

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/25	26	27	28	29
商品配達	4/1	2	3	4	5
特別企画商品配達	4/8	9	10	11	12

2024年
4月1回1号



私の手しごと

マヨネーズ

特

522 不使用
平田産業 270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g
通常本体 **920円** (税込 **970円**)
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの搾り方で搾りました。



いつも『一番搾り純正なたね油』をご利用いただきありがとうございます。

この油の特徴の一つは精製方法です。一般的にリン酸・苛性ソーダを使いますが、本品はお酢とお湯のみで搾油から製品になるまで化学溶剤には頼らない製法です。炒め物や揚げ物はもちろんのこと、クセが少ないので、そのまま使うドレッシング作りやお菓子作りなどにもお使いください。

平田産業 中村 竜也

1月の商品検討委員会『菜種油の学習会』で作った自家製マヨネーズ。「思っていたより簡単!」「まろやかで美味しかった」と好評。調味料を変えたり、酸味や甘みも自分好みに調整ができるので、春の野菜が美味しくなる季節、自家製マヨネーズを作ってみませんか?

※材料は全て室温に戻しておいてください



材料

- 卵黄 1個分
- 純正なたね油 ... 1カップ
- 酢..... 大さじ1
- 酢(仕上用)..... 小さじ1
- レモン果汁 小さじ1
- 砂糖(粗精糖)..... 小さじ1/2
- 塩..... 小さじ1/2
- からし..... 小さじ1
- コショウ..... 少々

作り方

- ①ボウルに卵黄・塩・砂糖(粗精糖)・からし・酢(大さじ1の方から1、2滴)を入れ、泡だて器等で白っぽくともみがでるまでよく混ぜる
- ②①に油を糸を引くように少し入れ、よく混ぜ乳化させる
- ③乳化したら油と酢を②と同じように少量ずつ交互に入れては混ぜるを繰り返す
- ④最後に仕上げ用の酢とレモン果汁を入れ手早く混ぜる
- ⑤コショウで味を調える



ポイント

- ・ボウルはガラス製又は陶器を使用しましょう
- ・油は少量ずつ加えると混ざりやすくなります
- ・各工程を焦らずしっかり混ぜましょう



マヨネーズ × 野菜

相性抜群!



新生活には
やまゆりのはちみつで
栄養補給♪



やまゆり
感謝祭

開催

3/30(土)
10:30~15:00
会場:やまゆり生協
(海老名市中野2-11-2)

入場料は無料



前回のやまゆり感謝祭の様子 (小巻さんのお話会)

16生産者さんが出店し、試食やワークショップ、お話会も予定しています。来場をお待ちしております。



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



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

適度な酸味で甘すぎない!
歯ごたえのある果肉



神奈川県産



114 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
2kg 630円(税込680円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

初夏の爽やかな味
〜甘夏〜

適度な酸味がクセになる。一方で同じく酸味のあるハッサクと比較して甘みが強めで、食べやすい品種です。さっぱりとした香りと甘酸っぱさをぜひお楽しみください。



116 無農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
福島さんの甘夏
900g前後 398円(税込430円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。6月は通常の甘夏をお届けします。



117 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。



119 低農薬 低化学肥料
綾町農協(宮崎県)
ニューサマーオレンジ日向夏
800g 488円(税込527円)
宮崎県綾町の郡文則さん他。



120 低農薬 無化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
レモン
300g 335円(税込362円)
広島県尾道市の長光徹弥さん他。

113 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)
神奈川県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。



115 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
湘南ゴールド
800g 868円(税込937円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。神奈川県が生育した今村温州と黄金柑の交配種。

118 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(有機JAS)、デコポン(低・無)、パルル柑(無・無)、甘夏(無・無)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。



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)

消化にも◎!
タンパク質分解酵素のアクチニジンを含んでいます。肉や魚の消化を促進するといわれています。



123 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 435円(税込470円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

※りんご各種は、昨季終盤につき欠品の可能性がございます

甘酸っぱい煮りんごで



124 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。



125 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
訳ありりんごふじ
900g前後箱 698円(税込754円)
126 箱
3kg前後箱 1980円(税込2138円)
長野県松川町の宮下彰さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

一訳あり品のご案内
通常の品より糖度の低い「青実果」です。生食の他、加工用に。生育時の小さな傷や黒点、皮の色が鮮やかでない玉も含まれます。当たりによる傷や傷みは通常品同様お問合せください。



127 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。

サイズピッタリ!
トマトボール

徳島県阿波市の楠正人さん。3月〜6月無加温栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。



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)



129 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。



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。



132 低農薬 無化学肥料
真南風(沖縄県)
沖縄のピーマン
150g 305円(税込329円)
沖縄県島尻郡の喜友名朝雄さんほか。



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



134 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
パプリカ
200g 378円(税込408円)
高知県土佐市の前田貢さん他。黄色が入る場合もございます。

グリルの付け合わせに

沖縄県島尻郡の喜友名朝雄さん。



136 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
絹さや
50g 210円(税込227円)
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。



137 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 低農薬 無化学肥料
ティエラス(愛知県)
キャベツ
1玉 365円(税込394円)
愛知県田原市津田卓巳さん他。有機許容農薬のみ使用しています。



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 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。



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 有機JAS
ぐり〜んは〜と(島根県)
春菊
120g 262円(税込283円)
島根県浜田市の佐々木一郎さん他。



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。



150 有機JAS 無農薬 無化学肥料
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)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。栽培時のエチレンガス不使用。根付きでお届けします。



151 有機JAS 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g 80円(税込86円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

アスパラと魚介のソテー

147 無農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g 350円(税込378円)



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。



152 有機JAS 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、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



153 有機JAS 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)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

ホクホク 肉じゃが



155 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **365**円(税込) ~~394~~円
北海道芽室町の五島孝充さん他。



156 無農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
新玉ねぎ
800g **355**円(税込) ~~383~~円
長崎県南有馬町の林田康一さん他。

※玉ねぎの生育が進み、通常は在りませんが、徐々に徐々にかき取り、さしませます。

ささみとにんじんのナムル

長崎県南有馬町の平野寿明さん他。



157 低農薬 低化学肥料
大地の杜(長崎県)
長崎の春にんじん
400g **265**円(税込) ~~286~~円

千葉県銚子市の萩原博さん。



158 低農薬 無化学肥料
はぎわらファーム(千葉県)
大根(葉切)
1本 **330**円(税込) ~~356~~円



154 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島)
800g **338**円(税込) ~~365~~円
長崎県南有馬町の林田康一さん他。

鶏ひき肉とレンコンのきんぴら

奈良県山添村の浦崎彰夫さん。表面が若干黒っぽく細かい線傷が入っていますが粘土質の土中で成長した証です。



159 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
浦崎さんのれんこん
200g **345**円(税込) ~~373~~円



160 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **348**円(税込) ~~376~~円
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

甘みと粘りが魅力 地元ルーツの弥一

神奈川県中井町の大原好文さん。ねっとりとして風味がよい品種です。煮物やカレーにおすすめです。



161 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



162 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
北海道芽室町の久世透さん他。



163 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。

醤油バターでどうぞ

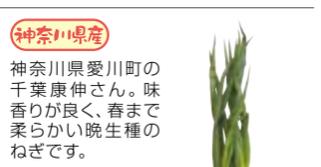
高知県土佐市の長山清夫さん。



164 無農薬 低化学肥料
高生連(高知県)
さつまいも(紅はるか)
800g **388**円(税込) ~~419~~円



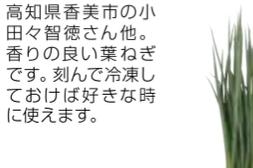
165 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ベビー白菜
1個 **298**円(税込) ~~322~~円
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。



166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの汐止ねぎ
400g **288**円(税込) ~~311~~円



167 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



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



169 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **180**円(税込) ~~194~~円



170 JAS
みちのく有機共同農場(岩手県)
にんにく
1個 **280**円(税込) ~~302~~円
岩手県軽米町の福田俊博さんほか。



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



172 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198**円(税込) ~~214~~円
高知県四万十町の大石稜さん他。



福岡県八女市 **松尾農園**
松尾農園でつくっている八片にんにくは、「嘉定種」と呼ばれる品種です。「嘉定種」は、にんにくの原種にちかい品種で、にんにくパワーの源、アリシンがたっぷり含まれています。皮はほんのり赤くこぼりですが、にんにく本来の成分がギュッとつまっていて、味が濃厚で美味しく、香りが強いのが特長です。

においが残らず
ブルー風味で
食べやすい

農薬不使用
自社生産にんにく

ポリフェノールが
白にんにくの
6.14倍



農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甬島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。

173 8
松尾農園(福岡県)
熟成黒にんにく
30g **575**円(税込) ~~621~~円



174 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。



175 JAS
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。

畑の美味しいところをお届けします



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

176 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 **740**円(税込) ~~799~~円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

オーガニックエコフェスタ 最優秀賞受賞!



