



597 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221円)
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]



600 G不使用
ノースカラース ◎45日以上/米
純国産 塩けんぴ
100g **260円**(税込281円)
さつまいも(九州)、米油(国産)、てん菜糖(北海道)、食塩(北海道)



601 G不使用
ノースカラース ◎30日以上/豆・麦・米
純国産かきのたね
53g **260円**(税込281円)
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

**丁寧にローストして仕上げた
他にない甘みが
自慢です**
カシューナッツ(インド)
606 6ヶ月
ネオファーム
カシューナッツロースト
60g **470円**(税込508円)

**ネオファームの
ドライフルーツ & ナッツ**
賞味期限間近のため大特価
クッキーなどの焼き菓子づくりに
限定146
原材料/チェリー(米国)
604 2024.4.8
ネオファーム
ドライチェリー
50g **178円**(税込192円)
通常本体 396円
カリフォルニア州トレイナファームよりお届けする種抜きのドライチェリーです。

608 20日以上/落
三里塚物産
千葉の落花生(煎りざや)
180g **940円**(税込1015円)
落花生(千葉県)

610 1ヶ月以上
プレスオールターナティブ
プレス・ピーカンナッツロースト
65g **640円**(税込691円)
海外の有機認定を取得したアメリカ産のピーカンナッツです。くるみにも似て特有の香りやコクがあり、渋みが少なくクリーミーな味わいで甘みがあります。

611 3ヶ月以上
プレスオールターナティブ
黒糖くるみ
65g **460円**(税込497円)
ミネラル豊富な黒糖のコクのある甘さと、くるみの相性が抜群のおいしさ!じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっぱりと絡めてつくりました。菓子職人の技がキラリとひかる、懐かしい美味しさ。

605 90日以上
ネオファーム
クコの実
40g **560円**(税込605円)

607 90日以上
ネオファーム
オートミール
140g **255円**(税込275円)

食物繊維が豊富であまみが際立つ、柿のドライフルーツです



原材料/たねなし柿(奈良県、和歌山県)
612 30日以上
王隠堂農園
柿のしずく(カット干柿)
70g **390円**(税込421円)
減農薬・無化学肥料の種なし柿(刀根柿、平核無柿)をカットし無燻蒸で干しあげました。添加物や砂糖不使用なので自然な味わい。

角切りタイプでむっちり、しっとりした食感と癖になる甘さ



原材料/有機さつまいも(京都府産へにはるか)
613 45日以上
京都ベジラボ
国産有機ほしいも
110g **675円**(税込729円)
京都の里で、環境と人に優しいオーガニックで育てた「紅はるか」をほしいもにしました。トースターで軽く温めると一層美味しく召し上がっていただけます。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です



原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩
614 6ヶ月以上
関商店
北海道十勝 つぶあん
270g **470円**(税込508円)
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。

山形県 庄内協同ファーム

サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷり楽しめます
うるち米、砂糖(てんさい糖)
615 G不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ポンちゃん
100g **300円**(税込324円)

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です
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)
616 G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464円)

617 G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464円)
うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)

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

兵庫県淡路島 弁天堂

**どこか懐かしい昔ながらの
ココアロールケーキです**
原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ(卵GMO飼料不使用)[乳製品GMO飼料不分別]
620 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918円)
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に仕上げました。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。

**濃厚なカスタードに
ほんのりアーモンドが香ります**
原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、パナラビーズエクストラクト(卵GMO飼料不使用)[乳製品GMO飼料不分別]
621 凍G不使用
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **930円**(税込1004円)
シュー生地とクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

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**
3月限定
原材料/砂糖、白隠元、鶏卵、小麦粉、寒天、粉末緑茶、南瓜、紫芋、桜吹雪/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、赤無、寒天、馬鈴薯澱粉、満開/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、赤無、南瓜、馬鈴薯澱粉、潮干狩り/砂糖、白隠元、白玉粉、もち米、上真引濃色[GMO飼料不使用]
622 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1393円)

**きな粉がほんのり香ばしい
季節限定の和菓子です**
砂糖(北海道産てんさい糖)、小豆、もち米、白玉粉、きな粉(青大豆)
623 凍G不使用
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/豆・米
うぐいす餅
40g×5個 **860円**(税込929円)

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種のどら焼きを楽しめます
砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、白隠元、青豌豆、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹(卵GMO飼料不使用)
624 凍G
菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 **580円**(税込626円)

お彼岸のご準備に

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で



原材料/あん[小豆、砂糖、還元水飴、食塩]、生地[もち米、砂糖、食塩]

645 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 **180日**以上/米
芽吹き屋おはぎ
6個(300g) **755円**(税込)
国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんであみこしました。自然解凍でお召上がりください。

菓房はら山自慢の特製おはぎです



原材料/有機砂糖、小豆、有機もち米

647 **凍**
菓房 はら山 **3ヶ月**以上/米
おはぎ(つぶし餡)
60g×4個 **690円**(税込)
国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

静岡県静岡市 浜佐商店

創業150年にもなる自社工場、日常茶として手軽で魅力あるお茶作りをしています

昔ながらの力強い味わいが楽しめます



3月2回
特
原材料/有機緑茶(鹿児島県)
649 **凍**
浜佐商店 **6ヶ月**以上
有機煎茶・蔵ざらえ
100g **800円** **688円**(税込)
春に摘まれた新茶を蔵でじっくり寝かせて熟成し、うまみを引き出した蔵出し緑茶です。

