

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/1	2	3	4	5
商品配達	4/8	9	10	11	12
特別企画商品配達	4/15	16	17	18	19

2024年
4月2回2号

冷やし中華 始めまじり

角煮を
ごろりと
のせて



そのままもちろん
料理の具材にしても



新商品
お試し
特価

原材料 / 豚肉(国産)、タレ(しょうゆ、砂糖、みりん、米酢)
[GMO飼料不分別]

180011 凍不使用

ミートコンパニオン @45日以上/豆・麦・米

豚バラ肉で作った味わい角煮

通常本体 170g 720円 **698円** (税込 754円)

特製のタレがしみ込んだ濃厚な肉の旨み。沸騰したお湯に冷凍のままの本品を袋ごと入れ、約10分間温めてお召し上がりください。

冷やし中華というと「真夏の麺」というイメージがありますが、1日の最高気温が20度を超え始めるころ、実は4月からでも美味しく感じられるそうです。つるんとしたのど越しと酸味のあるつゆに、今年は食べ応えのあるお肉をのせて、ボリュームのある一皿で始めませんか！

昨年11月の商品検討委員会でご紹介しました！



委員さんから
いただいた感想です

- ・豚の脂がひっくりするほどサラサラで、旨みがある。
- ・豚だけでなく調味料にもこだわっているのありがたい。
- ・しっかり味がついていておいしかったです。

子豚の様子



廃業の危機にあった生産者から、やまゆりの友好生協である「あいコープみやぎ」が養豚業を引き継ぎ、飼育から精肉加工までを行っています。「BMW(バクテリアミネラルウォーター)技術

※」を採用し、飼育の際に出る排泄物を分解。においもなく、清潔な環境を保つことができるので夏でもハエを見ることがないほどです。この技術により生成されたミネラル豊富な活性水は豚の飲み水に使います。そうすることで豚自身の腸内環境が活性化して免疫力が上がるので、健康に育ちます。

※ BMW(バクテリアミネラルウォーター)技術とは…土中のバクテリアと石のミネラルを利用して汚水を浄化する技術で、自然に備わるリサイクルの力を利用しています。

乾燥させて
粉砕した排泄物



夏季限定

コシと滑らかさを感じる
中華麺



冷やし中華に

おすすめのGoo



よつ葉の
濃厚ヨーグルトプレーンが
リニューアルしました

11
ページ

原材料が変わり、
よりヘルシーに
なりました。



おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



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



今回限定 4月3回

雪の下で貯蔵することで糖度が上がります

北海道中富良野町の徳弘英郎さん。有機許容農薬1回のみ使用。



154 低農薬 無化学肥料 農薬舎(北海道) 雪の下越冬じゃがいも(北あかり) 1kg前後 398円(税込) (430円)



155 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) 長崎県南島原市の林田康一さん。



156 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。



158 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。

※玉ねぎの生育がすすむと徐々に通常の在り玉ねぎよりも徐々にごろも承るに在り



159 低農薬 低化学肥料 大地の杜(長崎県) 長崎の春にんじん 400g 278円(税込) (300円) 長崎県南有馬町の栗原清春さん他。

季節の美味しさ! 葉玉ねぎ

玉ねぎの膨らむ前の状態 葉まで丸ごとお召し上がりいただけます 葉はねぎよりも肉厚、玉は辛みが控えています



157 無農薬 無化学肥料 NO-RA~農薬~(愛川町) 千葉さんの葉玉ねぎ 500g 275円(税込) (297円) 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

千葉県銚子市の萩原博さん。

神奈川県産

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



161 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) 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。



162 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]



163 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) 神奈川県中井町の大原好文さん。ねっとりとした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。



とろろそばで 北海道芽室町の久世透さん他。

164 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)



今季収穫分終了のため中止

160 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) 千葉県銚子市の萩原博さん。



166 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) 高知県土佐市の長山清夫さん。



167 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) 千葉県山武の富谷亜喜博さん他。



牛挽肉とキャベツ炒め

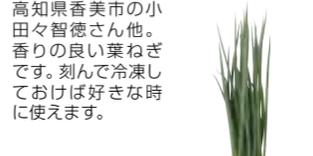
神奈川県 中井町の 大原好文さん。

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



神奈川県産 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。味香りが良く、春まで柔らかい晩生種のねぎです。

169 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)



高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

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



高知県香美市の小田々智徳さん他。

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



172 有機JAS みちのく有機共同農場(岩手県) にんにく 1個 258円(税込) (279円) 岩手県軽米町の福田俊博さんほか。



150 有機JAS 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 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。



173 有機JAS 四万十生産グループ(高知県) 黄金虚空蔵しょうが 100g 275円(税込) (297円) 高知県四万十町の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。



152 有機JAS 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) 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 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。

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、カットかぼちゃの中から3品

177 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 700円(税込) (756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

178 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。



自家採取! 種はすべて

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

179 3品 830円(税込) (896円) 180 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。



174 無農薬 無化学肥料 大原農園(中井町) 大原さんの根しょうが(洗い) 100g 180円(税込) (194円) 神奈川県中井町の大原好文さん。



181 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。



182 無農薬 浜田産業(北海道) 舞茸 100g 228円(税込) (246円) 北海道厚保沢部町の浜田潤介さん。



183 無農薬 北村きのこ園(鳥取県) 不揃いエリンギ 150g 220円(税込) (238円) 鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。



184 無農薬 三幸(長野県) ぶなしめじ 100g 135円(税込) (146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。



バター醤油でサッと



内容/ぶなしめじ100g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、なめこ半株(長野県産)、えのき50g(長野県産)、菌床しいたけ3枚(長野県産)※きのこ炊き時は別の産地



175 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。



185 無農薬 割野きのこ組合(新潟県) 大粒なめこ 120g 175円(税込) (189円) 新潟県津南町的小林一男さん。



186 無農薬 えのきボーヤ(長野県) えのき茸 200g 130円(税込) (140円) 長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



187 無農薬 舟形マッシュルーム(山形県) マッシュルーム 100g 265円(税込) (286円) 山形県舟形町の長澤光芳さん。



188 無農薬 南国きのこ苑(鹿児島県) 生きくらげ 50g 175円(税込) (189円) 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。[放] 不検出 <2.5<2.7

189 無農薬 バイオコスモ(伊勢原市) きのことセット 5種 578円(税込) (624円) 生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットしました。

とろける柔らかさとまぐろ
本来の味わいを楽しめます **特**



原材料/メバチマグロ(太平洋、大西洋)、食用植物油(コーン油)

194 凍 G不使用
丸福水産 ◎10日以上
三崎ねぎとろ

100g 通常本体 **420円** (税込) **398円** (税込430円)
三崎めばちまぐろを使ったねぎとろです。解凍後、ねぎとろ丼や手巻き寿司などに。

まぐろとめかぶの相性ぴったり



原材料/メバチマグロ(太平洋、大西洋)、ワカメかぶ(三陸)、醤油、三温糖、みりん、昆布エキス、魚介エキス、魚醤、酵母エキス

195 凍 G調味料
丸福水産 ◎10日以上/豆・麦・米
三崎まぐろ海かけ丼

100g **580円** (税込626円)
三崎めばちまぐろをサイコロ状にカットして、メカブと和えて、特製たれに漬け込みました。解凍後、ご飯にのせてください。

キハダまぐろの旨みを味わって
ください。酸化防止剤不使用



196 凍
丸福水産 ◎10日以上
三崎めばちまぐろセット

中トロ・赤身 (計190g) **1500円** (税込1620円)
プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろを中トロと赤身に梱包しました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

197 凍
丸福水産 ◎10日以上
三崎めばちまぐろ柵

120g **680円** (税込734円)
プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろを職人が丁寧に柵どりしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

キハダまぐろの旨みを味わって
ください。酸化防止剤不使用



198 凍 G不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
キハダまぐろのたたき丼セット

40g×2 タレ付 **450円** (税込486円)

199 徳用
40g×4 通常本体 **900円** (税込929円) タレ付 **860円** (税込899円)

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

特



200 凍 G不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

80g×2 通常本体 **530円** (税込540円) **500円** (税込540円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

まろやかな味に仕上げました

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子

202 凍
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g 通常本体 **320円** (税込335円) **310円** (税込335円)



203 凍
五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ

80g **389円** (税込420円)

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



204 凍 G調味料
ディメール ◎45日以上/米
しめさば

1枚(80~100g) **528円** (税込570円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で浅く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