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

177 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 **830**円(税込) ~~896~~円
神奈川県平塚市の内田達也さん。



自家採り
種はすべて
自家採取!

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

178 3品
3品 **830**円(税込) ~~896~~円

179 5品
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。



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



181 蔵 無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込) ~~246~~円



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



183 蔵 無農薬
北村さご園(鳥取県)
エリンギ
100g **228**円(税込) ~~246~~円
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

不溶性・水溶性のバランス◎ 毎日の食物繊維に



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

バター醤油炒め

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 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130**円(税込) ~~140~~円



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



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



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

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

定番のつぶつぶ鮭
タレはお好みで



特
冷凍 G不使用
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮭たたき身
194 通常本体 570円 (税込) 520円 (税込) 50g×2
195 徳用 通常本体 1140円 (税込) 1000円 (税込) 50g×4
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。

簡単に新鮮なまぐろの
漬け丼を楽しめます



特
原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料
196 冷凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ) 通常本体 600円 (税込) 570円 (税込) 70g×2
鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

濃厚な味と舌に絡みつくような食感
は本マグロならではの



特
原材料/本マグロ(大西洋)
197 冷凍 マストミ ◎5日以上
天然本まぐろ赤身 通常本体 1200円 (税込) 1000円 (税込) 80g
大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの赤身です。解凍後、お刺身などに。

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!



特
原材料/キハダマグロ(太平洋)
198 冷凍 G不使用 マストミ ◎5日以上
刺身用まぐろ角切り 通常本体 650円 (税込) 620円 (税込) 120g
太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。

特



199 冷凍 マストミ ◎15日
めばちまぐろ切り落としとスライス 通常本体 560円 (税込) 530円 (税込) 100g
太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。



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

香り豊かな柚子風味に
仕上げました

山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



202 冷凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎90日以上/米
のどぐろ柚子甘酢漬け 120g 358円 (税込) 387円
原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布



203 冷凍 松岡水産 ◎90日以上
紅鮭スモークサーモン切り落とし 70g 560円 (税込) 605円
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



204 冷凍 丸友しまか ◎30日以上
ポイルタコ(真だこ) 200g 750円 (税込) 810円
岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



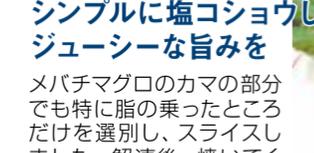
205 冷凍 雄武漁業協同組合 ◎15日以上
雄武産ホタテ貝柱(生食用) 5~7玉(100g) 680円 (税込) 734円
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



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



207 冷凍 伊豆中 ◎15日以上
金目鯛(下処理済) 1尾(240g) 740円 (税込) 799円
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



208 冷凍 マストミ ◎15日以上
まぐろカマトロ焼物用 200g(2~3切) 430円 (税込) 464円
メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。



209 冷凍 丸友しまか ◎30日以上
島香の切り身魚セット 3種類 1140円 (税込) 1231円
原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



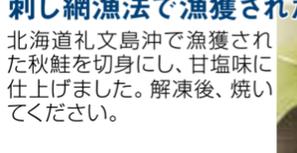
210 冷凍 鳴門魚類 ◎15日以上
天然銀毛鮭「雄宝」切身 3切(210g) 630円 (税込) 680円
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



211 冷凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
礼文産沖獲り鮭切身 3切(240g) 730円 (税込) 788円
原材料/秋鮭(北海道礼文沖)、食塩



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



213 冷凍 鳴門魚類 ◎15日以上
さわら切身(無塩) 2切 540円 (税込) 583円
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



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



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



216 冷凍 丸福水産 ◎15日以上
メカジキ端切 300g 700円 (税込) 756円
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



217 冷凍 鳴門魚類 ◎15日以上
甘塩サバフィーレ 2枚(200g) 430円 (税込) 464円
北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



218 冷凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 480円 (税込) 518円
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



219 冷凍 G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上
とび魚入りすり身 150g 480円 (税込) 518円
北海道産助宗鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



220 冷凍 G調味料 大新 ◎60日以上/麦
あじごぼうつみれ 130g 340円 (税込) 367円
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

かますご飯に



特
原材料/カマス(佐賀県)、食塩/ビタミンC
221 冷凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上
本かます開き 2枚 通常本体 660円 (税込) 630円 (税込) (約170g)
佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



222 冷凍 G不使用 ダイマツ ◎60日以上
ふっくら開きあじ(大) 4枚(400g) 500円 (税込) 540円
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



223 冷凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上
骨取りあじの干物 4枚(100g) 470円 (税込) 508円
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



224 冷凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
北海道産真ほっけ開き一汐干し 3枚(440g) 555円 (税込) 599円
北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



225 冷凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上
本つば鯛開き 1枚(約230g) 830円 (税込) 896円
国産本つば鯛を塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



226 冷凍 鳴門魚類 ◎15日以上
真イワシ丸干し(大) 3尾(300g) 430円 (税込) 464円
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



227 冷凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししやも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円
カラフトししやもを塩のみで干しあげました。解凍後、焼いてください。



228 冷凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取り金目鯛味醂干し 3枚(72g) 650円 (税込) 702円
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



229 冷凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米
寒サバみりん天日干し 2枚(200g) 480円 (税込) 518円
九州産寒サバを、特製みりんタレに漬けてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

とび魚(アゴ)の旨みを凝縮



原材料/トビウオ(兵庫県浜坂)、酒、食塩

230 凍 山米鮮魚 ◎30日以上/米

浜坂のとび魚一夜干し・酒塩

2枚(120g) **630円**(税込680円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。

こだわりの西京味噌に漬け込んだ料亭の味



原材料/マダラ(兵庫県浜坂)、味噌、酒、粗糖、醤油

231 凍 G不使用 山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米

山米 真だら西京漬

2切(140g) **648円**(税込700円)

浜坂港水揚げの真だらを鮮魚から切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

4月2回

232 凍 山米鮮魚 ◎30日以上

山米 するめいか

1杯(約170g) **630円**(税込680円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたするめいかを新鮮なうちに凍結しました。解凍後、お刺身や焼物などに。

4月2回

233 凍 山米鮮魚 ◎45日以上

山米 アカモク

100g **480円**(税込518円)

山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

手軽にフライパンで調理



原材料/秋鮭(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、パジル

※お届けは4切です

234 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上

サーモンパジルオリーブ

4切(240g) **598円**(税込646円)

北海道産の秋鮭切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、パジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

235 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米

寒サバ西京漬

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。

236 凍 ダイマツ ◎90日以上

氷温造りたらこ(切子)

90g **368円**(税込397円)

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

237 凍 G不使用 ダイマツ ◎90日以上/豆・麦・米

氷温熟成辛子明太子(切子)

90g **368円**(税込397円)

スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

238 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、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。

239 凍 パパニューギニア海産 ◎90日以上/え

パパア産天然えび(殻付き)

200g (10~15尾) **940円**(税込1015円)

パパ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。

240 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。

原材料/スルメイカ(三陸北部・東部沖産)

241 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え

エビ・イカミックス

150g **480円**(税込518円)

天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

242 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ました。パスタやクラムチャウダーなどに。

243 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。

244 凍 G不使用 渡邊水産 ◎90日以上

穴道湖大和しじみ

180g **398円**(税込430円)

島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。

245 凍 リアス ◎30日以上

十三浜産絆わかめ

100g **420円**(税込454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にしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

246 凍 G不使用 リアス ◎30日以上

あかもく入りねばり海藻サラダ

10g **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。

247 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。

原材料/しらす(駿河湾)

249 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

用宗港の生しらす

100g **850円**(税込918円)

静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

原材料/しらす(駿河湾)、食塩

250 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)

251 凍 ◎30日以上/豆・麦

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。

252 凍 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上

安芸灘 音戸ちりめん

40g **458円**(税込495円)

良質な瀬戸内海音戸産片口いわしを使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

253 凍 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上

鮭フレーク

100g **598円**(税込646円)

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

原材料/おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米

254 凍 G調味料 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・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。

248 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。

原材料/しらす(駿河湾)

249 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

用宗港の生しらす

100g **850円**(税込918円)

静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

原材料/天然プリ(三陸北部)、ビートケラニユール糖、醤油、食塩

255 凍 G不使用 丸友しまか ◎30日以上/豆・麦

プリかまの甘辛煮

2個(200g) **570円**(税込616円)

味がしっかり染みていてご飯がすすみます

天然プリかまを甘辛く煮付けました。解凍するだけでお召し上がりいただけます。

256 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・米

サバ味噌煮

2切(120g) **278円**(税込300円)

長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

257 凍 G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)

北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。

258 凍 G調味料 ダイマツ ◎90日以上/米

あじの南蛮漬

220g **350円**(税込378円)

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

原材料/桜ます(北海道)、生パン粉[小麦粉(北海道)、粗糖、有機食用バーム油、パン酵母、食塩]、鶏卵、小麦粉

261 凍 G不使用 川崎北部水産加工

桜マスフライ

2枚 **650円**(税込702円)

北海道産の桜ます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〕

原材料/鱈、昆布、米酢、食塩

262 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。

4月2回

263 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え

天然大エビフライ

5本 **980円**(税込1058円)

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。〔卵GMO飼料不分別〕

259 凍 丸友しまか ◎30日以上/麦

天然酵母パン粉の牡蠣フライ

200g **680円**(税込734円)

2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

260 凍 G不使用 九里 ◎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。

原材料/桜ます(北海道)、生パン粉[小麦粉(北海道)、粗糖、有機食用バーム油、パン酵母、食塩]、鶏卵、小麦粉

261 凍 G不使用 川崎北部水産加工

桜マスフライ

2枚 **650円**(税込702円)

北海道産の桜ます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〕

原材料/鱈、昆布、米酢、食塩

262 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。

4月2回

264 凍 G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〕



担当者おすすめ
レシピ
鶏むね肉で
マヨマヨ!