昔ながらのほっとできる味わいが楽しめます



3月2回
原材料/有機緑茶(鹿児島県)
650 **凍**
浜佐商店 **6ヶ月**以上
有機煎茶NO80
100g **850円**(税込)
農薬や化学肥料を使用せずに栽培された茶葉です。

レッドビーツを使ったピンクの桜もち



原材料/有機もち米(国産)、有機砂糖、有機小豆、寒天、レッドビーツ、塩漬桜葉

646 **凍**
菓房 はら山 **45日**以上/米
はら山の桜もち
5個(200g) **860円**(税込)
塩漬の桜葉の香り豊かな桜もちです。一つずつ包装してありますので、必要な数だけ解凍してお召上がりください。

春を感じる季節限定の和菓子セット



原材料/砂糖、もち米、小豆、白隠元、さつま芋、バター、生クリーム、レモン、蜂蜜、蓬、塩漬桜葉、塩漬桜花、塩、寒天、馬鈴薯澱粉、重曹、着色料(赤かぶ)※レモンポテトに乳を含みます。(乳GMO飼料不分別)

648 **凍** **G**不使用
菓房 はら山 **3ヶ月**以上/乳・米
春の和菓子セット「色彩」
3種(各2個) **920円**(税込)
彩りきれいな三色の和菓子「桜花饅頭」「草餅」「レモンポテト」を詰め合わせました。

美味しい日本茶を1杯ずつ手軽に楽しむことができます



1月2回
原材料/有機緑茶(鹿児島県)
180427 **凍**
浜佐商店 **6ヶ月**以上
有機煎茶ティーバッグ
2.2g×50 **950円**(税込)
鹿児島霧島山麓で無農薬、無化学肥料で育てられた有機茶葉を用いて作られました。

飲むだけでなく、緑色を利用した食材として幅広く活用ください



3月2回
原材料/有機緑茶(鹿児島県)
180439 **凍**
浜佐商店 **6ヶ月**以上
有機ほうじ茶ティーバッグ
1.5g×50 **750円**(税込)
鹿児島霧島山麓で無農薬、無化学肥料で育てられた有機茶葉を焙じてティーバッグにしました。

飲むだけでなく、緑色を利用した食材として幅広く活用ください



3月2回
原材料/有機緑茶(鹿児島県)
180452 **凍**
浜佐商店 **30日**以上
有機抹茶
40g **980円**(税込)
うま味を追求するために化学肥料や農薬に依存した抹茶生産をやめ、昔ながらの有機農法を用いて、やさしい味わいの抹茶を作りました。

石臼挽きのそば粉を使用した喉ごしのよいそば



原材料/蕎麦粉(国産)、小麦粉、小麦たん白、食塩

180464 **凍**
亀製麺 **3日**以上/麦・そ
生そば
260g(2食分) **440円**(税込)
国内産そば粉、国内産小麦粉を使った香ばしい五割そばです。茹で時間3~4分。

生うどんならではの「コシ」をお楽しみください



原材料/小麦粉、食塩

180476 **凍**
亀製麺 **5日**以上/麦
生うどん(太)
150g×2 **290円**(税込)
国内産小麦粉と塩のみで作りました。茹で時間10分。

天然山菜ならではの風味と食感



原材料/みず(秋田県)、醤油、わらび(秋田県)、ふき(秋田県)、根曲り筍、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス

180543 **凍** **G**不使用
鈴木青果問屋 **60日**以上/豆・麦・米
天然山菜炊き込みご飯の素
200g(2食用) **398円**(税込)
秋田県産天然山菜(みず、わらび、ふき、根まがり筍)を、醤油ベースの調味料で仕上げました。お米と一緒に炊いてください。

あっさりとした薄味に仕上げました



秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜と椎茸をあっさりとした薄味に仕上げました。種類のトッピングなどに。

180531 **凍** **G**不使用
鈴木青果問屋 **60日**以上/豆・麦・米
山菜ミックスあっさり醤油煮
100g **398円**(税込)

天然物の歯ざわりをお楽しみください



秋田県出羽丘陵で採れる天然山菜7種を水煮にしました。お浸しや煮物などに。

180520 **凍** **G**不使用
鈴木青果問屋 **45日**以上
山菜ミックス水煮
100g **398円**(税込)

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

180488 **凍** **G**不使用
ニッコー **180日**以上/麦
野菜かき揚げ
4個(260g) **462円**(税込)
国内産野菜、国内産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。(豚GMO飼料不分別)

405
丸和の味付いなり
10枚 **420円**(税込)

345
大和芋とろろ
50g×3 **500円**(税込)

180579 **特**
魚旨
75g **315円**(税込)

189
きのこセット(小)
3種 **378円**(税込)

筑波山ろくの杉の葉で

筑波山周辺の杉林から枝打ちした杉葉を使用し、自家製造した天然杉粉100%の水車杉線香です。
自然のリズムを大切に
杉の葉は30時間かけて、ゆっくりと粉になります。電気などの能率的な製造法と違って、自然のリズムで作られます。
水車の音は木琴の演奏
水車小屋の中は、大きな木の歯車三つと、小さな歯車一つ、そして檜の木で作った突き棒が八本。歯車の回転とともに、檜棒が杉の葉を突いていきます。「カラコロ」「カラ」「コロ」「カラコ」いろいろな音に聞こえます。いずれも木琴の音色のよう。



180555 **凍**
駒村清明堂
水車杉線香
1箱(5束) **1270円**(税込)

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香として

くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切わすれ製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。

180567 **凍**
りんねしゃ **2年**
くすの木せんこう
70g **940円**(税込)