205 凍 G不使用
ヤイチ ◎30日以上/米
いわしマリネレモン風味

130g **425円** (税込459円)

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



206 凍
松岡水産 ◎180日以上
北海道さけスモークサーモン

40g×2 **480円** (税込518円)

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

冷やし中華に
おすすめのGoo



207 凍
松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g **550円** (税込594円)

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



208 凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら

40g **680円** (税込734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。

塩焼きや煮付けなどに

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。



原材料/マイワシ(青森県)
210 凍
ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)

4本 通常本体 **420円** (税込430円) **398円** (税込430円)



211 凍
五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ

200g **600円** (税込648円)

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。



212 凍
マストミ ◎15日以上
まぐろカブト肉切身

300g 通常本体 **420円** (税込430円) **398円** (税込430円)

メバチマグロの貴重な頭肉を使用し、調理しやすいサイズにカットしました。解凍後、フライパンで焼いてください。

まぐろの中でも貴重な
旨み部位を煮物や焼物で

メバチマグロの貴重な頭肉を使用し、調理しやすいサイズにカットしました。解凍後、フライパンで焼いてください。

原材料/メバチマグロ(太平洋)

212 凍
マストミ ◎15日以上
まぐろカブト肉切身

300g 通常本体 **420円** (税込430円) **398円** (税込430円)



213 凍
札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切

5切(400g) **1050円** (税込1134円)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



214 凍
東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身

3切(165g) **540円** (税込583円)

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



215 凍
桃屋食品 ◎30日以上
オホーツクサーモンステーキカット

2枚(220g) **740円** (税込799円)

北海道産のカラフトマスをステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。



216 凍
大新 ◎60日以上
あじの三枚おろし

8~15枚(180g) **458円** (税込495円)

小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



217 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)

1枚(200~240g) **378円** (税込408円)

熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩抜きしてから調理してください。



218 凍
東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)

3切(180g) **420円** (税込454円)

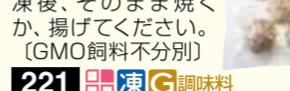
アメリカ産編ほっけを切身加工後、塩水に漬けて甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



219 凍
大新 ◎90日以上
とれとれいわしタタキ身

150g×2 **418円** (税込451円)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



220 凍 G不使用
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦
まぐろつみれ

10個前後(150g) **368円** (税込397円)

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



221 凍 G調味料
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ

5個(125g) 通常本体 **420円** (税込430円) **398円** (税込430円)

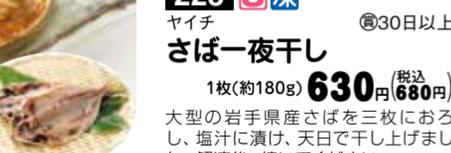
原材料/真いか(北海道、青森県)、小麦粉、片栗粉、玉ねぎ、キャベツ、人参、全卵、砂糖[甘糖糖、てんさい糖]生姜、にんにく、食塩

伊東の太陽の恵みと潮風で
干し上げました

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

222 凍
島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し

2枚(150g) **540円** (税込583円)



223 凍
ヤイチ ◎30日以上
さば一夜干し

1枚(約180g) **630円** (税込680円)

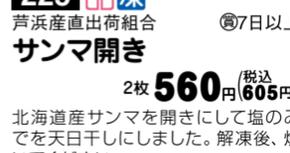
大型の岩手県産さばを三枚におろし、塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



224 凍
芦浜産直出荷組合 ◎20日
工ボ鯛開き

2~3枚 **520円** (税込562円)

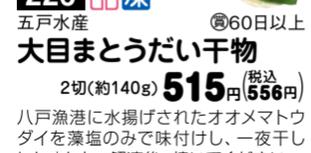
熊野灘産の大きめで脂ののった工ボ鯛を、薄塩仕上げの天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



225 凍
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き

2枚 **560円** (税込605円)

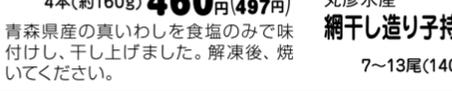
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



226 凍
五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物

2切(約140g) **515円** (税込556円)

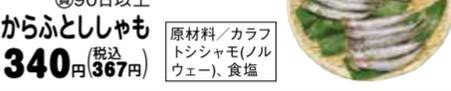
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



227 凍
ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し

4本(約160g) **460円** (税込497円)

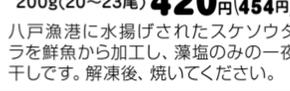
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



228 凍
丸彦水産 ◎90日以上
網干し造り子持ちからふとししゃも

7~13尾(140g) **340円** (税込367円)

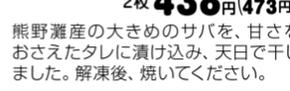
原材料/カラフトシヤモ(ノルウェー)、食塩



229 凍
五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー一夜干し

200g(20~23尾) **420円** (税込454円)

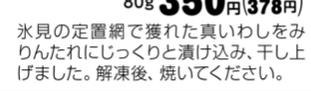
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



230 凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し

2枚 **438円** (税込473円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



231 凍 G不使用
中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し

80g **350円** (税込378円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



232 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬 2切(140g) 880円(税込950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



233 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬 2切(140g) 450円(税込486円) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。



234 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 紅鮭西京漬 2切(150g) 600円(税込648円) ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

昆布だし醤油がくせのない目鯛の味をひき立てます



236 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦 目鯛昆布だし醤油漬 2切(160g) 420円(税込454円) 宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



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

238 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 1180円(税込1274円) アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

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

240 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え パプア産天然むきえび 120g(約10-15尾) 780円(税込842円) パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

241 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。

242 凍 芦浜産直出荷組合 ◎30日以上 芦浜カットアオリイカ(耳、足) 130g 630円(税込680円) 熊野灘産アオリイカの耳と足の部分です。

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

243 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込907円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。

244 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。

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

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

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

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

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

250 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほぐし紅鮭 100g 700円(税込756円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

251 凍 G不使用 静岡県産うなぎ蒲焼 80g×2 3500円(税込3780円) 静岡県産のうなぎを使用し、蒸してからふっくらと焼き上げました。湯煎してください。

252 凍 G調味料 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 1600円(税込1728円) 鹿児島県の提養養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

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

253 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本(100g) 320円(税込346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

254 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日/え 薩摩赤えび唐揚げ 150g 398円(税込430円) 鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な小えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

255 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 310円(税込335円) 国産のいわしフィレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

256 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味 5枚(180g) 510円(税込551円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

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

258 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か カニクリームコロッケ(油調済み) 5個(130g) 650円(税込702円) 網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

259 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込1458円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったピオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米 大林さんの手造り煮穴子 1尾(約90g) 830円(税込896円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。

261 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上 桜マス切身 2切(160g) 600円(税込648円) 北海道、青森県産のサクラマスを生魚から切身にしました。解凍後、塩焼きや漬け焼き、ムニエルなどに。

262 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを生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]

263 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ 150g 630円(税込680円) 広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

266 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを生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]



担当者おすすめ
レシピ
豚バラの
ロールステーキ

材料
豚バラスライス …… 1パック
大葉 …… 10枚
塩、胡椒、片栗粉、植物油 …… 各適量

【A】
醤油、酢、みりん、酒 …… 各大1

作り方
①大葉は肉の幅に収まるようにちぎり、軽く塩をふった肉に2~3枚並べる。
②①を巻いたら、別の①で上から巻き、3層分まで繰り返す。
③上から潰すようにおして広げ、片栗粉を両面にふりかける。
④油を熱した鍋で焼き、焼き色が付いたら、裏返す。
⑤蓋をして中火で4分ほど蒸し焼きにしたら、Aを入れる。
⑥弱火でタレと絡めながら煮詰めたら完成。

メインとしてはもちろん、そば料理等の副菜にもおすすめです。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

264 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 **622円**(税込) (672円)

通常の本体 635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。

265 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)

通常の本体 600円
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

275 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
200g **550円**(税込) (594円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

276 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
200g **485円**(税込) (524円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

266 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **680円**(税込) (734円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

267 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **660円**(税込) (713円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソーヤやトンカツなどに。約1.5cm厚。

かたまり肉で
豚チャーシュー
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

277 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1090円**(税込) (1123円)

特

丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円**(税込) (362円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

特

268 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 **468円**(税込) (505円)

通常の本体 480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。

269 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ
300g **685円**(税込) (740円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

特

270 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **618円**(税込) (667円)

通常の本体 635円
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

271 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **680円**(税込) (734円)

脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

278 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
200g **390円**(税込) (421円)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