材料
鶏むね肉切り身 ……300g前後
植物油 ……適量
酒、塩、胡椒 ……適量
マヨネーズ ……適量
片栗粉 ……適量

作り方
①鶏肉に酒、塩、胡椒をまぶし、マヨネーズを加えて揉み込む。
②片栗粉をまぶしたら、鍋に油を厚めにひき、揚げ焼にする。
③②をAに絡めたら完成。お好きな薬味や野菜を添えてお召し上がりください。

【A】
マヨネーズ ……大2
やまゆりのケチャップ ……大1
レモン汁 ……小1

先週に引き続き表紙の企画を意識したメニューです。手づくりのマヨネーズや松田のマヨネーズ等、お好きな調味料で是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

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

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特 275 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ロースブロック
400g **980円** **935円**(税込) **1010円**

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

276 **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。

特 267 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落し
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。

特 268 **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。

揚げ焼きで 一口竜田揚風

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

277 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ヒレ一口カツ用
200g **770円**(税込) **832円**

特 269 **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** **638円**(税込) **689円**

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

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

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

271 **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。

278 **蔵**
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚豚用小間切れ
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。

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

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

272 **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。

273 **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。

274 **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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

284 **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。

285 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)
500g **930円** **885円**(税込) **956円**

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

286 **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。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

280 **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**

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。

281 **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。

ぶつ切り鶏と玉ねぎの 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。

287 **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。

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

鶏肉団子と野菜の 甘辛煮

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつくねなどに。

282 **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。

283 **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**

289 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **838円**(税込) **905円**

ムネ肉をミンチにしました。

290 **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。

291 **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。炒め物や揚げ物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

292 **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

特 293 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛角切り(カレー・ステーキ用)
180g **1020円** **970円**(税込) **1048円**

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛 (北海道)

297 **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
200g **2140円**(税込) **2311円**

(2~3枚) 柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

298 **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** **1115円**(税込) **1204円**

特

294 **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。

295 **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。

296 **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。

299 **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。

300 **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。

301 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **825円**(税込) **891円**

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

ハム工房ジロー 新商品名になりました!

先月3月3日にご案内しました通り、法改正に伴い、今回から商品名が新しくなっています。やまゆりだけのオリジナル商品により親しみを持っていただくという新商品名への思いから、今回は全商品をお試し特価でご紹介。この機会には是非お試しください。



302 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのローズハム極薄切り
80g(8枚) 通常本体 **700円** (税込) **690円** (税込) **745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〕



303 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのボンレスハムスライス
80g 通常本体 **580円** (税込) **570円** (税込) **616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〕



304 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのウイナーソーセージ
100g 通常本体 **420円** (税込) **410円** (税込) **443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 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのボロニアソーセージ
130g 通常本体 **520円** (税込) **510円** (税込) **551円**
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で旨みを引き出し、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕

塩こうじ効果で お肉は柔らかく香りよく!



309 凍
丹沢農場 ◎6日/米
丹沢豚ヒレ塩こうじ漬
200g **750円** (税込) **810円**
丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

まろやかで深みのある味に 仕上げています



310 凍 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・落
丹沢豚小間味噌漬け
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け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



306 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりの角ソーセージ
160g 通常本体 **560円** (税込) **550円** (税込) **594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〕



307 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのベーコンブロック
240g **1450円** (税込) **1440円** (税込) **1555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〕



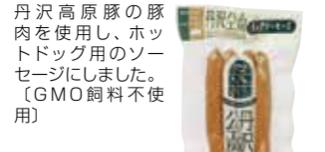
311 凍
丹沢農場 ◎7日
丹沢ローズハムスライス
120g **500円** (税込) **540円**
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



312 凍
丹沢農場 ◎180日
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煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕



313 凍
丹沢農場 ◎7日
ポークウイナー
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〕



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

おつまみやサラダの トッピングなどに

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。



308 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのささみスモーク
100g 通常本体 **630円** (税込) **620円** (税込) **670円**
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ



315 凍 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦
皮なし和風ミニウイナー
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ナーです。〔GMO飼料不使用〕



316 凍
丹沢農場 ◎7日
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〕



317 凍 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米
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け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



318 凍 G不使用
丹沢農場 ◎90日以上/卵・乳・麦
丹沢農場のハンバーグ
100g×2個 通常本体 **398円** (税込) **380円** (税込) **410円**
丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ピリッと後引く辛さが人気
おつまみやスナック感覚で



319 凍 G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
ピリ辛チキンバー
150g **422円** (税込) **456円**
秋川若鶏のムネ肉を、一味唐辛子を加えた調味液でピリ辛味に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

スパイスが
きいた本格派



320 凍 G不使用
秋川牧園 ◎90日以上/乳・米
骨付きタンドリーチキン
500g 通常本体 **805円** (税込) **780円** (税込) **842円**
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



321 凍 G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
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〕



322 凍 G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
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〕

カラミノフーズ世界のグルメ旅 ハワイで愛されているお菓子「バターモチ」



327 凍 G不使用
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・乳・米
Hawaiian Sweets バター餅
1個(200g) **1280円** (税込) **1382円**
もち粉にバターや卵をたっぷり入れてオープンで焼き上げ、お餅のような食感に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

グリーンカレーペーストの 特有の香りとお辛味



原材料/ココナッツミルク、鶏肉(国産)、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモン、青唐辛子、赤唐辛子、食塩、ガランガー、カフィアライムの皮、シュリブペースト)、ふくらみ水素、こめ油、魚醤、砂糖、ばれいしょでん粉、小麦粉、レモン、香辛料

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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

下味に塩麴を使うことで
マグロの旨みを引き出しました



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

素材にこだわった
本格的なエビチリです



324 凍 G不使用
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
150g **540円** (税込) **583円**
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〕



325 凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g 通常本体 **680円** (税込) **618円** (税込) **667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〕



326 凍 G不使用
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米
徳用神山鶏のから揚げ
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〕

タイの屋台で大人気の 定番ガパオライス



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

昔ながらの 定番中華ちまき



330 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
鶏五目中華ちまき
4個(320g) **640円** (税込) **691円**
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GMO飼料不分別〕

春雨のプルプル食感に コクのある甘辛味



331 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
国産春雨のチャプチェ
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〕

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ



原材料/めん[小麦粉、小麦たんぱく、乾燥卵白、食塩、かんすい]、具[キャベツ、玉ねぎ、もやし、コーン、長ねぎ、人参、豚肉、キクラゲ、さつま揚げ、菜種油、エビ、ちくわ、食塩]、スープ[豚骨白湯、食塩、醤油、砂糖、でん粉、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキス、コショウ、ニンニク]

332 凍 G不使用 ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米・え 野菜たっぷりちゃんぽん 通常本体 280g 408円 390円(税込421円) コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚GMO飼料不分別〕

調理済みなので、オーブントースターで温めてください



原材料/じゃがいも、玉ねぎ、豚肉、食塩、カレー粉、ポークエキス、生パン粉、水、小麦粉、でん粉、菜種油

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



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



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



336 凍 G不使用 カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米 ファミリーシューマイ 20g×30個 810円(税込875円) 国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



337 凍 G調味料 ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米 鶏ごぼうしゅうまい 27g×8個 388円(税込419円) 国産小麦粉を使用した皮に、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〕

まろやかでコクのある トマトクリームソース



原材料/有機マカロニ(イタリア)、玉ねぎ、鶏肉、ナチュラルチーズ、トマトペースト、牛乳、海老、いか、バター、チキンエキス、菜種油、にんにく、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩

342 凍 G不使用 大進食品(岩掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・え ペンネのトマトソースグラタン 2個(340g) 595円(税込643円) トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕



343 凍 G調味料 ニッコー ◎180日以上/麦 全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米 国産牛の牛すきめし 220g×2 398円(税込430円) 国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



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



345 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍ホールコーン 300g 430円(税込464円) スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。



346 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍裏ごしコーン 150g 205円(税込221円) 北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

冷凍野菜 すりたての風味と粘り



原材料/大和芋(千葉県)

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



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



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



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



もちもち感が自慢です 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。 355 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 地粉餃子の皮 大判20枚 195円(税込211円)



356 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉シューマイの皮 30枚(約6.5cm角) 185円(税込200円)



ジュシーな具材によく合う、もちりとした生地! 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。

しそとしょうがの上品な香りが魅力です



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、風味切れの良い本格的な福神漬です。 361 G不使用 ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米 ムソーの福神漬 100g 270円(税込292円)

らっきょうのうまみと歯触りをひきだしました



千葉県産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 三里塚物産 ◎30日以上/米 らっきょう田舎漬甘酢 100g 537円(税込580円)

そのまご飯のおかずとして お酒のお供にも最高!