279 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
200g **335円**(税込) (362円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

272 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。

273 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。

274 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラ焼肉用
200g **485円**(税込) (524円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

特

285 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **988円**(税込) (1017円)

通常の本体 942円
もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。

286 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **855円**(税込) (923円)

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

287 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)

鶏ももの
醤油チャーシュー
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。

280 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)

281 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。

284 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **758円**(税込) (819円)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

手羽先とレンコンの煮物

288 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **310円**(税込) (335円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

289 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円**(税込) (578円)



282 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **498円**(税込) (538円)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

283 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **548円**(税込) (592円)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

290 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり
200g **388円**(税込) (419円)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

291 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **292円**(税込) (315円)

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

292 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **410円**(税込) (443円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

サーロインステーキ
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

293 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚 通常の本体 2050円 **1963円**(税込) (2120円)

294 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1200円**(税込) (1296円)

モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きステーキなどに。2.5mm厚。

297 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。

国産熟成牛 (北海道)

298 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1150円**(税込) (1242円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

299 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)



295 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。

296 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。

300 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛カレーシチュー用
200g **935円**(税込) (1010円)

煮込み料理に最適な角切りです。

301 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。

302 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 通常の本体 825円 **800円**(税込) (864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。

特

じゅわっと 溶け出すチーズの旨さ! お弁当にも



よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。[GMO 飼料不使用]

原材料 / 豚肉(国産)、食塩、三温糖、香辛料[ホワイトペッパー、ナツメグ、メース]、ナチュラルチーズ(北海道)

LINE 注文から お得にどうぞ!



昨年公式LINEアカウントの運用が本格的に始まりました。各種イベントの告知の他、現在は毎週の注目商品をLINE限定の特価でご案内しております。今週の商品はチーズウインナー! お得なこの機会に是非お試しください。ご利用登録は上記QRコードから。ご不明点はお気軽にお問合せください。

フライパンで揚げるだけの簡単調理

304 **凍** ハム工房ジロー **670円**(税込724円) 160g(7~9本) ◎30日以上
徳用やまゆりのウインナーソーセージ
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 **蔵** 丹沢農場 **630円**(税込680円) 240g ◎7日
徳用皮なしビーウインナー

306 **蔵** 丹沢農場 **430円**(税込464円) 160g ◎7日
粗挽きウインナー

フライパンで揚げるだけの簡単調理

313 **凍** 丹沢農場 **368円**(税込397円) 125g ◎90日以上/豆・麦・米
豚レバーの唐揚げ(衣つき)

原材料 / 豚レバー(国産)、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト、

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味

314 **凍** 丹沢農場 **380円**(税込410円) 200g ◎60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)

原材料 / 豚(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナッツバター、赤唐辛子

307 **凍** ハム工房ジロー **630円**(税込680円) 80g ◎30日以上
やまゆりのロースハムスライス

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]

308 **凍** ハム工房ジロー **600円**(税込648円) 80g ◎30日以上
やまゆりのボンレスハム厚切り

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]

309 **蔵** 丹沢農場 **460円**(税込497円) 120g ◎7日
丹沢ボンレスハムスライス

丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。[GMO飼料不使用]

315 **凍** 丹沢農場 **450円**(税込486円) 50g×4 ◎90日/卵・乳・麦
丹沢ハンバーガー用パティ

原材料 / 豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

316 **凍** 高橋(千野ファーム) **698円**(税込754円) 2枚(200g) ◎30日以上/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り

豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

310 **凍** ハム工房ジロー **600円**(税込648円) 100g(7枚) ◎30日以上
やまゆりのプレスハムスライス

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]

311 **凍** ハム工房ジロー **800円**(税込864円) 120g ◎30日以上/豆・麦
やまゆりの焼豚モモブロック

山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンブルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]

312 **凍** ハム工房ジロー **660円**(税込713円) 100g(6~7枚) ◎30日以上
やまゆりのベーコンスライス

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]

317 **凍** 総合農舎山形村 **600円**(税込648円) 1個(160g) ◎90日以上/卵・麦
短角牛と佐助豚のハンバーグ

短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。[牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別]

318 **凍** 総合農舎山形村 **680円**(税込734円) 120g×2 ◎90日以上/乳・麦
総合農舎山形村のミートソース

うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。[GMO飼料不使用]

秋川牧園のお惣菜

321 **凍** 秋川牧園 **918円**(税込991円) 300g ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
フライドチキン

秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不使用]

322 **凍** 秋川牧園 **480円**(税込518円) 260g ◎9ヶ月/豆・麦・米
手羽飯の素

秋川若鶏手羽元がゴロっと入った素。ご飯に混ぜて炊くだけで簡単。葉味や海苔とのお茶漬けもよし。おにぎりにしてもよしの使い勝手抜群商品です。

323 **凍** 秋川牧園 **228円**(税込246円) 100g ◎120日以上/卵・豆・麦・米
秋川牧園ミートボール

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]

324 **凍** 秋川牧園 **420円**(税込454円) 50g×5 ◎1年
とりがらスープ

新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。[GMO飼料不使用]

岩手県久慈市 総合農舎山形村

319 **凍** 総合農舎山形村 **680円**(税込734円) 150g×2 ◎90日以上
キーマカレー(チキン辛口)

鶏挽肉をたっぷり使い、スパイスが効いた本格派。チキンもたっぷり

320 **凍** 総合農舎山形村 **500円**(税込540円) 120g(2食分) ◎90日以上/豆・麦・米
ジャージャーめんのだれ

豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。[GMO飼料不使用]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

325 **凍** マストミ **475円**(税込513円) 200g ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮

神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

326 **凍** マストミ **450円**(税込486円) 120g ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き

国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。[GMO飼料不分別]

327 **凍** マストミ **528円**(税込570円) 160g×2 ◎90日/豆・麦・米
神山鶏やわらか揚げ 親子丼の素

袋のまま温めた後、溶き卵と一緒に加熱するだけで、旨味たっぷりの親子丼ができあがります。[GMO飼料不使用]

飛鳥食品の手作り本格点心

329 **凍** 飛鳥食品 **360円**(税込389円) 3個(180g) ◎60日以上/麦
飛鳥のレーズン花巻

有機サルタナレーズン(トルコ産)が入った手作り花巻です。ブランデーがほのかに香ります。冷凍のまま蒸してください。

330 **凍** 飛鳥食品 **480円**(税込518円) 16個(280g) ◎60日以上/豆・麦・米
黒豚肉の焼き餃子

黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

331 **凍** 飛鳥食品 **796円**(税込860円) 25個(415g) ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子徳用

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

332 **凍** 飛鳥食品 **398円**(税込430円) 12個(180g) ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ

333 **凍** 飛鳥食品 **550円**(税込594円) 6個(192g) ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

334 **凍** 飛鳥食品 **415円**(税込448円) 5個(250g) ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん

しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

335 **凍** 飛鳥食品 **410円**(税込443円) 4個(240g) ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん

甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。[GMO飼料不分別]

328 **凍** マストミ **430円**(税込464円) 150g ◎120日以上/卵・麦・米
もったいないマグロのカツ

キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

333 **凍** 飛鳥食品 **550円**(税込594円) 6個(192g) ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作り帆立シューマイ

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

334 **凍** 飛鳥食品 **415円**(税込448円) 5個(250g) ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の手作りミニ肉まん

しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

335 **凍** 飛鳥食品 **410円**(税込443円) 4個(240g) ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん

甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。[GMO飼料不分別]

お好みの具をのせて さっぱりと涼やかに!



今季初

原材料/麺(小麦粉、塩、天然かん水)、スープ(醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス)(豚、鶏GMO飼料不分別)

353 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 日本中華麺 冷し中華(醤油味) 120g×2 350円(税込) 338円(税込)

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。(豚、鶏GMO飼料不分別)

九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。(GMO飼料不分別)

346 冷蔵G調味料 全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米 発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ 220g×2 380円(税込) 410円



336 冷蔵G調味料 ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米 ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ 90g×2 405円(税込) 437円



341 冷蔵G不使用 ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米 神山鶏のぱくぱく餃子 18g×20個 534円(税込) 577円

素材の旨みを生かした惣菜を朝食の一品に

北海道美瑛産じゃがいもを北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

347 冷蔵G調味料 ニッコー ◎180日/豆・米 ハッシュドブラウンポテト 10枚 480円(税込) 518円



337 冷蔵G調味料 ニッコー ◎1年/豆・麦・米 お弁当用ソースメンチカツ 6個(120g) 332円(税込) 359円



342 冷蔵G不使用 大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦 A mom 手巻きじゃがバター 5本(200g) 490円(税込) 529円

冷凍野菜

野菜本来の美しい色と味が活躍♪

343 冷蔵G不使用 ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え 中華丼の具(塩味) 180g×2 540円(税込) 583円



338 冷蔵G不使用 ニッコー ◎180日以上/豆・麦 小さなレンコンボール 210g 350円(税込) 378円



344 冷蔵G調味料 ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦 野菜カレー・辛口(レトルト) 200g 322円(税込) 348円

冷凍野菜

野菜本来の美しい色と味が活躍♪

349 冷蔵 札幌中一 ◎30日以上 冷凍グリーンアスパラ(カット) 100g 398円(税込) 430円



339 冷蔵G不使用 カインズ ◎360日/豆・麦 鉄鍋しそ入り餃子 30g×6個 460円(税込) 497円



345 冷蔵G調味料 ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦 野菜カレー・甘口(レトルト) 200g 322円(税込) 348円

冷凍野菜

野菜本来の美しい色と味が活躍♪

350 冷蔵 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニック冷凍かぼちゃ 400g 580円(税込) 626円



340 冷蔵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



345 冷蔵G調味料 ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦 野菜カレー・甘口(レトルト) 200g 322円(税込) 348円

冷凍野菜

野菜本来の美しい色と味が活躍♪

352 冷蔵 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックラズベリー 150g 640円(税込) 691円



354 冷蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 ふわふわもちもちちりうどん。 200g×2 250円(税込) 270円

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



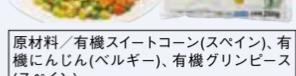
355 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 今季最終 季穂 長ほうとう(つゆ無し) 240g 230円(税込) 248円

九州産小麦と独自ブレンドの強力粉を使った生ほうとうです。野菜や肉などと煮込み、醤油や味噌で味をつけてください。



356 冷蔵 山本食品 ◎180日以上/そば 生冷長野県産十割そば 130g×2 585円(税込) 632円

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



348 冷蔵G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックミックスベジタブル 250g 320円(税込) 346円

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



351 冷蔵 綾・野菜加工館 ◎180日以上 冷凍カットほうれん草 300g 310円(税込) 335円

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



352 冷蔵 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックラズベリー 150g 640円(税込) 691円

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



357 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉なまラーメン(スープ無し) 120g×2 260円(税込) 281円

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



358 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 全粒粉なまラーメン 鯉醤油 120g×2 スープ付 370円(税込) 400円

全粒粉なまラーメンに、鯉醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。(GMO飼料不分別)



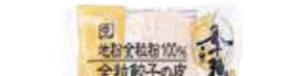
359 冷蔵G調味料 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 日本中華麺 味噌 120g×2 360円(税込) 389円

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。



360 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付) 150g×2 380円(税込) 410円

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



361 冷蔵G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉餃子の皮 大判20枚 220円(税込) 238円

やまゆりとうと金子製麺が共同開発した小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



362 冷蔵 三立食品 ◎14日以上/麦 春巻の皮みちのく 10枚 292円(税込) 315円

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

引き締まった食感とさっぱりとした酸味がたまらない

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

363 冷蔵G不使用 庄内協同ファーム ◎15日以上/米 庄内赤かぶ漬け 250g 480円(税込) 485円

昔ながらの素朴な味わいの梅干

小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。

364 冷蔵 秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上 秋澤さんの梅干し 300g 800円(税込) 864円

鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。(GMO飼料不使用)

369 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 国産とりごぼうご飯の素 170g(2合用) 650円(税込) 702円

椎茸、人参、昆布など国産素材にこだわっています

和歌山県産たけのこと国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

370 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米 国産たけのご飯の素 170g(2合用) 380円(税込) 410円

御用蔵・ヤマキ醸造

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



365 冷蔵G不使用 ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米 香味べったら漬 1ヶ 545円(税込) 589円

特別栽培大根を靴あま酒に漬け、御用蔵醤油に漬け込みました。

しその香りや生姜・みょうがなど香味野菜の自然な風味



366 冷蔵G不使用 ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米 御用蔵しば漬 100g 495円(税込) 535円

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。



367 冷蔵G不使用 ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税込) 518円

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。



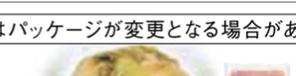
368 冷蔵G不使用 ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米 御用蔵福神漬 100g 445円(税込) 481円

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。



371 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米 江戸前生のり佃煮 35g 260円(税込) 297円

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。



372 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米 味付ザーサイ 100g 275円(税込) 291円

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。



373 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落 ピーナッツみそ 80g 340円(税込) 367円

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌にからめました。



374 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米 まろやかもずく酢 100g 350円(税込) 378円

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



375 冷蔵G不使用 遠忠食品 ◎90日/麦・米 うすら豆 100g 270円(税込) 292円

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火炊釜でじっくり炊き上げました。



376 冷蔵 南部フーズ ◎13日 塩えんどう 100g 236円(税込) 255円

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやごはん、かき揚げ、スープなどに。

ぐち70%の歯ごたえと風味のある板かまぼこ



原材料/魚肉(グチ・タラ)、砂糖、みりん、食塩、馬鈴薯澱粉

377 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900円**(税込) **972円**(税込)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。

野菜の旨味や食感 彩りが楽しめる逸品



原材料/魚肉(タラ(国産))、豆腐、米油、人参、たけのこ、馬鈴薯澱粉、ごぼう、しいたけ、枝豆、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料

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

379 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **348円**(税込) **376円**(税込)
グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

381 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込) **378円**(税込)
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

380 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込) **367円**(税込)
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリコーン使用〕

382 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **340円**(税込) **367円**(税込)
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

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

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

384 冷蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g(3枚) **348円**(税込) **376円**(税込)
国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。

386 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300円**(税込) **324円**(税込)
グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕

387 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
8個 **210円**(税込) **227円**(税込)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンフルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。〔消泡剤:シリコーン使用〕

388 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330円**(税込) **356円**(税込)
イワシの小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。

389 冷蔵 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**(税込)
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〕

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

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

392 冷蔵 G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円**(税込) **203円**(税込) **219円**(税込)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

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

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

395 冷蔵
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円**(税込) **194円**(税込)
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風仕上げました。アク抜き済みです。

396 冷蔵
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込) **216円**(税込)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

豆本来の香りと甘みのある 味わい深いよせ豆腐です



原材料/国産大豆、海精にがり

397 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずぐりよせ豆腐
330g **398円**(税込) **418円**(税込) **430円**(税込)
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずぐり大豆」を使用。

398 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**(税込)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

399 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**(税込)
厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せられています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。

400 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーク豆腐
300g **380円**(税込) **410円**(税込)
木綿豆腐をしっかり水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、佃煮、焼き物、和え物などに。

401 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**(税込)

402 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**(税込)
403 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎20日/豆
充填絹豆腐2連2個
150g×2 **324円**(税込) **350円**(税込)
国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

404 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **175円**(税込) **189円**(税込)
豆腐職人の技で「まるやか」「まったり」と仕上げました。国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

405 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250円**(税込) **270円**(税込)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。

406 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**(税込)
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。

407 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**(税込)
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。

408 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **236円**(税込) **255円**(税込)

409 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込) **194円**(税込)

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

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

412 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
150g×2 **480円**(税込) **450円**(税込) **486円**(税込)
国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

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

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

415 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **355円**(税込) **340円**(税込) **367円**(税込)
国内産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、素干しえびを加えました。

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

417 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーン)
2枚 **500円**(税込) **540円**(税込)
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地にはコーンを加えました。

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

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

415 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **355円**(税込) **340円**(税込) **367円**(税込)
国内産丸大豆(国産)、にんじん、ごぼう、えび(フリピン)、玉ねぎ、しょうが、山いも粉、切り昆布、塩、黒ごま、菜種油(オーストラリア)

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

417 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(コーン)
2枚 **500円**(税込) **540円**(税込)
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地にはコーンを加えました。

418 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
おまめ豆腐
150g×2 **324円**(税込) **350円**(税込)
国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

仕込む日の朝に大豆をひき割り、仕上げています



特

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、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)

418 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 登喜和ひき割りカップ納豆 30g×2 通常本体 188円 168円(税込181円) 北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



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



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



423 蔵 G不使用 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 153円(税込165円) 宮城県南方可砥落(とおとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