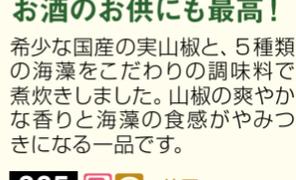
希少な国産の実山椒と、5種類の海藻をこだわりの調味料で煮炊きました。山椒の爽やかな香りと海藻の食感がやみつきになる一品です。 363 蔵 恩蔵農園 ◎3ヶ月以上 恩蔵さんの梅干し 200g 780円(税込842円) 秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。

新商品 お試し 特価



365 G不使用 遠忠食品 ◎30日以上/豆・麦・米 国産実山椒と5種類の海藻佃煮 通常本体 60g 375円 365円(税込394円)

原材料/菱わかめ(国産)、発酵調味料、醤油、めかぶ、かつおだし、魚醤、水飴、砂糖、わかめ、昆布、山椒佃煮、ひじき



366 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦 国産味付メンマ 90g 450円(税込486円) 愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。



367 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 細切昆布佃煮 100g 330円(税込356円) 北海道産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

寒干しとぬか漬の風味を生かした甘口たくあん



原材料/大根(愛知県)、粗糖、米酢、みりん、食塩、米ぬか(愛知県)

357 蔵 道長 ◎90日/米 寒干したくあん 120g 360円(税込389円) 愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

甘くて、やわらかい あとひく味わい



原材料/大根(愛知県、長野県)、米酢、みりん、粗糖、食塩、白たまり、りんご(長野県)

358 蔵 道長 ◎30日/麦・米 あとひきだいちゃん 通常本体 150g 330円 320円(税込346円) 契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。



359 蔵 G不使用 道長 ◎90日/米 酢れんこん 80g 430円(税込464円) 熊本県産のれんこんを、甜菜糖、純米酢、三河みりんで仕上げました。



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



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



366 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦 国産味付メンマ 90g 450円(税込486円) 愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。



367 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 細切昆布佃煮 100g 330円(税込356円) 北海道産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。



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



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



370 蔵 関商店 ◎45日以上 北海白花生(煮豆) 125g 260円(税込281円) 北海道産白花生を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。



372 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **398円**(税込430円)
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



371 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 **398円**(税込430円)
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。



373 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) **370円**(税込400円)
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



374 凍藏 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
さつま揚(丸形)
165g(5枚) **398円**(税込430円)
無添加タラすり身と三陸沖で水揚げされた高鮮度の小魚をたっぷりと使用したさつま揚げです。



375 凍藏 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
120g **350円**(税込378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。



特
原材料/しいたけ(国産)、魚肉(タラ(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、発酵調味料、酢漬け生姜(生姜(国産)、米酢、砂糖、食塩)、砂糖、カツオブシエキス、食塩、揚げ油(米油))
380 凍藏 G不使用
高橋徳治商店 ◎20日以上/米
ごろごろ椎茸ざり揚
100g **320円**(税込340円)
商品特徴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。



376 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
ねぎちぎり揚
100g **398円**(税込430円)
練り物との相性抜群の葱の風味を出すため、静岡県浜松産の葉ねぎをたっぷり使用しました。



377 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **378円**(税込408円)
プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。

いわしの栄養価満点の団子です!
国内産いわしの皮、骨とともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。
特
378 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
通常本体 8個入り **368円** **362円**(税込391円)
原材料/いわし、でん粉、ぐち、スケソウダラすり身、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし



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



381 凍藏 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ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。(GMO飼料不使用)



魚の味を感じられる ちょっと歯ごたえのある揚げかまぼこ
原材料/魚肉[スケソウダラ(岩手県)], ビートグラニュー糖、馬鈴薯でん粉、食塩、菜種油



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

そのままお召し上がりいただけます
5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。
385 冷蔵 G不使用
だいでイズ ◎90日以上/豆・米
有機蒸しミックスビーンズ
85g **250円**(税込270円)
原材料/有機ひよこ豆(アメリカ)、有機大豆(アメリカ)、有機青えんどう(カナダ)、有機赤いんげん豆(アメリカ)、有機黒いんげん豆(アメリカ)、食塩、有機米酢(国産)



昔ながらの手作り製造のしらたき
レシピの一例/牛丼



382 冷蔵 G不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
45g×5本 **490円**(税込529円)
無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしたい魚肉ソーセージです。



383 凍藏 G不使用
丸友しまか ◎30日以上
しまかの揚げかまぼこ
3個(100g) **298円**(税込322円)
岩手県宮古産スケソウダラを使い、砂糖と馬鈴薯澱粉のみで練り上げ、一番搾り純正菜種油で揚げました。



386 冷蔵
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225円**(税込243円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



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



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



391 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **330円**(税込356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。



392 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **342円**(税込369円)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。



393 冷蔵 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、甘みを感じられる豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。



394 冷蔵 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。



焼いて美味しい油揚げのお惣菜
特



390 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
借金なしよせ豆腐
330g **418円**(税込451円)
埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。



395 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円**(税込211円)
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



396 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **195円**(税込211円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



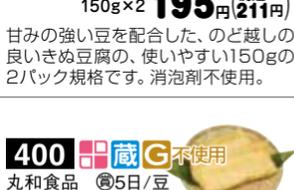
397 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ゆず寄せ豆腐
200g **240円**(税込259円)
原材料/国産丸大豆、ゆず(国産)、海水二ガリ



398 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **320円**(税込335円)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。



399 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **236円** **230円**(税込248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。
特



400 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の手揚げ油揚
2枚 **240円**(税込259円)



402 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) **408円**(税込441円)
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



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



409 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 **290円**(税込313円)
国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。



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



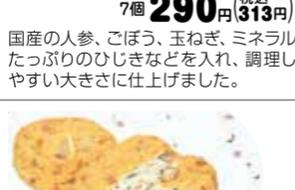
405 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **180円**(税込194円)
国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



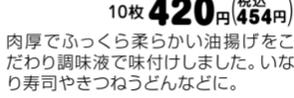
406 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理2袋
150g×2袋 **570円**(税込616円)
国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。
おまとめ 特価



407 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
黒豆豆乳
200g **230円**(税込248円)
国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。



408 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめん)
2枚 **500円**(税込540円)
国産大豆、海精にかりで作ったがんも生地、ちりめんが入った季節のがんもです。



410 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
具だくさんがんも
80g×2枚 **330円**(税込356円)
国内産丸大豆の豆腐で作ったがんもに、国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、しょうが)をたっぷり入れ仕上げました。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきさずか大豆使用



特

原材料/ユキズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス]、カラシ[マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス]

411 **G** **不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
十勝の息0吹小粒納豆
30g×3 通常本体 **206円**(税込) **218円**(税込)
タレ・カラシ付
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。



412 **G** **不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **220円**(税込) **238円**(税込)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。



413 **G** **不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 **235円**(税込) **254円**(税込)
タレ・カラシ付
茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。



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



418 **G** **不使用**
カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3 **178円**(税込) **192円**(税込)
(タレ、カラシ無)
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。



419 **G** **不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
黒豆納豆カップ3
30g×3 **150円**(税込) **162円**(税込)
(タレ、カラシ無)
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。



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



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



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



420 **G** **不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
三折 中粒納豆
80g×2 **200円**(税込) **216円**(税込)
(タレ、カラシ無)
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。



421 **G** **不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95円**(税込) **103円**(税込)
(タレ、カラシ無)
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

ソーセージやお好みの具や野菜をはさむだけ♪手作りホットドッグ♪

国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

422 **G** **不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦
ドッグパン
5本 **275円**(税込) **297円**(税込)

国産小麦粉(国産)、さとうきび糖、白神こだま酵母、食塩

426 **G** **不使用**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ドッグ(パン)
通常本体 **350円** **342円**(税込) **369円**(税込)
天然酵母使用

国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

423 **G** **不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

427 **G** **不使用**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込) **367円**(税込)

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

431 **G** **不使用**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込) **594円**(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

425 **G** **不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **120円**(税込) **130円**(税込)

432 **G** **不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
やさしい畑
3個 **400円**(税込) **432円**(税込)
国産小麦粉、甘しょ糖、バター、天然酵母、食塩、かぼちゃ、にんじん、よもぎ〔乳製品GMO飼料不分別〕

428 **G** **不使用**
デニッシュハウス ◎5日/麦・米
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) **380円**(税込) **410円**(税込)

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

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

春限定商品!

今回限定
436 **G** **不使用**
サラ秋田白神 ◎2日以上/麦
白神桜あんぱん
1個(約80g) **220円**(税込) **238円**(税込)
ソフトフランス生地を使用した、桜塩漬けと生地の間から見えるこしあんがかわいい桜あんぱんです。

クリームチーズと相性バツグン!

437 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
クランベリー&クルミ
1個 **370円**(税込) **400円**(税込)
有機ライ麦をブレンドした生地、クランベリー、クルミを入れて焼き上げました。クリームチーズと相性バツグン!

438 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
ヘルシーライ(ライ麦パン)
1個 **352円**(税込) **380円**(税込)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

439 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
くるみバター(パン)
1本 **365円**(税込) **394円**(税込)
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

食べごたえ十分の特製ピザトマト

440 **G** **不使用**
サンタハウス ◎5日/乳・麦
ピザトマト
直径13cm **358円**(税込) **387円**(税込)
岩手県産小麦粉と、群馬県産小麦全粒粉で作った生地、国産野菜で作った特製トマトソースと、よつ葉ゴーダチーズを載せて焼き上げました。

お米を粉にしないで粒のまま加工した、もちもち食感のパンです

443 **G** **不使用**
リベラ ◎90日以上/米
リベラのお米パンセット
4種(4個) **980円**(税込) **1058円**(税込)
お米食パン(白)[有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩]、お米パンプレーン[食パン材料とオオバコ]、こま芋ぱん[プレーン材料とさつま芋シール、有機黒こま]、粒あんぱん[プレーン材料と粒あん、有機こま]

445 **G** **不使用**
創健社 ◎270日/乳・豆
ハイプラスマーガリン
180g **398円**(税込) **430円**(税込)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

446 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **600円**(税込) **648円**(税込)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

447 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
焼きりんごジャム
200g **600円**(税込) **648円**(税込)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

442 **G** **不使用**
サンタハウス ◎10日/麦
グリッシーニ
100g **390円**(税込) **421円**(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、なたね油、天日塩、洗双糖、国産金ゴマ、天然酵母

448 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
山ぶどう&ブルーベリージャム
185g **600円**(税込) **648円**(税込)
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

444 **G** **不使用**
リベラ ◎90日以上/米
リベラのお米食パン半斤
半斤 **1220円**(税込) **1318円**(税込)
地元佐賀県産の有機米を直接材料と攪拌し焼き上げている米粉の食パンです。

449 **G** **不使用**
山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円**(税込) **1188円**(税込)

446 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎6ヶ月
日向夏マーマレード
200g **600円**(税込) **648円**(税込)
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

447 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
焼きりんごジャム
200g **600円**(税込) **648円**(税込)
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

448 **G** **不使用**
コスモ食品 ◎12ヶ月
山ぶどう&ブルーベリージャム
185g **600円**(税込) **648円**(税込)
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

449 **G** **不使用**
山田養蜂場 ◎180日以上
アルゼンチン産・百花蜜
450g **1100円**(税込) **1188円**(税込)

444 **G** **不使用**
リベラ ◎90日以上/米
リベラのお米食パン半斤
半斤 **1220円**(税込) **1318円**(税込)
地元佐賀県産の有機米を直接材料と攪拌し焼き上げている米粉の食パンです。

450 **G** **不使用**
ムソー ◎6ヶ月以上/麦
オーガニックグラノーラ・ベリー
200g **800円**(税込) **864円**(税込)

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

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

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

455 **G** **不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **170円**(税込) **184円**(税込)

455 **G** **不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのとうもろこしスープ
180g **170円**(税込) **184円**(税込)
原材料/スイートコーンペースト、豆乳(大豆を含む)、スイートコーン、スープベース(小麦粉、デキストリン、オノンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香料)、砂糖、食塩、ローストオノンパウダー/重曹



白っぽい黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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円 (税込) (572円)
102 6個 (MS-Lサイズ) 350円 (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円 (税込) (367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込) (248円)



- 105 秋川牧園 /卵
秋川牧園のたまご 10個
10個(S~Lサイズ) 468円 (税込) (505円)



- 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円 (税込) (700円)



- よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 よつ葉牛乳 1ℓ 298円 (税込) (322円)
108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ 308円 (税込) (333円)



- 木次乳業 ◎7日/乳
109 ブラウンスイス牛乳 500ml 257円 (税込) (278円)
110 山地酪農牛乳 1ℓ 468円 (税込) (505円)



- タカハン乳業 ◎5日/乳
111 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円 (税込) (486円)
112 美味しい低脂肪乳 1000ml 375円 (税込) (405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]

- よつ葉乳業 ◎14日/乳
456 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml 120円 (税込) (130円)
457 1000ml 298円 (税込) (322円)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

- 106 函南東部農協 ◎10日以上/乳
飲んでやさしいヨーグルト
458 500ml 230円 (税込) (248円)
459 1000ml 398円 (税込) (430円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

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

爽やかでやさしい味わいで好評です!

お料理にも使えます! 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]

- 464 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円 (税込) (508円)
470 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込) (351円)



- 465 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円 (税込) (529円)
472 牧場のカスタードプリン 100ml 240円 (税込) (259円)

- 461 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉プレーンヨーグルト 400g 278円 (税込) (300円)
462 よつ葉乳業 ◎18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト 400g 298円 (税込) (322円)

- 469 よつ葉乳業 ◎17日/乳
よつ葉のヨーグルト 90g×3個 248円 (税込) (268円)
471 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
ほっぺがよるこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円 (税込) (378円)

- 463 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト 500g 340円 (税込) (367円)
473 よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ 250g 618円 (税込) (667円)

- 466 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン 30g 230円 (税込) (248円)
467 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズペッパー 30g 240円 (税込) (259円)

- 474 函南東部農協 ◎20日以上/乳
南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g 826円 (税込) (892円)
475 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉チェダーチーズ 100g 340円 (税込) (367円)

- 476 よつ葉乳業 ◎45日以上/乳
よつ葉クリームチーズ 200g 458円 (税込) (495円)
477 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
よつ葉無塩バター 150g 386円 (税込) (417円)

- 478 よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
パンに美味しい 発酵バター 100g 330円 (税込) (356円)
479 よつ葉乳業 ◎9日/乳
よつ葉生クリーム 200ml 408円 (税込) (441円)

- 467 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン 30g 230円 (税込) (248円)
468 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 162円 (税込) (175円)

- 468 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス 80g 162円 (税込) (175円)
470 函南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込) (351円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
480 白米 5kg 2540円 (税込) (2743円)
481 玄米 5kg 2435円 (税込) (2630円)
みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
482 白米 2kg 1142円 (税込) (1233円)
483 白米 5kg 2810円 (税込) (3035円)
484 玄米 5kg 2718円 (税込) (2935円)
みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
485 白米 5kg 3630円 (税込) (3920円)
486 玄米 5kg 3525円 (税込) (3807円)

山形県 おきたま興農舎

- おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料
489 白米 2kg 1530円 (税込) (1652円)
490 白米 5kg 3650円 (税込) (3942円)
491 玄米 2kg 1465円 (税込) (1582円)
492 玄米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
493 白米 2kg 1650円 (税込) (1782円)
494 白米 4.5kg 3500円 (税込) (3780円)
495 玄米 2kg 1570円 (税込) (1696円)
496 玄米 4.5kg 3380円 (税込) (3650円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

- 189 三芳村蛸まい研究会 /米
みよし村発芽玄米 720g 1038円 (税込) (1121円)
190 庄内協同ファーム /米
古代米 白山紫黒 300g 700円 (税込) (756円)
191 創健社 ◎360日/米
国産八穀 170g 550円 (税込) (594円)

茨城県 微生物農法の会

- 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
487 白米 5kg 2580円 (税込) (2786円)
488 五分米 5kg 2580円 (税込) (2786円)

新潟県 ゆうき

- 新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
497 白米 5kg 2380円 (税込) (2570円)
498 玄米 5kg 2220円 (税込) (2398円)

新潟県 創健社

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

茨城県 長島さんのもち米

- 180010 白米 2kg 1700円 (税込) (1836円)
180025 玄米 2kg 1500円 (税込) (1620円)

宮城県 黒澤ライスサービス

- 黒澤さんのひとめぼれ
499 白米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
500 七分米 5kg 3500円 (税込) (3780円)
501 玄米 5kg 3280円 (税込) (3542円)

新潟県 創健社

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



穂の香の温玉で!
国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

504 不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **1230**円(税込1328円)

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

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

不使用
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
508 360ml **324**円(税込350円)
509 1ℓ **593**円(税込640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醸だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。
510 不使用
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **880**円(税込950円)

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純米みりん、粗糖)を加えました。手軽で便利に使えます。
511 8
日東醸造
三河白だし
400ml **1150**円(税込1242円)