424 蔵 G不使用 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 小粒カップ納豆 40g×2 176円(税込190円) 北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



425 蔵 G不使用 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 手づくり小粒納豆 80g 185円(税込200円) 茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。



421 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎7日/豆 ときわ納豆大粒カップ(タレ無) 50g 125円(税込135円) 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。



422 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎7日/豆 ときわ納豆小粒カップ(タレ無) 50g 125円(税込135円) 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。



426 蔵 G不使用 カジノヤ ◎9日/豆 かながわ育ち納豆 30g×3 (タレ、カラシ無) 178円(税込192円) 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。大豆の旨味を丸ごと味わえます。



427 蔵 G不使用 カジノヤ ◎10日/豆 家族納豆国産小粒カップ 40g×3 (タレ、カラシ無) 143円(税込154円) 北海道産の小粒大豆を使用。18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。



428 蔵 G不使用 カジノヤ ◎10日/豆 国産麦納豆カップ 30g×3 (タレ、カラシ無) 141円(税込152円) 北海道産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

テーブルパンやロールサンドに♪

国内産の小麦粉を100%使いました。内麦パンにありがちなバサつきをおさえる独自の製法で、添加物を一切使用していません。

原材料/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)

429 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)



430 蔵 G不使用 栄屋製パン ◎3日/麦・米 けんこうパン 1個 120円(税込130円) 国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

431 蔵 G不使用 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 レーズンクリームチーズノア 1個 310円(税込335円) 小麦粉、クリームチーズ、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

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

434 蔵 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 酵母クロワッサン 3個 510円(税込551円)

436 蔵 G不使用 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦 ハンバーガー用バンズ 4個入 240円(税込259円) 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)

437 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) 国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

438 蔵 デニッシュハウス ◎5日/麦・米 ライ麦食パン 1斤 510円(税込540円) 通常本体 500円(税込540円) 薄くスライスしてチーズ、バターなどをのせ軽く温めてお召し上がりください 粗挽きのライ麦粉を使ったライ麦パンです。

439 蔵 デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米 酵母メロンパン 1個 230円(税込248円) メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドプードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

440 蔵 G不使用 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 酵母淡雪こしあん 1個 250円(税込270円) 淡雪こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、黒ゴマ(ミヤマー)(乳製品GMO飼料不分別)

トマトソースとキムチがマッチしています



原材料/国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)

441 蔵 サンタハウス ◎5日/乳・麦・え ピリ辛ピザ 1個 388円(税込419円) 国産小麦粉で作った生地に、こだわりの具材を載せて焼き上げました。トマトソースとキムチがマッチしたピリ辛のピザです。

442 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 ライ麦パン 1個 300円(税込324円) 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

443 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 ミックスバタール(パン) 1本 370円(税込400円) 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

446 蔵 ザクセン ◎4日/麦 ぶどう食パン 1個 510円(税込551円) 小麦粉(国産)、オーガニックレーズン(アメリカ産)、酵母(ホシノ天然酵母)、砂糖(洗双糖)、食塩(天塩)

447 蔵 ザクセン ◎3日/乳・麦 チーズのプチパン 3個 422円(税込456円) 小麦粉(国産)、バルメザンチーズ(ニュージーランド)、砂糖(洗双糖)、酵母(ホシノ天然酵母)、食塩(乳GMO飼料不分別)

449 蔵 G不使用 ナカノフーズ ◎30日以上/卵・乳・麦 ベルギーワッフル 3枚 420円(税込454円) よつ葉の牛乳とバターをたっぷり使い焼き上げました。トースター等で温めるといっそう美味しくなります。

パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ!



原材料/ビート糖、カカオマス、還元水飴(タピオカ澱粉由来)、生クリーム、結晶パラチン、全粉乳、バーム油、ココアバター、ブランドン、大豆レシチン、香料(パラチン由来)

450 蔵 創健社 ◎180日/乳・豆 生チョコレートペースト 160g 480円(税込518円) チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。[乳製品GMO飼料不分別]

451 蔵 創健社 ◎120日/豆 発酵豆乳入りマーガリン 160g 360円(税込389円) 豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まるやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

452 蔵 無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月 甘夏と伊予柑のマーメイド 220g 630円(税込680円) 愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

453 蔵 創健社 ◎180日以上 国内産ブルーベリージャム 200g 513円(税込554円) 甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

454 蔵 山田養蜂場 ◎180日以上 アルゼンチン産・百花蜜 1000g 2150円(税込2322円) クセがなく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

455 蔵 アルファフードスタッフ ◎1.5年以上 メープルシロップアンバー 250g 690円(税込745円) カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

456 蔵 ムソー ◎5ヶ月以上/米 玄米フレーク・フロスト 150g 360円(税込389円) 有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

457 蔵 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦 コーンチャウダー(レトルト) 150g 295円(税込319円) コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわって、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]

458 蔵 マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦 豆乳仕立てのにんじんスープ 180g 170円(税込184円) にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]

459 蔵 創健社 ◎180日以上/豆・麦 オニオンスープ 8.3g×4食 638円(税込689円) 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

- 小幡畜産 /卵
- 穂の香卵(平飼い)
- 101 10個 (MS-Lサイズ) **530** (税込) (572円)
- 102 6個 (MS-Lサイズ) **350** (税込) (378円)



着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
 - 産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
 - 103 10個 (MS-Lサイズ) **340** (税込) (367円)
 - 104 6個 (MS-Lサイズ) **230** (税込) (248円)
- ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



- 105 秋川牧園 /卵
 - 秋川牧園のたまご 10個
 - 10個(S~Lサイズ) **468** (税込) (505円)
- 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



- 106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵
 - 平飼い有精卵10個
 - 10個 **648** (税込) (700円)
- 千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 ◎6日/乳
 - 107 よつ葉牛乳 1ℓ **298** (税込) (322円)
 - 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **308** (税込) (333円)
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



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



- タカハン乳業 ◎5日/乳
 - 111 那須のおいしい牛乳 1000ml **450** (税込) (486円)
 - 112 おいしい低脂肪乳 1000ml **375** (税込) (405円)
- 風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

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
- カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml **120** (税込) (130円)
- 1000ml **298** (税込) (322円)

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

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

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

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



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



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



- ユニオール ◎10日以上/乳
- たんぱくりッチ0(ゼロ)プレーン加糖 80g **162** (税込) (175円)
- よつ葉乳業 ◎17日/乳
- よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **248** (税込) (268円)



- 函南東部農協 ◎10日以上/乳
 - 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **325** (税込) (351円)
- プロバイオティクスN-1乳酸菌と丹那の生乳を使用し、体によさしい素材にこだわりました。[GMO飼料不使用]



- 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** (税込) (378円)
- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
- 牧場のカスタードプリン 100ml **240** (税込) (259円)



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
- よつ葉シュレッドチーズ 250g **618** (税込) (667円)
- よつ葉乳業 ◎90日/乳
- よつ葉スライスチエダー 100g (4枚) **408** (税込) (441円)



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
 - さけるチーズプレーン 30g **230** (税込) (248円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
 - さけるチーズバジル 30g 通常本体 **250** (税込) (261円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズに茨城県産バジルを入れました。[GMO飼料不使用]



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



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



- よつ葉乳業 ◎90日以上/乳
 - よつ葉バター(加塩) 150g **366** (税込) (395円)
- 十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



- 函南東部農協 ◎4日以上/乳
- 丹那生クリーム 200ml **510** (税込) (551円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

- 484 白米 2kg **1045** (税込) (1129円)
- 485 白米 5kg **2540** (税込) (2743円)
- 486 玄米 5kg **2435** (税込) (2630円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

- 487 白米 2kg **1560** (税込) (1685円)
- 488 白米 5kg **3500** (税込) (3780円)
- 489 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) (1685円)
- 490 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) (3780円)
- 491 玄米 5kg **3250** (税込) (3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180336 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

古代米 あさむらさき 500g **980** (税込) (1058円)

180348 創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび 170g **680** (税込) (734円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

- 493 白米 5kg **2980** (税込) (3218円)
- 494 玄米 5kg **2730** (税込) (2948円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS

- 495 玄米 2kg **1530** (税込) (1652円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料 [価格改定しました]

- 500 白米 5kg **3450** (税込) (3726円)
- 501 玄米 5kg **3310** (税込) (3575円)

高知県南国市の金田善充さん他。

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

- 502 白米 5kg **2660** (税込) (2873円)
- 503 玄米 5kg **2430** (税込) (2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

180350 創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ 170g **600** (税込) (648円)