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



麹を大豆の3倍使用。あっさりとした上品な甘みの中辛口の合わせ味噌です。味噌汁、焼物、味噌漬、味噌ダレなどに。
506 不使用
やさか共同農場(島根県) ①150日/豆・米
やさか白みそ
500g **560**円(税込605円)



国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。
512 不使用
近藤醸造 ①2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **540**円(税込583円)



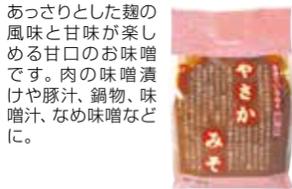
もっと気軽に お酢料理を食卓に!
国産有機栽培米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。
513 3
創健社 ①3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込464円)



伝統的な静岡発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。
514 3
創健社 ①360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **540**円(税込583円)



503 不使用
桜中味噌店 ①6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込1134円)



あっさりとした麹の風味と甘味が楽しめる甘口のお味噌です。肉の味噌漬や豚汁、鍋物、味噌汁、なめ味噌などに。
507 不使用
やさか共同農場(島根県) ①240日/豆・米
やさかみそ甘口
750g **700**円(税込756円)



515 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)



516 不使用
ムソー
てんさい含蜜糖
500g **460**円(税込497円)



2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香りを持つ甘味料。甘みが豊か、まろやかな味です。
517 2
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込305円)

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。
519 3
澤田酒造 ①365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込1390円)

島根県奥出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。
520 3
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(税込939円)

米、米こうじを主原料の「もろみ」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。
521 3
味の醸造 ①1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込970円)

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。
522 3
平田産業 ①270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(税込970円)

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。
523 2
松本製油 ①2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込551円)

519 3
澤田酒造 ①365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込1390円)

520 3
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(税込939円)

521 3
味の醸造 ①1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込970円)

522 3
平田産業 ①270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920**円(税込970円)

523 2
松本製油 ①2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込551円)

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。
525 3
ファームランドレーディング ①180日以上
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1730**円(税込1868円)

526 3
せいふてい ①6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **370**円(税込400円)

527 3
TAC21 ①360日以上/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
80g **630**円(税込680円)

528 3
TAC21 ①8ヶ月以上
本格かつおだし顆粒(無塩)
70g **650**円(税込702円)

529 3
富貴食研 ①6ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **640**円(税込691円)

525 3
ファームランドレーディング ①180日以上
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1730**円(税込1868円)

526 3
せいふてい ①6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **370**円(税込400円)

527 3
TAC21 ①360日以上/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジック
80g **630**円(税込680円)

528 3
TAC21 ①8ヶ月以上
本格かつおだし顆粒(無塩)
70g **650**円(税込702円)

529 3
富貴食研 ①6ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **640**円(税込691円)

530 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込400円)

531 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米
カントリーハーヴェスト とんかつソース
180ml **398**円(税込430円)

532 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米
カントリーハーヴェスト ウスターソース
180ml **398**円(税込430円)

533 3
光食品 ①1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **390**円(税込421円)

534 3
高橋ソース ①9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込430円)

530 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込400円)

531 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米
カントリーハーヴェスト とんかつソース
180ml **398**円(税込430円)

532 3
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米
カントリーハーヴェスト ウスターソース
180ml **398**円(税込430円)

533 3
光食品 ①1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **390**円(税込421円)

534 3
高橋ソース ①9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込430円)

コスモ食品 価格改定しました

まろやかで、コクのある味わい
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。[GMO飼料不分別]

540 3
コスモ食品 ①6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー(弘前屋)
150g(5皿分) **338**円(税込365円)

536 3
光食品 ①1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **400**円(税込432円)

537 3
ななくさの郷 ①6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(税込562円)

538 3
リアス ①120日以上/卵・豆・米
昆布ドレッシング
150ml **440**円(税込475円)

539 3
創健社 ①90日以上/卵・乳
有精卵ソーサーサラダドレッシング
180ml **400**円(税込432円)

542 3
コスモ食品 ①12ヶ月/乳・麦
直火焼ビーフシチュー
150g(6皿分) **345**円(税込373円)

543 3
コスモ食品 ①6ヶ月/乳・麦
銀のクリームシチュー
150g(6皿分) **368**円(税込397円)

544 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **240**円(税込259円)

545 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **240**円(税込259円)

546 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **240**円(税込259円)

542 3
コスモ食品 ①12ヶ月/乳・麦
直火焼ビーフシチュー
150g(6皿分) **345**円(税込373円)

543 3
コスモ食品 ①6ヶ月/乳・麦
銀のクリームシチュー
150g(6皿分) **368**円(税込397円)

544 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **240**円(税込259円)

545 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **240**円(税込259円)

546 3
光食品 ①9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **240**円(税込259円)

548 創健社 18ヶ月以上

べに花一番オーツナ

90g(固形量70g) **477円**(税込) ~~515円~~

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

549 創健社 540日以上/豆・麦

さば味付缶

190g **390円**(税込) ~~421円~~
(固形量140g)

西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

550 創健社 540日以上

さば水煮缶

190g **380円**(税込) ~~410円~~
(固形量140g)

西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

4月2回

551 三育フーズ 2年/卵・豆・麦

リンケッツ

160g(固形量115g) **657円**(税込) ~~710円~~
12本入)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

次回価格改定予定

552 アリサン 6ヶ月以上

有機スイートコーン缶

125g(固形81g) **198円**(税込) ~~214円~~

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

553 創健社 6ヶ月以上

有機ダイストマト缶

400g **230円**(税込) ~~248円~~
(固形量240g)

554 アルマテラ 6ヶ月

有機トマト・ジュースづけ(ホール)

400g **300円**(税込) ~~324円~~

555 山清 365日以上

特別栽培ゆで小豆無糖(缶)

180g **380円**(税込) ~~410円~~

小豆をふっくら柔らかく仕上げ、小豆の風味をそのままパックしました。水分の無いぬれ納豆タイプです。

556 トーエー食品 60日以上/乳・豆・麦

どんぶり麺・きつねうどん

77.3g×4袋 **840円**(税込) ~~907円~~

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

557 トーエー食品 60日以上/乳・豆・麦

どんぶり麺・しょう油ラーメン

78g×4袋 **840円**(税込) ~~907円~~

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

558 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米

みそラーメン

101g **175円**(税込) ~~189円~~

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

559 桜井食品 3ヶ月以上/卵・豆・麦・米

野菜らーめん(ノンフライ麺)

90g **185円**(税込) ~~200円~~

北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

560 桜井食品 180日以上/豆・麦

純正ラーメン豆乳塩だし味

104g **174円**(税込) ~~188円~~

かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製豆乳塩だしスープをつけました。

宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

561 阿部製粉 120日以上/麦

国内産薄力小麦粉シラネ

1kg **360円**(税込) ~~389円~~

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

562 阿部製粉 120日以上/麦

国内産強力小麦粉ゆきちから

1kg **365円**(税込) ~~394円~~

563 桜井食品 6ヶ月以上/麦

ホットケーキミックス有糖

400g **410円**(税込) ~~443円~~

岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

564 山清 6ヶ月以上/米

国産有機白玉だんご粉

150g **370円**(税込) ~~400円~~

有機栽培うるち米 55%、有機栽培もち米 45%を原料とし、だんご粉として最も良い配合の、石臼と杵を使った杵つき製粉です。

担当おすすめ

レシピ新玉ねぎフライ

156 新玉ねぎ

作り方

新玉ねぎを縦に切り寝かし、楊枝を刺してから1cm幅位にスライスします。小麦粉→卵→パン粉の衣を付けてなたね油で両面がきつね色になるまで揚げます。

原材料/岩手産小麦粉、生イースト、食塩

565 桜井食品 2ヶ月以上/麦

パン粉

200g **310円**(税込) ~~335円~~

岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用した。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

566 桜井食品 3ヶ月以上

片栗粉

200g **225円**(税込) ~~243円~~

567 庄内協同ファーム 60日以上/豆

きな粉

130g **240円**(税込) ~~259円~~

農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

国産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

568 神室のめぐみ 180日/麦

にほんのうどん

200g **198円**(税込) ~~214円~~

569 金子製麺 5袋

通常本体 **990円** (税込) ~~1026円~~

おまとめ 特価

573 横山製粉 360日以上/麦

北の Pasta

400g **330円**(税込) ~~356円~~

北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

574 庄内協同ファーム 45日以上/米

白丸もち

500g(12~13個) **680円**(税込) ~~734円~~

特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。

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

570 金子製麺 3ヶ月/麦

全粒粉そうめん

240g **257円**(税込) ~~278円~~

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

571 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば

秘伝の蔵出し八割そば

250g **417円**(税込) ~~450円~~

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

572 金子製麺 45日以上/麦・そば

季穂特選糸そば

200g **292円**(税込) ~~315円~~

575 庄内協同ファーム 45日以上/米

うすきりもち

120g(約12枚) **230円**(税込) ~~248円~~

庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなります。すき焼き、しゃぶしゃぶなどに。

おいしさ長持ち 非常食・保存食にも

576 おきたま興農舎 60日以上/米

つや姫バックご飯

150g 通常本体 **528円**(税込) ~~570円~~
×3パック

つやつやでもちもちのおきたま興農舎のつや姫。温めるだけでふっくら炊きたてのような風味や味わいがお楽しみ頂けます。

577 おきたま興農舎(山形県)

おきたまの鷹の爪

10本前後(10g) **220円**(税込) ~~238円~~

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

578 農薬 / 豆

津久井在来大豆

200g **300円**(税込) ~~324円~~

NO-RAの千葉さんが農業、化学肥料を使わずに育てた、希少品種の津久井在来大豆です。

水で戻しサラダや煮物、炒め物に

大根を一度茹で、乾燥させました。通常の切干大根よりも戻りが早く苦みが少なく甘味が多いのが特徴です。

579 明星産業(ハヤシ食品工業) 60日以上

ゆで干し大根

40g **285円**(税込) ~~308円~~

原材料/だいこん(長崎県産)

580 ムソー 1年以上

フレーク寒天(無漂白)

30g **600円**(税込) ~~648円~~

フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

581 節辰商店 6ヶ月

生協だしパック

10g×20袋 **350円**(税込) ~~378円~~

むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

586 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上

黒磯のり

10g **268円**(税込) ~~289円~~

熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

587 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月

焼のり

全型10枚入 **540円**(税込) ~~583円~~

神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

588 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月

焼きずのり

全型10枚入 **470円**(税込) ~~508円~~

横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

589 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米

ひじき白和えの素

30g **278円**(税込) ~~300円~~

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えください。

584 明星産業(瀨川食品) 180日以上

道南産真昆布切り落とし

75g **398円**(税込) ~~430円~~

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

591 創健社 1年

しそもみじ

30g **270円**(税込) ~~292円~~

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

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

592 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(税別) 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。

最後にオーブントースターでこんがり♪



原材料/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)

593 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(税別) 国内産小麦粉100%で作った生地に、北海道十勝産小豆で作ったあずき餡を入れて焼き上げました。

ポテトチップスバターしょうゆ味



594 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(税別) 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)

597 G調味料 ノースカラース ◎90日以上/卵・乳 北海道ばーろ 100g 210円(税込) 227円(税別) ばれいしょ澱粉(北海道)、てん菜糖(北海道)、水あめ、卵、脱脂粉乳、全粉乳、かぼちゃパウダー、ほうれん草パウダー(卵、乳製品GMO飼料不分別)

抹茶かすてら



595 G不使用 たんばや ◎10日以上/卵・麦 抹茶かすてら 7個 410円(税込) 443円(税別) 卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

598 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(税別) 水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、てん粉、たまねぎ粉末

うの花クッキー



596 G不使用 キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米 うの花クッキー 80g 215円(税込) 232円(税別) 小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

599 G不使用 ノースカラース ◎30日以上/豆 北海道黒豆の甘納豆 95g 335円(税込) 362円(税別) 光黒大豆(北海道十勝産)、ビートグラニュー糖(北海道)

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(京都府産べにはるか)

600 京都ベジラボ ◎45日以上 国産有機ほしいも 110g 675円(税込) 729円(税別) 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。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

4月より順次パッケージの下地が無地に変更になります

ヨーグルトなどにトッピングして甘酸っぱいアクセントに



原材料/あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

601 6ヶ月 ネオファーム ドライフルーツミックス 100g 510円(税込) 551円(税別) あんず、カレンツ、洋なしを独自にブレンドしたオリジナルミックスフルーツ。

赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに



原材料/クコの実(中国)

602 90日以上 ネオファーム クコの実 40g 560円(通常) 549円(税込) 593円(税別) 海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。



603 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(税別) カシューナッツ(インド)



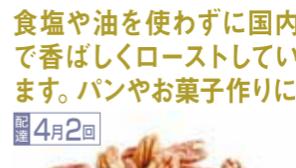
604 90日以上 ネオファーム オートミール 140g 255円(通常) 249円(税込) 269円(税別) 平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てお召し上がりください。



606 20日以上/落 三里塚物産 千葉の落花生(むき実) 180g 990円(税込) 1069円(税別) 落花生(千葉県)、食塩



605 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(税別) 落花生(千葉県)



607 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(税別) 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。

昔ながらの素朴でやさしい味わいに仕上がっています



608 3ヶ月以上/豆 有機認定を受けたカリフォルニア産くるみを使用しています。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感と、くるみのコクに手がとまりません。

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

609 6ヶ月以上 北海道十勝 つぶあん 270g 470円(税込) 508円(税別) 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。

小腹が空いた時に

サクッと歯ごたえの良い玄米パフとナッツに、ドライフルーツの酸味がクセになる美味しさ。GI値が砂糖よりも極めて低いアガベシロップを使用しています。



610 7ヶ月以上/米・落 有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機まわり油漬)、有機レーズン(有機まわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機まわり油、有機ピーカンナッツ、有機まわり

611 7ヶ月以上/米・落 Taste of Nature フルーツ&ナッツパー ココナッツ 40g 295円(税込) 319円(税別) 有機ココナッツ、有機アガベシロップ、有機アーモンド、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機カシューナッツ、有機玄米パフ、有機まわり油、寒天、有機レモンオイル、ココナッツ香料



612 7ヶ月以上/米・落 Taste of Nature フルーツ&ナッツパー アーモンド 40g 295円(税込) 319円(税別) 有機レーズン(有機まわり油漬)、有機胡麻、有機まわり油漬、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機まわり油、寒天



613 45日/米 庄内協同ファーム ボン玄米砂糖無し 100g 300円(税込) 324円(税別) うるち玄米(山形県庄内産)



616 90日/米 庄内協同農産 玄米あられ 80g 300円(税込) 324円(税別) もち米(山形県庄内産)、食塩



615 90日/豆・米 庄内協同ファーム 米おこしモロヘイヤ入り 150g 430円(税込) 464円(税別) 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)

山形県 庄内協同ファーム

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です



614 90日/豆・米 庄内協同ファーム 玄米おこし 約150g 430円(税込) 464円(税別) 昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです



原材料/卵(徳島県)、てんさい糖(北海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、はちみつ(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

618 凍 G不使用 弁天堂 昔ながらのロールケーキ 1個(約9cm) 800円(税込) 864円(税別) 卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

濃厚なカスタードクリームと生地にかかるとろける舌ざわり



原材料/生クリーム、牛乳、卵、小麦粉、チョコレート、バター、粗糖、グラニュー糖、食塩、パナラビンスエクストラクト(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

619 凍 弁天堂 弁天堂エクレア 2個 680円(税込) 734円(税別) 国産の小麦粉を使用した生地にカスタードクリームをたっぷり詰めました。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



620 凍 G不使用 菓房はら山 ◎90日/米 季節の上生菓子 4種(各1個) 1290円(税込) 1393円(税別) あやめ/砂糖、白隠元、上粉、もち米、紫芋、寒天、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉 山吹/砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、クローラ粉末、南瓜、クチナン、馬鈴薯でん粉 葉桜/砂糖、小豆、寒天、白隠元、山芋、粉末緑茶、もち米、白玉粉、赤黒、馬鈴薯でん粉 牡丹/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、赤黒、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡



621 凍 G不使用 菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米 草もち 40g×5個 680円(税込) 734円(税別) もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん



622 凍 菓房はら山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦 風の鶏(白餡) 40g×4個 520円(税込) 562円(税別) 砂糖、有機銀手亡(白いんげん)、国産小麦粉、平飼卵、蜂蜜、バター、重曹(卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別)

完全無農薬茶 吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくりに淹れてください。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

623 吉村茶園 **吉村茶園 松露**
100g **980**円(税込) **1058**円

624 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶**
250g **680**円(税込) **734**円

岐阜県中津川市の茶葉を使用。春摘み番茶です。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉末茶です。

625 吉村茶園 **吉村茶園 番茶**
300g **400**円(税込) **432**円

626 吉村茶園 **吉村茶園 上粉茶**
300g **1540**円(税込) **1663**円

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

634 **OGインスタント珈琲**
100g **1550**円(税込) **1674**円

631 **OGブラックココア(無糖)**
120g **505**円(税込) **545**円

635 **詰替用**
85g **1178**円(税込) **1272**円

637 **OGブラックココア(無糖)**
120g **505**円(税込) **545**円

体を巡る水

癖がなくまろやかで飲みやすいナチュラルミネラルウォーターです

そのままはもちろん、ジュースやアルコールの割材としても!