180361 ミエハク ◎6ヶ月以上

押麦 800g **570** (税込) (616円)

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 498 白米 5kg **2730** (税込) (2948円)
- 499 玄米 5kg **2500** (税込) (2700円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

- 504 白米 2kg **1500** (税込) (1620円)
- 505 白米 5kg **3580** (税込) (3866円)
- 506 玄米 2kg **1380** (税込) (1490円)
- 507 玄米 5kg **3330** (税込) (3596円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。

180373 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

米ぬか 400g **360** (税込) (389円)

180385 マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか 1kg **198** (税込) (214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

食べごたえ満点 具だくさん味噌汁



4月3回

509 不使用
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込) **594**円

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

G 不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油

512 1ℓ **593**円(税込) **640**円

513 1.8ℓ **907**円(税込) **980**円



天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

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

G 不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ

514 360ml **472**円(税込) **510**円

515 1ℓ **880**円(税込) **950**円



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

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

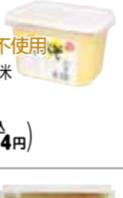
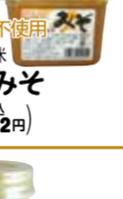


米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそ味噌です。

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

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

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

無茶々園のゆずストレート果汁と醤油、純米酢、本みりん、甜菜糖を加えて作りました。

517 蔵 **G** 不使用
無茶々園(愛媛県) ◎180日以上/豆・麦・米
無茶々園 ゆずぼん酢
300ml **980**円(税込) **1058**円

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

518 蔵
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(税込) **1836**円

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

519 蔵
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込) **535**円





521 青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **282**円(税込) **305**円

522 青い海
海の華(やしお)
300g **221**円(税込) **239**円




523 蔵 **G** 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **407**円(税込) **440**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

524 蔵
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円

525 蔵
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1180**円(税込) **1298**円





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

527 蔵
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込) **970**円




オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

528 蔵
1250g **920**円(税込) **994**円

529 (小) 蔵
600g **590**円(税込) **637**円



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

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

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

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

534 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産の特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。

535 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト とんかつソース
180ml **398**円(税込) **430**円

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

536 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト ウスターソース
180ml **398**円(税込) **430**円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

537 蔵
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

538 蔵 **G** 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

539 蔵
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込) **430**円

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











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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

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

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

534 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産の特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。

535 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト とんかつソース
180ml **398**円(税込) **430**円

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

536 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト ウスターソース
180ml **398**円(税込) **430**円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

537 蔵
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

538 蔵 **G** 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

539 蔵
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込) **430**円

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











523 蔵 **G** 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糀
160g **407**円(税込) **440**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

524 蔵
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円

525 蔵
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1180**円(税込) **1298**円

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

527 蔵
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込) **970**円





オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

528 蔵
1250g **920**円(税込) **994**円

529 (小) 蔵
600g **590**円(税込) **637**円



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

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

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

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

534 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産の特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。

535 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト とんかつソース
180ml **398**円(税込) **430**円

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

536 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト ウスターソース
180ml **398**円(税込) **430**円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

537 蔵
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

538 蔵 **G** 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

539 蔵
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込) **430**円

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











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

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

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

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

534 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産の特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。

535 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト とんかつソース
180ml **398**円(税込) **430**円

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

536 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト ウスターソース
180ml **398**円(税込) **430**円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

537 蔵
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

538 蔵 **G** 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

539 蔵
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込) **430**円

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











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

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。(GMO飼料不分別)

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

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。(乳GMO飼料不分別)

534 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦
やまゆり中濃ソース
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産の特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。

535 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト とんかつソース
180ml **398**円(税込) **430**円

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

536 蔵 **G** 不使用
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米
カントリーハーベスト ウスターソース
180ml **398**円(税込) **430**円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

537 蔵
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(税込) **464**円

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

538 蔵 **G** 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(税込) **430**円

国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

539 蔵
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **398**円(税込) **430**円

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











使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろな料理に

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

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本

554 伊藤食品 ◎1年半以上
銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円**(税込)
778円(原価)

556 千葉産直サービス ◎360日以上/米
とろいワシ水煮缶
150g **440円**(税込)
475円(原価)
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

557 不使用
三育フーズ ◎1年以上/豆・麦
グルテンバーガー
180g **410円**(税込)
443円(原価)
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

558 不使用
ムソー ◎1年以上
スイートコーン230g
230g **260円**(税込)
281円(原価)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

559 アルマテラ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **300円**(税込)
324円(原価)

561 不使用
ナガノトマト ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **319円**(税込)
345円(原価)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

555 不使用
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上/豆・麦
ミニとろいワシ缶(味付)
100g **330円**(税込)
356円(原価)
70g(固形量)

563 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **800円**(税込)
864円(原価)
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

564 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **185円**(税込)
200円(原価)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

558 不使用
ムソー ◎1年以上
スイートコーン230g
230g **260円**(税込)
281円(原価)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

560 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **230円**(税込)
248円(原価)
400g(固形量240g)

561 不使用
ナガノトマト ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **319円**(税込)
345円(原価)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

魚介の旨みがひきたつ 醤油スープ
 特
原材料/麺(小麦粉、小麦たんぱく、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はと麦粉、食塩、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、軌立エキス、乾燥ネギ、混合節粉末、他 (GMO飼料不分別)
562 不使用
桜井食品 ◎180日/豆・麦・米
十穀らーめん・しょうゆ味
89g 通常本体 **210円**(税込)
227円(原価)
(種80g)
国内産の十種類の穀物で使ったノンフライ麺です。

563 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **800円**(税込)
864円(原価)
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

564 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
ごまラーメン
100g **185円**(税込)
200円(原価)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

558 不使用
ムソー ◎1年以上
スイートコーン230g
230g **260円**(税込)
281円(原価)
特別栽培の北海道産とうもろこしを、海の精の塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。

560 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g **230円**(税込)
248円(原価)
400g(固形量240g)

561 不使用
ナガノトマト ◎9ヶ月以上/豆・麦・米
特選なめ茸うす塩味
180g **319円**(税込)
345円(原価)
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

562 不使用
桜井食品 ◎180日/豆・麦・米
十穀らーめん・しょうゆ味
89g 通常本体 **210円**(税込)
227円(原価)
(種80g)
国内産の十種類の穀物で使ったノンフライ麺です。

569 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(原価)

570 東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **390円**(税込)
421円(原価)

571 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込)
454円(原価)

572 江別製粉 ◎4ヶ月以上/麦
麦の里えべつ強力粉
1kg **520円**(税込)
562円(原価)

573 熊本製粉 ◎4ヶ月以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込)
648円(原価)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかに、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

574 サラ秋田白神 ◎1年6ヶ月
徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450円**(税込)
2646円(原価)

575 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
150g **268円**(税込)
289円(原価)
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

576 三木食品 ◎2ヶ月以上/麦
マムのパン粉
230g **233円**(税込)
252円(原価)

577 不使用
桜井食品 ◎3ヶ月以上
片栗粉
200g **255円**(税込)
275円(原価)

578 不使用
庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **420円**(税込)
454円(原価)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなご牛乳やお餅などに。

579 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **248円**(税込)
268円(原価)

580 坂利製麺所 ◎4ヶ月以上/麦
吉野葛うどん
200g **420円**(税込)
454円(原価)

582 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込)
324円(原価)

583 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円**(税込)
410円(原価)

585 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込)
734円(原価)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

586 庄内協同ファーム ◎180日以上/米
庄内玄米ごはんパック黒米入
160g **268円**(税込)
289円(原価)
原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内)

579 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **248円**(税込)
268円(原価)

581 坂利製麺所 ◎180日以上/麦
吉野葛そうめん
250g **480円**(税込)
518円(原価)

582 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
足柄古式そば(五割そば)
240g **300円**(税込)
324円(原価)

584 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込)
216円(原価)

585 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込)
734円(原価)
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわのもち」を100%使用した玄米もちです。

586 庄内協同ファーム ◎180日以上/米
庄内玄米ごはんパック黒米入
160g **268円**(税込)
289円(原価)
原材料/うるち玄米(山形県庄内)、有機黒米(山形県庄内)

579 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
240g **248円**(税込)
268円(原価)

587 不使用
信州雪 ◎3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円**(税込)
538円(原価)

588 不使用
金正食品 ◎365日以上
国産はるさめ
100g **300円**(税込)
324円(原価)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

589 豊永長六商店 ◎180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
90g **1100円**(税込)
1188円(原価)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

590 てんぼ印 ◎90日以上
乾燥ごぼう
20g **290円**(税込)
313円(原価)
そのまま煎ってごぼう茶としてもどうぞ
無茶々園生産者の有機ごぼうをささがきにして乾燥させました。水で戻してきんぴらごぼうやかき揚げ、炊き込み御飯、豚汁などに。

591 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込)
281円(原価)
栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の切り干し大根
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

591 てんぼ印 ◎90日以上
切り干し大根
40g **260円**(税込)
281円(原価)
栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の切り干し大根
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

592 不使用
ムソー ◎90日以上
無漂白かんぴょう
40g **588円**(税込)
635円(原価)
価格改定しました
栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

606 調味料
創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **295円**(税込)
319円(原価)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。(乳・卵GMO飼料不分別)

駿河湾の海産乾物 カクサ
 594 不使用
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込)
275円(原価)

596 カクサ ◎180日以上
そばだし
120g **595円**(税込)
643円(原価)

有明海の家自慢 成清海苔店
 602 不使用
成清海苔店 ◎90日
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切 20枚 **507円**(税込)
548円(原価)

603 不使用
成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚 ×3袋 **458円**(税込)
495円(原価)

593 かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込)
518円(原価)
原材料/桜えび(駿河湾産)

594 不使用
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込)
275円(原価)

595 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込)
324円(原価)

598 不使用
カクサ ◎90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込)
430円(原価)

600 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **466円**(税込)
503円(原価)

604 不使用
成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米・え
えびふりかけ
50g **473円**(税込)
511円(原価)

593 かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
7g **480円**(税込)
518円(原価)
原材料/桜えび(駿河湾産)

594 不使用
カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込)
275円(原価)

595 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込)
324円(原価)

599 不使用
カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込)
308円(原価)

601 成清海苔店 ◎90日以上
有明一番摘 おにぎり用焼海苔
2ツ切10枚 ×3袋 **840円**(税込)
907円(原価)

605 不使用
成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **489円**(税込)
528円(原価)

607 不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
もち料理シリーズずんだもち
200g **495円**(税込) ~~535円~~

ずんだ(枝豆(大豆)遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

608 不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋よもぎ大福
220グラム(4個入り) **540円**(税込) ~~583円~~

つばあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

609 不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **498円**(税込) ~~538円~~

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

610 調味料
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦
大判焼き(白あん)
340g(4個入り) **440円**(税込) ~~475円~~

皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

611 不使用
創健社 ◎120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **205円**(税込) ~~221円~~

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

616 不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g(個装紙込み) **290円**(税込) ~~313円~~

水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、大豆レシチン

612 不使用
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦
豆乳カステラ
5切 **377円**(税込) ~~407円~~

砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

613 不使用
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米
玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ
80g **340円**(税込) ~~367円~~

玄米(北海道)、醤油、てんさい糖

614 不使用
アリモト ◎45日以上/豆・麦・米
玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま
80g **340円**(税込) ~~367円~~

玄米(北海道)、有機ごま、醤油、てんさい糖

615 不使用
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米
きなこねじり
120g **325円**(税込) ~~351円~~

北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。

617 不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
完熟梅ゼリー
130g 通常本体(個装紙込み) **365円** ~~376円~~

水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

618 不使用
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **275円**(税込) ~~297円~~

北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

619 不使用
野中 ◎45日以上
野中の水ようかん・こし
80g **256円**(税込) ~~276円~~

北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作りました。よく冷やして食べると格別です。

620 不使用
味楽園 ◎60日以上
しょうがくるみ
80g **360円**(税込) ~~389円~~

熟練の職人が、気温によって煮詰める温度を微妙に調整しながら丁寧に作っています。

621 調味料
丸ヰ ◎60日以上
極細黄金芋けんぴ
135g **435円**(税込) ~~470円~~

南九州産(鹿児島県/宮崎県)のさつまいも(黄金干がん)を100%使用した極細カットの芋けんぴです。

622 不使用
さんさんファーム ◎1年
さんさんファームの干しいも
200g **760円**(税込) ~~821円~~

農業不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日干して作りました。

623 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g 通常本体 **308円** (税込) ~~333円~~

レーズン(米国)

624 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
40g **640円**(税込) ~~691円~~

ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

625 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込) ~~484円~~

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

626 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g 通常本体 **488円** (税込) ~~527円~~

生産者、産地指定、海外有機認定。そのまま食べたり、お菓子やおかゆの材料にご利用ください。

627 蔵
ネオファーム ◎12ヶ月
赤レンズ豆
120g **257円**(税込) ~~278円~~

アメリカ産オーガニックのレンズ豆です。

628 不使用
花田食品 ◎60日以上
寒天とこんにやく粉で固めたゼリー
16g×12本 通常本体 **488円** (税込) ~~527円~~

3種類の味が各4本入った、国産果汁100%仕様のスティックゼリー。保存料、香料等の添加物不使用です。

629 不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60g×6本 **580円**(税込) ~~626円~~

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

630 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
プレーンクッキー
70g **255円**(税込) ~~275円~~

バターがやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください

631 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦
カフェオレクッキー
70g **308円**(税込) ~~333円~~

ほろ苦くまるやかな甘みのサクサクしたクッキーです

632 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ほうじ茶クッキー
70g **308円**(税込) ~~333円~~

ほうじ茶がやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください

633 不使用
ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦
こくとうビスケット
70g **258円**(税込) ~~279円~~

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです

634 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

635 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦
豆乳のスコーン
約35g×3 **370円**(税込) ~~400円~~

国産小麦粉、豆乳、なたね油、洗双糖、有機レーズン、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

636 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳
さつま芋のプリン2個入
60g×2個 **560円**(税込) ~~605円~~

牛乳、さつま芋、生クリーム、国産きび糖、卵、有機シナモン[乳GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不分別]

637 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

638 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

639 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

640 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

641 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

642 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

643 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

644 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

645 不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) ~~1361円~~

レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

菱和園がお届けする有機のお茶

上品で香り高く、しっかりした旨みをお楽しみいただけます

637 菱和園 有機煎茶・金 100g **918円** (税込991円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

638 菱和園 有機煎茶 100g **680円** (税込734円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

639 菱和園 有機碾茶棒ほうじ 100g **400円** (税込432円)

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

640 ミエハク 麦茶52ティーバッグ 8g×52袋 **490円** (税込529円)

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

642 ネオファーム アールグレイティー 2.2g×25パック **560円** (税込605円)

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

有機原材料を使用したカフェインゼロの飲みやすいブレンドティー

641 小谷穀粉 有機はと麦&ルイボス 28g通常本体(3.5g×8包) **299円** (税込323円)

女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!

180567 珈琲実験室 リラックスティー・ダーズリン 50g **535円** (税込578円)

有機JAS規格をみたして栽培されたダーズリン紅茶です。熱湯を注いで2分半~3分蒸らしてください。

180579 珈琲実験室 リラックスティー・アッサム 50g **535円** (税込578円)

有機JAS規格をみたして栽培されたアッサム紅茶です。濃厚な香りとはミルクティーにおススメ。

東京都八王子市 珈琲実験室

180580 粉 170g **690円** (税込745円)

180592 豆 170g **690円** (税込745円)

180014 珈琲実験室 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310円** (税込341円)

コーラを手作り 沖縄と鹿児島産の精製をおさえた島砂糖で自然なあまみ

645 琉球フロント アイランドクラフトコーラ 300ml **860円** (税込929円)

沖縄で昔からつたわるスパイス「ヒバツ」をはじめ数種類のスパイスとハーブを独自ブレンド。炭酸水などで6~10倍に希釈してください。

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!