642 ゴールドパック **箱AZUMINOミネラルウォーター**
1000ml×6 **990**円(税込) **1069**円

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

643 **有機デミ・カフェグラッセ無糖**
500ml **600**円(税込) **648**円

180117 **箱** **フジワラの青汁**
500ml×24缶 **2980**円(税込) **3218**円

644 **豆ジャン(豆乳飲料)**
1000ml **350**円(税込) **378**円

180130 **凍** **フジワラの青汁**
7パック **1240**円(税込) **1339**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180142 **3缶** **ノンアルコールビール龍馬レモン**
350ml×3缶 **420**円(税込) **454**円

180208 **純植物性浴用石けん**
155g **230**円(税込) **253**円

180210 **純植物性スノール1kg**
1kg **850**円(税込) **935**円

180233 **詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん**
1ℓ **495**円(税込) **545**円

180221 **無添加食器洗いせっけん詰替**
350ml **200**円(税込) **220**円

180270 **ノーマルアレッポの石鹸**
200g **630**円(税込) **693**円

180282 **泡の洗顔せっけんボトル**
200ml **660**円(税込) **726**円

180300 **石けんはみがき**
140g **440**円(税込) **484**円

180294 **泡のボディソープ 詰替用**
450ml **485**円(税込) **534**円

180312 **泡で出てくるベビーせっけん**
250ml **540**円(税込) **594**円

180324 **詰替用**
220ml **320**円(税込) **352**円

627 **むぎ茶パック**
10g×20P **300**円(税込) **324**円

629 **北海道産韃靼そば茶**
120g **865**円(税込) **934**円

630 **スリ兰卡紅茶ネーチャーズ**
2g×20パック **405**円(税込) **437**円

628 **有機びわ茶**
3g×15包 **860**円(税込) **916**円

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

インド産紅茶(海外認証)とスリ兰卡産香辛料(有機JAS)を一杯分ずつパックに詰めました。※天候不良による入困難のためナツメグは慣行栽培となります。

豊富な大地、徳之島の有機自家園で育った茶葉100%。ノンカフェインで年代を問わない健康茶。1.5ℓに1包を入れて沸騰させ弱火で3~5分煮出してください。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

インド産紅茶(海外認証)とスリ兰卡産香辛料(有機JAS)を一杯分ずつパックに詰めました。※天候不良による入困難のためナツメグは慣行栽培となります。

豊富な大地、徳之島の有機自家園で育った茶葉100%。ノンカフェインで年代を問わない健康茶。1.5ℓに1包を入れて沸騰させ弱火で3~5分煮出してください。

631 **OGブラックココア(無糖)**
120g **505**円(税込) **545**円

632 **林農園烏龍茶**
70g **868**円(税込) **937**円

633 **チャイパック**
3g×12包 **419**円(税込) **453**円

180105 **ヒカリアップルサイダー+レモン**
250ml×30缶 **4350**円(税込) **4698**円

637 **しそジュース(希釈用)2P**
210g×2 **859**円(税込) **928**円

638 **うめドリンク3P**
120g×3 **675**円(税込) **729**円

639 **秋澤さんのみかんジュース**
1000ml **800**円(税込) **864**円

180105 **ヒカリアップルサイダー+レモン**
250ml×30缶 **4350**円(税込) **4698**円

644 **豆ジャン(豆乳飲料)**
1000ml **350**円(税込) **378**円

641 **緑茶**
500ml **150**円(税込) **162**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

644 **豆ジャン(豆乳飲料)**
1000ml **350**円(税込) **378**円

641 **緑茶**
500ml **150**円(税込) **162**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **389**円

180129 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込) **3758**円

180099 **有機トマトジュース(無塩)**
190ml×30缶 **4990**円(税込) **5389**円

180087 **果実と野菜のジュース**
190g×30缶 **4770**円(税込) **5152**円

645 **有機豆乳 無調整**
1000ml **360**円(税込) **38**

新漬けは収穫期の春だけの味 高菜本来の風味とシャキシャキとした食感



『たかな折り』

収穫は一本一本手作業で阿蘇たかなは傷みやすい性質から一本一本丁寧に手作業で茎を折って収穫が行われます。また、茎の硬くなりすぎた部分を手触りで折り分けます。阿蘇地域では、高菜の収穫のことを『たかな折り』と呼び、その情景は阿蘇の風物詩となっています。

阿蘇のソウルフード！
『たかな折り』



原材料/高菜(熊本県阿蘇市)、唐辛子(熊本県阿蘇市)、食塩
646 **冷蔵**
阿蘇おふくろ工房 7日以上
阿蘇新漬けたかな
300g **480円(税込)** **518円(税別)**

大分大山町農協の 農産加工品



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまさず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では“アグリ・インダストリー”と呼んでいます。



原材料/いちご(長崎県、大分県)、麦芽糖、水あめ、砂糖、レモン果汁
180397 **G不使用**
新鮮な摘みたていちごを原料に、ほのかな香りと甘さをいかした、旬のジャムです。デザート作りにもどうぞ。
大分大山町農業協同組合 6ヶ月以上
期間限定 粒いちごジャム
300g **835円(税込)** **902円(税別)**

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



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



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



648 **G**
水の子会(熊本県) 365日以上/麦
蓮根手延そうめん
200g(50g×4) **498円(税込)** **538円(税別)**
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。



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



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

ゆずの豊かな香りをお楽しみください

みずみずしい青ゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。

180403 **G**
大分大山町農業協同組合 6ヶ月
ゆずごしょう青
50g **300円(税込)** **324円(税別)**

爽やかな香りを食卓にどうぞ!

大山町に自生するゆずの生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。

180415 **G**
大分大山町農業協同組合 90日以上
ゆず果汁
200ml **580円(税込)** **626円(税別)**

ふっくらとした、果肉のやわらかい小梅です

大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの小梅干しです。

180427 **G**
大分大山町農業協同組合 180日以上
小梅干し
100g **460円(税込)** **497円(税別)**

上品な甘さ、栗あん栗ようかんです

栗(大分県)、砂糖、寒天

180439 **G不使用**
大分大山町農業協同組合 6ヶ月
栗ようかん
200g **800円(税込)** **864円(税別)**

長崎県南島原市



職人歴60年・五代目 伊藤代二
1867年(慶應3年)創業、選び抜いた極上の材料だけを使用し、余計なものは何も入れない。温度や湿度の変化を察知し、窯の音を聴き、火の色を見極め長年の経験でひとつひとつ丁寧に焼き上げる。全て職人の手技。

美味しさを極限まで高めるため卵の黄身を多く、白身が少ない比率で焼き上げます



180440 **G不使用**
須崎屋 15日以上/卵・麦・米
長崎五三焼かすてら形おとし
200g **580円(税込)** **626円(税別)**

須崎屋「五三焼かすてら」
五三焼かすてらとは、通常黄身と白身の割合が5:5であるのに対し5:3で黄身の割合が多く、焼き上げるには高い技術が必要となります。泡立て、中混ぜ、泡きりの工程を丹念に行い、絶えない火加減の調整で焼き上げなければなりません。現在、五三焼かすてらを焼き上げる職人は長崎でもほんの少数とされています。

ほんのり甘いお茶本来の香りを大切にしました



長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を使用。炭火での火入れを強くしました。

180476 **G**
北村製茶 180日
有機緑茶 香扇
80g **900円(税込)** **972円(税別)**

長崎県佐々町 北村製茶



長崎県佐々町で有機栽培された茶葉を使用。炭火での火入れを強くしました。

180488 **G**
北村製茶 180日
有機煎茶 荒茶仕立て(お徳用)
200g **900円(税込)** **972円(税別)**

宮崎県串間市 宮崎果汁



宮崎県串間市にあるトロピカルフルーツのドリンク・ジャムの加工・製造販売をしています。また、自社農園にて鮮やかなピンク色と特有の甘い香りのピンクグアバを栽培しています。

ソフトな酸味とさわやかな香り



180452 **G調味料**
宮崎果汁 90日以上
日向夏ドリンク
720ml **1950円(税込)** **2106円(税別)**
宮崎県産日向夏の生果汁を使ったドリンクです。

まろやかで爽やかな美味しさをお楽しみください



180464 **G調味料**
宮崎果汁 90日以上
グアバドリンク
720ml **1500円(税込)** **1620円(税別)**
宮崎県の自社農園にて栽培した、鮮やかなピンク色と特有の甘い香りのピンクグアバの生果汁を使用しています。

九州・沖縄地方の豊かな大地が育んだ焼酎



180506 **G**
小正醸造 /米
特製玄米焼酎25
720ml **1200円(税込)** **1320円(税別)**

自然豊かな地元球磨地方で有機農業を実践する桑原庄の進氏がまごころを込めて作る日本初の有機オーガニック麦を100%使用。アルコール度数:25%



180518 **G不使用**
豊永酒造
有機麦 豊永蔵
720ml **1500円(税込)** **1650円(税別)**

八重山産米ひとめぼれを100%使った琉球泡盛です。ほのかな甘い薫りとすっきりとした飲み口で女性にも好まれる飲みやすさ。アルコール30%。



180531 **G**
請福酒造 /米
琉球泡盛八重山
720ml **1380円(税込)** **1518円(税別)**

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。
180543 **G**
西平酒造 /米
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **3350円(税込)** **3685円(税別)**