180609 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml **130円** (税込140円)

180427 箱 500ml×24缶 **2980円** (税込3218円)

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

643 創健社 ミルクココア 16g×5 **465円** (税込502円)

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

180476 フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック **1240円** (税込1339円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

180397 光食品 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **3060円** (税込3305円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

649 500ml **150円** (税込162円)

180439 箱 500ml×24本 **3480円** (税込3758円)

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

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

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

648 250ml **150円** (税込162円)

180415 箱 250ml×30缶 **4350円** (税込4698円)

647 もりだくさん さんさんファームりんごジュース 1L **800円** (税込864円)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

180403 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350円** (税込4698円)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

180440 KFG 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980円** (税込3218円)

180324 海の精 1g×10 **286円** (税込309円)

微量元素が血液に近いバランスに含まれています。500mlの水に1~2包を溶かしてスポーツドリンク感覚でお飲みください。

手軽に玄米、糍、乳酸菌(殺菌)が摂れるストレートタイプ

644 ヤマト醤油味噌 一日一糍・生玄米甘酒 140ml **280円** (税込302円)

玄米甘酒に乳酸菌(殺菌)をプラス。麹菌が作り出すクエン酸のさっぱりとした酸味が特徴です。そのままお飲みください。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180180 天鷹酒造 有機純米酒 天鷹 720ml **1570円** (税込1727円)

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

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、ココのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180191 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550円** (税込1705円)

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

180208 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450円** (税込1595円)

180452 マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400円** (税込2592円)

有機JAS認証のコロンビア産豆を粗めに挽き、南アルプスの伏流水でじっくりとネルドリップ抽出したリキッドコーヒーです。

650 ムソー オーガニックアイスコーヒー・無糖 1000ml **470円** (税込508円)

180464 ヤマキ 豆乳で元気 125ml×24 **4200円** (税込4536円)

強化フィルムを使用。

180063 ケミカルジャパン 結べますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680円** (税込748円)

冷やゆ中華に おすすめのGoo

180210 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830円** (税込913円)

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

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

180221 エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **830円** (税込913円)

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

180026 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960円** (税込1056円)

180038 ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー詰替 300ml **720円** (税込792円)

180040 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **345円** (税込380円)

180051 ケミカルジャパン 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **615円** (税込677円)

180075 ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650円** (税込715円)

180142 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール **465円** (税込512円)

180154 丸富製紙 ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **525円** (税込578円)

180099 ケミカルジャパン マチ付きキッチンパック 200枚 **360円** (税込396円)

開きやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能です。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

まあるい形もラップで簡単に

宇部フィルム ポリラップ **180166** 22cm×40m **190円** (税込209円)

180178 30cm×20m **180円** (税込198円)

粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

耐熱温度-30℃~100℃。サイズ縦39cm、横25cm

180087 ケミカルジャパン パカッと調理用袋 50枚 **190円** (税込209円)

180105 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグM 42枚 **490円** (税込539円)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦19.5cm、横19cm

180117 ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグL 25枚 **480円** (税込528円)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦28cm×横27cm

180129 マスコ製紙 ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **515円** (税込567円)

180130 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415円** (税込457円)

180166 22cm×40m **190円** (税込209円)

180178 30cm×20m **180円** (税込198円)

徳島県阿南市 たむらのタマゴ

だしのコクと卵の風味が生きています



原材料/卵(徳島県)、スープ(醤油、甜菜糖、鰹節、いわし節、塩、みりん、昆布)、馬鈴薯澱粉(北海道)

180610 **冷蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ ⑩12日/卵・豆・麦・米
たまご豆腐

120g×2(タレ付) **330円**(税込) **356円**(税別)
こだわり飼育の鶏の卵を使用し、味付け調味料も国内産の原材料を使いダシを効かせました。〔GMO飼料不使用〕

PHF卵を無添加のダシで **冷やし中華に** 煮、一晩ねかせて味をた **おすすめGoo** つぶり染み込ませました



PHF卵をゆで卵にし、鶏ガラスープと無添加調味料でじっくり煮込んだ味わい深い一品です。お弁当やラーメンの具などに。〔GMO飼料不使用〕
180622 **冷蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ ⑩13日/卵・豆・麦・米
味付けゆで卵
3個 **250円**(税込) **270円**(税別)

たむらのたまごを使い、素材の味を引き出しました

徳島県阿波市の平飼卵を使い、天然だしと吟味した調味料で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

180634 **冷蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ ⑩9日/卵・豆・麦・米
無添加だし巻き玉子
270g **398円**(税込) **430円**(税別)



宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



冷やし中華に **おすすめGoo**
原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢]

180660 **冷蔵**
趙さんの味 ⑩7日以上/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420円**(税込) **454円**(税別)

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

みずみずしいきゅうりのキムチです

食べやすいサイズにカットしたきゅうりを丁寧に塩漬けにし、自家製葉菜(ヤンニョム)を混ぜ、他の野菜と合せました。



180671 **冷蔵**
趙さんの味 ⑩7日以上/米・え
趙さんの味 熟成オイキムチ
200g **368円**(税込) **397円**(税別)

汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

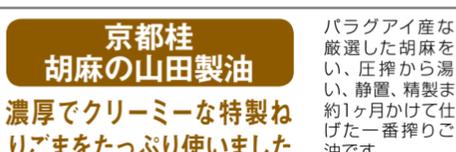


180683 **冷蔵**
趙さんの味 ⑩7日以上/米
趙さんの味 水キムチ
300g (圓形200gたれ100g) **515円**(税込) **556円**(税別)

お弁当のおかず、チャーハンや温かいご飯にご利用ください

原材料/鶏ミンチ(徳島県)、発酵調味料、砂糖、醤油

180646 **冷蔵** **G**不使用
たむらのタマゴ ⑩13日/豆・麦・米
地鶏そぼろ
100g **315円**(税込) **340円**(税別)



134 **JAS**
真南風(沖縄県)
有機いんげん
100g **278円**(税込) **300円**(税別)
沖縄県島尻郡の喜友名朝雄さん。

冷やし中華に **おすすめGoo**



180658 **冷蔵** **G**不使用
創健社 ⑩90日以上
紅しょうが(きざみ)
60g **278円**(税込) **300円**(税別)

国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。



180695 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ⑩7日以上/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円**(税込) **448円**(税別)

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麴を加えてキムチ漬けにしました。

手作りキムチ素材



180701 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ⑩14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込) **464円**(税別)

手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

180713 **冷蔵**
趙さんの味 ⑩90日以上
粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込) **340円**(税別)

180725 **冷蔵**
趙さんの味 ⑩90日以上/え
アミの塩辛
100g **300円**(税込) **324円**(税別)

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌



味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

180737 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ⑩180日以上/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込) **540円**(税別)

薬味がたくさん入った調味料葉菜醬(ヤンニョムジャン) 味付けにこれ一本



野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

180749 **冷蔵** **G**不使用
趙さんの味 ⑩180日以上/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込) **616円**(税別)

京都桂 胡麻の山田製油

濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました



原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、柑橘果汁[ゆこう、だいだい]、味噌、ごま油、かつおだし、甘酒、昆布だし、食塩、米澱粉、いわしエキス

180750 **冷蔵** **G**不使用
山田製油 ⑩90日以上/豆・麦・米
白ごまだれ
165g **630円**(税込) **680円**(税別)

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

180762 **冷蔵**
山田製油 ⑩365日以上
へんこ一番絞りごま油
275g **900円**(税込) **972円**(税別)

180786 **冷蔵**
山田製油 ⑩150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**(税別)

180798 **冷蔵**
山田製油 ⑩150日
ごますりずり(黒)
45g **300円**(税込) **324円**(税別)

新潟県新潟市 越後鶴亀

明治23年創業。新潟市の中心部から車で約1時間、角田山(かくだやま)という山麓の町の中にあります。



人々に喜ばれる美味しい酒を目指し、銘も分かりやすく、おめでたい商標を思い「鶴亀」という名をつけました。

さらりとしたトーンの中に気品のある酸、繊細な飲み口の中に複雑さがある味わいです。



精米歩合:60%/アルコール度数:15度/日本酒度±0/酸度1.5/アミノ酸度:0.9

180853 **冷蔵**
越後鶴亀 /米
越後鶴亀なごみさけ無濾過純米
720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母

180816 **冷蔵**
飯尾醸造 ⑩2年/米
純米富士酢
500ml **740円**(税込) **799円**(税別)

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

180830 **冷蔵** **G**不使用
飯尾醸造 ⑩8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**(税別)

180841 **冷蔵**
飯尾醸造 ⑩180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**(税別)

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

酸味とほどよい渋みの調和した飲みやすいフレッシュ&フルーティな赤ワイン



辛口 ★★★★★ 甘口
重い ★★★★★ 軽い

原材料/マスカット・ベリー-A(山梨県)
180865 **冷蔵**
蒼龍葡萄酒
ベリー-A 初しぼり2023
720ml **1400円**(税込) **1540円**(税別)

橋倉の 大人気商品 ノンアルコール



原材料/米(国産) /米
180877 **冷蔵**
橋倉酒造
蔵元きつくらのあまざけPremium
950g **1200円**(税込) **1296円**(税別)

伝統の酒造りで使用する米麴と千曲川伏流水の井戸水だけで造ったあま酒です。